

Ediciones IES Santa María de Alarcos



Núm. 7

Yo en las bodegas habito

Estudios sobre la cultura del vino

Ciudad Real, 2011

YO EN LAS BODEGAS HABITO

Con motivo de la celebración del año internacional de la Química durante 2011, el Instituto de Enseñanza Secundaria "Santa María de Alarcos" de Ciudad Real ha querido contribuir a esta efeméride con unos estudios interdisciplinarios sobre una de las aplicaciones fundamentales que esta ciencia ha tenido y tiene en nuestro entorno castellano-mancheño: la elaboración del vino.

Un grupo de profesores ha preparado los trabajos que forman el presente libro. *Yo en las bodegas habito* recoge diversas investigaciones sobre el vino, desde su aparición en la Biblia o en la literatura clásica grecolatina hasta su presencia en autores españoles o franceses. El núcleo fundamental de artículos se centra en la elaboración y presentación del vino, con la economía que esta actividad desarrolla en la provincia de Ciudad Real. Pero no podía faltar en una entrega de este tipo el estudio de las propiedades y la cultura del vino, concebido no solo como bebida sino también como alimento, medicina e incluso veneno. También hay aportaciones sobre la filosofía del vino y su relación con el deporte u otras actividades sociales y culturales como el cine o los apellidos. Completa la entrega un recetario en el que se maridan vino y comida.

Con *Yo en las bodegas habito*, verso de un poema de Quevedo en el que aparece el tópico de la oposición entre el agua y el vino, el Instituto Santa María de Alarcos contribuye a la difusión de la cultura de este producto emblemático de nuestra región.



Ediciones Sta. Mª de Alarcos



Castilla-La Mancha
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE CIUDAD REAL

I.E.S. “Santa María de Alarcos”, Ciudad Real

Yo en las bodegas habito

Julián Amores Toribio ~ Jerónimo Anaya Flores
M^a Covadonga Aroca Jiménez ~ Adoración Ayuso Campos
Julio Gómez García ~ M^a Rosa González Guisado
Roberto Gullías González ~ Agustín Hervás Megias
Matías J. Iruela Rodríguez ~ Pedro Jesús Isado Jiménez
M^a José López Sánchez-Herrera ~ Mercedes Marín Camino
Jesús Matute Rodero ~ Emilia Martín Vicente
Belén Morales Peco ~ Juan Ángel Notario Ruiz ~ Andrés Oliva de Paz
Eugenio Palomares Dorado ~ M.^a de los Ángeles de la Peña Hernando
Lorenzo Rodríguez Juárez ~ Ángel Romera Valero
Carlos Ruiz López ~ Juan Antonio Ruiz Ríos
Santiago Sánchez-Migallón Jiménez

COORDINACIÓN:

Julián Amores Toribio ~ Jerónimo Anaya Flores

YO EN LAS BODEGAS HABITO

Estudios sobre la cultura del vino

INSTITUTO DE ENSEÑANZA SECUNDARIA
“SANTA MARÍA DE ALARCOS”

Ediciones Santa María de Alarcos
Ronda de granada, 2
13004 – CIUDAD REAL

Edición patrocinada por la
Delegación de Educación y Ciencia de Ciudad Real

- © Julián Amores Toribio
- © Jerónimo Anaya Flores
- © M^a Covadonga Aroca Jiménez
- © Adoración Ayuso Campos
- © Julio Gómez García
- © M^a Rosa González Guisado
- © Roberto Gullías González
- © Agustín Hervás Megias, Andrés Oliva de Paz
- © Matías J. Iruela Rodríguez
- © Pedro Jesús Isado Jiménez
- © M^a José López Sánchez-Herrera
- © Mercedes Marín Camino, Emilia Martín Vicente, M^a de los Ángeles de la Peña Hernando
- © Jesús Matute Rodero
- © Belén Morales Peco
- © Juan Ángel Notario Ruiz
- © Eugenio Palomares Dorado
- © Lorenzo Rodríguez Juárez
- © Ángel Romera Valero
- © Carlos Ruiz López
- © Juan Antonio Ruiz Ríos
- © Santiago Sánchez-Migallón Jiménez

Imprime: Instituto de Educación Secundaria
“Santa María de Alarcos”, Ciudad Real

Diseño de cubierta: M^a Covadonga Aroca Jiménez, Mercedes Marín Camino
Maquetación: Julián Amores Toribio

DEPÓSITO LEGAL: CR-327-2011

ISBN: 978-84-694-2606-7

CIUDAD REAL, 2011

Impreso en España

A Fernanda Mansilla Saucedo,
M^a Carmen Molinero Baos,
Francisco Javier Monge Font
y María Romero Escudero,
profesores del Instituto Santa María de Alarcos,
que este año alcanzan su jubilación.

INDICE

Página

CARLOS J. RUIZ LÓPEZ ~ Presentación	9
1. JULIÁN AMORES TORIBIO ~ No, gracias, no bebo.....	11
2. JERÓNIMO ANAYA FLORES ~ Echa vino, tabernero. El romance de <i>El arriero y los ladrones</i> en la provincia de Ciudad Real	33
3. M ^a COVADONGA AROCA JIMÉNEZ ~ Las etiquetas en los vinos de Ciudad Real	53
4. ÁDORACIÓN AYUSO CAMPOS ~ Valdepeñas y el vino.....	65
5. JULIO GÓMEZ GARCÍA~Apellidos y vino en la provincia de Ciudad Real .	85
6. M ^a ROSA GONZÁLEZ GUISSADO ~ Evolución del color durante el envejecimiento en botella de vinos tintos cencibel.....	107
7. ROBERTO GULÍAS GONZÁLEZ ~ El vino, la salud y el deporte, ¿es posible su maridaje?.....	131
8. AGUSTÍN HERVÁS MEGÍAS y ANDRÉS OLIVA DE PAZ ~ Recetario maridado	159
9. MATÍAS J. IRUELA RODRÍGUEZ ~ El vino en la literatura francesa	171
10. PEDRO JESÚS ISADO JIMÉNEZ ~ Dos catas en la comedia áurea del siglo XVII	185
11. MARÍA JOSE SÁNCHEZ HERRERA ~ El vino en el séptimo arte. Con Luis García Berlanga.....	203
12. MERCEDES MARÍN CAMINO, EMILIA MARTÍN VICENTE y M ^a DE LOS ÁNGELES DE LA PEÑA HERNANDO ~ El vino ¿es poliédrico?.....	219
13. JESÚS MATUTE RODERO ~ El paisaje cultural vitivinícola.....	249
14. BELÉN MORALES PECO ~ El vino en la Grecia antigua	259
15. JUAN ÁNGEL NOTARIO RUIZ ~ Vino Venus, Baco Vino.....	285
16. EUGENIO PALOMALES DORADO ~ La química del vino	311
17. LORENZO RODRÍGUEZ JUÁREZ ~ El vino en los textos bíblicos y en sacramento de la Eucaristía	325
18. ÁNGEL ROMERA VALERO ~ Algunas notas sobre el vino y su cultura ..	345
19. CARLOS RUIZ LÓPEZ ~ ¿Y, en qué lo guardamos?	371
20. JUAN ANTONIO RUIZ RÍOS ~ Ya huele a mosto.....	385
21. SANTIAGO SÁNCHEZ-MIGALLÓN JIMÉNEZ ~ Las formas de Dionisio	399

PRESENTACIÓN

“A veces, sangre divina
tu presencia celebrada
tus virtudes, tu bondad
por todos es alabada”.

Al vino.

Estimado e imprescindible lector:

Hablando en términos vitivinícolas, puedo asegurarte que esta cosecha de artículos es de superior calidad. Estamos convencidos de que el producto final que se obtenga de la misma será magnífico y, por ello, en el futuro se hará referencia a él con el apelativo de añada muy buena.

Esta obra supone un acercamiento al mundo del vino desde un amplio abanico de miradas: literaria, paisajística, química, económica, religiosa, culinaria, cinematográfica, deportiva, cultural, de diseño y geométrica. Tal variedad de perspectivas enriquecerá, sin duda alguna, nuestro conocimiento de este producto tan ligado, desde tiempo ancestral, a nuestra tierra manchega.

En el mes de enero de este año, un periódico de tirada nacional se hacía eco de la noticia del descubrimiento, por parte del equipo arqueológico del Areni-1, de lo que pudo ser las instalaciones de la «bodega» más antigua del mundo. El lagar está en una cueva de Armenia, data del año 4100 a. C y es mil años más antigua que la que ostentaba ese honor hasta ahora, en Israel. El hallazgo fue dado a conocer por la revista *Journal of Archaeological Science*.

En la citada cueva se encontraron pepitas de uva, restos de vides, una prensa rudimentaria, una vasija que presumiblemente servía para la fermentación y varios recipientes para beber vino, entre ellos una taza y un tazón. Se ha podido determinar con certeza que se empleaban uvas *Vitis vinífera*, una variedad que aún hoy se emplea en esa zona para la elaboración de vino. Al final del proceso, la bebida se almacenaba en una vasija de unos 60 cm. de alto y con una capacidad aproximada de 50 litros. Los científicos creen que debían contener vino porque cualquier otro líquido que no estuviera destinado a la fermentación se hubiera echado a perder en seguida.

A esos primitivos cosechadores que hace miles de años, en cualquier lugar de nuestro planeta, sentaron las bases de este arte en el que se ha convertido la elaboración de vino.

A los viñadores que, día a día, miran repetidamente al cielo y a las cepas como implorando que cualquier haz de luz, cualquier gota de lluvia, sea beneficiosa para los racimos.

A los bodegueros que, con mucho amor, en el silencio de sus bodegas-catedrales, miman cada día el milagroso proceso de conversión de las uvas en vino.

A todos ellos, queremos tenerles también presentes en esta edición.

Gracias a la Delegación Provincial de Educación, Ciencia y Cultura de Ciudad Real, personificada en su máxima responsable, Pedro Torres Torres, por su generosa colaboración, tanto económica como de apoyo a esta iniciativa. Sin su ayuda, este libro no hubiera podido ver la luz.

Gracias a los profesores y las profesoras que han trabajado generosamente y con ilusión para que nuestro instituto siga fiel a la cita de cada año, para de esta forma dar un paso más en la quijotesca aventura de llegar al número ciento uno de nuestras ediciones, tal y como nos propusimos al comienzo de la misma.

Y gracias a ti, amable lector. Te deseamos que disfrutes si has decidido leer, saborear, esta obra.

Carlos Javier Ruiz López
Director del I.E.S. Santa María de Alarcos

NO, GRACIAS, NO BEBO

Julián Amores Toribio
Departamento de Tecnología

Tradicionalmente, a lo largo de la historia, la relación del vino con el hombre ha ido estrechamente unida a las comidas y, sobre todo, a las celebraciones, debido fundamentalmente a sus propiedades como bebida espirituosa. Ya lo dijo Alejandro Dumas: “La comida es la parte material de la alimentación, pero el vino es la parte espiritual de nuestro alimento”

La importancia que ha tenido el vino en la historia ha quedado reflejada en la tradición de varias culturas. En Egipto se producía vino desde la 4ª dinastía de los faraones (2500 a.C.). Los griegos tenían a Dioniso y los romanos a Baco como su dios orgiástico del vino. En el cristianismo, el vino pasó de ser el elemento imprescindible de cualquier celebración, (Bodas de Caná) a ser el símbolo cristiano (la sangre de Cristo).

En nuestro tiempo el consumidor de vino ya no se conforma con degustar buenos vinos, cada vez muestra más interés por probar nuevas experiencias en torno a ellos. De aquí surge lo que en la actualidad se denomina la cultura del vino.

En este artículo, haciendo eco de esa nueva demanda que está surgiendo entre los amantes de los buenos vinos, se pretenden mostrar propiedades, posibilidades, curiosidades y aplicaciones que tienen el vino, la vid y sus subproductos ajenas al consumo como bebida espirituosa.

PARA EL TURISMO

La unión de asociar el ocio y la cultura del vino se denomina Enoturismo, convirtiéndose ésta, en una de las actividades turísticas que más está creciendo. Las bodegas ya no son exclusivamente centro de producción de caldos¹. En la actualidad han sufrido una gran transformación,

¹ Vinos.

adaptándose a las nuevas demandas, asociando a sus instalaciones actividades culturales² e infraestructuras como hoteles, restaurantes, y balnearios, combinando de esta manera el ocio, la cultura, el descanso, la gastronomía y la bebida.

Un sucedáneo de este tipo de turismo ya existía entre las clases acomodadas con gustos neurópatas, las cuales viajaban a los viñedos franceses para seguir algún tratamiento de tipo curativo; pero fue en la zona de Burdeos, al final de los años 90, cuando el matrimonio francés formado por Mathilde Cathiard y Bertrand Thomas inauguró el primer establecimiento dedicado al tratamiento de vinoterapia.

En España, fue en Perelada, Cataluña, una localidad rica en vinos, donde se instaló el primer balneario del vino, el Wine Spa del Hotel Golf Peralada.

PARA LA SALUD

El vino ha dejado de ser exclusivamente un complemento gastronómico y ha comenzado a convertirse en una terapia para la salud. A través de numerosos estudios modernos se están conociendo las cualidades beneficiosas del vino y se ha comprobado que su consumo moderado, gracias a los elementos que lo forman, tiene un efecto preventivo ante algunas enfermedades.

Las cualidades saludables del vino ya eran conocidas en épocas antiguas. En Egipto era la base de infusiones de diferentes hierbas medicinales. Plinio, Dioscórides y Celso lo empleaban para curar enfermedades como hepatitis, cálculos biliares, inflamaciones de estómago, hidropesía³. Galeno lo cita como tónico y estimulante en las digestiones. Hipócrates lo mencionaba como desinfectante en heridas y como elemento disolvente en otras medicinas o drogas, y en referencia al vino acuñó la siguiente frase: “que el alimento sea medicamento y que tu medicamento sea tu alimento”. En la corte del rey Luis XIV las mujeres de la nobleza usaban mascarillas realizadas a base de vino para rejuvenecer su piel. En el siglo XIX se mezclaba el agua y el vino para prevenir las diarreas y como cataplasma para evitar infecciones en la piel. Gracias a estas

² Exposiciones, museos, degustaciones, cursos, visitas a viñedos, etc.

³ Edema o retención de líquido en los tejidos, que suele acompañar a diversas enfermedades del corazón, riñones y aparato digestivo.

cualidades quedaron reflejadas las utilidades del vino en el refranero popular con el siguiente dicho: “come niño y crecerás, bebe viejo y vivirás”.

A partir del proceso de destilación del vino descubierto por Arnau de Vilanova⁴, el uso medicinal del vino pasó a otro plano. Plano erróneo, ya que se debe tener claro que el vino como bebida alcohólica no es un estimulante mental, sino una sustancia de sedación y calmante del sistema nervioso, por ello se cree que los romanos mezclaban vino con droga para mitigar el dolor de la ejecución.

Den cerveza al que está a punto de perecer, y vino a los que están amargados de alma [*Proverbios* 31: 6,7].

El concepto de curar enfermedades mediante uvas o sus derivados se acuñó en Grecia (ampelos) denominándola Ampeloterapia⁵. En la actualidad, en las terapias modernas, denominadas vinoterapias, son consideradas como un tratamiento alcalino potásico que, debido a su origen natural, es totalmente inofensivo y con cualidades desestresantes.

Los responsables o protagonistas de los tratamientos no son sólo los elementos que forman parte de la baya⁶ sino también todos aquellos que forman el racimo y son prensados junto a la ella.

Componentes y composición de un racimo

- Raspón⁷: supone del 3-8% del volumen del racimo. En su composición, entre otros elementos, contiene un 3% de taninos, 2-3% de materia mineral, fundamentalmente sales de potasio y de calcio, materias nitrogenadas y ácidas y un 80% de agua.

- Hollejo⁸: supone del 6-12% del volumen de la baya. En él se encuentran los elementos más importantes tanto para la enología como para la salud.

⁴ El primer nombre de auténtica importancia en la historia de la destilación, médico y teólogo catalán, profesor de la Universidad de Montpellier, quien en el siglo XIII divulgó los secretos de la destilación del vino en su libro *Liber Aqua Vitae*.

⁵ Terapia que emplea los diferentes productos y subproductos de la vid y el vino, a través de tratamientos personalizados, para mejorar el bienestar general a través de la relajación y puesta en forma.

⁶ Uva.

⁷ Parte herbácea constituida por un eje principal y los ejes secundarios que sustentan las bayas de un racimo.

⁸ Piel que envuelve la baya.

- Polifenoles: fundamentalmente taninos y colorantes responsables del color característicos de la uva y del vino tinto, de su aroma y textura. Abarcan desde la coloración amarilla generada por los flavonoides hasta la coloración rojiza conferida por los antocianos.
- Terpenos: sustancias volátiles que proporcionan el aroma al vino.
- Sustancias pépticas⁹: 0,06-0,2%.
- Vitaminas principalmente del grupo B: nicotinamida, tiamina y ácido pantoténico.
- Sales minerales: potasio, calcio, magnesio, hierro, fósforo, zinc y sodio.
- Enzimas.
 - Pepitas o semillas: su número es variable oscilando entre 1 y 4 por uva, suponen el 2-5% del volumen de la baya. Entre sus componentes están los taninos hidrolizables (5-8%) y aceites (10-12%).
 - Pulpa: supone entre el 65-84% del volumen del racimo. Contiene azúcares (glucosa y fructosa) en grandes cantidades, en función del grado de maduración, ácidos orgánicos (málico, tartárico, cítrico), materias minerales (fosfatos, K, Na), compuestos aromáticos, materias pépticas, sustancias nitrogenadas y compuestos fenólicos (antocianos, taninos, flavonoides). La pulpa no está generalmente coloreada, el color del vino proviene en la gran mayoría de los compuestos contenidos en el hollejo. Sin embargo, existen ciertas variedades, denominadas tintoreras, que tienen la pulpa coloreada, un ejemplo de ellas es la Garnacha Tintorera.
 - Hojas: además de un alto contenido en celulosa también tiene en su composición polifenoles, principalmente antocianósidos.

Propiedades del vino, la uva y los elementos que lo constituyen

Astringente: el vino lo es por los taninos que contiene, sobre todo el tinto, debido al contenido de leucoantocianina¹⁰ que contiene el raspón, ya que para su elaboración también se prensa.

Depurativa: la uva lo es debido a la gran cantidad de fibra y celulosa que posee. Tiene efectos laxantes, ayuda a eliminar toxinas y drena las vías biliares, limpiándolas de las sustancias tóxicas que son expulsadas del organismo a través de la bilis.

⁹ Polisacáridos localizados en los espacios intercelulares de los tejidos vegetales. A veces generan problemas en la vinificación. P.ej. dan turbidez al vino.

¹⁰ Tanino.

Diurético: el vino y, en especial, la uva y su jugo (el mosto) son de fácil digestión y aumentan la diuresis, ya que gracias al azúcar y las sales potásicas se estimula la segregación de orina.

Digestivo: en pequeñas cantidades el vino abre el apetito y aviva la segregación salivar ayudando, así, a la digestión.

Antiácido: los ácidos contenidos en la uva o en el zumo de uva neutralizan los ácidos de la digestión siendo beneficioso en casos de gastritis o reflujo estomacales.

Antioxidante y anticolesterol: los compuestos fenólicos presentes en la uva y el vino tinto son antioxidantes exógenos. Intervienen en el proceso de atonogénesis¹¹ y evitan la oxidación de las lipoproteínas de la placa de ateroma¹² depositada en las arterias, reduciendo, así, el riesgo coronario. Su potencial antioxidante es superior al de la vitamina E. El resveratrol¹³, presente en el vino y en el hollejo de la uva captura los radicales libres, los cuales son los responsables del envejecimiento de las células. También es capaz de reducir la velocidad de crecimiento de algunas células tumorales. Al igual que los estilbenos, que tienen un efecto preventivo del cáncer.

Antibacteriana: el motivo exacto aún se desconoce en su totalidad, pero de forma empírica se comprobó durante las epidemias de cólera del siglo XIX que las personas bebedoras de vino tinto sufrieron sus consecuencias en menor grado que los abstemios. Igualmente, en los casos de intoxicaciones colectivas por salmonelosis, aquellas personas que bebieron vino no sufrieron intoxicación o bien sus síntomas fueron más leves. En varios estudios se recomienda consumir vino tinto con moderación en caso de viajar a lugares donde es relativamente fácil contraer alguna infección intestinal de origen bacteriano.

Antivírica: el resveratrol y la quercetina han demostrado efectos antivirales contra el virus herpes simple, el virus sincitial¹⁴ respiratorio y el virus paragripal.

Nutritiva: aunque las uvas son muy calóricas, un consumo elevado de éstas no provoca un aumento de peso. El valor calórico depende de la

¹¹ Proceso patológico producido por acumulación focal lipídica intracelular y extracelular que provoca un endurecimiento cicatrizal de la pared arterial. Arteriosclerosis.

¹² Lesiones focales, características de la arteriosclerosis, que se producen en la capa interna de una arteria, provocada por el exceso de lipoproteína de baja densidad (LDL).

¹³ Compuesto fenólico.

¹⁴ Virus común que provoca síntomas leves similares a los del resfriado.

variedad y la climatología¹⁵. La media es de unas 61 calorías por cada 100 g.¹⁶ de uvas, si bien la uva pasa es cuatro veces más energética. 100 ml de vino blanco tienen unas 85 calorías, si es rosado unas 74 calorías y el tinto unas 65 calorías. También es una fuente muy importante de nutrientes, ya que aporta vitaminas A, B1, B2, B6¹⁷, C y E, ácido fólico y una gran cantidad de oligoelementos, entre ellos, el hierro, cobre, manganeso y fósforo¹⁸ que intervienen en la producción de la hemoglobina de la sangre. La uva es rica en azúcares saludables, principalmente la glucosa imprescindible para el correcto funcionamiento de los músculos (es el mismo azúcar que contiene el plasma sanguíneo). Su zumo elimina la fatiga, estimula y acrecienta el vigor físico al proporcionar energía al músculo aliviando el esfuerzo, gracias a su gran contenido de azúcares y vitaminas. Ayuda a controlar la concentración de ácido úrico y a eliminar los cristales que se puedan formar en las articulaciones. Es ideal para personas con reuma, artrosis y gota, de igual manera ayuda a evitar la formación de cálculos renales.

La uva, debido a su contenido en hierro y ácido fólico o vitamina B9, es asimismo un alimento ideal durante el embarazo, interviene directamente en la producción de hematíes y leucocitos y ayuda a la formación de los anticuerpos del sistema inmunológico. La vitamina B6 interviene también en la formación de los hematíes, en el metabolismo de las proteínas y en el sistema nervioso central. El potasio ayuda al equilibrio hídrico de las células del organismo y al correcto funcionamiento del sistema nervioso. El resveratrol presente en el vino tinto tiene, además, propiedades neuroprotectoras.

Regenerador: la uva es beneficiosa para la piel. Los taninos, entre ellos los proantocianidinos¹⁹, estimulan la producción de colágeno y elastina, otorgándole elasticidad y firmeza, tomando un aspecto joven, p.ej. la uva gracias a su contenido en hierro aporta una mejoría en la coloración de la piel y el pelo, además favorece la circulación sanguínea, provocando un efecto anticoagulante y evitando la obstrucción de las arterias.

¹⁵ En climas fríos el contenido de azúcares es menor.

¹⁶ Equivalente a 12 bayas sin piel ni pepitas.

¹⁷ Sólo las desecadas y frutas tropicales (plátano, mango, aguacate, etc.) tienen más cantidad de vitamina B6 que la uva.

¹⁸ El fósforo que contiene la uva se encuentra en forma de lecitina.

¹⁹ Taninos presentes en la semilla de la uva y en la corteza del pino.

Regulador de la tensión arterial: el consumo moderado reduce la tensión en personas hipertensas.

Regulador del pH: los bitartratos²⁰ de potasio y calcio del vino tienen gran cantidad de crémor tártaro²¹, un poderoso antioxidante y excelente regulador del pH de la piel.

Ansiolítico: en pequeñas cantidades, se puede considerar el vino como un ansiolítico al actuar como calmante y sedante del sistema nervioso. Crea sensaciones de inhibición y puede provocar una reducción de la libido. Como dijo Platón: “en el vino está la verdad”. En grandes dosis provoca la pérdida de control del sistema nervioso, la desincronización de los sentidos, eleva la temperatura corporal (como dice un dicho popular: “en invierno no hay más abrigo que una copa de vino”), daños en el hígado, aumenta la somnolencia y debido al contenido en dióxido de azufre puede producir, en personas sensibles, ataques de asma.

Resumiendo, se dice que el consumo moderado de vino tinto:

- Reduce, gracias al resveratrol, en un 20% el riesgo de degeneración macular²², baja el colesterol LDL²³ y eleva el colesterol HDL²⁴, tiene propiedades inhibitorias en la formación y dispersión de tumores cancerígenos y, además, proporciona protección contra las exposiciones a las radiaciones.

- Reduce en un alto porcentaje las enfermedades cardíacas.

- Reduce el riesgo de contraer enfermedades como el Alzheimer y demencia senil.

- Reduce la posible formación de cálculos renales.

- Elimina bacterias que provocan afecciones estomacales e intestinales.

- Reduce la localización de grasa en la cintura y caderas.

²⁰ Sal que se precipita en el vino cuando se le somete a baja temperatura. Se separa del vino por decantación.

²¹ Crémor Tártaro o ácido tartárico o bitartrato de potasio, también se denomina piedra de vino. Es un polvo blanco, producto de la fermentación de la uva. En pastelería y en confitería se usa para impedir la cristalización del azúcar, aumentar el volumen de masas y preparaciones, y estabilizar claras de huevo. En la Industria Farmacéutica se utiliza para la preparación de antibióticos, píldoras, pastillas efervescentes, medicinas para las cardiopatías y compuestos terapéuticos que combaten el SIDA.

²² Causa de ceguera incurable a partir de los 65 años.

²³ Denominado comúnmente el colesterol malo.

²⁴ Denominado comúnmente el colesterol bueno.

Tratamientos de ampeloterapia

Tratamiento depurativo y desintoxicante:

Estos tratamientos no son aconsejables para personas con diabetes o con problemas intestinales²⁵. Se podrán eliminar la piel y pepitas de las bayas para facilitar la digestión.

- Un tratamiento muy simple y fácil de realizar es sustituir un solo día por semana, durante la temporada de cosecha de uvas, la alimentación por uvas frescas.

- Un tratamiento mucho más intenso y efectivo; durante los primeros cinco días comer como sustitución del desayuno o dividido entre el desayuno, almuerzo y merienda, 500g de uvas²⁶ recién recogidas y lavadas. La cantidad de uvas se incrementará gradualmente y sustituirá al resto de alimentos y bebidas de las comidas y cenas, salvo el agua. Al sexto día la ingestión de uvas habrá llegado a un kilogramo, y al final de la segunda semana se debe alcanzar la cantidad de dos kilos por día. Una vez transcurridos tres días de alimentación exclusiva de uvas y agua, se realizará el proceso contrario, se irá retirando progresivamente la cantidad de uvas y se sustituirá por el resto de alimentos.

Estos tratamientos aumentan la producción de colágeno, ácido hialurónico y elastina. Estimulan la circulación sanguínea, la energía y las defensas inmunitarias combatiendo la fatiga. Combaten los radicales libres, reducen el colesterol, la glucemia basal y el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Tratamientos para la piel:

- El resveratrol²⁷ es un componente activo del vino que, una vez concentrado, actúa sobre el cuerpo activando la enzima responsable de retrasar el envejecimiento celular al captar los radicales libres que agreden al organismo, ayudando a mantener una apariencia más joven. Se comercializa y se puede encontrar en modo de crema, combinado con elementos de la uva y aloe vera para prevenir los síntomas externos, o como

²⁵ Úlcera, colitis, etc.

²⁶ Se aconseja no comer los hollejos y las pepitas para evitar problemas en la digestión.

²⁷ El resveratrol es una fitoalexina presente en las uvas y en sus derivados como el vino y el mosto. También se encuentra presente en las ostras, en las nueces y en los cacahuetes. Presenta propiedades antioxidantes y anticancerígenas que retrasan el envejecimiento de las células.

complemento alimenticio encapsulado que contiene 9,5 mg²⁸ de resveratrol, polifenoles, anticianidinas y sustancias antioxidantes, que actúan y previenen interna y externamente. Mejora la elasticidad de la piel, la nutrición cutánea, previene e incluso corrige la aparición de arrugas, además de contribuir a retrasar algunos de los trastornos provocados por el envejecimiento como la pérdida de memoria, problemas del sistema locomotor, cardiopatías y problemas visuales.

Envolturas:

- Se mezcla arcilla con fangos²⁹ de vino, micronizado³⁰ de hoja de vid y extracto de semilla de uva³¹. A la mezcla anterior se añaden componentes líquidos de efectos térmicos, en su defecto se cubrirá con una envoltura que permita la termosudación y se expondrá a una fuente de calor infrarroja a alta temperatura. Este tratamiento tiene una gran capacidad para regular la circulación sanguínea superficial, debido a la riqueza en oligoelementos de los fangos³², por ello es apropiado para personas con problemas epidérmicos de regeneración celular. Es ideal como tratamiento complementario para mejorar procesos de psoriasis. También tiene efectos antiinflamatorios y antirreumáticos.

- Se mezclan lodos termales³³, parafina, concentrado de uva y canela hasta obtener una pasta. Con ella se cubre la zona que se desea tratar. Tiene efectos remodeladores, relajantes y alivia dolores gracias a sus propiedades antiinflamatorias y analgésicas.

- Se mezcla un aceite de semilla de uva³⁴ con hojas micronizadas de vid roja, muy rica en taninos, y se fricciona mediante un masaje durante

²⁸ Cantidad equivalente a la que tendrían 45 botellas de vino.

²⁹ Sustancias precipitadas en el fondo de los depósitos; contiene polifenoles, aromas, vitamina B1, proteínas, componentes herbáceos y ácido málico, tartárico y láctico.

³⁰ Proceso de triturado que preserva las principales características de las hojas de vid, contiene celulosa, bicarbonatos de calcio y potasio, taninos, hierro y antocianinas.

³¹ Muy rica en antioxidantes.

³² Los fangos de vino son ricos en proteínas, enzimas, vitamina B y sales minerales, Cl, Ca, K, Fe, Mg, Na, Br, F, Al, Mn, Si, I.

³³ Combinación de aguas termales y restos fósiles de animales y plantas, muy ricos en oligoelementos y con numerosas propiedades terapéuticas.

³⁴ Aceite con alto contenido en ácidos grasos insaturados y vitaminas liposolubles con elevado poder antioxidante que, junto al efecto regenerante de los polifenoles de las semillas de uva, aporta a la piel vitalidad, energía y protección contra el envejecimiento cutáneo.

media hora sobre la piel. Se consigue una renovación celular gracias a sus propiedades exfoliantes.

Baños:

- Baño de unos veinte minutos en hidromasaje con una mezcla de agua, aire y extractos de uva³⁵, seguido por un baño relajante con hidrolato³⁶ de lavanda, naranjo amargo o mandarina con vino tinto. Este tratamiento es ideal para personas con molestias en los músculos y articulaciones, así como para personas que sufren estrés.

- Si al vino del baño se le añaden compuestos purificantes y oxigenantes, como hidrosolubilizados de eucalipto, menta o pino, se consigue una acción descongestiva del sistema respiratorio. Es un tratamiento recomendado para personas que trabajan en ambientes cargados y para fumadores.

- En un baño de vino tinto se le añaden extractos de algas laminarias³⁷, encina de mar³⁸ y limón. Se considera beneficioso para tratamiento de piel, celulitis y adelgazamiento por sus efectos depurativos y tonificantes.

- Baño de hidromasaje de unos veinte minutos con vino moscatel y varias gotas de aceites esenciales en función de la acción³⁹ que se desea,

³⁵ Concentrado de uva, muy rico en polifenoles, taninos, calcio, potasio, vitaminas A, B1, B2, azúcares (fructosa, glucosa...), celulosas, pectinas, enzimas, etc.

³⁶ Las plantas se desmenuzan, se maceran en agua y, posteriormente, se destilan.

³⁷ Es un género de algas pardas (Phaeophyceae) características por sus láminas largas, grandes y correosas.

³⁸ Fucus o sargazo vejigoso (Fucáceas), de hasta un metro de longitud, de láminas alargadas, de color marrón oscuro o verde oliva, característico de las rocas y de los acantilados del Atlántico. Soporta las frías aguas, al tener componentes anticongelantes, el sol y la desecación al segregar un mucus que lo protege. Se emplea en medicina para tratamientos de la tiroides.

³⁹ *Anís*: alivia calambres, gases, dolores abdominales, menstruales, de garganta, náuseas y es diurético. / *Albahaca*: infecciones respiratorias, asma, bronquitis, acné, úlceras, problemas intestinales, antivirales, antisépticas, antiespasmódico, antibacteriano y migrañas. / *Árbol de té*: fungicida, antiséptico, tónico cardíaco, sudorífico. / *Bergamota*: refrescante, tranquilizante, desestresante, problemas respiratorios y pulmonares, desodorante natural, acné y con pieles grasas. / *Camomila*: indigestión, algo antialérgico, rinitis y alteraciones cutáneas. / *Cedro*: equilibrio grasa del cabello, antiséptico, astringente, diurético, expectorante y repelente de insectos. / *Ciprés*: antiséptico, antirreumático, antiespasmódico, astringente y diurético. / *Canela*: usada con moderación mejora la respiración y la circulación, antiséptico, antiespasmódico y estimulante mental. / *Clavo*: estimulante, antiséptico, anestésico, digestivo. / *Enebro*: relajante / *Eucalipto*: antiséptico, infecciones respiratorias, asma, antiespasmódico, cicatrizante, desodorante, expectorante, estimulante, diurético y depurativo. / *Geranio*:

seguido de un baño con moscatel con aceite esencial de naranja. Ideal para tratamientos antiestrés y fatiga. Si se sustituye el aceite de naranja por aceite de geranio más azúcar y levadura seca activa para vinificación proseguido por un masaje, es un excelente tratamiento para activar la circulación y como anticelulítico.

Tratamientos respiratorios. Inhalaciones

- Se mezcla agua con vino tinto y unas gotas de aceites esenciales de pino, eucalipto y menta, se inhalan los vapores durante unos 20 minutos mediante un humidificador. Al tener un gran poder broncodilatador y mucolítico es ideal para limpiar las vías respiratorias.

PARA COLORANTES ALIMENTICIOS

Los antocianos son sustancias naturales complejas responsables del color⁴⁰ de la mayoría de las frutas y flores. La cantidad de antocianos por vegetal puede oscilar desde uno⁴¹ hasta quince. Son sustancias que, aunque son objeto de numerosos estudios, aún son bastantes desconocidas debido fundamentalmente a su amplia variedad.

Los antocianos, solubles en medio acuosos, se utilizan como colorantes alimenticios. Los más utilizados industrialmente son los obtenidos de los subproductos de la fabricación del vino tinto, ya que son los colorantes naturales de este vino. A partir del análisis químico de ellos se puede diferenciar el tipo de uva utilizado en la elaboración de cada vino.

Los colorantes obtenidos del vino, también denominados “enocianima”, al tener un origen natural no tienen limitaciones legales en su uso en productos alimenticios. Se comercializan desde 1879 y son bastante más económicos. Su utilización no está muy extendida pero se emplean en

antiespasmódico, mitiga el dolor de varices, cura hongos de la piel, cura heridas, astringente, analgésico, antiséptico, antidepresivo, diurético y estimulante. / *Jazmín*: ayuda a las contracciones del parto, antidepresivo. / *Jengibre*: dolores reumáticos y musculares. / *Lavanda*: sedante, insomnio. / *Limón*: estimulante mental, antiséptico, astringente y cicatrizante. / *Mandarina*: sedante / *Menta*: estimulante mental. / *Mejorana*: dolores menstruales, cefaleas, sedante, mejora la circulación. / *Naranja*: antidepresivo. / *Pino*: estimulante nervioso. / *Romero*: estimulante mental. / *Rosa*: afecciones respiratorias, antiinflamatorio, problemas circulatorios y nervios, sedante. / *Salvia*: relajante / *Sándalo*: relajante, piel seca y acné. / *Tomillo*: antiséptico del sistema respiratorio, antitusivo, tonificante, mejora la memoria.

⁴⁰ Colores rojos, azulados y violetas.

⁴¹ La zarzamora.

derivados lácteos, helados, caramelos, productos de pastelería, conservas de vegetales y pescado, productos cárnicos, licores, sopas y bebidas refrescantes.

Son sustancias bastante inestables, se degradan y varían su color con el paso del tiempo, con la temperatura, con la luz y con la presencia de sulfitos y ácido ascórbico. Su comportamiento es aceptable en medio ácido.

Una persona ingiere aproximadamente unos 200mg por día de antocianos de modo natural, procedente de los alimentos. Éstos son destruidos en parte por la flora intestinal, y los absorbidos son eliminados fundamentalmente a través de la bilis y una pequeña cantidad a través de la orina.

PARA PINTURAS

Gracias a la capacidad de coloración de los antocianos se están poniendo en práctica técnicas pictóricas en las que la base de pigmentación es el vino y sus subproductos, denominándose éstas enopinturas.

El enopigmento se obtiene principalmente a partir de vinos tintos, obtenidos directamente de botella o barrica, hervidos y concentrados, mezclados con aglutinantes orgánicos como aceite de naranja, caseína o trementina y, posteriormente, para su conservación, barnizados con veladuras⁴² orgánicas obtenidas a partir de los aceites anteriormente nombrados.

El soporte más correcto para la utilización de las enopinturas es el lienzo o tela imprimada que se utiliza habitualmente para pintar al óleo o acrílico. El papel también puede ser un buen soporte para el vino combinado con el dibujo del carboncillo quemado de sarmiento.

La gama de colores es muy extensa y varía desde los colores téreos obtenidos a partir del pozo de barrica, pasando por los grises al verter el vino directamente sobre lienzo, la gama de los rubíes del vino tinto



⁴² Tinta transparente para suavizar el tono de lo pintado.

en función de la concentración de los antocianos, los violáceos a partir de los vinos de maceración carbónica, los colores claros se obtienen del vino proveniente solo de la pulpa (excepto las tintorerías) o de variedades blancas y los negros a partir de un subproducto de la vid, los carboncillos obtenidos al quemar los sarmientos.

La textura obtenida en las enopinturas varía desde la más ligera, a partir de la fluidez del vino líquido, hasta la más densa de la pasta de pozo de barrica mezclada con aglutinante orgánico.

PARA VINAGRE

Es un subproducto del vino obtenido a través de la fermentación acética del alcohol etílico. Las bacterias “*Acetobacter aceti*” oxidan el alcohol dando lugar al ácido acético. Con posterioridad, se macera en toneles de madera y en función del tiempo⁴³ se obtendrá el vinagre deseado. Se filtra para eliminar impurezas y se pasteuriza⁴⁴ para eliminar posibles patógenos.

El uso tradicional del vinagre ha sido, junto al aceite, para el aliño de alimentos. En la actualidad, debido a sus propiedades, se le han dado nuevas aplicaciones tanto en el campo de la medicina como en la industria.

Debido a su acidez, en medicina, se le considera como un potente antiinflamatorio frente a hinchazones de quemaduras o picaduras, y como relajante muscular. Gracias a los estudios realizados por Carol S. Johnston, de la Universidad Estatal de Arizona, se ha comprobado que el consumo de vinagre de modo habitual permite regular el nivel de glucosa en sangre, efecto muy beneficioso y natural para controlar el nivel de glucosa en personas con diabetes.

Gracias a su capacidad conservadora y antibacteriana permite retrasar la degradación de los alimentos, por ello es empleado en encurtidos, marinados, escabeches, ketchup y mostazas.

En la industria textil se emplea para eliminar manchas difíciles⁴⁵ y como fijador de los colores en las telas.

⁴³ Desde los seis meses hasta varios años (vinagre de Módena).

⁴⁴ Se eleva su temperatura para disminuir el número de elementos patógenos (bacterias, levaduras, mohos, etc.). Se consigue una esterilización parcial alterando lo menos posible su estructura, los componentes químicos que lo componen (vitaminas) y sus propiedades organolépticas.

⁴⁵ Se impregna de vinagre y se expone en la solana.

Debido a su acidez el vinagre posee propiedades como disolvente de grasas, por ello, en la industria química se utiliza como limpiador de materiales o como base en la fabricación de limpiadores. Mezclado con agua es un excelente limpiador de superficies de madera.

PARA ALCOHOL

En el proceso natural de fermentación del vino, gracias a las levaduras⁴⁶, el azúcar de la uva se transforma en ácido carbónico y alcohol o etanol. Este alcohol se puede extraer, dejándolo químicamente puro, eliminando los elementos del vino que le proporcionan su color, olor, sabor y demás características, a través de un proceso de destilación.

El etanol, más conocido como alcohol etílico, es un líquido incoloro, con un olor característico, fácilmente inflamable y que se evapora con facilidad al tener un punto de ebullición inferior al del agua (78°C). Es soluble en agua y en función de la proporción se consigue su grado.

Gracias a sus propiedades se le pueden dar muchas aplicaciones:

- Como desinfectante: se comercializa el alcohol de 96° (su mayor capacidad bactericida se obtiene a partir de concentraciones del 70%). Cuando se combina con aditivos desinfectantes o con acción fungicida se le denomina alcohol etílico desnaturalizado. Además, se le añaden sustancias que proporcionan sabores y olores desagradables para evitar ser consumido, ya que el etanol, al tener un origen totalmente natural, puede ser ingerido como bebida espirituosa.
- Al no ser tóxico y a su gran capacidad como disolvente, se emplea como excipiente⁴⁷ en la fabricación de algunos medicamentos. El alcohol de 70° también se usa en esencias, perfumes y ambientadores.
- En la fabricación industrial de licores y bebidas espirituosas se añade etanol a los jarabes, hasta una proporción que puede alcanzar el 50% en algunos licores.
- Su capacidad como disolvente no ha pasado desapercibida para la industria, y el etanol, junto con el ácido acético, se ha utilizado para la esterificación⁴⁸ del acetato de etilo, antiguamente conocido como éter

⁴⁶ *Saccharomyces cerevisiae*.

⁴⁷ Sustancia inactiva usada para incorporar el principio activo.

⁴⁸ Proceso por el que se sintetiza un éster.

de vinagre, muy empleado como disolvente en pinturas, tintas, pegamentos, solventes de explosivos y películas fotográficas, perfumes, esmaltes, etc. El acetato de etilo es uno de los componentes etéreos del vino, muy abundante en los vinos aromáticos y olorosos.

- Debido a su bajo punto de congelación, próximo a -114°C , se emplea como anticongelante para motores y como líquido de termómetros, ya que soporta temperaturas más bajas que las del mercurio⁴⁹. El vino también podría utilizarse, en caso de extrema emergencia, como líquido anticongelante, sopesando el inconveniente que tendría, con posterioridad inmediata, la limpieza del circuito de refrigeración frente a una rotura del bloque motor, al quedar totalmente impregnado con azúcares y resto de elementos del vino. Al incorporar vino a un circuito de refrigeración se consigue una resistencia al frío que equivale aproximadamente a la mitad menos uno del porcentaje de alcohol del vino⁵⁰, por ello, en caso de emergencia se recomienda el uso de otras bebidas alcohólicas de mayor graduación.

PARA BIOCOMBUSTIBLE

El etanol era empleado en las estufas, lámparas y candiles de los hogares gracias a su gran capacidad de combustión. En la actualidad se utiliza cada vez más como combustible industrial para sustituir a las gasolinas, ya que debido a su origen se reducen en un 85% las emisiones de gases de efecto invernadero. En países como Brasil el consumo de este combustible está muy extendido, pero su obtención tiene su origen en la caña de azúcar, no de la vid. En España, actualmente, supone un dos por ciento del total de combustibles empleados.

En Europa y España se podrían dedicar los excedentes de la industria vinífera como principal fuente para la producción de bioetanol, y así dejar de usar otros cultivos como los cereales, ya que el empleo de éstos ha supuesto un incremento en su precio de hasta un 25%.

Castilla-La Mancha, debido a que dispone aproximadamente de unas 600.000 Ha de viñedos, podría convertirse en una de las grandes productoras de biocombustible a partir del vino.

⁴⁹ -40°C .

⁵⁰ Un vino con una graduación de 12° proporciona una resistencia de hasta -5°C .

PARA ELECTROLITO DE BATERÍAS

El vino, el zumo de uva o el vinagre podrían ser utilizados como electrolito⁵¹ líquido entre el polo positivo y negativo de una pila o batería eléctrica. Se podría construir una pila poniendo como ánodo un electrodo formado por magnesio, en el cátodo otro electrodo de cobre y como electrolito se podría usar cualquiera de los elementos líquidos indicados con anterioridad. Cuando se conecten los electrodos mediante un conductor, se producirá una reacción química oxidante⁵² en el electrodo de cobre que cederá electrones al electrolito quedando cargado positivamente. Los átomos del electrodo de magnesio, gracias a la acción ácida del electrolito, se ionizan y se liberan del mismo, dejando electrones libre y, por lo tanto, queda cargado negativamente, desplazándose éstos a través del conductor hasta la lámina de cobre que tiene carga positiva. La pila se agotará cuando el electrodo que forma el ánodo (Mg) se descomponga o cuando finalice la acción ácida del electrolito. De los tres elementos nombrados como posibles electrolitos el más efectivo es el vinagre.

En excavaciones arqueológicas de Mesopotamia e Irak se encontraron vasijas de barro con cilindros de cobre o bronce fijadas a la boca con asfalto, y en su interior barras de hierro. Según algunas teorías no demostradas científicamente, se cree que en dichas vasijas se pudo haber introducido vino, que actuaría como electrolito, convirtiéndose en pilas rudimentarias.

Cuando la batería de un vehículo no funciona y tiene bajo el nivel del electrolito, bastará con rellenarlo con agua destilada y al cabo de unas horas se consigue recuperarla un poco. Pero si la batería se encuentra en las últimas y es un caso de extrema urgencia, como truco se puede conseguir que la recuperación sea más rápida incorporando una copa de vino tinto en lugar del agua destilada, ya que los ácidos que posee son más efectivos. Se debe tener en cuenta que la batería quedará, una vez agotada, inservible debido al resto de elementos que contiene el vino.

⁵¹ Es cualquier sustancia que contiene iones libres que le permiten comportarse como un conductor. Puede ser una solución ácida o básica.

⁵² Capta oxígeno y cede electrones e hidrógeno.

PARA PLACAS FOTOVOLTAICAS

Las células fotovoltaicas se fabrican mediante el empleo de una lámina delgada muy pura de materiales semiconductores⁵³ como el silicio o el germanio. Una placa simple, al incidir la luz sobre la superficie del silicio, absorbe fotones, cuya energía es capaz de provocar que los electrones del silicio salgan de sus orbitales y se desplacen hacia la superficie iluminada, dejando huecos con carga positiva.

Al concentrarse los electrones en la cara iluminada, se crea una diferencia de tensión entre la cara iluminada con carga negativa y la no iluminada donde se han quedado los huecos con carga positiva. En ambas caras se encuentra adherida una malla-electrodo que, al unir las entre sí mediante un conductor, origina una corriente eléctrica continua de la cara iluminada (polo -) a la cara no iluminada (polo +) mientras incide sobre ella la luz. La tensión obtenida por célula es de unos 0,6v para una radiación luminosa de 1kw/m^2 .

Es prácticamente imposible fabricar placas cuya superficie sea totalmente homogénea, ya que su estructura molecular es irregular. Al analizar la estructura, se podría decir que está formada por un conjunto de microdiodos⁵⁴, y los puntos donde se encuentran las irregularidades se podrían considerar como diodos débiles que tendrán un voltaje menor que el resto, lo que reduce el rendimiento de la célula.

Para mejorar el rendimiento de las células, en la universidad de Toledo en Ohio (EE.UU) han investigado un proceso que consiste en sumergir el panel fotovoltaico en un electrolito y exponerlo a la luz. La diferencia de potencial genera reacciones electroquímicas entre los microdiodos débiles y el resto compensando las diferencias. Una de las sustancias que puede emplearse como electrolito y que cumple los requisitos es el vino tinto. Las partículas microscópicas del vino son atraídas por los microdiodos débiles aumentando el rendimiento de la células entre el 2-11%.

⁵³ Tienen un comportamiento como aislante o conductor en función de factores externos como el calor o la luz.

⁵⁴ Diodo: componente electrónico formado por elementos semiconductores que sólo permite el paso de la corriente eléctrica a través de él en un solo sentido.

PARA RELLENO DE ALMOHADADAS

Una nueva y novedosa aplicación de un subproducto de la vid y de la elaboración del vino es el uso de la pepita o semilla de la baya para el relleno de almohadas.

Las pepitas, para garantizar su conservación, se deshidratan y se calcinan exponiéndolas a temperaturas superiores a 300° C. Toman una apariencia parecida al carbón, sin llegar a transformarse en ceniza, pero manteniendo su forma y estructura. A este proceso se denomina carbonización.

El uso de este tipo de relleno en almohadas está muy extendido por los países orientales como Japón, rellenándolas de muy diferentes tipos de semillas. La ventaja que presenta la utilización de semillas de uva es que gracias a su tamaño y morfología se amoldan mucho mejor al cuello y cabeza. Son ideales para el relleno de almohadas calientes en el tratamiento de problemas en el cuello, dolores musculares, artrosis, mejora el descanso, absorbe olores y es recomendable para personas con sensibilidad química múltiple.

PARA FERTILIZANTE

Otros de los posibles aprovechamientos del vino y de los subproductos resultantes de la elaboración del vino es su uso como fertilizante en los cultivos agrícolas. El vino mezclado con el agua de riego, gracias a la riqueza de elementos que lo componen, es un buen fertilizante, aunque como desventaja tiene su elevado coste. Algunos de los estudios y experiencias puestas en práctica han dado un resultado bastante aceptable. Uno de los productos empleados en estos estudios ha sido las vinazas⁵⁵ del vino.

Los componentes y elementos presentes en la vinaza varían en función de la variedad, climatología, tipo de suelo y el proceso de obtención, pero en general tiene un porcentaje de materia seca próxima al 70% con un alto contenido en azúcares, elementos nitrogenados y minerales (P, K, Na, Ca, Zn, Cl, etc.).

Tras los ensayos realizados con vinazas se ha podido comprobar que permiten recuperar, de forma rápida, suelos con un alto contenido en sodio

⁵⁵ Es el subproducto líquido de la destilación del mosto en la fermentación del etanol.

y que son excelentes acondicionadores en suelo con textura pesada. [García et al., 2004].

En ensayos realizados en España, concretamente en cultivos de pepinos, se utilizó vinaza diluida en el agua de riego en una proporción que no superó el 20%. El primer aporte se realizó un día antes de la siembra y se repitió cada quince días. Los resultados obtenidos fueron los siguientes: aumento del sistema radicular de la planta, la producción no sufrió diferencias significativas con los fertilizantes tradicionales, al analizar el suelo se observó una mejoría en el pH y un incremento del potasio, además de un aumento en la microbiota fúngica⁵⁶ del suelo.

A la sombra de los resultados se puede considerar que el uso de las vinazas del vino puede ser considerado como una alternativa a los abonos tradicionales ya que, además de obtenerse unos resultados productivos muy similares a los fertilizantes tradicionales, son más respetuosos con el medio ambiente y totalmente aptos para su empleo en la agricultura ecológica.

Espero haber conseguido reflejar y transmitir, en este pequeño artículo, algunas de las variadas aplicaciones del vino, la vid y sus subproductos, aunque algunas de ellas se han quedado en el tintero⁵⁷.

En los tiempos que corren donde la reutilización y el reciclaje se deben convertir en una asignatura de vida para conseguir una calidad y una garantía de futuro, debemos conocer y transmitir a las siguientes generaciones los recursos que la naturaleza que nos rodea pone a nuestra disposición.

Se debe apoyar la investigación y la explotación de todas las posibilidades que los cultivos autóctonos ofrecen, sobre todo aquellos que, como la vid, se encuentran adaptados a nuestra climatología, a nuestros terrenos y a nuestros expertos productores. De esta manera, se podrá garantizar la viabilidad de dichos cultivos y la economía de muchas de las poblaciones de Castilla-La Mancha.

⁵⁶ Comportamiento de los hongos microscópicos del suelo cuando son sometidos a la actividad agrícola.

⁵⁷ P. ej. como biomasa: aprovechamiento de los restos vegetales de la poda de la vid y de la prensa del racimo, una vez desecado y compactado, como material combustible.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- BELLIDO BLASCO, Juan B. GONZÁLES MORÁN, F. ANEDO PENA A. GALIANO ARLANDIS, JV. SAFONT ADSUARA L. HERRERO CAROT, C. et al. [1996]: *Brote de infección alimentaria por Salmonella enteritidis. Posible efecto protector de las bebidas alcohólicas*. Barcelona. Med Clin. pp:107, 641 - 644.
- BUJANDA FERNANDEZ DE PIEROLA, Luis. *Efectos del vino sobre el sistema nervioso*. http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=1&vs_fecha=200104&vs_noticia=986254327
- CLIFFORD, AJ. EBELER, JD. [1996]: *Delayed tumor onset in transgenic mice fed an aminoacid-based diet supplemented with red wine solids. (Retraso en la aparición dlj tumor en ratones trangénicos alimentados conuna dieta basada en aminoácidos con sólidos vinos tintos)*. American Journal de Clinical Nutrition. 64: 748-756
- CURHAN, Gary C. WILLETT, Walter C. RIMM, Eric B. SPIEGELMAN, Donna. STAMPFER, Meir J. [1996]: *Prospective Study de beverage use and the risk de kidney stones. (Estudio protector del uso de bebidas y el riesgo de cálculos renales)*. Publicado por American Journal of Epidemiology. Volumen 143, número 3, pp. 240-247.
- FRANCIS, F.J. [1989]. *Food colorants: Anthocyanins. (Colorante para alimentos. Antocianos)*. CRC press. Critical reviews in food sience and.nutrition. Volumen 28, nº4, pp. 273-314 (429 ref.). ISSN 0099-0248
- GARCÍA, A., MARULANDA, E. y PUERTO, O. [2004]: *Seminario “Vinazas, potasio y elementos menores para una agricultura sostenible”* Publicado por Sociedad Colombiana de la Ciencia del suelo en mayo de 2004. Palmira. pp. 57 - 85.
- GEORGI, Curt. [1913]: *Libro de recetas para la preparación en frío de licores, aguardientes y jarabes de frutas*. Edición 2001. Editorial Maxtor.
- GROENBAEK, Morten. DEIS, Allan. SORENSEN, Thorkild IA. BECKER, Ulrik. SCHNOHR, Pedro. JENSEN, Gorm.[1995]: *Mortality associated with moderate intake of wine, beer or spirits. (Mortalidad asociada a la ingesta moderada de vino, cerveza o licores)*. Publicado el 6 de mayo de 1995. BMJ 1995; volumen: 310, pp.1165-1169.
- HRAZDINA, Geza. MARX , Gerald A, HOCH, Harvey C.[1982]: *Anthocyanins, and Flavonol Glycosides* . American Society of plant Biologists. Plant Physiology 70: pp.745-748.
- JANG, Meishiang. CAI, Lining. Udeani, George O. SLOMING, Karla V. THOMAS, Cathy F. BEEVHER, Christopher W. et.al. [1997]: *Cancer chemopreventive activity de resveratrol, a natural product derived from grapes. (Actividad preventiva ante el cancer del resveratrol, producto natural derivado*

- de la uva). Publicado por Science, el 10 de junio de 1997. Volumen 275, número: 5297. Pp. 218-220. DOI: 10.1126.
- JOHNSTON, Carol S.; GAAS, Cindy A. [2006]: *Vinegar: medicinal uses and antiglycemic effect. (Vinagre: usos medicinales y antiglicémicos)*. Medscape general medicine. Vol 8. No 2 (2006) 61. ISSN: 15310132.
- JOHNSTON, Carol S.; WHITE, Andrea M.; KENT, Shannon M. [2008]: *A preliminary evaluation of the safety and tolerance of medicinally ingested vinegar in individuals with type 2 diabetes. (Evaluación preliminar de la seguridad y tolerancia del vinagre medicinal ingerida en los individuos con diabetes tipo 2)*. Journal of medicinal food. Vol 11. No 1 (2008-03) 179-83. ISSN: 1096620X.
- JOHNSTON, Carol S.; BULLER, Amanada J. [2005]: *Vinegar and peanut products as complementary foods to reduce postprandial glycemi (Vinagre y productos del alcahuete como alimento complementario para reducir la glucemia postprandial)*. Journal of the American Dietetic Association. Vol 105. Nº 12 (Publicado en diciembre de 2005) 1939-42. ISSN: 00028223
- LOPEZ MILLÁN, Nora www.lanoralm.carbonmade.com (20/12/2010)
- MARIMÓN JM, BUJANDA L, GUTIÉRREZ-STAMPA MA, ARENA, J.I. [1998]: *Antibacterial activity of wine against Salmonella enteritidis pH or alcohol? (Actividad antibacteriana del vino contra la Salmonella enteritidis, pH o alcohol)*. Publicado en septiembre de 1998 en elDiario de la gastroenterología clínica 27 (2) pp: 179 - 180. PubMed ID: 9754789.
- MARIMÓN JM, BUJANDA L, GUTIÉRREZ-STAMPA, MA. ARENA, J.I. [1998]: *In vitrobacercidal effect of wine against Helicobacter pylori. (Efecto antibacercidal del vino contra Helibacter pylori)*. Publicado en agosto de 1998 en El Americam Journal Gastroenterology 93(8): p 1392. PubMed ID: 9707086.
- ORGOGOZO J. M. DARTIGUES, J.F., LAFONT, S. LETENNEUR, L. COMMENGES, D. SALAMON, R. RENAUD, S. BRETELER, M.B. [1997]: *Wine consumption and dementia in the elderly: a prospective community study in the Bordeaux area (El consume de vino y la demencia de los ancianos: estudio prospectivo o en la zona de Burdeos)*. Reveu Nuerologique. Volumen 153, nº3, pp.185-192. ISSN: 0035-3787
- REYNIER Alain. [1989]: *Manuel de viticultura*. Revisado pro Vicente Sotres Ruiz, José Ramón Lissarrague G^a Gutierrez y José A. de la Iglesia González. Publicado por Ediciones Mundi-Prensa, 4^a Edición. Madrid.
- ROBERTIELLO, A. [1982]: *Upgrading of Agricultural and Agro-industrial waste: The treatment of distillery effluents (vinasse) in Italy (Mejora de la agricultura con residuos agroindustriales: Tratamientos con vinaza en Italia)*. Agriculture Waste. Volumen 4, número 5: 387-395. Publicado por Elsevier Science Ltd en septiembre de 1982.
- RODELLA, A.A, PARAZZI, C. CARDOSO, A.C.P. [1980]. *Composición de la vinaza de destilerías autónomas*. Título de la serie Brasil Açucareiro , pp: 25-

- 33.ISSN: 0006-9167. Publicado por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria e Abastecimento de Brasil.en octubre de 1980.
- RODRIGUEZ ARTALEJO, Fernando. BANEGAS, José Ramón. GARCÍA COLMENERO, Carmen. DEL REY CALERO, Juan. [1996]: *Consumption of wine and fish as a possible explanation for higher ischaemic heart disease mortality in Spain's Mediterranean region*. International Journal de Epidemiology 1996. 25: 1196-1201.
- RODRÍGUEZ MÍGUEZ, Luis [23/02/2007]: *El vino como cultura - aplicaciones sanitarias*. Alimentación sana. Boletín nº 203. 19 de mayo de 2006. Santiago de Compostela. www.sursumcorda.net/artigo09.html (15/12/2010)
- SÁENZ, Beatriz [8 junio 2006]: *Vinoterapia: La belleza del vino*. [www.verema.com/articulos/350298-la-vinoterapia-la-belleza-del-vino\(27/12/2010\)](http://www.verema.com/articulos/350298-la-vinoterapia-la-belleza-del-vino(27/12/2010))
- SANTOS, M. MARTÍN,F. DIÁNEZ, F. CARRETERO,F. GARCÍA-ALCAZAR, M. DE CARA M, TELLO,JC. [2008]: *Efecto de la aplicación de vinaza de vino como biofertilizante y en el control de enfermedades en el cultivo del pepino*. Departamento de Producción Vegetal. Universidad de Almería. 29/9/2008.
- SHETH NK, WISNIEWSKI TR, FRANSON TR [1988]: *Estudio in vitro de la supervivencia de patógenos entéricos en bebidas comunes*. Biblioteca nacional de medicina EE.UU. pp; 658 - 660. PIMD: 3287903.
- VALSECCHI, Pedro [1888]: *El moderno destilador-licorista*. Valladolid. Edición 2001, editorial Maxtor.
- WEISSE, Martin. BARDWELL, Eberly. DONALD. A Person [1995]: *Wine as a digestive aid: Comparative antimicrobial affects de bismuth salicylate and red and white wine (Vino como ayuda digestiva: comparativa del salicilato de bismuto, el vino tinto y el blanco como efecto microbiana*. Publicado el 23 de diciembre de 1995.Volumen 311, número 7021 *BMJ* 1995; 311: 1.657-1.660.
- WHITE, Andrea M.; JOHNSTON, Carol S. [2007]: *Vinegar Ingestion at Bedtime Moderates Waking Glucose Concentrations in Adults with Well-Controlled Type 2 Diabetes (La ingestión de cantidades moderadas de vinagre antes de dormir en adultos, permiten controlar el nivel de glucosa en diabetes de tipo 2)*. *Diabetes Care* (2007-08-21) ISSN: 19355548. axxon.com.ar/not/136/c-1360084.htm (24/4/2004).
- bibliotecaria-detodocomoenbotica.blogspot.com/2009/07/el-zumo-de-uva.html
- www.alimentacion-sana.com.ar/Portal%20nuevo/boletin/alimentacion/203.htm (15/11/2010)
- www.aromaterapia.org.es/aromaterapia-aceites-esenciales--propiedades-y-usos.html (18/12/2010)
- www.botanical-online.com/medicinalesvino.htm (21/11/2010)
- www.dietas.com/articulos/las-uvas-y-sus-virtudes-medicinales (16/11/2010)
- www.inkanat.com/es/arti.asp?ref=aceites-esenciales (18/12/2010)
- www.pasqualinonet.com.ar/Colorantes.htm (18/11/2010)
- www.wisebread.com (3/12/2010)

ECHA VINO, TABERNERO
EL ROMANCE DE *EL ARRIERO Y LOS LADRONES*
EN LA PROVINCIA DE CIUDAD REAL

Jerónimo Anaya Flores
Departamento de Lengua y Literatura

Pocas cosas hay en el mundo tan alabadas y, a la vez, tan reprobadas como el vino. Horacio [130-133], por ejemplo, lo elogia en sus *Odas* (Libro I, 18), donde dice que es medicina contra las preocupaciones¹:

siccis omnia nam dura deus proposuit, neque
mordaces aliter diffugiunt sollicitudines.

(pues al que no bebe un duro vivir los dioses reservan
y nada como ella [la vid] aleja la preocupación constante) [Horacio: 130-131].

Pero también aconseja el poeta la moderación, pues, bebido en exceso², causa en los hombres muchos males:

Saeva tene cum Berecynthio³
cornu tyumpana, quae subsequitur caecus Amor sui
et tollens vacuum plus nimio Gloria verticem
arcanique Fides prodiga, perlucidior vitro.

(Contén tus bárbaros tímpanos con el cuerno berecintio:
les sigue el ciego Amor propio con Vanidad, levantando
en exceso su cabeza vacía, y la Indiscreción,

¹ Al parecer, el tema procede de Teogonis y Alceo [Horacio: 130].

² Alfonso X el Sabio se refiere a Villa Real en una cantiga de escarnio, dirigida al juglar Pero da Ponte, quien precisamente en este lugar bebió más de la cuenta [Menévez Pidal, 1957: 157], como se dice al final: «E poren, Don Pedr', en Vila Real, / en mao ponto vós tanto bevestes [Alfonso X: 296]. Vid [Anaya: 110-111].

³ Se refiere a la diosa Cibeles, llamada así porque recibía culto en el monte Berecintio, en Frigia [Ruiz, 1975: 101]

más traslúcida que el vidrio, pródiga de los secretos [Horacio: 132-133].

La vida y el vino van tan unidos que Petronio llega a afirmar: «La vida es vino» [84] y «Somos unos odres inflados que caminan» [96]. En el *Eclesiástico (Sirácida)* vino y vida también se igualan, siempre que se beba con moderación:

Como la vida es el vino para el hombre,
si lo bebes con medida.
¿Qué es la vida a quien le falta el vino,
que ha sido creado para contento de los hombres?
Regocijo del corazón y contento del alma
es el vino bebido a tiempo y con medida.
Amargura del alma, el vino bebido con exceso
por provocación o desafío [Si, 31, 27-28].

Quizá sea la moderación la que también se pide en *El Corán*, más que la prohibición total. En el vino y el mesar⁴ hay gran daño pero también ventajas para los hombres, aunque aquel es mayor que estas [Sura II, 216: 139]. A pesar de que al vino se le llama «abominación de la obra de Satán» [Sura V, 92: 213], también se dice que en los buenos huertos se cultiva la vid [Sura II, 268: 147], e incluso el Paraíso tendrá «arroyos de vino» [Sura XLVII, 16: 580].

Y es que beber vino distingue a los hombres de los animales, como sostenía el humanista italiano Lorenzo Valla (1407-1457), que fue secretario del rey de Nápoles Alfonso el Magnánimo, en su obra *De voluptate (Sobre el placer)*, (1431), cuyo título después cambió, para no escandalizar, por *De vero falsoque bono (Sobre el bien verdadero y falso)*; en la parte I, 26: «De potu et laudibus vini» (*Sobre la bebida y las alabanzas del vino*), escribía:

¿Qué diré del vino? En su alabanza, no habrá discurso que no sea inferior. [...] En dos cosas aventajamos los hombres a los animales: en que podemos decir los sentimientos y beber vino; éste haciéndolo entrar dentro; aquéllos echándolos fuera. Sin embargo, no siempre es alegre hablar, mientras que siempre es tiempo de beber, a no ser que el vino o el paladar estén viciados. Estas cosas nos son suministradas por la naturaleza, de modo que la mocedad no puede llegar a imbuirse de razón de hablar antes de conocer el vino, y la

⁴ «Juego de azar que se practicaba mediante flechas sacadas a suertes. La apuesta consistía en un camello joven, que era degollado y cuya carne se distribuía entre los pobres» [*Corán*: 715].

vejez pierde antes el bien hablar que el bien beber: tanto crece de día en día el placer de ese don natural [Valverde: 227].

El vino ha sido tema de la literatura española [Villalobos y también Rey] desde sus orígenes hasta nuestros días. Célebre es el «vaso de bon vino» [Berceo, 1966: 11] que creía merecer Gonzalo de Berceo, primer poeta castellano de nombre conocido, por su obra *Vida de Santo Domingo*. También se criticó la bebida en exceso en su milagro *El monje embriagado* [Berceo, 1989: 149-155]. Por la misma época, el anónimo autor del *Libro de Alexandre* [555] escribía estos versos:

Esta set que te faze acuitar el camino
toda te la destaja un mal baso de vino.

En el *Libro de buen amor* las alusiones al vino son muchas. Cuando don Amor visita al Arcipreste, dice que está «sañudo e non con vino», es decir, está irascible y no por haber bebido [Ruiz, 1992: 53]. También «Con la mucha vianda e vino creçe la flema» [*Id.*, 78], pudiendo causar, al aumentar el humor flemático, el constreñimiento del corazón. Bebido en exceso, el vino es la raíz de muchos vicios, como la lujuria. Es lo que le pasó a Lot con sus hijas:

Feçiste por la gula a Lot, noble burgés,
bever tanto, que yugo con sus fijas; pues ves
a fazer tu forniçio: ca do mucho vino es,
luego es la loxuria e todo mal después [*Id.*, 79].

El mucho comer y mucho beber más mata que el cuchillo [*Id.*, 80], por eso don Amor le da el consejo de guardarse de beber vino blanco o tinto [*Id.*, 137-148].

En el poema anónimo del siglo XIII, *Razón de amor con los denuestos del agua y del vino*, se cuenta cómo entre las ramas de un manzano se ve un vaso de plata, lleno «d'un claro uino / que era uermeio e fino» [*Razón*, 149, vs. 15-16], es decir, de un vino claro, rojo y suave. Una dama había puesto el vaso en el huerto para dar de beber a su enamorado, al que estaba esperando, y dice:

Qui de tal uino ouiesse
en la mana quan comiesse:
e dello ouiesse cada día,
nunca mas enfermarya [*Id.*, 149-150, vs. 23-26].

También hay en el manzano otro vaso, pero este «pleno era d'un agua fryda / que en el mançanar se naçia» [*Id*, 150, vs. 29-30]. Una paloma, en su vuelo, vierte el agua sobre el vino y empiezan «los denuestos⁵ del agua y el vino», a partir del verso 162 hasta el 253. El Vino le dice, entre otras cosas, al Agua: «que cuando te legás al buen bino, / fazes lo fleble e mesquino» [*Id*, 154, vs. 168-169], es decir: en cuanto te mezclas con el buen vino, lo haces débil y malo. El Agua se defiende: «no es homne tan senado, / que de ti ssea fartado, / que no aya perdido el sseso y el recabdo» [*Id*, 155, vs. 180-183], o lo que es lo mismo: no hay hombre que, al hartarse de ti, por mucha discreción que tuviera, no haya perdido el seso y la prudencia. Continúan los ataques y las defensas. El Vino dice que «la mesa sin mi nada non ual» [*Id*, 156, v. 215], pero el Agua le replica que él hace ver las cosas como no son, pues si pone cinco velas, el borracho verá hasta un centenar [*Id*, 156, vs. 226-229]. Al fin el Vino hará su más alta defensa:

Yo fago al çiego ueyer
y al coxo corer
y al mudo faublá
y al enfermo organar;
asi com' dize en el scripto,
de mi fazen el cuerpo de Iesu Sristo [*Id*, 157, vs. 246-251].

La oposición agua/vino es un tópico en la literatura. Quevedo⁶ [1999: 684], por ejemplo, lo glosa en su letrilla:

⁵ Denuesto significa injuria, afrenta, vituperio que se dice a alguna persona [*Dic. Aut.*].

⁶ En sus poemas satíricos, el vino es un tema recurrente. A modo de ejemplo, citemos el soneto en el que prefiere el vino mal conservado al que beben los ricos: «Mejor me sabe en un cantón la sopa, / y el tinto con la mosca y la zurrapa, / que al rico, que se engulle todo el mapa, / muchos años de vino en ancha copa» [Quevedo, 1999: 518], o aquel famoso titulado «Bebe vino precioso con mosquitos dentro», donde el conceptismo retuerce la expresión para elaborar un sonoro poema: «Tudescos moscos de los sorbos finos, / caspa de las azumbres más sabrosas, / que porque el fuego tiene mariposas, / queréis que el mosto tenga marivinos» [*Id*, 525-526]. En prosa escribe: «Los taberneros, de quien, cuando más encarecen el vino, no se puede decir que le suben a las nubes, antes que bajan las nubes al vino según le llueven, gente más pedigüena del agua que los labradores, aguadores de cuero, que desmienten con piezgo [cueros donde se guarda el vino] los cántaros, estaban con un grande auditorio de lacayos, esportilleros, mozos de sillas y algunos escuderos, bebiendo de rebozo seis o siete de ellos en maridaje de mozas gallegas que hacían sed bailando, para bailar bebiendo» [Quevedo, 2003: 657].

Dijo a la rana el mosquito
desde su tinaja:
«Mejor es morir en el vino
que vivir en el agua».

Pero el vino no solo es bebida, sino también alimento [Chamorro: 11]. Muchos platos se preparan con vino. En su *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Francisco Martínez Motiño, cocinero mayor del rey, obra que lleva aprobación del Licenciado Murcia de la Llana⁷, el 20 de mayo de 1623, presenta muchas recetas en las que el vino es un ingrediente esencial. La salsa para las perdices, por ejemplo, se adereza «echando un poco de limon, y un poco de vino, y pimienta, y nuez de especia», o con esta otra salsa: «tomando limones, y mondarlos, y cortarlos menudos, y echar un poquito de vinagre, pimienta, sal, y una gota de vino blanco, y echarlo por encima de las perdices» [Martínez,29].

El vino no puede faltar en la mesa. Así, por ejemplo, cuando don Quijote no podía comer, porque tenía las dos manos ocupadas en sostener la celada y en alzar la visera, el ventero le da vino, horadando una caña «y puesto el un cabo en la boca, por el otro le iba echando el vino» [*Quijote*, I, 2, 58].

Además de alimento, se usa con fines curativos. En la novela del «Curioso impertinente», Leonela lava la herida de su señora «con un poco de vino» [*Quijote*, I, 34, 452], como hacía el ciego a Lázaro, pues también le lavó «con vino las roturas que con los pedazos del jarro me había hecho» [*Lazarillo*, 19].

Desde antiguo había partidarios de limpiar las heridas con vino, como escribe Pilar Cabanes [8]: «En el tratamiento de las heridas, existían los partidarios de la provocación del pus y los que abogaban por una cura no purulenta: limpieza con vino caliente, sutura y vendaje». Comentando el refrán «El vino ha de ser comido, y no bebido», escribe Gonzalo Correas [304]: «La razón es porque en sopas se detiene más en el estómago; y se ha de usar por medicina, y no por bebida». Por eso a Florentina, para

⁷ El Licenciado Francisco Murcia de la Llana, que era médico, fue corrector de libros “por su Magestad” desde 1601 y “corrector general” desde 1609, figurando en casi todas las obras de la época, como en las de Cervantes: las dos partes del *Quijote*, *Ocho comedias y ocho entremeses*, *Novelas ejemplares*, *Viage del Parnaso* y *Persiles*. Pero, a pesar de sus correcciones, los libros quedaban llenos de erratas [Cervantes, 1970: 38, n.2 y 2004: 4, n 3].

reanimarla, dice María de Zayas [480] en su «Desengaño décimo» que «la sirvieron con unos bizcochos mojados en oloroso vino, por ser alimento más blando y sustancioso». Algo parecido sostiene Celestina: «Jamás me acosté sin comer una tostada en vino y dos docenas de sorbos, por amor de la madre, tras cada sopa» [*Celestina*, 123], es decir, para que el vino regulara la matriz. Más propiedades curativas del vino expone la vieja Celestina:

[...] esto quita la tristeza del corazón más que el oro ni el coral, esto da esfuerzo al mozo y al viejo fuerza, pone color al descolorido, coraje al cobarde, al flojo diligencia, conforta los celebros, saca el frío del estómago, quita el hedor al anhelito⁸, hace sufrir los afanes de las labranzas a los cansados segadores, hace sudar toda agua mala, sana el romadizo⁹ y las muelas¹⁰, sostiene sin heder en el mar, lo cual no hace el agua¹¹ [*Celestina*, 204-205].

Incluso Pedro Ciruelo, en su *Reprobación de las supersticiones y hechicerías*, impresa en Alcalá hacia 1530, cita varias veces el vino como medicina; por ejemplo, en los remedios naturales contra la rabia y la ponzoña, escribe:

Los ajos majados y puestos sobre la mordedura ponçoñosa aprovechan bien; y aun si bebiese el paciente el çumo dellos con vino le hará provecho, porque derrama la ponçoña que no vaya al coraçón. Y esta bebida también aprovecha al que está herido de pestilencia [Ciruelo, 99].

Pero el vino, a la vez que medicinal, puede causar graves daños al hombre. Covarrubias [968] escribe:

Los provechos del vino y sus daños corren a las parejas, y todo consiste en la moderación de su bebida y en la templanza que recibe mezclado con el agua [...]. No anduvo fuera de camino el que dijo que entre los demás licores que se venden en las boticas, se había de gastar también el vino por onzas, y recetado de los médicos; y así como las demás drogas y medicinas tienen nombre de veneno, se le pudiera dar al vino, pues como ellas tomadas

⁸ Aliento.

⁹ El catarro.

¹⁰ El dolor de muelas.

¹¹ El agua se corrompe en las largas travesías marítimas, pero no el vino.

desordenadamente matan; así el vino bebido con exceso causa infinitas enfermedades y muchas veces la muerte.

Y es que veneno, según el mismo Covarrubias [957] «algunas veces significa medicina», de ahí que a los boticarios se les llame venerarios, aunque, «si por nuestra desdicha exceden en la composición de la cantidad o dosis, son sus pociones mortíferas». Hasta en el *Diccionario de Autoridades* [VI, 443] se recoge esta acepción de la palabra veneno: «Vale tambien la medicina, ù remedio preparado en la botica», pero advierte que, aunque ese significado fue muy común antiguamente, «tiene yá poco uso». Entre las autoridades que cita, aparece Cervantes:

[...] lo que suelen hacer algunas mujercillas simples y algunos embusteros bellacos es algunas misturas y venenos, con que vuelven locos a los hombres [*Quijote*, I, 22, 103].

Este mismo sentido tiene la palabra en este texto de Quevedo [2010: IV, I, 87]:

Considera que, sin los venenos, las mismas cosas saludables te traen muerte: un airecillo, si te coge el cuerpo destemplado; un jarro de agua, si sudas; el vaho; la comida, si es demasiada; el vino; el movimiento, si te cansas; el sueño prolijo.

EL VINO EN LOS ROMANCES TRADICIONALES DE CIUDAD REAL

Bebida, alimento, medicina y veneno puede ser el vino, y la literatura da múltiples ejemplos de ello. En el romancero tradicional no está ausente el tema. Ciféndonos a las versiones recogidas en la provincia de Ciudad Real, el vino aparece en diversos romances, desde el misterioso que ofrece la serrana de la Vera, servido en una calavera, hasta el vino que sirve para curar, como lo atestiguan, por ejemplo, los romances de *La condesita*.

Pero hay un romance en el que el vino ocupa un motivo central: el romance de *El arriero y los ladrones*. En las versiones de este romance, siempre aparece el rico arriero invitando en la taberna a vino. Pero le sirven un vaso de veneno, por lo que emprende una pelea con los acompañantes, que son ladrones. Riqueza y honor girarán en torno al vino, y el buen arriero demostrará ambas cosas.

En el romance de *La serrana de la Vera*, un motivo esencial es el ofrecimiento que hace la serrana al serranillo, aunque, más que

ofrecimiento, es una orden. En todas las versiones le ordena que beba vino, servido en una calavera, con la amenaza de que algún día otros beberán el vino servido en la calavera del propio serranillo. Las versiones recogidas en la provincia de Ciudad Real ofrecen las siguientes variantes:

—Bebe, serranillo, bebe vino de la calavera,
que puede ser que algún día de la tuya yo lo beba¹².

—Bebe, serranillo, bebe vino de la calavera,
no está quitao que algún día de la tuya yo lo beba¹³.

—Bebe, bebe, serranito, vino de la calavera,
que puede ser que algún día otros de la tuya beban¹⁴.

—Bebe, serranillo, bebe, bebe vino en calavera,
que puede ser que algún día otro de la tuya beba,
que ya llevo treinta y nueve y con[t]igo van cuarenta,
y si no te fías del chorro hasta perder en la cuenta¹⁵.

—Bebe, bebe, pastorcito, vino de esa calavera,
que no sea que algún día de la tuya también beban¹⁶.

En el romance de *La condesita* aparece el vino como elemento curativo, aunque en este caso no sirven sus propiedades para curar al conde. Este se ha marchado a la guerra, olvidando la promesa de matrimonio que hizo a la condesa, quien, tras unos años esperándole, se disfraza de romera y emprende su búsqueda. Lo encuentra en el momento justo en que se va a casar, impidiendo la boda, de ahí que el romance también reciba el nombre de *La boda estorbada*. La condesita se descubre diciéndole que ella es su verdadera esposa; al oír estas palabras, el conde «cayó mortal», como dicen

¹² Versión de Alcoba, cantada por Eloísa Anaya Segundo, de 64 años. Recogida por Jerónimo Anaya Flores, el 12 de agosto de 1978 [Anaya, 1986: 66-67; música: 165; Anaya, 1999: 51-52; música: 158; origen y peculiaridades: 209].

¹³ Versión de Alcoba, cantada por Eloísa Anaya Segundo, de 67 años. Recogida por Rosa María Díez Medina, el 14 de noviembre de 1981. Inédita.

¹⁴ Versión de Fernancaballero, cantada por Flora, de 69 años. Recogida por Francisco Belmonte, Flori Velasco e Isabel Márquez, el 14 de noviembre de 1981. Inédita.

¹⁵ Versión de Horcajo de los Montes, cantada a coro por Marina García Fernández, de 70 años, y Carmen Villanueva Rodríguez, de 52 años. Recogida por Fernando Fernández Ortiz, en diciembre de 1986 [Anaya, 2002: 59-60].

¹⁶ Versión de Los Pozuelos de Calatrava, cantada por Emilia León, de 60 años. Recogida por María Rosa León y María Cruz Arriaga, el 31 de enero de 1984. Inédita.

muchas versiones. En algunas, intentan reanimarle con agua o con vino, aunque solo lo consiguen las palabras de la romera. En las versiones recogidas en la provincia de Ciudad Real en las que aparece el motivo del vino, existen las siguientes variantes:

Al oír estas palabras, el conde cayó hacia atrás;
ni con agua ni con vino le pudieron reanimar,
si no con palabras dulces que la romera le da¹⁷.

Al mirarla en aquel traje, cayose el conde atrás;
ni con agua ni con vino se le puede recordar,
solo con palabras dulces que la romera le da¹⁸.

En algunos romances más aparece el tema del vino. En el de *El hilo cordobés*, el padre dice que ha de mantener a sus hijas “con mi pan y con mi vino”¹⁹.

En el romance de *La mala suegra (doña Albora)*, la suegra acusa a la nuera de proferir malas palabras y de que el marido le niega hasta el vino:

—Doña Albora, hijo mío, por estos caminos va
diciendo palabras malas que el diablo la escuchará:
que tú la niegas el vino, que tú la niegas el pan,
que la niegas los galanes con quien iba a pasear²⁰.

—Doña Albora, hijo mío, por estos caminos va
diciendo palabras malas que el diablo la escuchará:
que tú la niegas el vino, que tú la niegas el pan,
que la niegas los galanes con quien iba a pasear²¹.

—Doña Albora, hijo mío, por estos caminos va

¹⁷ Versión de Daimiel, cantada por Juliana García-Pardo Aguirre, de 49 años. Recogida por Ana Isabel Negrete García-Pardo, el 16 de diciembre de 1980 [Anaya, 1999: 53-56; música: 159; origen y peculiaridades: 210].

¹⁸ Versión de Malagón, cantada por Francisca Sánchez de la Fuente, de 57 años. Recogida por Santiago Calderón, el 14 de enero de 1981. Inédita.

¹⁹ Versión de Alcoba, cantada a coro por Victoria Flores Álamo, de 53 años, Domitila Álamo Salgado, de 79 años, Dionila Salgado, de 49 años, e Ignacia Fernández Salgado, de 54 años. Recogida por Jerónimo Anaya Flores, el 30 de junio de 1978 [Anaya, 1986: 78-79].

²⁰ Versión de Ciudad Real, cantada por María del Carmen, de 19 años. Recogida por Isabel Salazar, María del Carmen Gordillo y Lourdes Valencia, el 17 de noviembre de 1981 [Anaya, 1999: 70-71; música: 163; origen y peculiaridades: 211].

²¹ Versión de Ciudad Real, cantada por María Paz González, de 25 años. Recogida por Luisa Castillo Asensio, el 20 de diciembre de 1983. Inédita.

con mozuelos y criados que el diablo los llevará:
que tú la niegas el vino, que tú la niegas el pan,
que le niegas los galanes para ir a pasear²².

EL ROMANCE DE *EL ARRIERO Y LOS LADRONES*

Pero es en el romance de *El arriero y los ladrones* donde el vino toma cierto protagonismo. Sobre este romance escribe Menéndez Pidal:

Los arrieros andaluces conocidos por Washington Irving hacia 1828, tenían un inagotable repertorio de coplas y baladas, con que entretenían sus continuos viajes; melodías severas, sencillas y de suaves inflexiones, letra de romances moriscos, religiosos, amorosos o más frecuentemente sobre algún temario contrabandista. También Milá, en 1583, señala los arrieros y trajinantes en Cataluña como cantores habituales de romances. Gentes de este oficio serán los que aportaron al romancero alguno de los romances vulgares de contrabandistas, que andan impresos, y sin duda también dos romances orales, bastante divulgados y bastante modernos, que refieren el encuentro del arriero con los ladrones [Menéndez Pidal, II: 373-474].

Uno de las versiones de este romance es la recogida por José María de Cossío [110-11]. La versión es de Pido (Camaleño), y aunque comienza «Carretera de Aragón, / la pasea un mozo arriero», aparecerá pronto el tema de la Mancha y del vino:

—Camino para la Mancha
a un recado que aquí llevo.
—Pa la Mancha vamos todos,
como buenos compañeros [...].
En las ventas de Aragón
pide vino y salió luego;
y el primer vaso que sale
es para el mocito arriero;
y éste no quiso beber
porque tenía veneno.

²² Versión de Torralba de Calatrava, cantada por Isabel Madrigal García-Villaraco, de 31 años. Recogida por Emilio Valencia Concha, el 5 de enero de 1984. Inédita.

El romance, posiblemente del siglo XVIII [Menéndez Pidal, II: 424], se organiza conforme a una estructura básica binaria, en versos de dieciséis sílabas partidos por dos hemistiquios [Sánchez Romeralo: 223]. Así suelen ser las versiones recogidas en la provincia de Ciudad Real de *El arriero y las ladrones*, salvo la última que ofrecemos, bastante mal conservada.

En esencia, el romance presenta el siguiente argumento. Un rico arriero camina para la Mancha, con sus buenas mulas y su dinero; pero le salen al encuentro unos ladrones (suelen ser siete) y le dicen que, como también van a la Mancha, caminarán juntos, aunque ninguno de ellos lleva dinero. El buen mozo les tranquiliza, pues él es muy rico. Al llegar a una venta (en algunas versiones se localiza en Piedrabuena), piden de beber y el primer vaso se lo ofrecen al arriero, que no lo acepta, pues piensa que tiene veneno. Los ladrones sacan sus sables y el buen mozo el suyo, y empieza una pelea, en la que el arriero mata a unos y otros huyen. La versión de Horcajo recuerda, en su último verso, el final de otras versiones: la justicia prende al arriero, pero este escribe al rey, que le perdona y le ofrece «cinco realillos diarios, mientras que viva el arriero»²³.

No abundan mucho las versiones de *El arriero y los ladrones* en las colecciones de romances. Las versiones de nuestra provincia recogidas en Alcoba (1 y 2) y en Horcajo (3) se parecen a las extremeñas, por la proximidad de estas localidades a Extremadura. Así la que ofrece Bonifacio Gil en sus *Romances populares* [74-75] tiene muchas coincidencias con las versiones de Alcoba:

Camino para la Mancha
caminaba un arriero;
buen zapato, buena media
y buen bolso de dinero.
Jarriaba siete machos,
ocho con el delantero;
nueve se pueden llamar
con la de la silla el freno

(Versión extremeña, vs. 1-8)

Camino para la Mancha,
caminaba el buen arriero:
buena manta, buena mula,
buenos sacos de dinero.
Siete mulas arreaaba
y ocho con el delantero,
nueve se pueden contar
con la de la silla y freno.

(Versión 1)

²³ Vid. *Romances tradicionales y canciones narrativa existentes en el Folklore español (Incipit y temas)* [1945]: págs. 27-28.

La versión extremeña es más completa (50 octosílabos frente a los 38 de nuestra versión 1). La versión de Alcoba carece de algunos detalles, como los que da la versión recogida por Cossío (versos 17-24):

De los siete que aquí vamos,
ninguno lleva dinero.
—Por dinero no lo hagáis,
que yo dinero lo llevo;
que llevo aquí más doblones
que estrellitas tiene el cielo.
Los ladrones se miraron
y todos se sonrieron.

Aunque los versos 21 y 22 (que llevo aquí más doblones / que estrellitas tiene el cielo) se corresponden con el verso 13 (que tengo más redoblonos que estrellitas tiene el cielo) de las versiones 1 y 2, y con el verso 7 (que tengo yo más doblones que estrellas hay en el cielo) de la versión 4, los demás antes citados no aparecen en estas versiones. Los versos finales también faltan en nuestras versiones. Estas terminan en el verso 36 de la versión extremeña, aunque la de Horcajo añadirá un verso más:

Extremadura	Alcoba (1)	Horcajo
De los siete mató cinco y dos se fueron huyendo.	A la primera estocada siete cayeron al suelo, y otros dos que se salvaron sus patitas les valieron ²⁴ .	De los siete mató a cinco y los otros dos huyeron.

La versión extremeña añade otros catorce versos más, en los que se cuenta el encarcelamiento del arriero y el premio que el rey le otorga, motivos que solo aparecen recordados en el último verso de la versión de Horcajo: «Cinco realillos diarios, mientras que viva el arriero».

En todas las versiones el motivo de la lucha del arriero contra los ladrones es el vaso de vino que le sirven, y él no lo acepta, pues afirma que

²⁴ La versión 2 tiene unas ligeras variantes: «Y en la primera estocada siete cayeron al suelo, / y los tres que se quedaron sus patitas les valieron».

es un vaso de veneno. En este romance de bellacos y traidores el buen mozo descubre la treta de sus enemigos, que le quieren envenenar. El fragmentarismo, esencial en el romancero, hace que los hechos discurran con rapidez, sin explicaciones concretas. Habría que entender que los ladrones quieren envenenar al rico mozo, quizá con el consentimiento del tabernero, para quedarse con su dinero. Pero la suspicacia de aquel le lleva a rechazar la bebida, con una tajante afirmación: «Eso no lo bebo yo, que es un vaso de veneno». En este caso no es que el vino bebido en exceso fuera como veneno; ahora el problema es que han envenenado el vino para causar la muerte del arriero. Menos mal que su astucia y su valor le libró de una muerte más que segura. E incluso su valentía le sirve, en alguna versión, para obtener un sueldo vitalicio.

VERSIONES DEL ROMANCE DE *EL ARRIERO Y LOS LADRONES*

Ofrecemos a continuación cuatro versiones recogidas en la provincia de Ciudad Real: tres proceden de la zona de los Montes de Toledo, y la cuarta, bastante mal conservada, de Porzuna.

Hemos transcrito las versiones orales procurando la mayor exactitud, ofreciendo versiones tradicionales, tal y como las canta el pueblo. Normalizamos, en general, la ortografía y puntuación. Aunque los informantes son yeístas, distinguimos entre [ll] y [y]. Transcribimos la -s y la -d finales, aunque no las pronuncie el informante, a no ser que impidan la sinalefa. Lo mismo hacemos con los sonidos de la [s] del plural de final de palabra, frecuentemente omitidos por los informantes. Cuando la parte dialogada acaba en un verso y en el siguiente empieza una parte narrativa, cerramos el diálogo con una raya detrás del punto (.—).

En la cabecera de cada versión damos los datos de la recogida y, si el romance se ha publicado, las indicaciones bibliográficas pertinentes.

1

Versión de Alcoba, cantada a coro por Soledad Flores Álamo, de 51 años, y Domitila del Álamo Salgado, de 79 años.

Recogida por Jerónimo Anaya Flores, el 29 de junio de 1978.

Publicada en *El Romancero de Alcoba*, pp. 81-82; música p. 166.

- Camino para la Mancha, caminaba el buen arriero:
2 buena manta, buena mula, buenos sacos de dinero.
Siete mulas arreaba y ocho con el delantero,
4 nueve se pueden contar con la de la silla y freno.
A la mitad del camino le salieron al encuentro:
6 —¿Dónde camina, el buen mozo?— El buen mozo era el
[arriero.
—Camino para la Mancha sobre un encargo que llevo.
8 —A la Mancha iremos todos, como buenos compañeros.—
Al llegar a Piedrabuena, y a la posada de Alejo:
10 —Echa vino, montañés, echa vino, tabernero,
que lo pagará el buen mozo, el buen mozo es el arriero.
12 —Sí, señores, sí lo pago, que tengo mucho dinero,
que tengo más redoblones que estrellitas tiene el cielo.—
14 El primer vaso que echaron se le dieron al arriero:
—Eso no lo quiero yo, que es un vaso de veneno.—
16 Al decir estas palabras, siete sables relucieron
y el buen mozo sacó el suyo que era de un brillante acero.
18 A la primera estocada siete cayeron al suelo,
y otros dos que se salvaron sus patitas les valieron.

Se repiten los versos 2, 4, 6, 8, 11, 13, 15, 17 y 19.

2

Versión de Alcoba, cantada por Eloísa Anaya Segundo, de 64 años.

Recogida por Jerónimo Anaya, el 19 de julio de 1978.

Publicada en *El romancero de Alcoba*, pp. 81-82, y en *Romances tradicionales de Ciudad Real (Antología)*, pp. 74-75; música p. 164; origen y peculiaridades p. 211.

- Camina para la Mancha, caminaba un pobre arriero:
2 buena manta, buena mula, buena bolsa de dinero.
Siete mulas arreaba, ocho con el delantero,
4 nueve se podían llamar con la de la silla y freno.
A la mitad del camino siete pillos le salieron.
6 —¿Dónde camina, el buen mozo, dónde camina, el arriero?
—Camino para la Mancha sobre un encargo que llevo.
8 —A la Mancha iremos todos, como buenos compañeros.—
Al llegar a Piedrabuena, a la posada de Alejo:
10 —Echa vino, montañés, echa vino, tabernero,
que lo pagará el buen mozo, el buen mozo es el arriero.
12 —Sí, señora, que lo pago, que tengo mucho dinero,
que tengo más redoblones que estrellitas en el cielo.—
14 El primer vaso que echaron se le dan al pobre arriero:
—Eso no lo bebo yo, que es un vaso de veneno;
16 que lo beba el rey de España, que está bien sano y bien
[bueno.—
Al oír estas palabras, siete sables relucieron;
18 el buen mozo sacó el suyo que era de un brillante acero.
Y en la primera estocada siete cayeron al suelo,
20 y los tres que se quedaron sus patitas les valieron.

Se repiten los versos 2, 4, 6, 8, 11, 13, 16, 18 y 20.

Versión de Horcajo de los Montes, cantada a coro por Marina García Fernández, de 70 años, y Carmen Villanueva Rodríguez, de 52 años.

Recogida por Fernando Fernández Ortiz, en diciembre de 1986.

Publicada en «Tradiciones populares en los pueblos monteños de la provincia de Ciudad Real», *Revista de estudios monteños*, pp. 62-63.

- Por la sierra 'e Cataluña viene bajando un arriero
2 con siete machos cargados y ocho con el delantero,
nueve se pueden llamar con el de la silla 'e freno.
4 Al revolver una esquina, se para el macho lantero.
—Arre, macho, mala maña, que no llevamos dinero.
6 —Por dinero no se apure, por dinero no haya miedo,
que tengo yo más doblones que estrellas hay en el cielo.—
8 Al revolver otra esquina, salen siete bandoleros:
—¿Dónde camina el amigo, dónde camina el arriero?
10 —Camino para la venta a llevar un pliego que llevo.—
Ya llegaron a la venta. —Echa vino, tabernero.—
12 El primer vaso de vino se le alargan al arriero.
—Gracias, gracias, buen amigo, que yo veneno no bebo.—
14 Sacaron siete sus sables, sacado el suyo el arriero.
De los siete mató a cinco y los otros dos huyeron.
16 —Cinco realillos diarios, mientras que viva el arriero.

Se repiten todos los hemistiquios.

Versión de Porzuna, cantada por Lucía Navas Carpintero, de 42 años.
Recogida por Conchi Aguilar Sánchez, el 2 de febrero de 1983.

- Camino para La Habana, caminaba un arriero
2 que arreaba siete mulas, ocho con el delantero.
Y a la salida del monte, seis pillos le salieron.
4 —¿Dónde camina el buen mozo?— Y el buen mozo es el
[arriero.
—Camino para La Habana.
6 —Pa La Habana iremos todos,
y a La Habana iremos todos como buenos compañeros.—
8 Ya llegaron a La Habana
y a una posá le llevaron.
10 —Echa vino, tabernera,
que esto lo paga el buen mozo.

TRANSCRIPCIÓN MUSICAL
VERSIÓN 2²⁵

Andante

Ca- mi- na pe- ra la Man- cha, ca- mi- na- ba un po- bre a-
rie- ro, bue- na man- ta, bue- na mu- la, bue- na
bol- sa de di- ne- ro.

²⁵ La transcripción musical ha sido realizada por Natalia Bernabeu [Anaya, 1999: 164]

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- ALFONSO X EL SABIO [1988]: *Cantigas*, edición de Jesús Montoya, Madrid, Cátedra.
- ANAYA FLORES, Jerónimo [1986]: *El Romancero de Alcoba de los Montes*, Ciudad Real, Instituto de Estudios Manchegos.
- [1999]: *Romances tradicionales de Ciudad Real (Antología)*, Ciudad Real, Diputación Provincial (Biblioteca de Autores Manchegos, 115).
- [2002]: «Tradiciones populares en los pueblos monteños de la provincia de Ciudad Real», *Revista de estudios monteños*, 100 (2002), págs. 55-84.
- [2006]: «Entre la Zarzuela y Darazután (La serranilla de la Zarzuela)», en VV.AA. *De villa a ciudad. Estudios sobre Ciudad Real en su 750 aniversario*, Ciudad Real, Ediciones Santa María de Alarcos. Págs.. 109-123..
- BERCEO, Gonzalo de [1966]: *Vida de Sancto Domingo de Silos. Vida de Sancta Oria, Virgen*, Madrid, Espasa-Calpe (Col. «Austral», 344).
- [1989]: *Milagros de Nuestra Señora*, ed. Michael Gerli, 4.ª ed., Madrid, Cátedra.
- CABANES JIMÉNEZ, Pilar [2006]: «La medicina en la historia medieval cristiana», *Espéculo. Revista de estudios literarios. Universidad Complutense de Madrid*, 32 (2006), pp. 1-13. Disponible en <http://www.ucm.es/info/especulo/numero32/medicime.html>, (3/6/2009)
- La Celestina* [2000]: ROJAS, Fernando de (y «antiguo autor»), *La Celestina. Tragicomedia de Calisto y Melibea*, eds. F.J. Lobera y G. Serés, P. Díaz-Mas, C. Mota e Í. Ruiz Arzálluz, y F. Rico, Barcelona, Crítica.
- CERVANTES, Miguel de [2004]: *Don Quijote de la Mancha*, ed. del Instituto Cervantes, dirigida por Francisco Rico, Barcelona, Galaxia Gutenberg-Círculo de Lectores, 2 vols.
- [1970]: *Los trabajos de Persiles y Sigismunda*, ed. Juan Bautista Avalle-Arce, Madrid, Castalia.
- CHAMORRO, María Inés [2002]: *Gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona, Herder.
- CIRUELO, Pedro [1538]: *Reprobación de las supersticiones y hechicerías*, ed. facsímil, Madrid, Maxtor, 2005.
- El Corán* [1975]: trad. Juan B. Bergua, 10.ª ed., Madrid, Bergua.
- CORREAS, Gonzalo [2000]: *Vocabulario de refranes y frases proverbiales (1627)*, ed. L. Combet, revisada por R. Jammes y M. Mir-Andreu, Madrid, Castalia.
- COSSÍO, José María [1947]: *Romances de tradición oral*, Buenos Aires, Espasa-Calpe (Col. «Austral», 762).
- COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián [1995]: *Tesoro de la lengua castellana o española [1611]*, ed. Felipe C. R. Maldonado, revisada por Manuel Camarero, 2.ª ed., Madrid, Castalia.
- «Eclesiástico» [1976]: en *Biblia de Jerusalén*, Bilbao, Desclee de Brouwer.

- GIL GARCÍA, Bonifacio [1944]: *Romances populares de Extremadura. Recogidos de la tradición oral*, Badajoz, Centro de Estudios Extremeños.
- HORACIO [2000]: *Odas y Epodos*, ed. bilingüe G Manuel Fernández-Galiano y Vicente Cristóbal, trad. Manuel Fernández-Galiano, 3.ª ed., Madrid, Cátedra.
- Lazarillo de Tormes* [1976]: ed. Francisco Rico, Barcelona, Planeta.
- Libro de Alexandre* [2000]: ed. Jesús Cañas, 3.ª ed., Madrid, Cátedra.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco [2006]: *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (1623), (facsimilar de la ed. de Barcelona, Imprenta de María Ángela Martín, 1763), Valladolid, Maxtor.
- MENÉNDEZ PIDAL, Ramón [1957]: *Poesía juglaresca y orígenes de las literaturas románicas*, 6.ª ed., Madrid, Instituto de Estudios Políticos.
- [1968]: *Romancero Hispánico (Hispano-Portugués-Americano y Sefardí). Teoría e Historia*, 2 tomos, 2.ª ed., Madrid, Espasa-Calpe.
- PETRONIO [1985]: *El Satiricón*, ed. Julio Picasso, Madrid, Cátedra.
- QUEVEDO, Francisco de [1999]: *Poesía original completa*, ed. José Manuel Blecua, Barcelona, Planeta.
- [2003]: «La Fortuna con seso y la Hora de todos. Fantasía moral», ed. Lía Schwartz, en *Obras completas en prosa*, dir. Alfonso Rey, V.I, T.II, Madrid, Castalia, págs. 561-810.
- [2010]: «Doctrina moral del conocimiento propio y desengaño de las cosas ajenas», ed. María José Alonso Veloso, en *Obras completas en prosa. Tratados morales*, dir. Alfonso Rey, vol. IV, tomo I, págs. 3-179.
- «Razón de amor con los denuestos del agua y el vino» [1974]: en *Antigua poesía española lírica y narrativa*, ed. Manuel Alvar, 2.ª ed., México, Porrúa, págs. 143-157.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de Autoridades* [1726-1739], ed. facsimilar, Madrid, Gredos, 2002, 3 vols. El vol. I contiene los tomos I (A-B) (1726) y II (C) (1729); el vol. II, los tomos III (D-E-F) (1732) y IV (G-H-I-J-K-L-M-N-[Ñ]) (1734); y el vol. III, los tomos V (O-P-Q-R) (1737) y VI (S-T-[U]-V-X-Y-Z) (1739).
- REY HAZAS, Antonio [2010]: *El vino y su mundo*, Madrid, Eneida.
- Romances tradicionales y canciones narrativa existentes en el Folklore español (Incipit y temas)* [1945]: Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto Español de Musicología. Sección de folklore.
- RUIZ DE ELVIRA, Antonio [1975]: *Mitología clásica*, Madrid, Gredos.
- RUIZ, Juan, Arcipreste de Hita [1992]: *Libro de buen amor*, ed. Alberto Blecua, Madrid, Cátedra.
- SÁNCHEZ ROMERALO, Antonio [1972]: «Hacia una poética de la tradición oral. Romancero y lírica: apuntes para un estudio comparativo», en *El Romancero en la tradición oral moderna. Primer coloquio internacional*, edición a cargo de Diego CATALÁN y de Samuel G. ARMISTEAD, con la colaboración de

- Antonio SÁNCHEZ ROMERALO, Madrid, Cátedra-Seminario Menéndez Pidal y Rectorado de la Universidad de Madrid, págs. 207-231.
- VALVERDE, José María [1984]: *El Renacimiento desde sus preliminares*. Martín de Riquer y José María Valverde, *Historia de la literatura universal*, vol. 4, Barcelona, Planeta.
- VILLALOBOS RACIONERO, Isidoro [2009]: «El vino en las letras españolas. (Una aproximación histórico-cultural)», *Cuadernos de estudios manchegos*, 33 (2009), págs. 15-39.
- ZAYAS, María de [2000]: *Parte segunda del Sarao y entretenimiento honesto [Desengaños amorosos]*, ed. Alicia Yllera, 4.^a ed., Madrid, Cátedra.

LAS ETIQUETAS EN LOS VINOS DE CIUDAD REAL. UN ESTUDIO EN DISEÑO Y COMUNICACIÓN

M^a Covadonga Aroca Jiménez
Profesora de Educación Plástica y Visual

En toda comida siempre hay dos miradas furtivas, una la que lanzamos al escote de alguna hermosa dama y otra la que lanzamos a la etiqueta de la botella de vino. [Ramón Gómez de la Serna]

PRESENTACIÓN

A priori, un texto de investigación sobre etiquetas de vinos parecería tener poco que ofrecer a un campo económico y cultural tan arraigado en Ciudad Real como es la enología. Sin embargo, a poco que cualquiera dedique un cierto tiempo a interesarse por la temática, descubrirá con asombro la escueta información que al respecto se encuentra disponible en esta área de producción gráfica, tan concreta y relevante para la producción vinícola.

De esta manera asistimos incrédulos a una paradoja digna de los mejores pasajes del cervantino Quijote y que nos ha llevado a plantear las cuestiones de base que justifican el presente texto; ¿será posible que en nuestra región, una de las zonas más relevantes del mundo en producción de vinos y con un engranaje económico de primer orden, le sea dedicada una atención poco adecuada a la imagen publicitaria? ¿Cómo se plantean y desarrollan las estrategias de marketing que llevan al diseño de una etiqueta? ¿Qué funciones tienen y cómo influyen en nuestra percepción de los caldos? Y, especialmente ¿asistimos a una herencia perpetuada de los modelos tradicionales o bien a una evolución digna de un mercado puntero? Las siguientes páginas se descorchan ante el lector, con el respetuoso objetivo de arrojar algo de luz sobre éstas preguntas.

DE DÓNDE VENIMOS Y HACIA DÓNDE VAMOS

El cultivo de la vid y la producción de vinos son actividades que han evolucionado tradicionalmente en nuestra región, llegando a ser en la actualidad uno de sus principales recursos económicos y turísticos, que se extiende en más de 530.000 hectáreas cultivadas, un total de diez denominaciones de origen y seis vinos de pago, lo que la convierte en la primera región del mundo por su extensión en viñedos.

Tal es la importancia actual y el empuje adquirido por estas actividades, que han colocado a Castilla-La Mancha en uno de los puestos privilegiados de producción vinícola a nivel mundial, con exportaciones astronómicas y un creciente porcentaje anual de ventas¹.

En la actualidad, el vino es además un sector industrial que aporta unas importantes cualidades culturales, muy apreciadas en la sociedad de nuestros días y que justifican tanto su propio desarrollo como la ejecución cada vez más elaborada y refinada de los mensajes visuales que lo acompañan.

El etiquetado desde una perspectiva histórica

Las funciones de la etiqueta en los productos manufacturados no pueden ser destacables hasta el advenimiento de la revolución industrial. El desarrollo de los mercados y transportes iniciados en el siglo XIX trajeron de la mano una rápida evolución de los sistemas de envasado e identificación de productos.

Las primeras etiquetas de vino documentadas en nuestro país datan del siglo XVII, realizadas a mano y encoladas directamente a la botella. Pese a este temprano ejemplo, el desarrollo de cualquier tipo de industria se haría esperar y habría de coincidir con la aparición de sistemas de impresión como la litografía para marcar, a finales del siglo XIX, un punto de arranque en el grafismo mercantil.

No obstante, el diseño de etiquetas se considerará durante mucho tiempo como una actividad menor en las artes plásticas, hasta que el auge de la publicidad experimentado en los Estados Unidos desde la década de 1920 exporta al resto del mundo los conceptos de diseño gráfico y la

¹ Exportaciones de 5,2 millones de hectólitros, por valor de 225 millones de euros entre enero y agosto de 2010, suponiendo un crecimiento del 29% respecto al mismo periodo de 2009. Declaraciones del Director General del IVICAM. Diario “Lanza” – 23/11/2010, pag. 14.

especialización de los estudios profesionales. Dicha situación coincide con la aparición de uno de los casos paradigmáticos de mayor éxito en el diseño gráfico español: la etiqueta del añis *El Mono*.

La mayor parte del siglo XX se caracteriza por una situación en la cual las tareas de diseño gráfico pasaron a ser desempeñadas por los técnicos de artes gráficas de las imprentas, que desarrollaron recursos formales basados en las limitaciones de los sistemas de impresión. La tendencia pasaba por la aplicación de diseños simples, lineales, de sencillos contrastes y una combinación básica de textos e imágenes simplificadas.

La situación evolucionará y con el tiempo ya no serán solo las grandes empresas ubicadas en el mercado Madrid-Barcelona, las únicas que podrán disponer de servicios profesionales de diseño, también empiezan a ser frecuentes las colaboraciones puntuales de grandes artistas plásticos.

En la década de 1990, el diseño llega a todos los ámbitos comerciales y culturales, comenzando a ser valorado como un elemento más del producto y llegando a vivir los extremos opuestos de su corta historia, con ejemplos donde una pieza o una firma de autor valen para vender un contenido, con un éxito económico y una proyección social como nunca antes fue imaginable.

El diseño gráfico aplicado, presente y futuro

La historia del diseño gráfico español no difiere mucho de lo expresado en el apartado anterior, baste comentar que el ejemplo de las zonas de mayor crecimiento industrial ha sido transferido lentamente al resto del tejido empresarial del país, al tiempo que el diseño ha sido implementado de manera tardía y, en una gran cantidad de ocasiones, con medios limitados.

La opinión generalizada entre los profesionales del sector ubicados en provincias como la nuestra es que, si bien la situación actual manifiesta un gran avance e importantes cambios en la cultura del diseño, todavía los sectores empresariales no demuestran confiar plenamente en su valor intrínseco como elemento del producto. Dicha situación afecta seriamente a las posibilidades de expansión, marketing y venta de las empresas de nuestra región en su conjunto.

La realidad demostrada en otros mercados internacionales, experimentados desde mediados del siglo XX es que el diseño, tomado como un elemento más de la cadena de producción, vende; y vende incluso un producto pobre.

Nuestros empresarios deben ser conscientes del final definitivo de una época basada en la pátina decorativa, las soluciones rápidas o la mera repetición, apostando por un nuevo entorno donde entran en juego múltiples posibilidades ofrecidas al consumidor: desde la conciencia ecológica (materiales limpios o reciclados) hasta la implementación de las nuevas tecnologías en el propio producto (nuevos sistemas de impresión o microchips), pasando por detalles como la atención a colectivos minoritarios (impresión en braille) o las necesidades de personalización individuales (imagen y embalajes) .

Podemos afirmar con seguridad que un acercamiento a las variables expresadas, donde se conjuguen tanto la habilidad en comunicación visual como las cualidades del producto final –nuestros vinos– solo puede aportar beneficios a las bodegas de nuestro entorno, y así esperamos que sea.

FUNCIONES DE LA ETIQUETA

Normativas

Desde un punto de vista puramente legal, la primera pregunta que cabe plantear se orienta a conocer las indicaciones, guías y restricciones que, desde los estamentos oficiales, son de obligado cumplimiento para las etiquetas de cualquier producto de consumo.

En este sentido, los vinos de la provincia de Ciudad Real se acogen a una serie de normativas que vienen regulando su etiquetado, siendo las más importantes el *Reglamento Comunitario de la Unión Europea 607/2009*, en vigor desde julio de 2009 y el *Real Decreto 1127–2003*, siendo este último la referencia para aspectos como el uso de los códigos de etiquetado y las normas aplicables a los vinos de calidad.

Ya dentro de nuestra provincia, habría que reseñar el pliego de normas de obligado cumplimiento para el etiquetado de la denominación de origen “La Mancha”.

La función de las normativas citadas tiene una gran relevancia en las primeras fases de desarrollo de un proyecto de identidad gráfica, ya que plantea las bases de trabajo en aspectos formales obligados, como los campos destinados a información del producto y del productor, e incluso establece unos mínimos indispensables en la aplicación de elementos como el tamaño de los tipos de letra a utilizar, determinadas terminologías especializadas, abreviaturas e integración de anagramas y logotipos.

Diseño e identidad visual

Desde que la publicidad existe en nuestro entorno, su objetivo se centra en la creación de estímulos destinados a fomentar el deseo de compra en el receptor. Somos, pues, conscientes de una realidad que hace funcionar todo tipo de mercados y que busca constantemente nuevos mecanismos de seducción, basados en este caso en la presencia visual de envases y etiquetas.

La etiqueta tiene, entonces, la responsabilidad de hallar un equilibrio que bascula en tres vértices:

Las posibilidades técnicas de reproducción, el diseño como ornamento seductor y la efectividad comunicativa.

Para conseguirlo, los creativos se basan en las estrategias de trabajo del diseño gráfico, una disciplina de las artes visuales que hace un énfasis especial en el aspecto comunicativo, un vehículo que recoge la información, las referencias culturales de su momento, para crear productos que puedan ser interpretados en relación a intereses, estilos de vida o valores, es decir, crea y construye mensajes que se adaptan a las exigencias de la sociedad del momento, pero al mismo tiempo contribuye a la construcción del imaginario social.

Funciones comunicativas de la etiqueta

La apuesta por el diseño le cuesta menos cara a una empresa que el embalaje, y reporta mucho más. Hace vender la pieza. [Philippe Starck]

Función Informativa

La etiqueta forma parte de una red de comunicaciones que relaciona a un emisor con un receptor. Debe analizarse la relación entre imagen y texto, ya que la misión informativa recae principalmente en este, mientras que aquella, debido a su carácter polisémico, contiene una información demasiado rica, poco concreta en sus asociaciones potenciales. El texto tendrá que aclarar toda ambigüedad, distinguir lo accesorio de lo esencial y cristalizar la significación. Una imagen realista ofrece las máximas garantías para la comprensión del mensaje, mientras que otra abstracta se expone a una interpretación subjetiva.

Función Persuasiva

Una etiqueta cuidada nos propone un repertorio de los significados ideales y emotivos del producto, el vino, que penetran en el psiquismo del individuo, proponiéndole sentimientos complejos de manera insinuante, tales como el deseo de compra, la confianza en la marca, el hallazgo de la originalidad o el reflejo de una imagen propia satisfactoria. De entre los procedimientos aplicados en el medio publicitario, las etiquetas de vino se diferencian por la aplicación prioritaria de estos:

Sugestión, juegos de palabras evocadores, reflejos condicionados, apelación de la imagen de uno mismo, atracción surrealista, la composición visual y los valores emotivos del color.

Función Económica

La estética de todo elemento en la comunicación visual debe estar subordinada a una exigencia fundamental: la eficacia. El diseño no puede dejar de tener como referente su papel como nexo entre un producto y sus compradores potenciales. Por ello la disciplina del creador gráfico exige una solución creativa que, no obstante, tienda un puente de complicidad y seducción entre la marca y el cliente.

LA ETIQUETA COMO VALOR ASOCIADO A UNA MARCA

Como no podía ser de otro modo y tras las gestiones necesarias, este estudio debía plantearse un análisis de ejemplos de etiquetas producidas y utilizadas por las bodegas ubicadas en Ciudad Real, si bien dadas las limitaciones de espacio, la decisión final de modelos ha debido reducirse a una pequeña cantidad de casos que esperamos resulten lo suficientemente representativos.

Gracias a los contactos mantenidos con las bodegas provinciales hemos podido dibujar, a modo de introducción, el panorama que a continuación nos muestra una imagen de conjunto básica y que nos ofrece un primer punto de vista de los productores en cuanto a la consideración que les merece la imagen pública proyectada y la importancia que le otorgan de cara al marketing en sus mercados potenciales.

En general, las grandes bodegas productoras de Ciudad Real parecen valorar mucho la importancia del diseño de la etiqueta como presentación

ante el consumidor, destacando con frecuencia los casos de personalización en determinadas ediciones o añadas.

Los materiales más actuales tienen un espacio en la producción provincial, en especial los relacionados con las corrientes orientadas al reciclaje y el cuidado del medio ambiente, en algunos casos incluso se están realizando estudios en torno a la implementación de materiales y funciones de diseño novedosas y poco utilizadas.

Destaca la existencia de departamentos propios de marketing en diseño en sus sedes, generalmente encargados de coordinar toda la imagen corporativa de la entidad, así como la realización de estudios de mercado que tratan de indagar en cuanto a las preferencias y opiniones de los futuros clientes.

Finalmente y en el apartado de exportaciones, se dejan ver una serie de diferencias culturales que resultan estar en consonancia con otros medios de expresión visual y gráfica, por ejemplo, contrasta la predilección de países como China y Japón por los colores llamativos con la austeridad casi minimalista de zonas como Finlandia. Pese a ello, la mayor parte de países europeos, se decantan por diseños y colorido sin estridencias, en una línea general más clásica.

Frente a los hechos citados, hemos querido entroncar con el estudio que la marca VitaBella-Phebos llevó a cabo hace poco tiempo a partir de una muestra de 300 consumidores franceses, analizando cómo la concepción de la etiqueta de la botella incita o frena a los consumidores en sus compras de vino, basándose en las preferencias expresadas por reacciones espontáneas: "gusta, no gusta", "compro, no compro", y no a partir de sus comentarios.

Curiosamente, sobre las 12 etiquetas clasificadas a la cabeza y las 12 etiquetas clasificadas en el final del grupo el acuerdo es casi perfecto, cualquiera que fuera la edad, el sexo, la categoría socio profesional o el lugar de compra.

El consumidor espera de estas etiquetas que presenten las cartas de nobleza del vino. Cuanto más la etiqueta quiere atraer el ojo artificialmente, menos incita a la compra.

Un nombre famoso puede tener una etiqueta que penaliza para sus ventas, si le hace perder su credibilidad. Al contrario, un nombre ordinario, a veces incluso un simple vino del país, con una etiqueta que obedece a las normas de conveniencia esperadas por el consumidor, tiene un potencial de venta insospechado.

Así pues, la conclusión de dicho estudio sería que no resulta aconsejable

revolucionar totalmente las etiquetas de vino, sino que deben controlarse en sus aspectos menores (detalles visuales, color, textos, composiciones), que si resultan ser tratados de manera adecuada, pueden generar ganancias sustanciales.

ANÁLISIS FORMAL Y CONNOTATIVO DE MODELOS

A continuación, y a modo de breves modelos de intención, aplicaremos un esquema de análisis visual sobre varias etiquetas de vinos producidas en nuestra provincia, con el objeto de utilizarlas como apoyo de los conceptos desgranados y como pequeño laboratorio experimental sobre el cual tratar de hallar algunas respuestas a las propuestas iniciales.

Debemos advertir que, debido a las restricciones técnicas de ésta publicación, no ha sido posible reproducir las etiquetas originales a color, por lo cual la descripción tratará de cubrir en lo posible esta pequeña limitación.



En este primer modelo, del vino *Señorio de Guadianeja*, elaborado por Vinícola de Castilla, S.A., observamos la utilización del formato rectangular vertical -el más habitual- y, aunque el diseño sigue en su conjunto toda una serie de esquemas tradicionales, la distribución de los elementos no deja de ser clara, si bien adolece de una leve sobrecarga decorativa, predominan los motivos racionales e informativos tanto en el texto como en la imagen.

El papel del receptor no es complejo, ya que pesa más la explicitación que la sugerencia abstracta mediante la metonimia

que relaciona al producto (el vino) a partir del productor (las bodegas y la vid). La relación de proporción entre las tipografías y la imagen está muy igualada, y solo la aplicación de color rojo en el texto “Gran Reserva – Cosecha 1989” sirve para extraerla de un conjunto dominado por la mancha de color beige -tostado que cubre el fondo a imitación de un pergamino.

El modelo se imprime sobre papel liso sin texturas en un conjunto que hace una clara referencia a los valores de marca: tierras de cultivo, origen, crianza, etc. Tanto los colores, los tipos de texto como las formas se decantan por una impresión de corte clásico, pero con el suficiente empaque visual como para no parecer una edición básica.



En segundo lugar, comentaremos la etiqueta *Castillo de Alhambra*, también producido por Vinícola de Castilla, S.A., en la que encontramos de nuevo el formato rectangular apaisado, con una distribución de elementos más limpia que la anterior, que no obstante rehuye las connotaciones modernas, aplicando tipos de letra de corte historicista que predominan en la composición, junto a un tratamiento naturalista y

narrativo de las imágenes, en clara alusión a referencias del pasado, si bien la interpretación se nos abre a una posible sustitución visual, en la cual la fuente se erige como un símbolo de la copa de vino.

A excepción de la fotografía, que como en el ejemplo anterior contribuye al significado y la interrelación con el nombre, el efecto de color recae exclusivamente en tonalidades de marrón, que refuerzan el carácter atemporal del concepto en detrimento de una mayor frescura o calidez.

Las formas son cerradas y se distinguen claramente del fondo, como signo evidente de un deseo de sencillez y respeto a los valores tradicionales, que usualmente sirven como indicador para los consumidores poco experimentados que buscan un referente.

Para continuar, pasaremos a la etiqueta de *Ardales*, una de las creaciones de las bodegas Arúspide, que representa la introducción a nuevas líneas de expresión. Encontramos aquí una filosofía que utiliza la innovación y la trasgresión como enseñas para sorprender al receptor.



Se trata de un diseño de línea alternativa que se orienta a una mentalidad diferenciada, no previsible y que juega con una pequeña gama de colores cálidos escuetamente distribuidos sobre fondo blanco y plumas en tinta negra; también el color juega un papel práctico al utilizarse como código diferenciador en los diferentes idiomas impresos.

La legibilidad del conjunto es muy buena, si bien la composición de elementos se arriesga, en un aparente y divertido desorden, al valorar la imagen y los textos auxiliares en un punto crítico sobre el nombre del producto final, dejando el resultado a merced del recorrido y sentido de la mirada, aunque requiere por ello un mayor esfuerzo visual.

La estructura, que está desprovista de ornamentos y filigranas, contiene elementos sorprendentes que motivan la imaginación.

Finalmente hablamos sobre el diseño de la etiqueta *Pura Sangre*, también elaborada por las bodegas Arúspide, con una composición aparentemente austera que oculta una estructura muy cuidada, donde destaca el valor de la propia marca y logotipo en un resultado vanguardista, resaltado por la economía de elementos y una aplicación meditada del color, basado en tipografías actuales de color gris sobre fondo rojo.



La información es muy concisa y el diseño general responde a una necesidad de innovación ante un producto diferenciado, que responde a nuevos tipos de público y a una nueva conciencia social y empresarial: la producción ecológica. Para ello busca un reparto de elementos basado en un estudio de las proporciones y los pesos visuales de cada bloque que crean una armonía elegante y sugerente por su sentido abstracto.

CONCLUSIONES

Como se ha indicado anteriormente, el punto de arranque de este breve estudio se enmarcaba con interrogantes como la influencia de los modelos tradicionales en las etiquetas de vino o su posible evolución y actualización discursiva, otra pregunta de interés se dirigía a conocer la posible primacía entre las funciones estética y práctica de la etiqueta en el diseño. Tras revisar la situación del sector en el restringido campo de estudio desarrollado, podemos destacar aspectos como:

- Toda comunicación contiene un componente ineludible que es la emoción. Introducir elementos emotivos y novedosos en la etiqueta provoca sin duda una identificación de mayor consistencia entre el producto y el comprador.
- Se advierten dos tendencias generales en diseño: Una basada en la reinterpretación de los modelos clásicos y otra que apunta a modelos de vanguardia, atenta a nuevas tendencias y mercados.
- Como en otros campos empresariales de la región, la cultura de diseño se abre lentamente camino como un concepto serio y demuestra ser un valor añadido del producto.
- La mayoría de las ilustraciones utilizadas giran en torno a una función connotativa más que informativa, algo bastante normal si consideramos que de todos los mensajes, el connotativo es el predominante en el lenguaje publicitario [Ferraz: 16].
- Hallamos detalles relevantes en la elaboración de las etiquetas, que forman parte de una importante estrategia de diseño, si bien las mayores implicaciones nacen como resultado de las necesidades propias de la exportación y los ajustes técnicos y estilísticos que ello conlleva.
- De manera paulatina, el diseño de la etiqueta se coordina con otros elementos formales, como la botella o el embalaje, para conseguir un efecto reforzado, dotado de nuevos significados.

En definitiva, toda intervención de imagen que el productor decida llevar a cabo será tenida en consideración de una manera u otra por los compradores, materializando así la aguda aseveración del creativo Marco Suarez:

“Los propietarios de una marca deben aprender que sus diseños son un reflejo de sus empresas, incluso al hacerlo sin intención. Si no te preocupas por el diseño de tus productos, entonces tu diseño está comunicando a todos que no te preocupas por tu negocio”.

AGRADECIMIENTOS

Para que el texto pudiera responder adecuadamente a sus planteamientos, se ha buscado como referencia la participación de entidades públicas y privadas directamente relacionadas con el objeto del estudio en nuestra provincia, cuya amable colaboración deseamos reconocer.

Desde un primer momento nos pusimos en contacto con varias de las principales bodegas productoras provinciales, obteniendo la amable respuesta y cooperación de Vinícola de Castilla (Manzanares) y Bodegas Arúspide (Valdepeñas), materializadas en las figuras de Encarna González-Calero y Mª Dolores Sánchez, respectivamente, a quienes agradecemos sinceramente las entrevistas realizadas, así como las imágenes facilitadas y sus correspondientes permisos de publicación.

Agradecemos también a la Delegación Provincial de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en Ciudad Real. Sección de etiquetado, desde donde se nos proporcionó documentación y modelos oficiales de la normativa legal existente.

Finalmente, recomendamos la revisión de los contenidos y la recopilación de creativos que reúne el Centro de Diseño de Castilla-La Mancha, tanto desde sus catálogos profesionales como desde su web: www.clmdisenio.com

FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA

- ENEL, F. [1974]: *El cartel, lenguaje, funciones, retórica*. Valencia, Fernando Torres editor.
- FERRAZ MARTÍNEZ, A. [2000]: *El lenguaje de la publicidad*. Madrid, Arco.
- LARUMBE, E. [2006]: *Todo lo que necesita saber de la publicidad del vino...y nunca supo dónde consultar*. Madrid, LID Editorial empresarial.
- VV. AA. [2002]: *Memoria de la seducción*. Madrid, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- Fuente oral: Encarna González-Calero de Vinícola de Castilla, Manzanares, Ciudad Real. Entrevista realizada en diciembre de 2010.
- Fuente oral: Mª Dolores Sánchez, de Bodegas Arúspide, Valdepeñas, Ciudad Real. Entrevista realizada en diciembre de 2010.

VALDEPEÑAS Y EL VINO

Adoración Ayuso Campos
Departamento de Tecnología

¿Qué hacer con pueblos que no hablan cristiano,
que no beben Valdepeñas ni saben lo que es
una verónica? [Miguel de Unamuno: 1895].

El vino va ligado a la cultura y a la historia. Un ejemplo de ello es la ciudad de Valdepeñas, cuyas generaciones aprendieron a vivir con el ciclo de vida del fruto, y es en sus caldos donde se han depositado los saberes de una gentes que han crecido por y para el vino, y que han sabido unir tradición y conocimiento para ofrecer un producto, haciendo de él su forma de vida. Como apunta Ángela Madrid Medina [1984: 15]: “Valdepeñas y la vid se confunden, se diría que son una misma cosa. Kilómetros y kilómetros de viñedo en medio de una llanura...”

LOCALIZACIÓN

Valdepeñas es una ciudad con títulos de muy heroica, muy leal e invicta, situada en la provincia de Ciudad Real, a unos 200 km de Madrid en dirección Sur. Comprende, además del núcleo urbano, el barrio de Consolación, situado a 11 km en dirección a Madrid, fundado en la década de 1940 como núcleo de la colonización de tierras de labranza, y las Casas de los Baños del Peral, a 7 km por la carretera de la Solana. Ambas pedanías nacen del aumento comercial y demográfico en la época modernista de la ciudad. Su localización geográfica es 38°46"N 3°25"O, con una superficie de 487,65 km² y una población de unos 31.370 habitantes, según datos del Instituto Nacional de Estadística a uno de enero de 2010.

Etimológicamente es Valle de Peñas, por estar situada al límite de la llanura manchega, rodeada de cerros que son estribaciones de Sierra Morena y que le dan al suelo el carácter calizo, arenoso y de yesos, de un color característico rojo amarillento, que favorecen el cultivo del viñedo.

Es una ciudad relativamente llana; la zona norte está atravesada por el acuífero 23, y cerca de ella pasa el río Jabalón, afluente del Guadiana, de caudal irregular cuyos inicios justificaron los asentamientos de población.

CLIMATOLOGÍA

Otro de los grandes factores que influye sobre el cultivo del viñedo en la zona es el clima continental y seco que posee. El 80% de los días son despejados, con más de 2.500 horas de sol al año. Las temperaturas máximas superan los 40° C, las mínimas alcanzan los -10° C y la media anual es de 16° C. Las precipitaciones son escasas: oscilan entre 200 y 400 litros al año repartidos de 60 a 70 días, produciéndose de forma más intensa en primavera, siendo de corta duración y carácter tormentoso. Estas características tutelan el crecimiento y maduración de las diferentes variedades de uva cultivadas que establecen el proceso y notoriedad sin igual de los vinos de la zona.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Actualmente en España se cuenta con más de 70 Denominaciones de Origen, zonas vinícolas con carácter propio. Ocho de ellas se encuentran en Castilla-La Mancha: Valdepeñas, La Mancha, Méntrida, Almansa, Jumilla (compartida con Murcia), Mondéjar, Manchuela y Ribera del Júcar. La de Valdepeñas fue reconocida el 8 de septiembre de 1932, y sus reglamentos posteriores datan de los años 1968, 1976, 1994 y 2006, es decir, se trata de una denominación experimentada y de las más conocidas por los españoles. Tiene una superficie de viñedo aproximadamente de 28.000 hectáreas. Está situada en el borde meridional de la meseta sur castellana, enmarcada por el Este con la comarca de Campo de Montiel, y por el Oeste por la del Campo de Calatrava. Los términos municipales incluidos son, además del de Valdepeñas, los de Alcubillas, Moral de Calatrava, San Carlos del Valle, Santa Cruz de Mudela, Torrenueva, Torre de Juan Abad, Granátula de Calatrava, Alhambra y Montiel. El Consejo Regulador de la Denominación es el órgano encargado de delimitar la zona de producción, el control de las variedades de uva, la supervisión del cultivo, la densidad de plantación (habitualmente de 1.600 cepas por hectárea y nunca inferior a 1.200 cepas), los tiempos de poda y vendimia (de acuerdo con la capacidad de absorción de las bodegas) y la producción máxima admitida por hectárea (que con el

fin de velar por la cantidad final y el mantenimiento de las producciones tradicionales se establece en 7.500 kilos por hectárea para uva blanca y 6.000 kilos para tinta). El 96% del total de la superficie de los viñedos están ocupados por dos variedades Airen¹ y Cencibel².

Toda la producción es obtenida gracias a unos 3.700 viticultores, a la treintena de bodegas inscritas en los registros, a dos cooperativas y otras tantas industrias cuya actividad principal es el embotellado y comercialización del vino de Valdepeñas.

Estos datos de producción, comercialización... no siempre fueron así; han sufrido altibajos a lo largo de la historia como se muestra más adelante.

HISTORIA

Aunque los primeros restos prehistóricos existentes datan entre los siglos XX y XIII a. C. levantados por pobladores de la Edad de Bronce próximo a la Cultura de las Motillas³, no es hasta finales del periodo ibérico, entre los siglos VII y IV a. C., en el poblado del Cerro de las Cabezas, oppidum⁴ del reino de Oretania⁵, con una acrópolis en la cumbre del cerro, donde se encuentran los primeros vestigios que hacen palpables, entre otros, la vinculación de la zona con el cultivo de la vid, ya que se

¹ Uva blanca abundante en España que trajeron los árabes de Irán. Se adapta bien a climas secos y calurosos, requiere podas cortas, produce un racimo grande, suelto y de color amarillo, con bayas con piel de grosor medio, la pulpa blanda y zumo incoloro, ideales para vinos jóvenes.

² Uva tinta, es la principal en la Denominación de Origen de la Mancha, de alta calidad, maduración temprana, por eso en algunas regiones es también conocida como Tempranillo. Produce un racimo de tamaño medio, compacta y regular, la piel es media-gruesa y la pulpa blanda lo que origina su zumo incoloro.

³ Es el denominado, de manera genérica, Bronce Manchego, que hace referencia a una civilización sedentaria, que basaba su sustento en la ganadería y la agricultura y se desarrolló en La Mancha durante el Neolítico y la Edad del Bronce (aproximadamente entre el 2200 y el 1500 a. C.).

⁴ Poblado prerromano oretano fortificado.

⁵ Fue una región y cultura ibera, que en época posterior en el siglo VII a. C. presenta influjos celtíberos reflejados en los restos de cerámica que llegaría hasta ellos fruto del comercio con esta región. Abarcaba la zona oriental de Sierra Morena y la parte sur de la Meseta. Políticamente la región se sitúa en la mitad sur de la provincia de Ciudad Real y el norte y centro de la provincia de Jaén, y parte oriental de Albacete.

localizan restos de pepitas de uvas y utensilios para el transporte de líquidos de uso ceremonial.

En esta época se cree que el fruto fermenta de forma espontánea, por tanto, el vino se produce de forma natural siempre que las levaduras transportadas por el aire entren en contacto con el jugo de las frutas. La elaboración no es más que la supervisión y refinado en este proceso, desde el momento que se aplasta la uva empieza la fermentación. Este tratamiento de la uva aparece en la época romana y visigoda, donde su producción servía para abastecer al ejército. Estos pobladores concedían gran importancia a la viticultura y promulgaron leyes que protegían los viñedos con preferencia a otros cultivos. Se conocían diversas variedades de uva utilizada como alimento y también para elaborar vino. De la uva “aminta” obtenían vino blanco, y de la “apiana” vino dulce; al vino puro se le llamaba “merum” y “mostum” al recién salido del lagar⁶; “roseum” al vino tinto y “amileum” al blanco. De esta época sólo se tiene constancia del hallazgo de una lápida funeraria de Lucio Acinippo con alusiones al viñedo y obligación de plantar viñas.

Durante el período islámico la zona perteneció al reino de Toledo, siendo de esta época los restos de muralla de una antigua fortaleza presentes en los cerramientos de la iglesia de la Asunción, donde se puede apreciar un reloj de sol y varias inscripciones, en árabe, en su fachada meridional. Los árabes, a pesar de las terminantes prohibiciones coránicas, bebían vino en abundancia, sobre todo en los festejos privados, tal y como lo ha transmitido la tradición oral, lo cuenta el historiador local Antonio Brotons y Diego Peris Sánchez [14]: “Valdepeñas que contaba con buenos vinos como lo demuestra la bula especial del califato que permitía beberlos durante su elaboración en contra de los mandatos del Corán”. Se les autorizaba al cultivo de la viña y a la manipulación del vino”. Esto servía como pretexto para, además de hacer el vino, destinar gran parte de la uva vendimiada a la elaboración de mosto cocido; mixtura a la que se daba consistencia de jarabe y a la que se le denominaba “rubb”, de donde se deriva la palabra castellana arrobe, producto tradicional en la gastronomía valdepeñera. Este

⁶ Edificio donde se guarda dicha prensa llamada también jaraíz, que es el recipiente donde se pisa o prensa la uva para obtener el mosto, separando el hollejo de la pulpa. El edificio suele disponer de una cueva utilizada como bodega que guarda el vino habitualmente en grandes tinajas y de una entrada para descargar directamente la uva traída desde el majuelo. Es una construcción típica de La Mancha, interior de Andalucía y Extremadura.

producto muy usado tenía las mismas aplicaciones que la miel, y también se empleaba diluido con agua para hacer una bebida dulce muy apreciada, ya que, por no embriagar, era tolerada por las normas religiosas.

En la época medieval se repoblaron los lugares de viñas, y las comunidades religiosas y monasterios jugaron un papel importante en el resurgir de esta cultura, haciendo de la uva el fruto imprescindible para celebrar sus ritos religiosos, convirtiéndose los propios frailes en vinateros. Es en la época de la reconquista donde se funda la villa por decisión de la Reina Doña Berenguela. Tras la batalla de las Navas de Tolosa⁷, decide incorporar a Luparia⁸ una serie de poblaciones del término, dando así lugar a la actual ciudad. Sobre ésta, se construye una fortificación, cuyos restos se conservan en la Plaza Mayor, y sobre sus cimientos se edifica la casa del comendador, lugar que más adelante ocupó el marqués de Santa Cruz, y a cuyo castillo Hervás [460] lo llama “*Val de Peñas*” y sitúa el origen de la ciudad entre finales del siglo XIII y principios de XIV. El primer texto en el que se menciona la Encomienda como tal se encuentra en los archivos de la Orden de Calatrava en tiempos del veinticinco maestre, Luis González de Guzmán, primera mitad del siglo XV (se fundó en 1407), citando al Comendador de Valdepeñas fray Pedro González de Ynestrosa. Desde ese momento la villa pertenece a la orden de Calatrava, cuyo maestre tributaba una décima parte de los ingresos de los molinos, ganado, boyerizos y moros [Madrid: 27]. Además exigía, como condición para su establecimiento y derecho de ciudadanía, continuar con el cuidado de la vid, que se había mantenido durante la época musulmana, por esto fomentó y prosperó la extensión de los viñedos. Sirvió, además, de línea de separación entre las Órdenes Militares de Calatrava y de Santiago, hoy comarcas del Campo de Calatrava y Campo de Montiel. Existen reseñas del “despoblamiento de Valdepeñas” en los estudios de Rodríguez-Picavea [1994: 70-71] como parte de las Encomiendas de la zona central del Campo de Calatrava.

El camino real fue el sendero natural que, durante el S.XV, los Reyes Católicos utilizaban casi de forma anual para viajar desde el Norte a las comarcas de Andalucía desde el comienzo de la guerra de Granada en 1482,

⁷ Conocida simplemente como «La Batalla» en las crónicas de la época. Tuvo lugar el 16 de julio de 1212 cerca de la población jienense de Navas de Tolosa. La victoria permitió extender los reinos cristianos, principalmente el de Castilla, hacia el sur de la península Ibérica, entonces dominada por los musulmanes.

⁸ Se incorporan a Luparia, Miróbriga, Noliva, Castilnuevo, Corral Rubio y Valdepeñoso.

hasta que se entregó la ciudad en 1492, más tarde empleado para transportar y distribuir vino por los arrieros. Generalmente, el itinerario, si el viaje era urgente, era atravesando las llanuras de la Mancha hasta llegar a Jaén o Córdoba, y la otra ruta era la occidental, que pasaba por el monasterio de Guadalupe. En éstos, el paso y estancia por Valdepeñas fue el 19 o 20 de octubre de 1487 (no se sabe de forma concreta la fecha) de camino a Aragón. Tal y como queda documentada en el Archivo de Simancas, en el que se relata que los monarcas pasaron su estancia en casa de “la buena viuda de Merlo”, siendo más tarde la que eligieron para sus hijas Juana, María y Catalina durante parte de la campaña. “No era desconocido el linaje de los Merlo (Alonso, Diego y Juan) para los monarcas, puesto que estaban participando en la reconquista española” [Prieto: 67-74].

A partir del reinado de Fernando el Católico, los reyes pasaron a ser los grandes maestros y tomaron el control de las Órdenes Militares. El 4 de mayo de 1523 el Papa Adriano VI concede las Órdenes al Reino de Castilla y León, estando en este patrimonio la villa de Valdepeñas. Entonces el Rey Felipe II, para aliviar las arcas del estado, que ya arrastraba deudas de Carlos I con algunos banqueros vinculados a la Mancha, como ejemplo los Fugger, decide venderla. Tal y como defiende Fernando Vasco Merlo [44]:

Y con estos crecimientos de carácter extraordinario y por otros más naturales, fue creciendo Valdepeñas, hasta el punto de ser deseada por don Álvaro de Bazán, primer marqués de Santa Cruz, que del 22 de abril de 1575 la compró a Felipe II en 3.085.147 reales y diéz maravedises⁹.

De esta época datan diversos edificios religiosos como el Convento de los Trinitarios [Herrera: 217-241], así como casas señoriales como la del actual Museo Municipal o la que sirve de sede de la Fundación y Museo de Gregorio Prieto, que albergó hasta finales de los ochenta la bodega de Amador Caminero cuya publicidad escrita por Juan Alcaide dentro de una tinaja¹⁰ decía [Martínez: 37]:

⁹ “Ignoramos por qué Eusebio Vasco..., en su obra *Mil efemérides...*, dé las fecha de 1574 y 1575 con respecto a la venta de Valdepeñas, siendo el 22 de abril de 1585. Tampoco coincidimos con el precio de 3.085.147 reales y 10 maravedíes, siendo de 104.895 reales y 8 maravedíes” [Madrid: 28].

¹⁰ Recipiente elaborado a base de barro cocido que suele contener líquidos. Se empleaba antiguamente en el reposo final y transporte de los vinos.

El mosto es feto de mi vientre, y crece.
Nace en los gritos de la espita, y quema.
Por ti, tonel minero, se hace gema,
gema de amor que por amor padece (Juan Alcaide).

Tras la expulsión en 1610 de los moriscos de Granada, después de la sublevación de las Alpujarras, es abundante su presencia en La Mancha. Durante los siglos XVI y XVII, algunos valdepeñeros se embarcan en la aventura de las Américas, entre ellos Bernardo de Balbuena. Durante esta época aparecen construcciones palaciegas con las características adecuadas para el cuidado del vino, y en ocasiones se excava en la roca a más de ocho metros de profundidad con el único fin de mantener una temperatura favorable para que los caldos no se picaran, adquiriendo la denominación de cuevas-bodega. En otras ocasiones bastaba con aumentar estancias al bloque principal de la casa señorial donde se elaboraba y guardaba el vino. Ambas son construcciones propias de la ciudad y diferentes a las existentes en otras zonas, p.ej. las cuevas de Tomelloso que son más superficiales y salen a las calles para respirar a través de lumbreras.

Antonio Ponz en *Viaje de España en que se da noticia de las cosas más apreciadas y dignas de saberse, que hay en ella*, relato que realizó por encargo de Campomanes a fin de inspeccionar los bienes artísticos que habían pertenecido a la Compañía de Jesús, [Tomo XVI. carta 1º párrafo 59] señala: "...pero el vino mejor de España, y del mundo, según dictamen general de los mejores potistas, es el que se hace del famoso viñedo de Valdepeñas...". Además se destaca un viaje efectuado por el marqués de Santa Cruz y un hijo suyo en 1774. En él se desvelan diferentes detalles sobre la actividad empresarial de Valdepeñas. Se habla de la visita a una bodega de 180 tinajas y una cueva de enorme capacidad, situada a 60 escalones de la superficie, con una descripción detallada de las galerías y ubicación de las tinajas. También resalta el carácter ilustrado del marqués, así como el industrial, describiendo las fábricas de paños, batán, o jabonería, que permitían mantener ocupada a la población y aumentar la demografía local.

En los apuntes de viaje de Francisco de Miranda [14] (*América Espera*) de Cádiz a Madrid en el año 1778 se describe su paso por Valdepeñas:

Casa de Juan Rojo. A Valdepeñas (2 lenguas). Pueblo famoso por sus vinos, los mejores de toda Castilla. Su población es de dos mil vecinos y la gente está más bien vestida que los demás pueblos de La Mancha, prueba de que poseen

alguna riqueza. Este lugar pertenece igualmente a los marqueses de Santa Cruz, y en él tienen una fábrica de jabón de Castilla, que por su calidad podría producir grandes rentas, pero está como todo lo demás, sin fomento. Este jabón es superior al que se hace en Francia o Inglaterra. La bodega en que deposita dicho marqués (como señor eclesiástico) la tercera parte de la renta de vinos, encierra quince mil arrobas, prueba de la fertilísima cosecha que produce este territorio. Hay también una pequeña fábrica de paños del citado marqués, todo en decadencia, y manifestando la desidia e ignorancia de los poseedores, que podrían, con un poco de industria formar con los tres ramos dichos, el más rico mayorazgo de toda La Mancha.

Aún se conservan vestigios de una famosa bodega que aquí estableció, siendo ministro, el marqués de la Ensenada, y que la destruyó un incendio. En los edificios nada hay que notar. Aquí es, donde por primera vez, he oído cantar las *seguidillas* manchegas con tal gusto y armonía, por dos mozas del país, que pudieran divertir el oído del más instruido en el arte.

Sus vinos, promocionados por los marqueses, se bebían en la Corte española de los Austrias y su fama se extendió por todo el país. Valdepeñas tuvo un auge proporcional a las grandes cantidades de vino demandadas, tuvo un gran apogeo cuya consecuencia fueron las numerosas posadas y tabernas que florecieron en toda la zona de la meseta manchega y el comienzo del consumo masivo de vino en Madrid a finales del siglo XVIII, con una producción anual que llegó a ser de unas 200.000 arrobas (3.200.000 litros). Ya por entonces el clarete recibía el nombre de “aloque”. La fermentación se realizaba en tinajas de barro que se encontraban parcialmente enterradas para mantener la temperatura.

Gracias al Marqués de la Ensenada en 1750 y a sus órdenes catastrales se tienen datos de la zona; la agricultura daba trabajo a más del 70% de la población con un total de 160 labradores, 643 jornaleros y 45 arrieros. No todos los cosecheros eran vinateros¹¹; algunos almacenaban en “trajineras de vinos y aguardientes”; otros lo destinaban a los corredores de vino o “chalanés” que vendían a los mesoneros de Madrid o a los transeúntes que circulaban por el camino real desde la capital hasta Andalucía. Llegó a haber hasta 900 bodegas, muchas de las cuales eran llamadas “pucheros”, ya que se componían de unas pocas tinajas empotradas en una sala que solía ser un añadido a la casa.

¹¹ Pertenciente al vino, especialmente a su producción y comercio.

La evolución de la demografía hace que aparezcan, prácticamente en todas las casas, bodegas de estructura familiar, comenzando un nuevo comercio, donde los arrieros y labradores pasan a ser pequeños comerciales. Algunas de estas bodegas aún perduran en el tiempo, pero son las menos. Entre las más conocidas fueron, la bodega de Salvador Galán (“los Soletilla”), cuyos orígenes se remontan a 1794 y a cuya familia pertenece la heroína del Seis de Junio, Juana Galán “la Galana”. Otra bodega es la conocida como “la Sagrada Familia” (1796) cuya propiedad fue de la familia de Francisco Vivar del Vello. En 1810 el abuelo de Pedro López-Tello Merlo-Córdoba emprende el negocio, más tarde lo consolidan sus nietos, la saga de los “Moya”, emparentada también con “los Tarancón”; ambos destacan como importantes bodegueros, tal y como comentan los grandes anuarios comerciales de los primeros años del siglo XX [*Anuario de Riera* de 1902, y la *Guía Indicador de los Vinos de Valdepeñas* de 1907]. Una muestra del alcance que tuvo esta firma bodeguera son sus numerosos inmuebles, que crecían proporcionalmente a la demanda de espacio necesario para contener el incremento de las tinajas de la época cuya capacidad oscilaba entre 300 y 400 arrobas.

DEL SIGLO XIX A NUESTROS DÍAS

El éxito obtenido a lo largo del siglo XIX por Valdepeñas se debe en concreto al marqués de Mudela, Francisco de la Rivas y Urbieta, que allá por el 1856 y 1872 consiguió un patrimonio vitivinícola que ascendía a 14 millones de reales y 19.000 hectáreas de viñedo, superficie que hoy en día sería la mitad de la zona de producción acogida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdepeñas. Además se implicó y colaboró en la promoción del vino, siendo vicepresidente de la Exposición Nacional Vinícola de 1877 (donde el 80% de conjunto de expositores, es decir, 104 stand, pertenecían a vinos de Valdepeñas). Otros nobles que desarrollaron la viticultura en la zona fueron el Conde de Casavaliente, el Duque de Bailén, el Marqués de Casa Pacheco y el Marqués de Casa Treviño. Según cuenta Martínez Frías [62]), Richard Ford (escritor y dibujante inglés) en 1846 destacaba sobre el resto de vinos españoles a tres: la manzanilla, el jerez y el de valdepeñas, calificándolos como excepcionales:

En Valdepeñas, a pesar de tener en Madrid su mejor parroquia, el vino se hace de la manera más primitiva y descuidada [...] Está hecho de una cepa de

Borgoña que ha sido trasladada y trasplantada del mísero sol de la voluble Francia a los claros y gloriosos veranos de La Mancha. El vino típico es rico, de mucho cuerpo, y muy oscuro, y se conserva perfectamente cuatro o cinco años y más, ganando notablemente. Para saborearlo debidamente debe beberse en su misma tierra; los aficionados deben bajar a una cueva o bodega a beber una copa de rúbeo líquido sacándolo directamente de la tripuda tinaja.

El 6 de junio de 1808, en plena ocupación napoleónica de España, el ejército huyó de Valdepeñas por el inminente paso de tropas napoleónicas de refuerzo que se dirigían a Andalucía. El pueblo entero (incluidos jóvenes, mujeres, niños y vecinos de pueblos cercanos) se alzó en armas, desde las nueve de la mañana hasta las seis de la tarde, y, a costa de un número elevado de vidas y del incendio de parte de la villa, impidió el paso a las tropas consiguiendo la retirada de los franceses. Este retraso facilitó sin duda la victoria española en la batalla de Bailén. El hecho fue recogido por Galdós en sus *Episodios Nacionales*, y por ello el rey Fernando VII le daría, el 29 de enero de 1895, a la villa el título de “Muy Heroica Ciudad”. Destacaron en esta batalla famosos guerrilleros de la ciudad como Francisco Abad Moreno “Chaleco”, Juana Galán “La Galana”, La Fraila, el cura “Calao” y Manuel Madero Candelas. A partir de la tregua, su relación con los franceses se basó en el respeto, hasta que en 1812 salen definitivamente de la villa. Antes de la contienda era continuo el paso de tropas, y un capitán autor de *Mémoires d'un officier française prisonnier en Espagne*, De Mery, “tuvo el buen gusto de hacer elogios de sus vinos” [García Noblejas: 29].

Numerosas son las bodegas que van surgiendo a lo largo del siglo XIX, entre las que se pueden destacar: Viuda e Hijos de Tomás López Tello, fundada en 1840 y pionera en la exportación a Estados Unidos; algunos de sus vinos adquirieron propiedades curativas, como p.ej. “vino Quinado San Emilio”, elaborado a partir de vino viejo escogido con un preparado de Quina, Kalizaya, hemoglobina y diferentes plantas aromáticas; la saga de los Morales, (1850), donde Ignacio Morales Caravantes¹², fue el precursor de las bodegas de Sevilla y Valdepeñas, y cuyo objetivo principal fue elaborar vinos muy puros, con una alta graduación alcohólica, que llegaba en los vinos tintos hasta los 15°; Sociedad Vinícola Valdepeñas, S.L., data

¹² Tío del dramaturgo, novelista y miembro de la Real Academia de la lengua española, Paco Nieva.

de 1870, que elaboraban licores y bebidas como el “Coñac Canalejas”, el “Anís de La Mancha” o el “vino Carlitos”; Vicente Cornejo y C^a, (1868), que apostaron por la innovación tecnológica; la saga de los Tarancón, (1870), abrió nuevos mercados, y fue una de las pioneras en la comercialización con etiquetado, abasteciendo a Alemania y Bélgica durante los años 60 y 70; también mecanizaron las labores agrícolas con la incorporación del vehículo tractor; Miguel Caravantes, surge en 1875 con la bodega “Los Llanos”, que actualmente ha ido creciendo y, aunque aún se conservan 42 tinajas de barro original, surgió en su suelo un entramado de galerías y cuevas, donde se ubica la casa vinatera comparable con las existentes en Aranda de Duero; bodegas de Eusebio Vasco Gallego que además construyó la Panificadora; Luis Palacios (1902), donde una nave de la bodega albergaba gran capacidad de vino y para ello disponía de seis filas de tinajas y alojaba 80.000 arrobas de vino, además de varias líneas de productos; en 1910 fue nombrado alcalde de Valdepeñas; Peinado y Cía, (1900) fue de las primeras en sacar el mosto yema¹³ por gravedad; la saga de los López de Lerma (1860), que iniciaron el transporte de vinos hasta Madrid coincidiendo con la llegada del ferrocarril; los Brotons, quienes entre sus clientes destacaron el “mesón de Cándido” en Segovia y la emblemática “Taberna de Antonio Sánchez” (1884), torero y pintor, local madrileño donde se celebraban tertulias, saboreando una copa o un “chato”¹⁴, con la asistencia de Gregorio Marañón, Pío Baroja, Julio Camba, Cossío, Antonio Díaz Cabañete, los pintores Soroya y Zuloaga y el mítico torero Juan Belmonte, entre otros; bodegas de Ignacio y Matías Nieva; bodega de Abelardo Fernández Puebla; bodega Agapito, fundada en 1890, reconocido popularmente por su comercialización de vino a granel, una exquisita mistela y vermú que, actualmente, aún se pueden saborear; casa de Luis Castells; bodegas de Juan Ruiz Cejudo...

El tren y el “trenillo”

Con la llegada del ferrocarril en el siglo XIX (1861), el vino de Valdepeñas comenzó a exportarse a gran escala. En esta época también comienza la exportación del vino valdepeñero a América. También

¹³ La vid posee tres tipos de yemas: yema principal que es la que brota más frecuentemente y la encargada de traer la producción de la temporada, yema pronta y yema latente.

¹⁴ En las tabernas, vaso bajo y ancho de vino o de otra bebida.

aparecen la luz eléctrica y el agua potable, posibilitando un gran desarrollo y una burguesía emergente. En esta época surgieron bellos palacetes y casas en la zona urbana. Las vías de tren tenían terminales en ciertas casas valdepeñeras, próximas a la estación de ferrocarril, para cargar y descargar vino. Las posibilidades que este medio de locomoción ofrece a la ciudad son inmensas en cuanto al comercio de los vinos. Se instauran las bodegas, con la línea de ferrocarril, más importantes del momento, entre ellas las Bilbaínas (fermentan en tinas de roble), Sánchez Pinarejo, Peinado, Miguel Martín, la Gloria o Ruiz de León. Algunas de ellas disponían de dependencias para embarcar sus vinos e incluso de carretones propios para que el transporte de Renfe fuese continuo. A partir de 1861 el tren llevaba diariamente 25 vagones de dos tableros móviles cargados con más de 100 pellejos de vino cada uno hacia Madrid, y hacia otras estaciones como Alicante y Valencia. Como recapitula Martínez Díaz en los apuntes de *La voz de Valdepeñas*, en su edición del siete de enero de 1893, donde se comparan los datos de las expediciones de los tres últimos años, se constata que “en el año 1890 salieron de la estación 5.693 vagones en el 1891 6.809 vagones y en el 1892 6.175 vagones recapitulando un total de 7.881.694 arrobas, es decir, 918.351.707,13 hectólitros en tres años”.

El “trenillo” inaugurado en 1893 unía Valdepeñas con Calzada de Calatrava; salía de una estación ubicada cerca de Renfe y transitaba por una línea férrea estrecha. El destino de dicha infraestructura era la finca de Montachuelos, en el término de Granátula de Calatrava; se trataba de un latifundio perteneciente a la familia del pintor Zuloaga que producía 75.000 arrobas de vino además de aceite y cereal. Años más tarde se continuó la línea hasta Puertollano.

Por último, en el siglo XX, en la ciudad aparece un movimiento artístico, cultural y arquitectónico que se muestra en sus edificios; ejemplo de éstos son el casino de la Confianza, edificio de enormes salones, suelos amarmolados y de elevadas columnas, con piscina donde los niños disfrutaban hasta su reforma; desde el colegio de las Salesianas se observaba la espléndida fachada de la casa que perteneció a la familia de los Ruiz Poveda; la casa de las Cruces, que con mayor suerte que muchas del paseo de la estación, se rehabilitó. Durante esta época, la gente se reunía en ocasiones en las bodegas, no sólo para degustar vino sino también para participar en tertulias con personajes conocidos o para investigar en la historia de la ciudad. Más tarde los salones adyacentes a las bodegas se convirtieron, si los padres lo permitían, en el lugar de reunión y de

organización de fiestas y “maitines”¹⁵ pasando el tiempo entre toneles, barricas, tinajas... Aparecen proyectos empresariales de envergadura como los de Carmelo Madrid, Florentino Piqueras, los hermanos Morenito y los Guerola, resurgiendo un interés desmesurado por el conocimiento del producto, la formación de enólogos, su producción y comercialización. Los hermanos Madrid se decantaron por diversificar la producción invirtiendo en harina, aceite, jabones y vino como los “Rumoroso”. “Morenito”, cuya bodega nace en 1900, se dedicó a la exportación y comercialización a gran escala en Suiza, Reino Unido, incluso París. También son los precursores del embotellado en las bodegas de Sergio Sánchez. Otra de las bodegas y alcoholeras de gran calado empresarial fue la de la familia Piqueras. Bodegas Guerola, Andrés López de Lerma (fue una de las primeras casas en embotellar para exportar), la saga de los Merlo (conocido el apellido desde la época de los Reyes Católicos, cuyos antecesores participaron en la reconquista gracias a la cual la ciudad adquiere el título de “muy leal e invicta Ciudad”), que durante esta época se dedican a la exportación a grande y pequeña escala a todas partes del mundo, la saga de los Rodero (con marcas como “Quijote” y “la Flor de la Mancha”), la familia Bernardo (con la marca “las tres cubas”) y otras como: “la Cruzada”, la de los Caminero, Antequera, Córdoba, Camacho, Cejudo (con su cueva de “el Trascacho”)...

La filoxera

La vid, como ocurre con otras plantas cultivadas, está sujeta a alteraciones producidas, en algunos casos, por agentes parásitos y, en otros, son producto de trastornos fisiológicos principalmente nutricionales, los cuales merman las posibilidades productivas y la calidad del cultivo. Para comenzar una correcta elaboración del vino, es importante el cuidado de la materia prima incluso antes de su recolección, por lo que habrá que prestarle los cuidados estacionales que requiera. Entre las enfermedades que puede tener el producto se encuentran la eutipiosis¹⁶, excoriosis¹⁷, clorosis¹⁸,

¹⁵ Es la primera de las horas canónicas, rezadas antes de amanecer, pero en Valdepeñas el término también se ha usado para describir las actividades lúdicas que del 23 de diciembre se hacen hasta el amanecer.

¹⁶ La enfermedad que penetra por alguna herida de la cepa, ataca al tronco y brazos de estas, dando brotes cada vez más débiles.

mildeu¹⁹, oídio²⁰ y filoxera. Esta última consiste en un pequeño insecto que se alimenta de la savia, atacando sus raíces y provocando su deterioro y posterior muerte. La plaga tiene su origen en América y fue ahí donde surge la solución, que consiste en el injerto sobre las raíces nativas, resistentes a la enfermedad, de varias europeas. La enfermedad se introduce en España desde Francia en torno al 1850 y llega a nuestra zona en 1900. Para su estudio se crea en Valdepeñas el primer campo de experimentación vitivinícola conocido como “La Enológica”. Aunque inicialmente no afectó mucho a la distribución del vino dado que se almacenaba en bodega-cueva, más tarde durante la mitad del siglo XX, y sumado el hecho de la guerra civil, las reservas de los depósitos fueron escaseando y este efecto perjudicó el mercado nacional. De esta crisis surge la necesidad de variar las formas de producción, de ahí los productores se unen en sociedades, no sólo para replantar los viñedos con nuevas variedades sino también para la producción y comercialización del vino, es decir, aparece el movimiento cooperativo. Un ejemplo de ello es “La Invencible”, fundada en 1943 y compuesta por una veintena de socios. Todo esto trajo como consecuencia el fortalecimiento de Valdepeñas y dio lugar a la creación del Consejo Regulador. Esta situación trae consigo una emigración hacia las grandes ciudades, provocando un descenso de población y, por lo tanto, de mano de obra.

En 1979 la ciudad sufre su última gran riada (la anterior en 1892) por el desbordamiento del arroyo de “La Veguilla” que cruza de Este a Oeste la ciudad. La destrucción de dos barrios y el fallecimiento de 22 personas convierten este hecho en noticia nacional durante semanas. Además, esta tragedia socioeconómica fue la consecuencia que marcó el fin de la antigua

¹⁷ Su desarrollo es de importancia tras las lluvias durante el desborre de la vid. Se aprecian síntomas en brotes jóvenes, con manchas oscuras que avanzan y se agrietan, posteriormente aparece blanca la corteza con abundantes puntos negros. Se localizan en los tres o cuatro primeros entrenudos de la base.

¹⁸ Se aprecia porque se ponen las hojas amarillas, se debe a un exceso de agua, heridas en el tronco o mala soldadura del injerto. Se combate con sulfato de hierro.

¹⁹ Enfermedad de la vid, producida por un hongo microscópico que se desarrolla en el interior de las hojas, y también en los tallos y en el fruto. El mildiu o peronospora se da infaliblemente. La rapidez de desarrollo de la infección depende de la temperatura, de la humedad y de la virulencia del hongo. Los consorcios antimildiu fijan la fecha de los tratamientos en base a una recogida sistemática y a tiempo de estas informaciones.

²⁰ Hongo de pequeño tamaño que vive parásito sobre las hojas de la vid y produce en esta planta una grave enfermedad.

y pequeña industria vinícola con el nacimiento de grandes proyectos bodegueros que están actualmente en pleno desarrollo.

En los años ochenta, se lleva a cabo en la ciudad un intenso proceso de reconversión del sector vitivinícola. Muchas de las más de 600 pequeñas bodegas tradicionales cerraron y surgieron unas pocas, de gran envergadura, que desarrollaron técnicas punteras en la producción y elaboración del vino, mostrando nuevas formas de ver el mercado. Se pasará del vino que surte las tabernas de Madrid a la exportación internacional. Se introducen variedades distintas de uva, nuevas formas de mercado y de proyección de vino en las ferias regionales. Un ejemplo de esto son las bodegas de Luis Mejía (1947), pertenecientes a la saga de los Mejías, cuyo afán de modernización se refleja en la mejora de su estructura comercial y en su publicidad, tal y como destaca Martínez Díaz [213] en el suplemento de *El Alcázar* a doble página y a color con su famoso eslogan: “un vino para cada ocasión... y una ocasión para cada vino”. La bodega de “Viña Albali Reservas”, propiedad de Félix Solís (1952), que luego pasará a formar parte de la saga familiar, tuvo una proyección tan extensa que, en la actualidad, exporta a más de 65 países y cuenta con una planta de embotellado en China, además de bodegas en Ribera del Duero, Rioja y Rueda; también comercializan otros productos como el aceite, aunque en menor proporción, como ejemplo la almazara de Moral de Calatrava. Otras bodegas a destacar de este siglo, aunque a menor escala, son Calvin Riesgo, Miguel Calatayud, que bajo la marca de “Vegaval” ofrece caldos de elevada calidad, o Delgado Cámara. La reducción en el número de bodegas es tan notable que, según un dicho popular de finales de los noventa, “para el 2000 quedarán Los Llanos y Sóliz”.

CONSERVAS TRADICIONALES

Las fiestas del vino se celebran en Valdepeñas del uno al ocho de septiembre, siendo este último el día patronal, homenaje a la Virgen de Consolación. Comienza con la “pisá” de la uva y con la ofrenda de los mejores racimos a la Patrona. Nacen como consecuencia de celebrar la primera feria regional del vino de La Mancha en 1952. Y, ¡ya empieza la vendimia!, la ciudad y alrededores cambian su imagen, los tractores llenos de uva llegan a las bodegas, los vendimiadores después del jornal pasean por las calles, en el ambiente huele a mosto y en las casas se hace mostillo y

arrope, además de otras conservas tradicionales. Según Manuel Barchino Maroto se procedía de la siguiente manera:

En la preparación del mostillo, unos días antes de comenzar su elaboración, se limpiaban las calderas de cobre. También se fregaba la paleta, que había de servir para menear mientras se elaboraba. Este artilingio es el que se emplea para “remecer” las tinajas cuando están en gramilla. Pues bien, ya preparados los utensilios y una vez encendida la lumbre y alimentada con las “gavillas y cepas”, la caldera se colocaba sobre las trévedes y allí se vaciaba el mosto que previamente se había recogido y filtrado con un trapo para evitar impurezas. Previamente, se había medido la cantidad de dos arrobas que, después de hervir, tenía que quedar reducido a la mitad, lo que suponían 16 litros. A esta cantidad se calculaban 1750 g de harina y sin dejar de mover el líquido muy lentamente, el mosto iba tomando color y espesando. Y, cuando empezaba a hacer “borbotones”, ya daba señales de que estaba hecho. Entonces, se le ponía ralladura de cáscara de naranja y limón seca. Para finalizar, se preparaba un “papelón” de canela, que una vez esparcida y bien extendida quedaría mezclada con el contenido, entonces había que darle con fuerza y rapidez evitando que se pegara y seguir moviéndolo hasta su retirada del fuego. Se servía en fuentes de barro o platos y, su destino inicial, eran las alacenas cubiertos con un trapo blanco.

Para el arrope, durante el tiempo de vendimia, se cogían garrafas de mosto directo del jaraíz recién descargado y procurando que fuera de un grado de azúcar lo mejor posible. Este mosto se vaciaba en “el perol” que, puesto a la lumbre, hervía y quedaba dulzarrón como si se tratase de miel o mermelada. Al líquido hervido se añadían trozos de calabaza, melón, manzana, pera, cáscara de naranja y membrillo que habían permanecido previamente en agua de cal durante dos horas y, después de su lavado, se incorporaba. Se dejaban hervir en el almíbar hasta que tomarán color como el de las pasas. Se mantenía durante todo el invierno.

La conserva de la uva se hacía a la llegada de la vendimia, al “manijero”²¹ se le daba el encargo de seleccionar un par de espuestas de uvas, de las más doradas y del mejor majuelo²². Con trozos de cordelillo se enganchaba los racimos en las cuerdas que se colgaban en los clavos que había en los pajares, y allí se mantenían durante todo el invierno.

Aunque la actividad principal en la localidad consistía en la elaboración de vino, existía, además, otra serie de productos relacionados con él como

²¹ Capataz de una cuadrilla de trabajadores del campo.

²² La Viña. Terreno plantado de muchas vides.

son el vinagre de vino, alcoholes, orujos, destilados de licores y aguardientes que, en ocasiones, se producían en las propias bodegas. Éste es el caso de las Bilbaínas o de las alcoholeras de Pérez Texeira y de los Verdejo. En la actualidad una línea importante de producción es la del mosto, como zumo de uva sin fermentar, que tiene como principal exponente a “Mostos Internacionales”.

OFICIOS

Desde el punto de vista profesional, el sector comercial ha girado en torno a bodegueros, arrieros o labradores con la ayuda de cuberos, boteros, carreteros, capacheros..., que en determinadas épocas han hecho su trabajo indispensable para la elevada demanda. Estos gremios artesanales se han desarrollado generación tras generación; el oficio lo enseñaban padres a hijos, quedando en ocasiones en manos de “sagas”, como ocurría con las bodegas. Así, los cuberos pertenecen a la familia González que se iniciara en el oficio a finales del siglo XIX, y también se encargaban de fabricar las enormes cubas y bocoyes²³ que iban en el ferrocarril. Los boteros utilizaban la piel de cabra vuelta impermeabilizada con pez de resina de pino para conservar los vinos; en la actualidad aún Manuel Fresneda continúa haciendo botas y pellejos²⁴ de forma artesanal. Los carreteros se encargaban de repartir vinos y de transportarlos por el Camino Real, y en la mayoría de los casos reparaban las galeras²⁵ o los carros de varas que eran los más demandados en la zona. Caldereros, cañameros, guarnicioneros, alfareros y transportistas son otros oficios que se han dejado perder y, en sus tiempos, fueron imprescindibles para el desarrollo de la comarca.

FOLCLORE

Por último, entrego en memoria de D. Manuel Barchino, un ilustre valdepeñero, coplas que con gusto y paciencia recogió a lo largo de su vida, relacionadas con el folclore local:

²³ Medida con una capacidad aproximada de 40 arrobas.

²⁴ Medida con una capacidad aproximada de 6 a 8 arrobas.

²⁵ Carro para transportar personas, grande, de cuatro ruedas, ordinariamente con cubierta o toldo de lienzo fuerte.

“Bautizao” con vino tinto
lo mejor del mundo entero
yo he nacido en Valdepeñas
y por eso soy manchego.

Valdepeñas un gran pueblo
con sus cientos de bodegas
y para acarrear sus vinos
cuatro grandes carreteras.

Es en verdad que en vendimia
pasamos mucho calor
nos ponemos los sombreros
y nos quitamos del sol.

Valdepeñas cuánto vale
tu alameda del Peral
el pozo del agua agria
que es un agua muy especial.

Todos juntos y contentos
de la vendimia venimos
de haber llenado capachos
de grandes y hermosos racimos.

Allá va la despedida
la que echan los jornaleros
con el azadón al hombro
quédate con Dios, majuelo.

Virgen de Consolación
patrona de Valdepeñas
échanos tu bendición
y danos vendimia buena.

Reina de este pueblo “bella”
patrona madre y “señora”
Valdepeñas confía en “ella”
por ser la virgen “consoladora”.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- BEAMUD CÁRDENAS, Luis Jesús y LÓPEZ FERNÁNDEZ, José Luis [2002]: *La Tecnología del vino*. Material curricular de la Unidad de Trabajo del Área de Tecnología de 3º de E.S.O., Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- BROTOS SÁNCHEZ, Antonio [1998]: *Apuntes históricos de Valdepeñas*. Ciudad Real, ed. Lozano Artes Gráficas.
- GIRALDEZ, Arturo [2006]: *La primera globalización y un inquisidor en el Potosí de 1650: El Memorial de Don Alonso Merlo de la Fuente*, ed. eHumanista, v.7 (2006)
- HERRERA MALDONADO, Enrique [2005]; *Arte en La Mancha en tiempos de don Quijotes. La Monarquía Hispánica en tiempos del Quijote*. UCLM, ed. Silex págs. 382-383
- HERVÁS Y BUENDÍA, Inocente [1890]: *Diccionario histórico geográfico de la provincia de Ciudad Real*. Ciudad-Real: [s.n.], 189 (Estab. tip. del Hospicio Provincial), págs. 459-473

- HIDALGO FERNÁNDEZ-CANO, Luis [2002]: *Tratado de viticultura general*. Madrid, ed. Mundi-Prensa pág 60.
- El vino de Valdepeñas* [1973] Madrid, Agricultura, Revista Agropecuaria n° 494
- MADRID MEDINA, Ángela [1984]; *Valdepeñas*. Ciudad Real, Instituto de Estudio Manchegos (Consejo Superior de investigaciones Científicas).
- Una villa de la Orden de Calatrava Valdepeñas*. Ed. Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Valdepeñas (2008). Biblioteca de autores locales.
- MARTÍN ARROYO, Daniel [2007]: *El vino: aspectos publicitarios*. Cuadernos de estudios manchegos, 31 (2007), págs 199-210
- MARTÍNEZ DÍAZ, José Luis [2005]: *La genealogía de las bodegas en Valdepeñas*. Gráficas Carrascosa, S.L
- MIRANDA RODRÍGUEZ, Sebastián Francisco de [1778]: *América Espera 1778*. 12. Una enciclopedia mínima. De Cádiz a Madrid con el regimiento de la Princesa. Apuntes de viaje. Biblioteca Ayacucho, impreso en Venezuela.
- PERIS SÁNCHEZ, Diego [2006]: *Arquitectura y cultura del vino: Bodegas de Castilla La Mancha* Madrid, ed. Munillalería
- Bodegas de Valdepeñas: arquitectura, ciudad y paisaje*. 2º Ciclo de Conferencias Valdepeñas y su Historia. págs. 13-97, ed. Concejalía de Cultura Ayuntamiento Valdepeñas, Biblioteca de autores locales (2008).
- PRIETO, Amalia; *Estancia de los Reyes Católicos en Valdepeñas*. Centro de Estudios de CLM. (1970), págs. 67-74.
- PUENTE, Pedro Antonio de la (Seudónimo de Antonio Ponz) [1772]: *Viage de España, ó Cartas en que se da noticia de las cosas más apreciables y dignas de saberse, que hay en ella*, Ibarra impresor, 1772-1794, 18 v. T. XVI, Madrid
- RODRÍGUEZ-PICAVEA, Enrique [1994]: *La formación del feudalismo en la meseta meridional castellana. Los señoríos de la Orden de Calatrava en los siglos XII-XIII*. Ed. Siglo veintiuno.
- VASCO MERLO, Fernando [1959]: *Historia de Valdepeñas*. Valdepeñas, Gráficas Cruz.
- <http://www.laardosa.es/ultimas-tabernas.php> (febrero 2011)
- Madrid Lavapíes, Taverna de Antonio Sánchez
- <http://www.flickr.com/photos/druidabruxux/4889977090/> (febrero 2011)

Tradición de los mesones en Valdepeñas

<http://valdepenas.kallejeo.com/comer-en-valdepenas/articulo/la-tradicion-de-los-mesones-en-valdepenas> (febrero 2011)

Denominación de Origen Valdepeñas:

http://www.ororojo.es/2010/03/26/vino/vinos_de_espana/vino_de_castilla_la_mancha/denominacion-de-origen-valdepenas/ (febrero 2011)

<http://www.bodegasyvinos.com>

Joaquín Brotons: <http://www.joroba.es/webs/joaquinbrotons/inicio.htm>
(febrero 2011)

Luis Palacios: <http://edu.jccm.es/cp/luispalacios> (febrero 2011)

<http://joaquinmorales.blogspot.es/> (febrero 2011)

<http://www.dovaldepenas.es> (febrero 2011)

Valdepeñas: <http://www.valdepenas.es> (febrero 2011)

<http://www.viarural.com.es/alimentos/bodegas/castilla-la-mancha/valdepenas>
(febrero 2011)

Bodegas los Llanos: <http://www.bodegasyvinos.info/bodegas/423/> (febrero 2011)

Reportaje de Valdepeñas.flv *El Universo del Vino* Sara Lozano en la vendimia 2010. YouTube

Reportaje CLM en vivo, Primera vendimia en “Bodegas Félix Solis”, Valdepeñas. YouTube.

APELLIDOS Y VINO EN LA PROVINCIA DE CIUDAD REAL

Julio Gómez García
Departamento de Orientación

EL CULTIVO DEL VINO EN CIUDAD REAL

Desde el siglo XIII existe constancia escrita de la existencia de viñedo en la provincia de Ciudad Real, como se puede constatar consultando las *Relaciones Topográficas* mandadas realizar por Felipe II [Viñas: 1971], a pesar de ello, algunos historiadores sitúan el comienzo de elaboración de vino en la zona en la época romana. Pero su mayor conocimiento se produjo a consecuencia de la epidemia de filoxera que afectó al viñedo francés entre los años 1868 y 1892, desarrollando una gran expansión de la superficie plantada, paralela a la crisis francesa, lo que llevó al vino al primer rango entre todos los capítulos de ventas españolas al exterior. Hacia 1885 había en lo que hoy es Castilla La Mancha 262.610 ha. cultivadas de viñedo, de las que 67.302 ha. eran de Ciudad Real [Carnero: 44]. En el siglo XX se registra otra fuerte expansión vitícola entre los años 50 y 60, que lleva al viñedo a alcanzar la cifra más alta de implantación en la provincia. Ciudad Real se convierte así en una de las zonas con más superficie de viñedo para vinificación y de producción vinícola de la Unión Europea. En la década de los ochenta, como consecuencia del ingreso de España en la Unión Europea, se plantea la situación como el final del ciclo, intentando frenar el incremento de la superficie cultivada, reducir la producción, reestructurar el censo produciendo variedades para vinos de calidad con Denominación de Origen y abrir mercados.

Este crecimiento del último tercio del XIX, y el experimentado en la mitad del XX, se produce a consecuencia de la roturación de grandes espacios forestales ocupados principalmente por encinares, que eran el bosque primario de nuestra zona. Principalmente se trataba de dehesas de los pueblos y de la Iglesia sacadas a subasta en la Desamortización que pasaron a manos de la propiedad privada [Pillet: 178].



Vinatero manchego, de la
Colección de Trajes de
España, 1825¹

En el siglo XXI Castilla-La Mancha dedica casi 600.000 ha. al cultivo del vino (el 50% del viñedo de España, el 17,8 % del de Europa y 7,6% del mundo); Ciudad Real es la provincia de la Comunidad Autónoma que dedica una mayor extensión a este cultivo, con un 35%.

El clima del territorio manchego es único para el cultivo de la vid. Se caracteriza por la presencia de temperaturas extremas, escasas precipitaciones y gran sequedad ambiental. En cuanto a los suelos, se trata de un terreno llano de tierra rojiza de estructura caliza.

El cultivo de la vid en nuestra provincia tiene una enorme repercusión no solo económica. Es, desde siempre, un elemento que va implícito en la gente de La Mancha, generando un sentimiento muy profundo dentro de lo que es nuestra propia cultura. Por ello en innumerables casos van de la mano de costumbre, literatura, fiestas y vida en nuestro territorio [Montero: 67]. También en los apellidos de la provincia de Ciudad Real, como parte de este legado cultural, se refleja la importancia del viñedo.

BREVE HISTORIA DEL APELLIDO [Albaigés, 7-12]

El origen de los apellidos puede cifrarse a partir de la Edad Media, período en el que las comunidades empiezan a experimentar un fuerte crecimiento y en el que se hace necesario identificar claramente a los individuos que la forman. Pero su raíz sin duda es mucho anterior, en algunos casos a partir de un mote o apodo, en otros casos como indicador de su lugar de procedencia. Este vínculo ha ido pasando los siglos de pueblo en pueblo, de generación en generación, por lo que el origen primigenio ha perdido en la mayoría de los casos su significado, pero no su historia.

El apellido es el nombre antroponímico de la familia con que se distingue a las personas¹. Un *antroponimo* (gr, *anthropos*. ‘hombre’) es

¹ La antroponimia u onomástica antropológica es la rama de la onomástica que estudia el origen y significado de los nombres propios de persona, incluyendo los apellidos. El ser

aquel término que funciona como elemento designador de una persona concreta. En principio, en la mayor parte de las culturas, una sola palabra era suficiente para ello. En contextos reducidos como eran las *polis* griegas, decir Sócrates, Arquelao o Hipodamo era más que suficiente para las necesidades prácticas de la vida diaria. Aún así, allí hallamos ya unas rudimentarias fórmulas a modo de apellidos que indicaban el lugar de procedencia, del que se echaba mano cuando la persona variaba de residencia o su fama propiciaba el uso de un suplemento que evitara confusiones. Empédocles de Agrigento. Heráclito de Efeso, Aristóteles de Estagira son ejemplos ilustres de esta práctica.

La excepción fue la cultura romana, donde la complicada organización familiar y social comportaba la multiplicación de los elementos identificadores. Si bien la inmensa mayoría de la población, esclava o libre, seguía usando un solo nombre, en las clases sociales superiores se reflejaban los lazos de clan y pertenencia a través de su complicado sistema onomástico. De este modo, en un nombre como Publio Cornelio Escipión *el Africano* podemos reconocer distintos niveles de adscripción social: en primer lugar, el *prenomen* Publio, usado por lo común sólo en el contexto familiar y escogido entre un repertorio bastante exiguo que se reducía a tan sólo una veintena de posibilidades; seguidamente, van el nombre verdadero o nomen. Cornelio, y el *cognomen* ('conomhre, nombre acompañante'), Escipión, que expresaba la gens de donde procedía, la familia en un sentido amplio, semejante a lo que hoy en día llamamos la tribu o el linaje;

humano siente la necesidad de identificarse con un elemento designador concreto: un antropónimo o nombre propio. Este hecho parece universal a casi todas las culturas humanas.

Genealogía (del latín genealogia, genea > del griego genos, raza, nacimiento, descendencia, + -logia > del griego logos, ciencia, estudio) es el estudio y seguimiento de la ascendencia y descendencia de una persona o familia. También se llama así al documento que registra dicho estudio, generalmente expresado como árbol genealógico. Asimismo la genealogía es una de las Ciencias Auxiliares de la Historia.

La heráldica es la ciencia del blasón, es decir el estudio de las armerías (o armas). Es también un campo de expresión artística, un elemento del derecho medieval y de las dinastías reales hasta nuestros días. Más recientemente, ha sido admitida dentro de las ciencias anexas de la historia junto con la sigilografía, la vexilología, la falerística y la diplomática. La heráldica se desarrolló durante la Edad Media en toda Europa hasta convertirse en un código coherente de identificación de personas, progresivamente incorporado por estamentos de la sociedad feudal como la nobleza y la Iglesia Católica para la identificación de linajes y miembros de la jerarquía, siendo igualmente adoptado por otros colectivos humanos, como gremios y asociaciones, además de ser adoptado para la identificación de ciudades, villas y territorios [Sebastián: 9-13].

finalmente, podía ocurrir que el personaje, en la edad adulta, añadiera a su nombre algún calificativo expresivo de cierto suceso memorable relacionado con él (a menudo de procedencia ajena): el de *Africano* recordaba las conocidas victorias de su portador sobre Aníbal.

Sin embargo, salvo esa excepción, que afectaba a un sector de población estadísticamente muy pequeño, la costumbre fue usar un solo nombre hasta bien entrada la Edad Media. Los únicos cambios prácticamente se limitaron a la introducción de nombres bíblicos, con la aparición de la nueva religión cristiana (José, Manuel, María...), y de los germánicos tras las invasiones bárbaras del siglo V (Ramón, Hermenegildo, Alfonso...). Todos ellos perviven hoy mezclados como en un popurrí en nuestro sistema onomástico, sin que seamos conscientes de su origen diverso.

A partir de la Baja Edad Media las escrituras notariales empiezan a registrar un doble identificador que progresivamente se iría generalizando: junto al del bautismo o nombre de pila (hoy día suele denominarse pre-‘nombre’), se encuentra a menudo la expresión *qui vocant* (‘a quien llaman’), seguida de un determinante. El mote o apodo, que sin duda había existido en todas las épocas anteriores, empieza a asomar en los documentos oficiales como una necesidad para identificar claramente a un individuo en una comunidad creciente no solamente en número sino también en complejidad. Y así, de modo imperceptible, va consolidándose el tránsito de nombre a apellido, que más tarde acabarán de fijar y reglamentar los funcionarios.

Así pues, el segundo nombre, co-nombre o apellido, estaba naciendo sobre el papel. Su necesidad se justificaba a medida que las comunidades iban siendo más numerosas, mientras que a la vez, por causas aún desconocidas o no muy bien aclaradas, el repertorio onomástico se empobrecía. El transcurso del tiempo iría afianzando los apellidos y dándoles carácter hereditario. Llega un momento en que el hijo de Juan *el Herrero* sigue apellidándose *Herrero*, aunque se dedique al comercio o a la ganadería. Y, en sólo un paso generacional más, llega a desaparecer de la mente de sus conocidos, y aun de la suya propia, cualquier asociación de su apellido con la ocupación del herrador u otro oficio similar.

A la fijación de esta redundancia onomástica contribuyeron los cánones del Concilio de Trento, que, al mismo tiempo que reducían la riqueza en el surtido de los pre-nombres obligando a adoptar el de un santo de la Iglesia, propiciaban la fijación de los apellidos entre sucesivas generaciones al imponer la práctica de libros de registro parroquiales. De todos modos, esta

costumbre no se consolida hasta la década de 1830-40, cuando la reforma administrativa de Javier de Burgos dio un paso decisivo en la formación del estado policíaco con la Ley del Registro Civil, verdadero catálogo-fichero de los individuos para su mejor identificación, pero también para un eficaz control estatal. Con él se instituye la forma de denominación de una persona: desde ese momento sólo se permitirá a los padres la elección del nombre de pila, complementándose esta con dos apellidos, ni más ni menos. Y éstos deberán ser en España, respectivamente, los primeros del padre y de la madre, rigidez normativa que se ha suavizado un poco en los últimos años con la posibilidad de invertir dicho orden.

REGISTRO Y MODIFICACIÓN DE LOS APELLIDOS

El registro de los apellidos se realiza al inscribir a una persona en el Registro Civil. Las regulaciones de cada país definen los límites permitidos en el registro. Por ejemplo, la legislación española actual limita el número de nombres simples en el registro, pero no el número de apellidos. Si bien previo a la reforma de 1999 sólo se permitían dos apellidos (el paterno y el materno), el Reglamento del Registro Civil sólo considera la posibilidad de registrar dos apellidos. Además, en España, desde el 5 de noviembre de 1999², se puede elegir el orden de los apellidos tanto en el momento de inscribir a una persona al nacer, condicionando el resto de inscripciones de hijos de los mismos padres, como tras la mayoría de edad. Además, las parejas de personas del mismo sexo que, como consecuencia de la ley 13/2005 de 30 de junio, decidan adoptar han de elegir el orden de los apellidos de su primer hijo, que se mantendrá en los siguientes (como en los demás casos).

La ley generalmente permite la modificación de los apellidos a los mayores de edad y en el caso de adopciones. Adicionalmente, la legislación española permite la unión de dos apellidos para formar un apellido compuesto. Esta práctica es común cuando el segundo apellido (el que proviene de la madre) no es corriente y no se desea perder. Al unir ambos apellidos en un único apellido compuesto (generalmente con un guión), se asegura que no se perderá al intercalarse con otros apellidos en generaciones posteriores.

² Ley 40/1999, de 5 de noviembre, sobre nombre y apellidos y orden de los mismos; modifica la ley española de registro civil de 8 de junio de 1957 permitiendo alteraciones de los apellidos

FUENTES DE LOS APELLIDOS

El motivo concreto que provoca la aparición del apellido es difícil de precisar. Lógicamente los primeros apelativos se referían siempre a circunstancias determinativas del sujeto. Las principales fuentes son:

Origen. ¿Qué cosa más lógica que añadir un determinativo geográfico al nombre? En una comunidad con varios Pedros, era sencillísimo nombrarlos sin error distinguiendo entre Pedro el de la Muralla (que vive junto a la muralla), Pedro el del Carvajal (aquel cuya casa está junto al carvajal), Pedro el de Zaragoza (el que procede de esa ciudad), etc. Con el tiempo, y para simplificar, los nombres anteriores pasarían a Pedro Muralla, Pedro Carvajal y Pedro Zaragoza, respectivamente. Todo lo que compone la habitación, el edificio, el entorno, es válido: Casas, Chozas, Iglesias, Muros, Paredes, Huertas, Jardín, Canas. Rosales... y así infinidad de posibilidades alternativas.

No faltan los *apellidos-mote*, alusivos a alguna circunstancia personal del portador. Son a menudo poco reverentes: los mismos romanos usaban Claudio ('cojo'), Cicerón ('verruga'), etc. Las alusiones a las partes del cuerpo son abundantes: desde Cabeza a Patón, pasando por todos los órganos y miembros; Buche, Barriga, Cabezón y muchos más, en que se resume el gracejo popular, cuando no la hispanísima mala uva. Y no hablemos de los apellidos zoonímicos de extravagante adopción (Pulga, Gato, Raposo) o de los aparentemente peyorativos, como Cadalso o Ladrón.

Otra fuente importante de apellidos era el oficio, dignidad, cargo o cualquier otra circunstancia de su vida social. Si pasamos a los *Juanes*, fácilmente distinguiríamos así entre el Juan Herrero, el Juan Camarero, el Juan Soldado, etc. Un sinfín de situaciones u ocupaciones halla aquí cabida (Jurado, Barquero, Pecero, Sacristán, Pastor), por no hablar de simples atribuciones a través del instrumento que manejan o producen (Tambor, Lanza, Zapata).

Un modo alternativo de designar a la persona era referirla a otra más conocida, habitualmente el padre, el cónyuge o el amo, mediante el nombre de pila de éste. Así surgirían los José de Ramón ('el hijo o siervo de Ramón'), José de Felipe, José de Martín, José de García y tantos otros. Dentro de este último apartado, los patronímicos constituyen un grupo homogéneo de apellidos, creados mediante un método de derivación que es común a muchas lenguas. En Italia el apellido se tomaba del nombre del padre (Giovanni di Pietro), e igualmente en Francia, donde Blas de Pascal



Labrador manchego, de la Colección General de Trajes que en la actualidad se usan en España, 1801¹

vale por 'Blas hijo de Pascal' (en cambio, el *de* en los apellidos españoles indica casi siempre procedencia). Los escoceses se anteponen unas veces el prefijo *fitz-* (lat. *filius*, 'hijo'; Fitzgerald, 'hijo de Geraldo') y, otras, *Mac*, mientras que los irlandeses recurren a la partícula *O'* (O'Connor, 'hijo de Connor'), equivalente a un genitivo, y los ingleses posponen el sufijo *son* (Johnson, 'hijo de John'). Por su parte, para los turcos; Ras Mustafá es 'el descendiente de Mustafá', y los idiomas eslavos forman los patronímicos mediante los sufijos *-ich*, *-ov*. Incluso los japoneses forman multitud de apellidos con la familiar terminación *-moto* ('hijo, descendiente'). Regresando al castellano y, de ahí, a los demás romances peninsulares, es bien sabido que la partícula patronímica por antonomasia es *-ez* (y sus variantes *-es*, *-is*, *-a*): Pérez ('hijo de Pe[d]ro'), Rodríguez ('hijo de Rodrigo'); en eusquera, recordemos la terminación patronímica *-ena* (Mixelena), seguramente descendiente de la latina.

Y es que realmente la gente acierta cuando, inconscientemente, al apodar llama poner sobrenombres, derivando de la *alcuña* o *alcuño* (mote) la *alcurnia* que todavía rige. En épocas antiguas el apellido, como el voto, no era un patrimonio personal, sino familiar, y por eso tanto la mujer como los hijos adoptaban el del marido, aunque también se daba el caso inverso (Diego de Silva y Velázquez es un buen ejemplo), como hacen hoy los de un primer apellido excesivamente corriente (José Luis López Aranguren, de quien pocos conocían su apellido paterno).

APELLIDOS RELACIONADOS CON EL VINO EN LA PROVINCIA DE CIUDAD REAL

El Instituto Nacional de Estadística ofrece una base de datos muy útil y actualizada en su página web³ que nos permite la explotación estadística del Padrón para investigar sobre los nombres y apellidos más frecuentes de los

³ <http://www.ine.es/daco/daco42/nombyapel/nombyapel.htm>

residentes en España. Partiendo de una indagación previa sobre posibles apellidos relacionados con el vino, hemos ido comprobando en la aplicación *¿Cuál es la distribución provincial de un apellido?*, cuál es la frecuencia y cantidad de personas que llevan estos apellidos en la provincia de Ciudad Real, distinguiendo por nacimiento o residencia y si es primer o segundo apellido o ambos⁴.

Trataremos de determinar el significado y origen de estos apellidos relacionados con el vino⁵. Unos se vinculan a partes de la planta del viñedo (Cepa) o derivados de ella (Cepeda), otros a herramientas utilizadas para su cultivo (Abarca) o a las personas que lo cultivan (Labrador), a oficios relacionados con la vid (Tinajero), denominaciones de origen (Valdepeñas) o tipos de vino (Blanco) o tipos de uva (Mencia), condiciones climáticas para el cultivo de la vid (Solana), recipientes para su conservación (Cuba), consumo o tratamiento del vino (Mesa), lugares de elaboración (Vivero) o conservación del vino (Cueva), modos o hábitos de consumo (Pita).

De los 53 apellidos relacionados con el vino seleccionados no figura ninguno entre los 50 apellidos más frecuentes de la Provincia de Ciudad Real⁶. El apellido García es el más frecuente en Ciudad Real con 15.062 registros, el apellido Garrido es el número 50 con 1.255.

⁴ Concebida como una herramienta de trabajo interna, el INE ha querido poner a disposición de todos los usuarios esta aplicación que en ningún caso pretende ser un diccionario exhaustivo de apellidos. El recuento se ha efectuado a partir de la información que consta en el fichero de la Explotación Estadística del Padrón a 1 de enero de 2009, fichero derivado de la Base padronal del INE tras la obtención de la propuesta de las Cifras oficiales de población. La Base padronal se actualiza a partir de los ficheros de variaciones enviados por los distintos Ayuntamientos. En las columnas correspondientes tanto al primer apellido como al segundo se han incluido la totalidad de las personas que presentan cada apellido en ese orden, independientemente del valor del otro, por lo que las personas que tienen los dos iguales se han contabilizado en ambas columnas.

Las columnas correspondientes a los porcentajes se han calculado sobre el total de cada apellido a nivel nacional. Sólo se presenta la distribución territorial para aquellos apellidos que tienen una frecuencia superior a 5 habitantes en el total nacional. Tampoco se presenta para aquellas provincias en las que la frecuencia es inferior a 5. “Residencia” se refiere a la distribución territorial del apellido según la provincia de residencia en la fecha de referencia de los datos del padrón. Se refiere a “nacimiento” para ver la distribución territorial según la provincia de nacimiento.

⁵ Definiciones de la Real Academia Española y análisis de los apellidos en las obras de J. M. Albaigés y J. Sebastián.

⁶ <http://www.ine.es/daco/daco42/nombyapel/nombyapel.htm>

Sin embargo, nuestro apellido relacionado con el vino más frecuente es Parra con 1.079 registros por residencia y primer apellido, y también por nacimiento y primer apellido con 1.558. Le siguen de cerca el apellido Blanco (1.047 y 1.421 respectivamente) y Carretero (922 y 1.330 respectivamente). Desde el apellido Cuevas (359 y 460) hasta Parreño (108 y 155), hay otros 18 apellidos. Los otros 32 apellidos tienen menos de 100 registros cada uno.

El apellido Parra hace alusión al tronco leñoso de la vid, sobre todo si está levantada sobre un armazón artificial por la que extender sus ramas. La parra es la vid, especialmente la que está levantada artificialmente. Es uno de los muchos apellidos que son nombres de árboles o plantas, como Manzano, Pino, Almendros... Apellidos derivados de parra son: Parras, Parreño y Parrado. Etimológicamente es un probable préstamo del occitano parrán, “cercado”, “huerto”, que a su vez procedería de un gótico parra,



Labradora manchega, de la Colección General de Trajes que en la actualidad se usan en España, 1801¹

parrens, “cercado”, “enrejado”; también se relacionaría con el galorrománico parricus, “granero”, “terreno cercado”. Parreño y Parriego, son variantes y gentilicios de Parra. En origen es un apellido castellano. Las casas originales se establecieron en Madrid y otras localidades de esta comunidad, como Galapagar, Getafe y Leganés. Se extendió por otras tierras españolas y también por diversos países de América. Tiene casas muy importantes en Andalucía. Es uno de los 100 apellidos españoles más frecuentes.

El apellido Blanco se refiere a vino de color dorado, más o menos intenso, por oposición al tinto. Nombre de pila, tomado del germánico *blank* (“blanco”, “brillante”), aplicado al color del cabello, a la barba, la piel o incluso en sentido figurado. La conservación del grupo consonántico indica que la palabra entró tardíamente, seguramente a través de Francia.

El apellido Carretero se relaciona con fabricante o conductor de carros y carretas que transportan vino y otros productos. Hombre que guía las caballerías o los bueyes que tiran de tales vehículos. El que fabrica, vende o guía carros y carretas. Tal vez tomado del catalán u occitano, según indica su sufijo.

***Ordenados por mayor número de registros por provincia de residencia**

Apellido	Residencia			Nacimiento		
	1º Apellido	2º Apellido	Ambos	1º Apellido	2º Apellido	Ambos
Parra	1079 2,39%	1200 2,65%	21 2,14%	1558 3,45%	1666 3,68%	29 2,69%
Blanco	1047 0,84%	943 0,76%	10 0,47%	1421 1,14%	1323 1,06%	16 0,75%
Carretero	922 4,82%	956 5,05%	7 2,88%	1330 6,96%	1342 7,06%	18 7,41%
Cuevas	359 1,59%	361 1,6 %	6 1,84%	460 2,03%	465 2,06%	5 1,53%
Palomino	319 3,1%	322 3,14%	-	382 3,71%	372 3,62%	5 4,81%
Cubero	272 3,7%	243 3,23%	-	336 4,58%	327 4,35%	-
Cepeda	256 5,95%	329 7,63%	-	354 8,22%	426 9,88%	-
Rosado	240 2,11%	184 1,58%	7 8,54%	319 2,81%	221 1,9%	7 8,54%
Labrador	233 3,71%	179 2,74%	-	339 5,39%	276 4,23%	9 11,84%
Barrilero	224 41,95%	232 42,49%	-	280 52,43%	302 55,31%	-
Viñas	219 2,68%	294 3,58%	-	329 4,03%	375 4,57%	7 10,77%
Caba	215 12,3%	192 10,66%	-	283 16,19%	280 15,55%	-
Verdejo	163 3,17%	170 3,35%	6 13,33%	243 4,73%	239 4,71%	15 33,33%
Valdepeñas	151 20,13%	178 23,36%	-	215 28,67%	263 34,51%	-
Solera	150 4,35%	191 5,31%	-	286 8,3 %	300 8,34 %	-
Parras	145 3,64%	164 4,17%	-	200 5,02%	224 5,69%	-
Solana	144 2,16%	147 2,17 %	-	224 3,36%	242 3,57%	-
Pardilla	126 36,95%	129 43,58%	8 72,73%	156 45,75%	154 52,03%	11 100%
Seco	118 2,05%	134 2,16%	-	151 2,63%	177 2,85%	-
Jerez	108 1,22%	63 0,71%	-	109 1,23%	85 0,96%	-
Parreño	108 3,02%	108 3,02%	-	155 4,33%	140 3,75%	-

Apellidos y vino en la provincia de Ciudad Real

Mesa	90 0,34%	98 0,37%	-	115 0,44%	104 0,39%	-
Abarca	89 3,38%	67 2,7%	-	133 5,06	141 5,68%	7 20,59%
Cuerva	63 3,79%	90 5,64%	-	94 5,65%	142 8,9%	-
Camarero	48 1,22%	51 1,28%	-	63 1,6%	83 2,08%	-
Parrado	39 1,02%	40 1,07%	-	55 1,44%	54 1,45%	-
Botija	28 4,49%	41 6,45%	-	30 4,82%	61 9,59%	-
Fino	23 25,84%	38 32,2 %	-	26 29,21%	43 36,44%	-
Sarmiento	22 0,25%	22 0,27%	-	20 0,23%	20 0,25%	-
Tabernero	20 0,97%	12 0,6%	-	20 0,97%	10 0,5%	-
Mencía	19 0,98%	14 0,73%	-	42 2,17%	35 1,82%	-
Lima	18 0,32%	17 0,3%	-	-	6 0,11%	-
Gavillero	18 36,73%	18 19,03%	-	32 65,31 %	30 48,39	-
Cueva	15 0,43%	21 0,58%	-	13 0,37%	21 0,58%	-
Coba	15 2,21%	21 2,82 %	-	28 4,12 %	34 4,56%	-
Cuerpo	14 5,74%	13 4,91%	-	16 6,56%	16 6,04%	-
Vinagre	12 0,57%	9 0,37%	-	21 0,99%	26 1,08%	-
Linde	12 0,61%	21 1,1 %	-	16 0,82%	17 0,89%	-
Valdovinos	11 5,95%	12 5,38%	-	16 8,65%	16 7,17%	-
Pita	9 0,19%	-	-	11 0,23%	7 0,16%	-
Gañán	9 0,51%	5 0,29%	-	5 0,29%	5 0,29%	-
Botero	7 1,36%	-	-	-	-	-
Bota	7 0,63%	-	-	-	-	-
Cava	7 0,27%	7 0,3%	-	20 0,78%	17 0,72%	-

Mancha	6 0,31%	20 1,04%	-	37 1,93%	42 2,18%	-
Cubo	6 0,64%	7 0,76%	-	-	5 0,54%	-
Botella	5 0,08%	13 0,2%	-	9 0,14%	12 0,12%	-
Tinajero	5 1,13%	-	-	-	-	-
Calderero	-	5 1,74%	-	-	5 1,74%	-
Cepa	-	-	-	7 1,48%	-	-
Cuba	-	5 0,69%	-	-	5 0,69%	-
Romana	-	8 2,58%	-	-	-	-
Vivero	-	-	-	5 0,53%	-	-

*Ordenados alfabéticamente

Apellido	Residencia			Nacimiento		
	1º Apellido	2º Apellido	Ambos	1º Apellido	2º Apellido	Ambos
Abarca	89 3,38%	67 2,7%	-	133 5,06%	141 5,68%	7 20,59%
Barrilero	224 41,95%	232 42,49%	-	280 52,43%	302 55,31%	-
Blanco	1047 0,84%	943 0,76%	10 0,47%	1421 1,14%	1323 1,06%	16 0,75%
Bota	7 0,63%	-	-	-	-	-
Botella	5 0,08%	13 0,2%	-	9 0,14%	12 0,12%	-
Botero	7 1,36%	-	-	-	-	-
Botija	28 4,49%	41 6,45%	-	30 4,82%	61 9,59%	-
Caba	215 12,3%	192 10,66%	-	283 16,19%	280 15,55%	-
Calderero	-	5 1,74%	-	-	5 1,74%	-
Camarero	48 1,22%	51 1,28%	-	63 1,6%	83 2,08%	-
Carretero	922 4,82%	956 5,05%	7 2,88%	1330 6,96%	1342 7,06%	18 7,41%
Cava	7 0,27%	7 0,3%	-	20 0,78%	17 0,72%	-

Apellidos y vino en la provincia de Ciudad Real

Cepa	-	-	-	7 1,48%	-	-
Cepeda	256 5,95%	329 7,63%	-	354 8,22%	426 9,88%	-
Coba	15 2,21 %	21 2,82 %	-	28 4,12 %	34 4,56%	-
Cuba	-	5 0,69%	-	-	5 0,69%	-
Cubero	272 3,7%	243 3,23%	-	336 4,58%	327 4,35%	-
Cubo	6 0,64%	7 0,76%	-	-	5 0,54%	-
Cuerpo	14 5,74%	13 4,91%	-	16 6,56%	16 6,04%	-
Cueva	15 0,43%	21 0,58%	-	13 0,37%	21 0,58%	-
Cuevas	359 1,59%	361 1,6 %	6 1,84%	460 2,03%	465 2,06%	5 1,53%
Cuerva	63 3,79%	90 5,64%	-	94 5,65%	142 8,9%	-
Fino	23 25,84%	38 32,2%	-	26 29,21%	43 36,44%	-
Gañán	9 0,51%	5 0,29%	-	5 0,29%	5 0,29%	-
Gavillero	18 3 6,73%	18 19,03%	-	32 65,31 %	30 48,39	-
Jerez	108 1,22%	63 0,71%	-	109 1,23%	85 0,96%	-
Labrador	233 3,71%	179 2,74%	-	339 5,39%	276 4,23%	9 11,84%
Lima	18 0,32%	17 0,3%	-	-	6 0,11%	-
Linde	12 0,61%	21 1,1 %	-	16 0,82%	17 0,89%	-
Mancha	6 0,31%	20 1,04%	-	37 1,93%	42 2,18%	-
Mencía	19 0,98%	14 0,73%	-	42 2,17%	35 1,82%	-
Mesa	90 0,34%	98 0,37%	-	115 0,44%	104 0,39%	-
Palomino	319 3,1%	322 3,14%	-	382 3,71%	372 3,62%	5 4,81%
Pardilla	126 36,95%	129 43,58%	8 72,73%	156 45,75%	154 52,03%	11 100
Parra	1079 2,39%	1200 2,65%	21 2,14%	1558 3,45%	1666 3,68%	29 2,69%

Parrado	39 1,02%	40 1,07%	-	55 1,44%	54 1,45%	-
Parras	145 3,64%	164 4,17%	-	200 5,02%	224 5,69%	-
Parreño	108 3,02%	108 3,02%	-	155 4,33%	140 3,75%	-
Pita	9 0,19%	-	-	11 0,23%	7 0,16%	-
Romana	-	8 2,58%	-	-	-	-
Rosado	240 2,11%	184 1,58%	7 8,54%	319 2,81%	221 1,9%	7 8,54%
Sarmiento	22 0,25%	22 0,27%	-	20 0,23%	20 0,25%	-
Seco	118 2,05%	134 2,16%	-	151 2,63%	177 2,85%	-
Solana	144 2,16%	147 2,17 %	-	224 3,36%	242 3,57%	-
Solera	150 4,35%	191 5,31%	-	286 8,3 %	300 8,34 %	-
Tabernero	20 0,97%	12 0,6%	-	20 0,97%	10 0,5%	-
Tinajero	5 1,13%	-	-	-	-	-
Valdepeñas	151 20,13%	178 23,36%	-	215 28,67%	263 34,51%	-
Valdovinos	11 5,95%	12 5,38%	-	16 8,65%	16 7,17%	-
Verdejo	163 3,17%	170 3,35%	6 13,33%	243 4,73%	239 4,71%	15 33,33%
Vinagre	12 0,57%	9 0,37%	-	21 0,99%	26 1,08%	-
Viñas	219 2,68%	294 3,58%	-	329 4,03%	375 4,57%	7 10,77%
Vivero	-	-	-	5 0,53%	-	-

Se analizan a continuación el resto de apellidos de la Provincia de Ciudad Real relacionados con el vino.

Abarca o albarca: calzado de campesino de cuero crudo que cubre solo la planta de los pies, con reborde en torno, y se asegura con cuerdas o correas sobre el empeine y el tobillo. De la villa homónima palentina. Fue nombre de uno de los primeros reyes de Navarra, Sancho cuyo sobrenombre se explica mediante una leyenda que lo relaciona con el calzado homónimo,

del que aún se discute si primitivamente era de madera, de cuero o ambas cosas. La palabra es de origen discutido, casi con toda probabilidad prerromano hispánico y, en opinión de muchos, derivada del vasco *abar*, esto es, “rama, ramaje”, mientras que la terminación *-ca* podría tanto corresponder al sufijo abundancial como a un influjo románico. Variantes son Abarquero y Abárquez.

Barrilero: fabricante y vendedor de barriles.

Bota: Cuero pequeño empegado por su parte interior y cosido por sus bordes, que remata en un cuello con brocal de cuerno, madera u otro material, destinado especialmente a contener vino. Variante castellana del catalán boté (“el que tiene por oficio fabricar o vender botas, esto es, toneles”). Bota con el significado de “tonel” (catalán antiguo y occitano) procede del latín tardío femenino *buttis*, ya sea con la adaptación de la terminación al género, ya sea con la del género a la terminación.

Botella: Vasija de cristal, vidrio, barro cocido u otro material, con el cuello estrecho, que sirve para contener líquidos. Nombre procedente del francés *bouteille*, a su vez resultado de *butticula*, diminutivo del latín tardío *buttis* (“tonel”, “odre”). Galicismo moderno que fue sustituyendo a *frasco* (gótico *flasko*, romanizado en la fecha tardía en *flasco*, *-onis*). Nombre aplicado a bebedores por ventrudos, o a vendedores de vinos. Variantes: Botello, Botija, Botey.

Botero: Hombre que hace, adereza o vende botas o pellejos para vino, vinagre, aceite, etc.

Calderero: fabricante o vendedor de calderos. El caldero es una caldera pequeña de suelo casi semiesférico, y con asa sujeta a dos argollas en la boca y que se utiliza para contener y transportar vino y otros líquidos. Proveniente del latín *caldaria*, derivado de *caldus*, forma sincopada de *calidus*. Aplicado al lugar donde surge el agua a temperatura elevada o caldas, también se emplea como término geológico para designar los cráteres o depresiones de grandes dimensiones al recipiente dicho *caldera*.

Camarero: Persona que sirve en los hoteles, bares, cafeterías u otros establecimientos análogos, y también en los barcos de pasajeros. Proveniente del latín *camarius*, a su vez derivado de *cámara*. Designaba a la persona dedicada al servicio directo del rey y que, por tanto, tenía acceso directo a sus habitaciones privadas. Ya en tiempos de los reyes Borbones, especialmente durante el reinado de Fernando VII, el derivado *camarilla* adquirió un nuevo sentido, de signo despectivo.

Cava: Vino espumoso blanco o rosado, elaborado al estilo del que se fabrica en Champaña, región del norte de Francia. Cueva donde se elabora cierto vino espumoso. En palacio, dependencia donde se cuidaba del agua y del vino que bebían las personas reales. Nombre derivado del latín *cavus* (“hueco”), con el sentido de “foso, zanja, cueva”, de donde ha pasado a adquirir las acepciones de “depresión del terreno” y “cavidad subterránea para guardar grano, líquidos, etc.”; la forma homófona con el significado de “acción de cavar” es derivado posverbal de *cavar* (lat. *Cavare*, “ahuecar”, “cavar”, de *cavus*). Desde su calidad de topónimo que caracterizaba un edificio o lugar, pasó a funcionar como a funcionar como apellido. Derivados: Caba

Cepa: Tronco de la vid, del cual brotan los sarmientos, y, por extensión, toda la planta. “Parte del tronco de una planta que está dentro de la tierra y unido a las raíces”, “tronco de la vid de donde brotan los sarmientos”); tomado del latín *cippus* (“mojón”, “columna funeraria”. Variantes: Cepeda.

Cuba: recipientes para almacenar vino en las bodegas. Del latín *cupa* (“barrica, tonel para agua, vino y granos”). Derivados: Cubo, Cubillos, Cubilla.

Cubero: fabricante o vendedor de cubas. El que fabrica o vende cubos o cubas, recipientes o depósitos para agua, vino o granos.

Cuerpo: vino con sabor intenso (generalmente los tintos para acompañar las carnes)

Cuerva: bebida típica de carnaval que proviene de mezclar las bebidas que sobran de Navidad. Para prepararla se utiliza un recipiente grande y un palo o algo similar para darle vueltas. Después se echa toda la bebida (Tequila, coñac, ginebra whisky, vodka, Martini blanco y rojo, vino blanco y tinto) menos los refrescos, una vez hecho esto, se le añade el azúcar y canela. Se mueve todo. Seguramente estará dulce aunque lleve una gran cantidad de alcohol. Eso es buena señal. Se añaden todos los refrescos (naranja, limón, cola y gaseosa), y de nuevo se mueve todo. Es aconsejable dejarla reposar durante un día.

Cueva: bodega subterránea. Cavidad subterránea más o menos extensa, natural o construida artificialmente, utilizada para guardar el vino. Del latín vulgar *cova*, femenino de *covus*, “hueco”, variante arcaica de *cavus*. Por su abundancia, el nombre impregna de forma continua la toponimia. Derivados: Cuevas, Coba.

Fino: vino muy seco, de color pálido, y cuya graduación oscila entre 15 y 17 grados.

Gañán: palabra que indica oficio modesto (hombre de labranza) o alusión humilde (hombre fuerte y rudo). “Mozo de labranza”, probablemente del francés *gaignant* (“labrador”), participio activo de *gagner* (“ganar”, “hacer de jornalero rural”, “cultivar la tierra”), tomado del germánico *waidanjan* (“buscar comida”). Palabra aplicada en general despectivamente.

Gavillero: campesino que hace las gavillas de sarmientos y las guarda en la gavillera (lugar donde se guardan para uso domestico las gavillas).

Labrador: que labra la tierra, persona que posee hacienda de campo y la cultiva por su cuenta. Del latín *laborator*, *-oris*, a su vez derivado de *labor*, *-oris* (“fatiga”, “trabajo”). El vocablo, principalmente extendido a cualquier clase de trabajo u obra, no se especializó de modo definitivo en las tareas agrícolas hasta fines de la Edad Media. Este proceso de evolución semántica trajo consigo las acepciones “persona que trabaja la tierra” y “persona que posee la hacienda de campo y la cultiva por su cuenta”.

Linde: separación entre dos viñas. “Límite”, “confín”, “término que divide unas propiedades de otras”. Del latín *limes*, *-itis* (“sendero entre dos campos”, “límite”). Apodo del que moraba en una zona fronteriza. Derivados: Lima.

Jerez: Vino blanco y fino que se cría y elabora en los términos municipales de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en España.

Mancha: denominación de origen que abarca las provincias de Toledo, Albacete, Cuenca y Ciudad Real. La Mancha es una región natural del centro de España, situada al sur de la Meseta Central, que constituye una de las más extensas altiplanicies de la Península Ibérica. Sus límites son poco precisos, si bien suele aceptarse que su extensión es de más de 30.000 km², y que abarca parte de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Del latín *macula* (la *-n* interior se explica por propagación de la primera nasal). Sin descartar la aplicación del vocablo a alguien con una mancha en la piel, para uso toponímico hay que partir de la acepción “manchón de vegetación”, o en el sentido de “pedazo de terreno que se distingue de los colindantes por alguna cualidad”.

Mencia: tipo de uva, mencia es el nombre de una variedad o casta de uva tinta introducida y cultivada principalmente en el noroeste de la Península Ibérica desde la época de la Antigua Roma. Tras recuperarse del desastre de la epidemia de filoxera de finales del siglo XIX y que causó una grave crisis económica en sus áreas tradicionales de cultivo, se emplea para la

elaboración de vinos aromáticos y afrutados, de intenso color, y con posibilidades de crianza. Se consideró durante un tiempo que era un clon adaptado de la uva Cabernet Franc que se introdujo en Galicia en el siglo XIX. Nombre femenino, usado como apellido. Hipocorístico de *Clemencia* (latín *clemens*, *clementis* "bondadoso, clemente"). En gallego, ya como nombre común, *mencía* designa una variedad de uva negra.

Mesa: vino de mesa o de pasto es la denominación genérica del más común y ligero de los vinos, que se bebe comúnmente durante la comida, a diferencia de otros vinos que suelen consumirse más al acompañar aperitivos o incluso junto al postre. En la Unión Europea se refiere al vino de inferior calidad que no tiene ni una denominación de origen ni una indicación geográfica, estipula que todo vino producido debe entrar en una de estas dos categorías: vino de mesa o la superior vino de calidad. El vino de mesa típicamente no puede señalar ni su región de producción ni el año de cosecha. Del latín *mensa*, aplicado al mueble compuesto de un tablero horizontal sostenido por patas y primitivamente a un terreno elevado y llano rodeado de barrancos o valles, sentido que acabó asumiendo su derivado *meseta* pero que explica su aplicación, vía topónimo, como mote de persona.

Palomino: tipo de uva variedad española de *vitis vinífera*. Se trata de una cepa de gran productividad, sensible al oídio y a la antracnosa. Se siembra en una particular tierra blanquecina. Sus racimos son de tamaño grande y frondoso. Las bayas tienen un tamaño medio, forma ovalada, color dorado y piel fina. Se consiguen con ella vinos generosos, suaves, con poco cuerpo y color amarillo-verdoso.

Pardilla: variedad de uva originaria de España (La Mancha). Cultivada en las Denominaciones de Origen La Mancha y Manchuela. La planta es de maduración tardía por lo que recibe más cantidad de sol favoreciendo el aumento de azúcar. Su productividad no es muy elevada. Los racimos son de tamaño medio y compactos. Las uvas son pequeñas y de color amarillo. Los vinos tienen cuerpo, son alcohólicos, de color amarillo. En mezclas sólo aportan alcohol a otras variedades.

Pita: espita o canilla es un canuto a modo de grifo provisto de una llave por el que sale el licor o el vino que contiene la cuba donde se introduce.

Romana: Instrumento que sirve para pesar la uva y otros productos, compuesto de una palanca de brazos muy desiguales, con el fiel sobre el punto de apoyo. El cuerpo que se ha de pesar se coloca en el extremo del

brazo menor, y se equilibra con un pilón o peso constante que se hace correr sobre el brazo mayor, donde se halla trazada la escala de los pesos.

Rosado: vino de este color. El vino rosado es aquel que tiene algo del color típico del vino tinto, pero solo lo suficiente como para darle un color rosa, que puede ir del claro al fuerte casi violeta, según las uvas y las técnicas de producción usadas. De color rosáceo, aplicado a alguien con las carnes sonrosadas. Del latín *rosatus*, derivado de rosa.

Sarmiento: como nombre común, vale por “vástago de la vid, largo, delgado, flexible y nudoso, de donde brotan las hojas, las tijeretas y los racimos” (latín *sarmentum*, -i); *sarmenticio* era un apodo despectivo hacia los primeros cristianos, porque se dejaban quemar a fuego lento con sarmiento. Como apellido, especialmente difundido en Galicia y Argentina, parece que se originó como apodo con el sentido de “nervudo, enjuto de carnes”, acepción que registra el derivado *sarmentoso*.

Seco: vino que no tiene sabor dulce, con escasa presencia de azúcares por debajo de 1,5 g/litro; con esta cantidad el paladar no detecta el sabor dulce. Del latín *siccus* (“seco, sin humedad”); “sano, robusto”; “sobrio, que no ha bebido”; “insensible, frío”). Aplicado como mote a alguien flaco o de muy pocas carnes, o también a alguien de trato arisco.

Solana: sitio o lugar donde el sol da de lleno. “Terreno donde da el sol de lleno”. Del latín *solanus*, derivado de *sol*, *solis* (“sol”).

Solera: madre o lía del vino; antigüedad o carácter tradicional del vino. Del latín *solaria*, a su vez derivado de *solum* (“suelo”). Figuradamente, “categoría y antigüedad de un linaje”, por referencia al suelo en que se asentaba su casa solariega.

Tabernero: persona que tiene una taberna. Establecimiento público, de carácter popular, donde se sirven y expenden bebidas y, a veces, se sirven comidas.

Tinajero: el que fabrica tinajas (recipiente de barro cocido donde fermenta y se conserva el vino).

Valdepeñas: localidad de Ciudad Real y denominación de origen.

Valdovinos: es un apellido de origen español, es toponímico, es decir tiene su origen más antiguo en la región de Valdoviño en Galicia. El análisis del nombre revela los siguientes: val = valle, do = del y vinos = vinos o probablemente ‘de los viños’ aludiendo procedencia de la región de Valdoviño, la Coruña, Galicia.

Verdejo: tipo de uva *vitis vinifera*, blanca de España y de gran calidad. Originaria de Rueda, introducida allí por los mozárabes en el siglo XI. Verdal, que tira a verde.

Vinagre: Líquido agrio y astringente, producido por la fermentación ácida del vino, y compuesto principalmente de ácido acético y agua. Tomado del catalán *vinagre* (latín *vinum acrem*, “vino agrio”), que pronto sustituyó al castizo Acedo debido a la abundante elaboración de este producto en el Bajo Ebro.

Viñas: terreno plantado de muchas vides. Del latín *vinea* (“terreno plantado de vides”, “cepas”), derivado de *vinum*, *-i* (“vino”). Nombre muy frecuente en la Península, con abundantes derivados como.

Vivero: instalación en el cual se plantan y germinan pies madres de porta-injertos, viníferas para obtener otras plantas o cepas madres.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- ALBAIGÈS, J. M. [1999]: *El gran libro de los apellidos*, Barcelona, Círculo de Lectores.
- AA.VV. [2001] : *Diccionario de apellidos españoles*, Madrid, Espasa.
- CARNERO I ARBAT, T. [1980]: *Expansión vinícola y atraso agrario 1870-1900*, Madrid, S.G.T.
- DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA (22ª ED.) (2 VOLS.) [2001] de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, Madrid, Espasa-Calpe.
- GODOY ALCÁNTARA, J. [1992]: *Ensayo histórico etimológico filológico sobre apellidos castellanos*, Valencia, Librería París-Valencia.
- GONZÁLEZ, E. y PILLET, F. [1986]: *Geografía física, humana y económica de Castilla-La Mancha*, Ciudad Real, Biblioteca de Autores Manchegos.
- MONTERO, F.J. y BRASA, A. [1998]: *El viñedo en Castilla-La Mancha ante el siglo XXI: el sector vitivinícola y el agua*, Cuenca, Eds. de la Universidad de Castilla La Mancha.
- PILLET CAPDEPÓN, F. (Coord.) [2007]: *Geografía de Castilla-La Mancha*, Ciudad Real, ALMUD.
- SEBASTIÁN ELIÁN, J. [2001]: *El gran libro de los apellidos y la heráldica*, Barcelona, Robinbook.
- <http://www.ine.es/fapel/FAPEL.INICIO> (distribución de apellidos por provincias del INE según datos de la Explotación Estadística del Padrón del 1-1-09) (15/11/2010).

- <http://betocammpos.wordpress.com/2010/03/18/diccionario-del-vino-sommelier> (15/11/2010).
- <http://apellido.enfemenino.com/w/apellidos/113-ciudad-real/apellidos-mas-comunes.html> (15/11/2010).
- <http://www.apellido.com> (15/11/2010).
- <http://www.heraldicabc.com> (15/11/2010).
- http://noticias.juridicas.com/base_datos/Privado/lrc.t5.html (Ley española de Registro Civil de 8 de junio de 1957) (15/11/2010).
- http://noticias.juridicas.com/base_datos/Privado/rrc.t5.html (Decreto de 14/11/ 1958 por el que se aprueba el Reglamento de la Ley del Registro Civil) (15/11/2010).
- http://noticias.juridicas.com/base_datos/Privado/140-1999.html (Ley 40/1999, de 5 de noviembre, sobre nombre y apellidos y orden de los mismos; modifica la ley española de registro civil de 8 /6/1957 permitiendo alteraciones de los apellidos) (15/11/2010).
- <http://www.heraldico.com/listapellidos> (Lista de apellidos con escudo heráldico) (15/11/2010).
- <http://www.genealogiahispana.com/apellidos> (web sobre genealogía de apellidos ordenados alfabéticamente en el Directorio de Genealogía Hispana) (15/11/2010).
- <http://www.heraldicapellido.com/heraldicab.htm> (Base de datos de heráldica e historia de cada apellido y la bibliografía que los estudia) (15/11/2010).
- <http://www.heraldaria.com/apellidos.php#c> (análisis de los apellidos: tipos, origen...) (15/11/2010).
- <http://www.heraldicainternacional.com/heral> (Historia de los apellidos) (15/11/2010).
- <http://www.funjdiaz.net/grab1.cfm?pagina=7> página web de la Fundación Joaquín Díaz que ofrece una colección de grabados y fotografías antiguas de trajes regionales (15/11/2010).

EVOLUCIÓN DEL COLOR DURANTE EL ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA DE VINOS TINTOS CENCIBEL

María Rosa González Guisado
Departamento de Tecnología

INTRODUCCIÓN

Cuando observamos un vino, la característica óptica más importante es el color. El color es una propiedad “negativa” debido a que vemos el tipo de luz rechazado por el objeto observado. Si vemos algo rojo, se debe a que el objeto absorbe todos los colores que lo iluminan, excepto la luz roja. Ésta es rechazada por la superficie del objeto e impresiona nuestra retina.

Antes de comenzar con el artículo en cuestión es preciso introducir una serie de conceptos básicos. Las sustancias colorantes del vino proceden en su mayoría del hollejo de la uva. Estas sustancias están compuestas por una estructura molecular compleja y por tanto pueden alterarse por diferentes factores: temperatura, pH, oxígeno, sales, luz, etc.

Los ácidos fenólicos, de estructura molecular más sencilla, forman parte de los aromas e influyen en las propiedades medicinales del vino.

Los flavonoides (etimología: Flavo=amarillo), son sustancias más complejas (polifenoles) y están formados por sustancias que representan diferentes colores y que contribuyen a otras propiedades organolépticas del vino como textura, astringencia y al sabor amargo. También presentan propiedades antioxidantes. Dentro de los flavonoides hay dos grupos de sustancias de interés: antocianos (de color azul, rojo y amarillo) y taninos.

Los antocianos (etimología: Ciano=azul), presentan una variación en su color según las condiciones de temperatura, pH, sales del vino, la secuencia se extiende del azul↔rojo↔incoloro↔amarillo.

En el vino solo un 20-30% de los antocianos están presentes en su forma azul-roja, mientras que el resto suele estar de forma incolora. Toda la secuencia de los colores resultantes de la evolución es reversible, pero, cuando alcanza la forma amarillenta, los antocianos se oxidan de forma irreversible, rompiéndose en compuestos fenólicos sencillos e incoloros. Sin

embargo, existe un fenómeno que contribuye a aumentar y modificar el color del vino: la copigmentación, que consiste en la unión de los antocianos a otras sustancias formando compuestos más estables, y aquí es donde se aprecia la importancia de los taninos.

Los taninos pueden proceder de la propia uva (ubicados en la piel) y/o de la madera de las barricas donde se madura el vino. Se unen a lo largo del proceso evolutivo (por mediación del oxígeno disuelto en el vino) a los antocianos y provocan una variación de color (evolución debida a la oxidación) desde el azul hacia el rojo y rojo-rubí según el avance del proceso de unión. En función de las condiciones de conservación del vino, puede suceder que se formen copigmentos de gran estructura molecular y que por ello precipiten en forma de poso con la consiguiente alteración de la intensidad del color. Con la adición de diferentes aditivos (acetaldehído, sulfitos, etc.) se pueden ralentizar estas condiciones de transformación.

No solo los taninos forman copigmentos sino también los ácidos fenólicos. El color del vino no es, por tanto, un concepto estático, sino que posee su dinámica propia cuyos cambios pueden deberse a:

- Proporción de las diferentes formas (azul/roja/incolora/amarilla) de los antocianos

- Oxidación irreversible de los antocianos a moléculas incoloras.

- Copigmentación, que produce un efecto hipercrómico (aumento de la intensidad de color) y batocrómico (cambio en la tonalidad), el cual se manifiesta por un viraje del azul.

Por último, otro grupo de sustancias que forman parte del color de los vinos tintos son los piranoantocianos. Estas sustancias fenólicas están formadas por la unión de moléculas de antocianos y de pirano. Son sustancias muy solubles en el vino y, por lo tanto, no precipitan. Por ello son más estables y presentan un color rojo-anaranjado característico de los vinos evolucionados (envejecidos por oxigenación).

JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVO

Para explicar cómo puede variar el color de un vino durante el envejecimiento en botella, ha parecido interesante centrarse en vinos tintos de la variedad emblemática manchega, Cencibel. Para poder hacer un seguimiento temporal que se remonte varios años atrás, se ha decidido trabajar con vinos comerciales de distintas vendimias. Sólo se estudiarán vinos que en su momento fueron embotellados como jóvenes, sin crianza en

barrica para no introducir más variables que afecten al color, y que únicamente han permanecido en botella durante su envejecimiento.

El color del vino tinto es una cualidad que define a este tipo de vinos y de las que mayor valor inicial tiene en la evaluación sensorial de los vinos tintos. Como es sabido, el color de los vinos tintos tiende a evolucionar durante su crianza en barrica y/o envejecimiento en botella, cambiando desde una tonalidad rojo-púrpura a una rojo-anaranjada, que en vinos muy evolucionados puede llegar a ser casi marrón.

Por otro lado, el color del vino tinto está directamente relacionado con los pigmentos de naturaleza fenólica llamados antocianos, pero también lo está indirectamente con otros compuestos fenólicos presentes en el vino con los que los antocianos pueden interactuar llegando incluso a reaccionar. Los compuestos fenólicos también están detrás de otra característica sensorial, la astringencia, que es deseable que no sea muy acusada en los vinos tintos jóvenes, de consumo inmediato.

El objetivo será contribuir al conocimiento de las características cromáticas y de la composición fenólica de los vinos tintos de la variedad Cencibel; evaluar los cambios cromáticos y de composición fenólica durante el tiempo de envejecimiento en botella para esta variedad; establecer relaciones entre la composición fenólica y los matices de sus características cromáticas.

COMPUESTOS FENÓLICOS

Los compuestos fenólicos desempeñan varias funciones en los vinos:

-Son los responsables del color, aroma, sabor y estructura de los vinos; marcan la diferencia entre un vino blanco y un vino tinto, especialmente el color y la estructura a los tintos.

-Poseen propiedades bactericidas, antioxidantes, vitamínicas, además de proteger al organismo de enfermedades cardiovasculares.

Estas moléculas provienen de distintas partes del racimo, especialmente del hollejo, y son extraídas durante la elaboración. Su estructura varía mucho en el transcurso de la crianza y del envejecimiento. Se caracterizan por un anillo benceno con uno o más grupos hidroxilo.

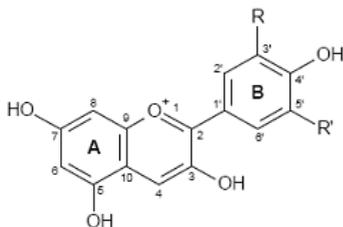
Así, mediante técnicas espectroscópicas se determinarán los distintos tipos de compuestos fenólicos del vino, se diferenciarán mediante la distinta absorción que poseen en el UV identificándose los siguientes compuestos:

-Compuestos fenólicos globales: absorben a 280 nm (por anillo de fenol). Se clasifican en no flavonoides o ácidos fenólicos (benzoicos y cinámicos) y flavonoides (antocianos, flavonoles y 3-flavonoles) y sus derivados. La uva contiene esencialmente compuestos no flavonoides en la pulpa y flavonoides en los hollejos, semillas y raspones. En la composición fenólica de los vinos aparecen otras sustancias diferentes a las que provienen de las bayas y que surgen en etapas fermentativas. Estas sustancias junto a las de las bayas, sufren cambios debido a los procesos de vinificación y envejecimiento, formándose nuevas estructuras y compuestos que se encuentran en perpetua evolución.

-Flavonoles: absorben a 360 nm. Son pigmentos de color amarillo más o menos intensos. Se encuentran en el hollejo de las uvas.

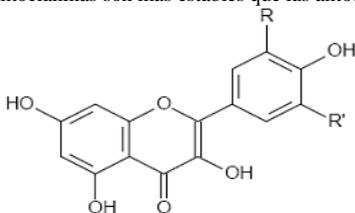
-Ésteres tartáricos de los derivados del ácido cinámico: absorben a 320 nm (por la agrupación 4-vinilfenol). Se localizan en los hollejos y la pulpa.

A continuación, se muestran estructuras de estos compuestos fenólicos:

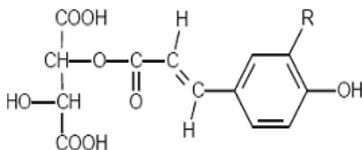


R	R'	Nombre de la aglicona
OH	H	Cianidina
OCH ₃	H	Peonidina
OH	OH	Delfinidina
OCH ₃	OH	Petunidina
OCH ₃	OCH ₃	Malvidina

*Para obtener la antocianina correspondiente se debe glucosilar el hidroxilo del C3. Las antocianinas son más estables que las antocianidinas.



Flavonoles	R	R'
Kaempferol	H	H
Quercetol	OH	H
Miricetol	OH	OH
isoramnetol	OCH ₃	H



Ésteres hidroxicinámicos	R
Ácido t-cafeil tartárico	OH
Ácido t-p-cumaril tartárico	H
Ácido t-ferulil tartárico	OCH ₃

-Antocianos: absorben a 520 nm. De la familia de los flavonoides (junto con flavonoles y 3-flavonoles). Son pigmentos de color rojo, localizados en el hollejo y una parte muy pequeña en la pulpa. No son muy estables, ya que durante su crianza se van degradando (degradación oxidativa, térmica, por presencia de acetona...). El color de los antocianos en solución es función del medio (Figura 3.1), existen bajo diferentes formas en equilibrio. Estos equilibrios están regidos por el pH de la solución, a pH inferior a 2, la forma flavilio domina ampliamente. Además, las interacciones de los antocianos entre ellos y con otros constituyentes del medio (copigmentación) y la formación de complejos con los iones metálicos, se traducen en modificaciones del color.

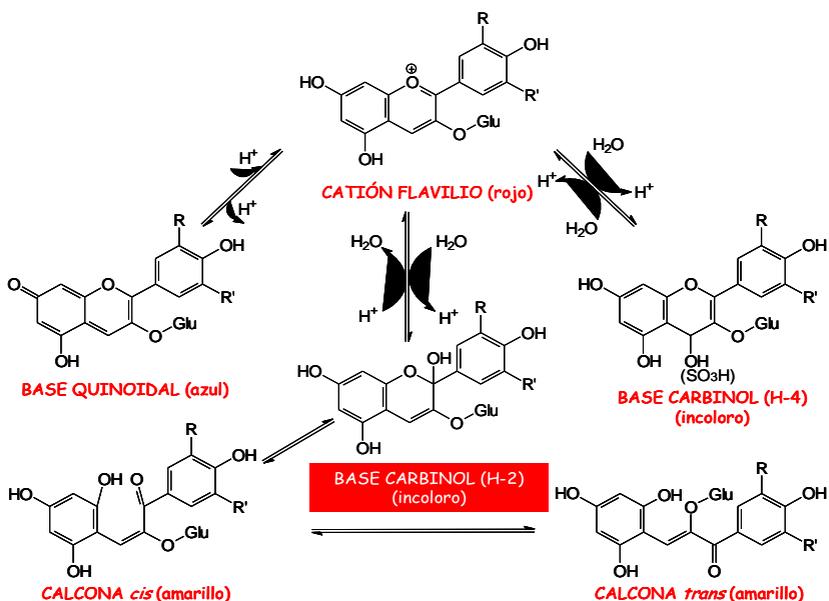


Figura 3.1. Color y equilibrios en disolución acuosa de los antocianos.

REACCIONES DE LOS ANTOCIANOS

Decoloración por bisulfito

El SO_2 se usa como antioxidante y como inhibidor del crecimiento microbiano, pero además es responsable de la decoloración del vino debido a la formación de aductos antocianos-bisulfito incoloro.

Con el tiempo y debido a los fenómenos de polimerización, los pigmentos se hacen más resistentes, ya que las moléculas de taninos, debido a su carga, protegen a los antocianos. Los vinos viejos están más protegidos ante la decoloración por SO_2 debido a las reacciones de polimerización.

La concentración de SO_2 libre, pH y contenido en antocianos influyen en esta reacción. La decoloración de la solución es menor cuanto mayor concentración de antocianos; asimismo, cuanto más alto sea el pH, menor será el efecto decolorante del SO_2 debido al menor porcentaje de antocianos presentes en forma flavilio, siendo el color de estas soluciones de un tono violáceo, debido al predominio de formas quinónicas. Unos niveles de SO_2 libre mayores de 25 ppm producen una fuerte decoloración del vino y esto se ve favorecido con el incremento de la temperatura de almacenamiento.

REACCIONES QUE CONDUCEN A LA ESTABILIZACIÓN A O CAMBIOS EN EL COLOR

Precipitación de taninos

Un vino tinto joven, en buenas condiciones de conservación, en pocos meses deja un poso de materia colorante. Esto es debido a la polimerización entre los antocianos y otros compuestos fenólicos, que prosigue incluso en ausencia de aire y que, sobre todo, depende de la temperatura [Luck y col., 1994]. Cuando el vino se mantiene a 30° C, ocurren reacciones de pardeamiento que producen un color rojo-teja; en cambio, si el vino se mantiene a temperatura baja (12° C), se favorecen las combinaciones antocianos-taninos incrementándose la tonalidad azul del vino. Las uvas más ricas en compuestos fenólicos no llevan siempre a vinos con más color y más interesantes desde el punto de vista de su estructura tánica. Esto hace pensar en la existencia de la correlación entre los constituyentes fenólicos de la uva, en su paso en el vino y la calidad fenólica del vino. El máximo desarrollo de la polimerización y del color se obtiene con una relación antociano-tanino de 1:10 [Gao y col., 1997].

El pH bajo favorece el proceso de polimerización con otros compuestos fenólicos [Sipiora y col., 1998].

Copigmentación

El fenómeno de copigmentación ha sido identificado como una asociación hidrófoba de un antociano cromóforo por el par electrónico no saturado de un copigmento [Mirabel y col., 1999]. Al combinarse con otros polifenoles del medio, los antocianos poseen en solución una mayor intensidad colorante y se desplazan del rojo al violeta, acentuando los tonos violetas del vino tinto joven. Los complejos de copigmentación se forman con mucha facilidad, pero también se destruyen con mucha facilidad, por ejemplo diluyendo suficientemente (en vinos basta con una dilución 1/20, lo cual constituye la base para un método de medida de la magnitud de este efecto) o aumentando la proporción de ciertos co-solventes en el medio acuoso, como el propio etanol del vino o el ácido acético que también puede encontrarse en éste. En el mosto y en el vino, el pH es óptimo para la copigmentación, y la presencia de etanol debido a la fermentación, como co-solvente, no ejerce necesariamente una medida negativa [Hermosín, 2003]. Parece que estas asociaciones solo están presentes en vinos jóvenes.

Los mejores copigmentos son los compuestos fenólicos denominados flavonoles, pero en las uvas y en los vinos éstos se encuentran en pequeñas cantidades. Otros copigmentos de naturaleza fenólica encontrados en los vinos son los derivados del ácido hidroxicinámico (ácidos cafeico y p-cumárico), también en pequeñas cantidades, mientras que los compuestos fenólicos más abundantes de los vinos tintos, los flavan-3-oles (monómeros como la (+)-catequina y la (-)-epicatequina, oligómeros como las proantocianidinas tipo B y polímeros como los taninos), son pobres copigmentos, salvo la (-)-epicatequina.

La formación del complejo de copigmentación causa una distorsión en los niveles energéticos de la nube electrónica del sistema aromático del antociano monómero, y ello produce un cambio en las propiedades espectroscópicas en el visible de éste, que es la causa de los dos efectos que habitualmente se observan asociados al fenómeno de la copigmentación:

- Efecto hipercrómico, es un incremento del coeficiente de absorción molar del cromóforo del antociano monómero, que se traduce en una mayor intensidad del color rojo mostrado por el vino tinto con copigmentación.

- Efecto batocrómico, que es un aumento de la longitud de onda de máxima absorción visible del cromóforo del antociano monómero, que se traduce en un viraje hacia tonalidades más azuladas del color rojo del vino tinto.

Ambos efectos se suelen manifestar simultáneamente en los vinos tintos, sobre todo en los jóvenes, en diverso grado según la composición fenólica y las relaciones molares de copigmento/pigmento que de forma particular se den en un vino.

La copigmentación es responsable del 30-50% del color del vino tinto joven. El nivel de copigmentación está predeterminado por los niveles de los copigmentos presentes en las uvas y está poco afectado por las prácticas enológicas [Boulton y col., 2000].

Polimerización por condensación directa

Pueden darse dos situaciones:

a) El antociano, en su forma flavilio, se condensa con el flavanol y se forma un producto intermedio, que puede oxidarse y formar un dímero oxidado flavilio-flavano coloreado.

b) Se produce una situación contraria, es decir, un flavanol en forma de carbocatión, reacciona con un antociano en forma de base carbinol y la reacción no puede continuar dado que la molécula de antociano es el elemento final de la reacción.

Con altas concentraciones de taninos, las condensaciones se producen rápidamente produciendo reacciones de pardeamiento que enmascaran el color rojo de los antocianos. Cuando las concentraciones de taninos son bajas, los antocianos libres son abundantes, poco estables y de menor intensidad colorante que los condensados.

Polimerización por condensación a través de acetaldehído

El acetaldehído participa en la condensación indirecta de los antocianos entre sí o de éstos con flavonoles [Timberlake y Bridle, 1976; Baranowski y Nágel, 1983; Bakker y col., 1993], por lo que su concentración es un parámetro importante a la hora de evaluar el grado de condensación y de polimerización que sufrirá un vino durante el envejecimiento.

La velocidad de la reacción depende de la concentración de acetaldehído y de los polifenoles implicados; cuanto mayor es el contenido

de estas sustancias, más rápidamente tienen lugar las condensaciones [Pontallier y Ribereau-Gayon, 1983]. Las temperaturas bajas son más efectivas en la formación de pigmentos antociánicos complejos y en el mantenimiento del color del vino. El pH ácido favorece la condensación de antocianos a través de acetaldehídos.

Reacciones con compuestos con doble enlace polarizado: formación de piranoantocianos

En los últimos años se han aislado e identificado una serie de pigmentos derivados de los antocianos que han sido denominados piranoantocianos. Son unos pigmentos antociánicos no decolorables por el bisulfito y bastante estables ante variaciones de pH. Se encuentran disueltos en el vino, por lo que tendrán poca tendencia a precipitar con la materia colorante en los vinos tintos envejecidos o a quedarse retenidos en los filtros por los que pasa el vino antes de su embotellado.

Cabe destacar que, mientras que los antocianos monómeros son unos pigmentos de color rojo, los piranoantocianos son de color rojo-anaranjado, que es la tonalidad de color que suelen mostrar los vinos tintos envejecidos.

Además, mientras los antocianos monómeros son unos pigmentos que poseen unos cromóforos potentes y que incrementan su intensidad colorante al formar complejos de copigmentación, los piranoantocianos poseen unos cromóforos más débiles, otorgan menor intensidad colorante y una tonalidad roja más anaranjada que los correspondientes antocianos monómeros.

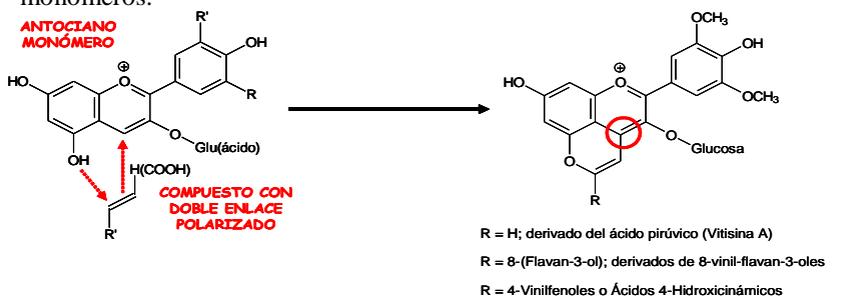
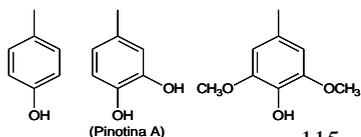


Figura 3.2. Formación de piranoantocianos



Reacciones enzimáticas de los antocianos

La lactasa es una enzima polifenoloxidasa que produce la oxidación de los compuestos fenólicos. Este enzima fúngico es muy soluble en los mostos, resistente a los efectos inhibidores del calor, del SO₂, del alcohol y es muy estable. Puede degradar los polifenoles del color.

COLOR

El color de los alimentos es una característica de calidad importante, aunque no refleja necesariamente los valores nutricionales o funcionales del alimento. El 80% de la información que recibimos del medio es debida a la vista. Además, la evaluación visual de la apariencia precede a la evaluación de otros parámetros (aroma, sabor y textura) y, por tanto, puede tener un efecto excluyente.

Desde el punto de vista de la óptica, el color es un estímulo que resulta de la detección de la luz después de interactuar con la materia. Depende de tres factores: la fuente de luz, el objeto y el receptor-detector.

Si la mayor parte de la energía radiante del rayo es reflejada por una superficie opaca, el objeto se muestra de color blanco; si se refleja parte tendrá un determinado color, y si es absorbida totalmente, aparecerá negro.

Para definir el color de un producto se necesitan al menos tres términos, que se pueden situar en un sistema de coordenadas cilíndricas (Figura 3.3).

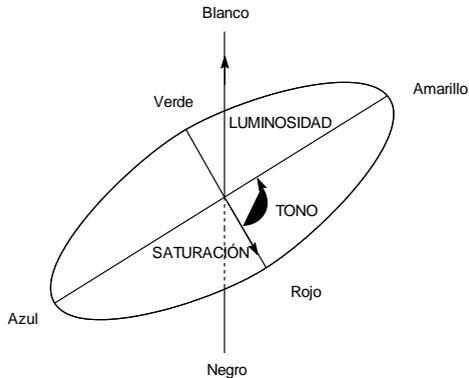


Figura 3.3. Sistema de coordenadas cilíndricas.

-El brillo se refiere a la relación entre intensidad de la luz reflejada (o transmitida) y absorbida, sin considerar la longitud de onda específica. Es un parámetro cuantitativo que define la intensidad del color (claro-oscuro).

-El tono es el aspecto del color que se describe como verde, azul, amarillo o rojo. Estos colores resultan de las diferentes absorciones de energía radiante. El color azul aparece cuando se reflejan mayoritariamente las longitudes de onda entre 400-500 nm, el amarillo entre 500-600 nm y el rojo entre 600-700 nm.

-La pureza se refiere a la longitud de onda que más se refleja, y a la mayor o menor contribución de otras longitudes de onda al color final.

Medidas del color

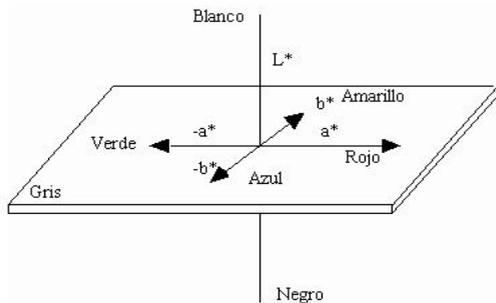
• Sistema CIE y CIELAB

Fue propuesto por la CIE en 1931, basándose en la teoría de la percepción tricromática. Es el sistema estándar de medida del color. El sistema CIE especifica el color definiendo tres parámetros (X, Y, Z) llamados parámetros triestímulo, que representan las cantidades de tres colores primarios: rojo, verde y azul.

Se va a medir el color del vino (tinto), empleando un método simplificado del método de referencia CIE, basado en los parámetros del sistema CIELAB propuesto por la OIV.

De este modo, y mediante el método simplificado por Ayala y col en 1999, se calculan las coordenadas que describen el color (a^* , b^* , L^* , C^* , h^*) a partir de los valores triestímulo (X, Y, Z).

Se podría emplear el método de referencia CIE, pero supone realizar un barrido espectral amplio y el empleo de complejas longitudes de onda.



El modelo cromático CIELAB es usado para describir todos los colores que puede percibir el ojo humano y se basa en un espacio tridimensional.

Los parámetros de este modelo representan:

-L*: luminosidad o claridad del color. Comprende desde $L^*=0$ para el negro hasta $L^*=100$ para el blanco.

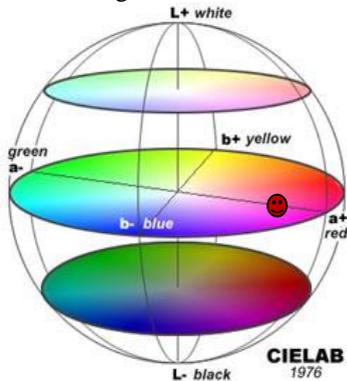
-a*: mide la desviación del punto cromático entre rojo (valores positivos) y verde (valores negativos).

-b*: mide la desviación del punto cromático entre amarillo (valores positivos) y azul (valores negativos).

Las coordenadas colorimétricas a^* y b^* forman un plano perpendicular a la luminosidad.

-C*: cromaticidad. Se expresa en función de la longitud de onda dominante y de la pureza. Así, a mayor valor de este parámetro, mayor será la pureza del color.

-h*: ángulo de tono.



Vino Tinto

Color del vino tinto

El color del vino tinto es debido a una mezcla compleja de pigmentos que comprende los antocianos monómeros junto con antocianos oligómeros y polímeros de éstos, unidos entre sí con otros compuestos fenólicos [Flanzy, 1998].

Una de las características de calidad más importantes del vino tinto es su color, y de particular importancia es la relación existente entre esta propiedad física y el contenido y la composición en antocianos y en otras

sustancias de naturaleza fenólica del vino, ya que desde la operación del estrujado de la uva hasta el momento en que el vino es finalmente consumido, se sucede un gran número de reacciones que llevan consigo la modificación de los antocianos con el consiguiente proceso de evolución y de estabilización del color.

En los vinos tintos jóvenes, el contenido polifenólico se caracteriza por una elevada fracción de antocianos libres o monómeros, y una cantidad variable de otros compuestos fenólicos que interactúan con los primeros. Inicialmente, la interacción es de tipo físico, provocando el fenómeno de la copigmentación, teniendo el color del vino tonalidades violetas fundamentalmente. Después se van formando complejos por reacción entre los antocianos y otros compuestos fenólicos, principalmente 3-flavanoles, sus oligómeros (procianidinas), y sus polímeros (taninos condensados). En estas reacciones, el acetaldehído puede ser el nexo entre el antociano y el 3-flavanol, o forma moléculas más complejas y estables desde el punto de vista químico, de color rojo-anaranjado. Otras sustancias que también pueden reaccionar con los antocianos de manera similar al acetaldehído, formando pigmentos más estables, son el ácido pirúvico y el 4-vinilfenol.

Evolución del color en el tiempo

La estabilidad del color está muy relacionada con el grado de polimerización de los antocianos con otros compuestos fenólicos y depende de la composición fenólica de cada variedad de uva. Durante las transformaciones de color que sufre el vino, pueden acaecer hechos paradójicos, ya que hay vinos muy coloreados que podrían llegar a perder en unos meses una gran parte de su color, mientras que otros poco coloreados, después de la fermentación “toman color a viejo”. En el primer caso, con un encubado corto, se trata de vinos ricos en antocianos y pobres en taninos, y en el segundo caso, a la inversa, se trata de vinos que tienen pocos antocianos y muchos taninos. El incremento de polimerización aumenta la estabilidad del color y mejora las características sensoriales del vino.

Durante la evolución del vino tinto éste puede presentar tonos rojos, azules y amarillos que pueden verse distribuidos de la siguiente forma:

Los antocianos están relacionados con la componente roja y amarilla del color del vino, debido a las alteraciones causadas por pardeamiento y debido a las condensaciones, polimerización y reacciones de oxidación.

Los flavonoles están relacionados con la componente azul del color de los vinos debido al fenómeno de copigmentación, que depende del tipo de flavanol y de la concentración en la que se encuentren en el vino [Gómez-Cordovés y col., 1995].

El color del vino se modifica durante su crianza, lo que permite dar una idea de su edad y, como consecuencia de ello, se produce un aumento de la absorbancia a 420 nm y simultáneamente una disminución de la misma a 520 nm, lo que supone un aumento en la tonalidad de los vinos más viejos respecto de los vinos jóvenes; con el tiempo el cociente de absorbancias A420/A520 tiende a incrementarse por encima de la unidad, mientras que es siempre menor de uno en un vino joven.

En los vinos de crianza, la longitud de onda dominante transmitida se sitúa entre 585 y 598 nm, zona de la componente rojo-anaranjado y para un vino joven la longitud de onda dominante estará en el intervalo de absorbancia comprendido entre 599 y 650 nm, zona de la componente rojo-púrpura. Las transformaciones del color son complejas y son muchas las sustancias que forman parte del color del vino tinto, conteniendo ya los vinos jóvenes entre un 20-35% de pigmentos poliméricos que se forman durante la fermentación con los hollejos [Bakker y col., 1986]. Factores como el pH, formación de complejos metálicos, temperatura, aminoácidos, azúcares, enzimas, SO₂, ácido ascórbico, fenoles y aldehídos, hacen que el vino pueda perder la vivacidad de su matiz púrpura o violáceo y pasar progresivamente a un rojo menos profundo, cada vez más anaranjado, que recuerda al color de las tejas o la piel de cebolla.

CAMBIOS DEL VINO TINTO CENCIBEL DURANTE EL ENVEJECIMIENTO

Uno de los cambios más perceptibles que ocurre en los vinos tintos durante su envejecimiento afecta al color de éstos. Los vinos tintos van perdiendo intensidad colorante y su color rojo, las tonalidades en los vinos tintos de la variedad Cencibel van tornando a tonalidades anaranjadas y marrones. Estos cambios en el color de los vinos tintos están asociados a la evolución paralela que sufren los pigmentos que originalmente poseen las uvas y que son transferidos al vino tinto durante la fermentación alcohólica. Los antocianos, los pigmentos responsables del color rojo de los vinos tintos, son unas sustancias poco estables que tienden a interactuar con los otros compuestos fenólicos presentes en el vino tinto: en estos los

antocianos tienen una gran tendencia a la formación de complejos de copigmentación con flavonoles y derivados hidroxicinámicos; pero ya muy tempranamente, incluso durante la fermentación alcohólica, los antocianos comienzan a reaccionar con los flavan-3-oles, formando una nueva gama de pigmentos que van incrementando progresivamente su peso molecular hasta el punto de hacerse insolubles y precipitar. Estas últimas reacciones de polimerización van dominando a lo largo del tiempo e incluso se incrementan en presencia de los compuestos fenólicos aportados por la madera de roble de las barricas de crianza.

CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS DEL VINO TINTO CENCIBEL

La intensidad colorante es un parámetro fácil de medir en bodega y que guarda una buena correlación con el parámetro luminosidad del espacio cromático CIELAB. Los vinos de color intenso tienen valores altos de intensidad colorante, pero sus valores de luminosidad son bajos.

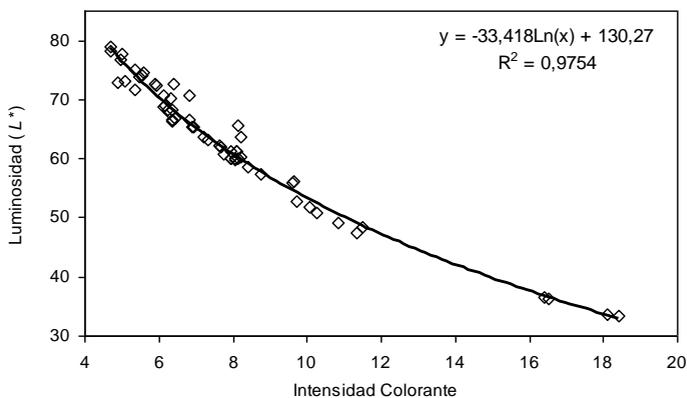


Fig 5.1 Evolución del parámetro cromático luminosidad (L*) para vinos tintos Cencibel en función del tiempo de envejecimiento.

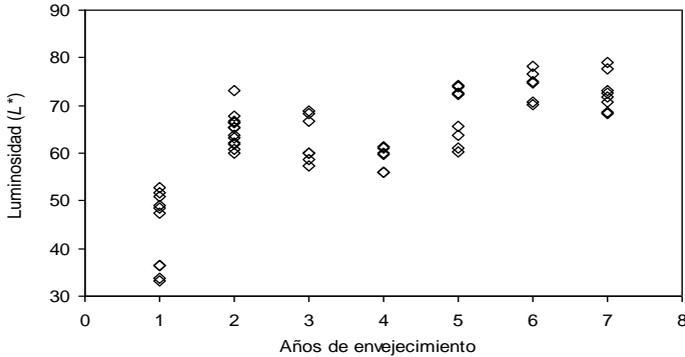


Figura 5.2. Correlación entre los parámetros cromáticos luminosidad (L^*) e intensidad colorante, relativos a la intensidad del color mostrado por vinos tintos Cencibel con tiempos de envejecimiento de 1-7 años.

Al representar los distintos vinos tintos Cencibel analizados en un diagrama de cromaticidad en el espacio CIELAB, y considerar los valores de sus componentes de color verde-rojo (a^*) y amarillo-azul (b^*), éstos quedan clasificados en tres grupos según el distinto tiempo de envejecimiento (Figura 5.3; vinos rodeados con línea continua): los vinos jóvenes (1 año de envejecimiento); los vinos con 2-4 años; y los vinos con 5-7 años. No obstante, dos de los vinos con 4 años de envejecimiento (línea punteada) quedan muy separados de su grupo debido a que muestran unos valores de b^* algo mayores, mientras que seis de los vinos con 5 y 7 años de envejecimiento (vinos rodeados con línea discontinua) no parecieron estar en la zona del diagrama de cromaticidad adecuada, ya que se situaron en la zona de vinos de menor envejecimiento, con solo 2-4 años.

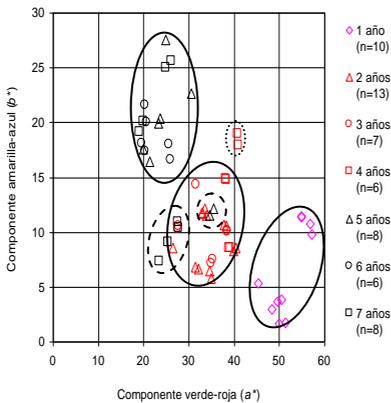


Figura 5.3. Representación de los vinos tintos Cencibel con distinto tiempo de envejecimiento en el espacio de cromaticidad CIELAB

Los vinos jóvenes (1 año de envejecimiento); los vinos con 2-4 años; y los vinos con 5-7 años. No obstante, dos de los vinos con 4 años de envejecimiento (línea punteada) quedan muy separados de su grupo debido a que muestran unos valores de b^* algo mayores, mientras que seis de los vinos con 5 y 7 años de envejecimiento (vinos rodeados con línea discontinua) no parecieron estar en la zona del diagrama de cromaticidad adecuada, ya que se situaron en la zona de vinos de menor envejecimiento, con solo 2-4 años. Las razones que pueden explicar por qué estos vinos no aparecen donde cabría esperar son distintas según cada caso.

Los vinos de 4 años muestran unos valores demasiado altos de b^* debido a que hayan sufrido un mayor grado de oxidación; la oxidación de los compuestos fenólicos de los vinos conduce a pigmentos de color amarillo-marrón. En el caso de los vinos de 5 y 7 años “descolocados”, se observa un menor valor de la componente amarilla del color (menor valor de b^*), y un mayor valor de la componente roja (mayor valor de a^*) en el caso del vino de 5 años; estos resultados parecen corresponder, más que a un menor grado de oxidación de estos vinos, a la práctica que algunas bodegas aplican a veces, “refrescando” con vinos jóvenes aquellos vinos que tras un envejecimiento prolongado tienen poco color y muestran tonalidades más anaranjadas que rojas.

Se deduce que la componente roja del color (a^*) es la que más contribuye a los cambios de ángulo de tono en los vinos Cencibel durante su envejecimiento.

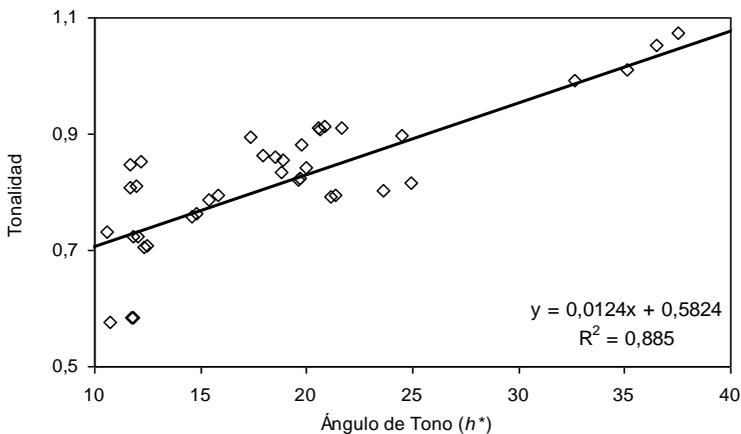


Figura 5.4. Correlación entre los parámetros cromáticos ángulo de tono (h^*) y tonalidad, relativos a la descripción del color mostrado por vinos tintos Cencibel con tiempos de envejecimiento de 1-7 años.

Con esto se deduce que los vinos tintos Cencibel se vuelven de un color más claro al envejecer y que evolucionan desde un color rojo-violeta hasta rojo-anaranjado, pasando por el rojo neto.

EVOLUCIÓN DE LA COMPOSICIÓN ANTOCIÁNICA

Antocianos totales y antocianos monómeros

El contenido en antocianos, tanto totales como monómeros, fue disminuyendo al aumentar el tiempo de envejecimiento de los vinos tintos Cencibel analizados (Figura 5.5), siguiendo una tendencia ya observada para los vinos de esta variedad [Hermosín Gutiérrez y col., 2002]. La disminución de antocianos totales tiene que ver con las reacciones de polimerización de la materia colorante que termina produciendo algunos precipitados de ésta, con el resultado final de mantener unos 55-90 mg/L (como 3-monoglucósido de malvidina) de antocianos totales en disolución en los vinos más envejecidos, con más de 5-6 años. Los antocianos monómeros desaparecen debido a las reacciones que sufren desde el mismo momento en que pasan al mosto en fermentación, y que continúan durante toda la vida del vino, por lo que los antocianos monómeros prácticamente desaparecieron en su totalidad en los vinos tintos Cencibel con cinco años o más de envejecimiento.

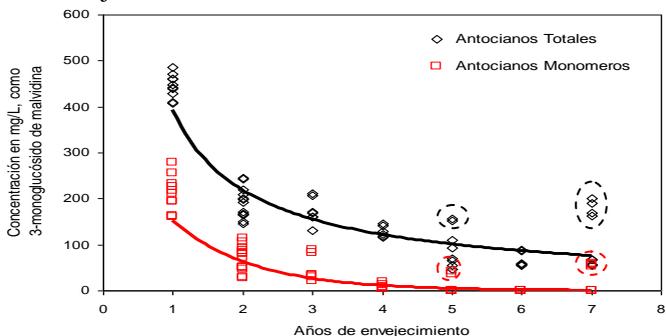


Figura 5.5. Evolución del contenido en antocianos, totales y monómeros, para vinos tintos Cencibel en función del tiempo de envejecimiento. Aparecen marcados aquellos vinos con un contenido en antocianos mayor del esperado y que probablemente han sido "rejuvenecidos" por adición de vino tinto joven.

En dos de los vinos con cinco años y en cuatro de los vinos con siete años (muestras rodeadas con línea discontinua en la Figura 5.5) se observaron cantidades anormalmente apreciables de antocianos monómeros (unos 40-55 mg/L, como 3-monoglucósido de malvidina), del mismo orden

de magnitud que las observadas en vinos más jóvenes (de 2 a 4 años de envejecimiento). Estos vinos también presentaron contenidos en antocianos totales anormalmente altos para su edad (muestras rodeadas con línea discontinua negra en la Figura 5.5). Además, estos mismos vinos fueron los que presentaron también valores anómalos de los parámetros cromáticos (ver sección anterior, Figura 5.3). La detección de antocianos monómeros en cantidad apreciable en vinos con 5 y 7 años de envejecimiento confirmó que estos vinos habían sido “refrescados”, ya que la pérdida de antocianos monómeros es generalizada durante todo el envejecimiento de los vinos tintos y en el caso de los vinos de la variedad Cencibel es de gran magnitud incluso en vinos envejecidos tan solo durante 9-10 meses en botella [Hermosín Gutiérrez y col., 2005; Schwarz y col., 2005]. Al representar el conjunto de muestras prescindiendo de las sospechosas de “refresco”, se puede apreciar (Figura 5.6) que la pérdida de antocianos totales sigue una cinética de tipo potencial, fundamentalmente por polimerización de los antocianos monómeros, que desaparecen más rápidamente según una cinética de tipo exponencial, esto da lugar a una disminución en la intensidad de color de los vinos tintos Cencibel. En función del contenido en estas dos familias de antocianos se encontraron los siguientes grupos: vinos jóvenes; vinos con 2-3 años; vinos con 4 años; y vinos con 5-7 años.

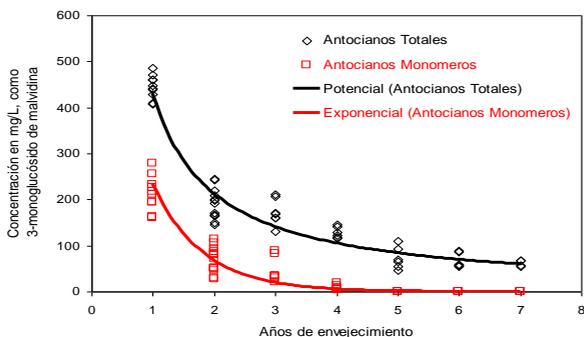


Fig 5.6. Evolución del contenido en antocianos, totales y monómeros, para los vinos tintos Cencibel “no refrescados” en función del tiempo de envejecimiento.

Una consecuencia de la desaparición de antocianos monómeros con el tiempo de envejecimiento fue que el perfil de antocianos monómeros característico de los vinos tintos de la variedad Cencibel solo se encontró en los vinos de 1-3 años; en los vinos de 4 años el perfil estuvo desvirtuado y

en los vinos de 5-7 años no fue posible establecerlo, al no detectarse antocianos monómeros más que en cantidades de traza

Contribución de los antocianos copigmentados y polimerizados al color del vino medido a PH 3.6

Los antocianos monómeros tienen gran tendencia en los vinos jóvenes a formar complejos de copigmentación con otros compuestos fenólicos llamados copigmentos [Hermosín Gutiérrez y col., 2005]. No obstante, esta interacción de tipo física y naturaleza hidrofóbica [Boulton, 2001] está en los propios vinos tintos jóvenes e incluso durante la fermentación alcohólica, en estrecha competencia con la formación de pigmentos de naturaleza polimérica, por reacción de los antocianos monómeros con, fundamentalmente, los flavan-3-oles (taninos). La formación de enlaces covalentes en estos pigmentos poliméricos inhabilita, por impedimento estérico, a la porción de antociano para poder seguir formando complejos de copigmentación. La consecuencia es que, al ir envejeciendo un vino tinto, el aumento del grado de polimerización de los antocianos va disminuyendo, hasta anularla. Esto va a traducirse en la pérdida de intensidad de color del vino tinto así como en la desaparición de tonalidades violáceas asociadas al efecto batocrómico que produce la copigmentación [Schwarz y col., 2005].

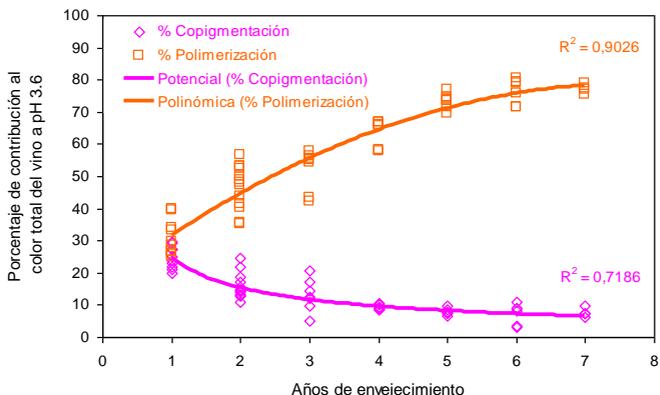


Figura 5.7. Evolución de la contribución al color total del vino a pH 3.6 de los antocianos copigmentados y polimerizados para los vinos tintos Cencibel “no refrescados”, en función del tiempo de envejecimiento.

Los resultados sugieren que los antocianos monómeros son desplazados de los complejos de copigmentación cuando la concentración de antocianos monómeros libres en el vino disminuye como consecuencia de la formación de pigmentos de naturaleza polimérica.

EVOLUCIÓN DE LA COMPOSICIÓN FENÓLICA NO ANTOCIÁNICA

Flavan-3-oles (taninos; intensidad de astringencia; catequina; epicatequina y procianidinas B1 y B2)

Una de las principales características que otorgan los flavan-3-oles a los vinos tintos son las sensaciones organolépticas en boca que denominamos con los descriptores “cuerpo” y “astringencia”, así como la capacidad para resistir un proceso de crianza oxidativa en bodega de roble [Flanzy, 2000; Zamora, 2003]. Normalmente se requiere que los vinos tintos posean un contenido elevado en taninos para que la capacidad de crianza y la sensación de cuerpo sean grandes, pero se pide también que los taninos sean “suaves”, “aterciopelados”, poco astringentes.

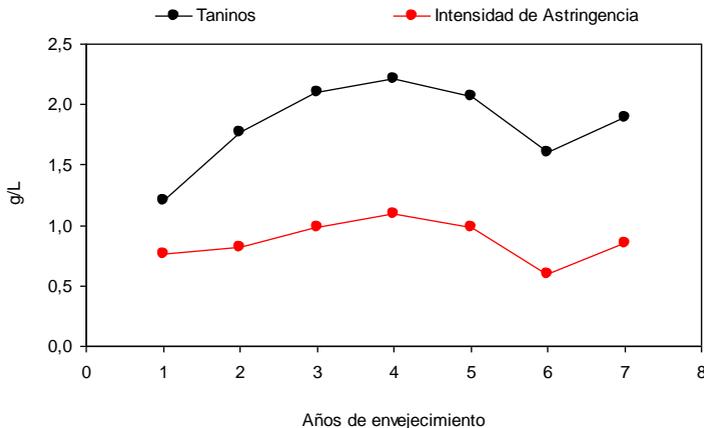
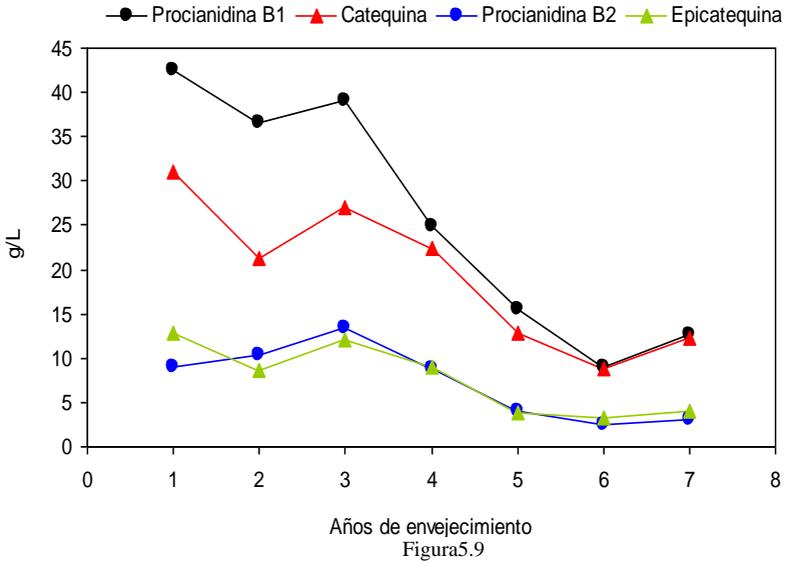


Figura 5.8.

La cantidad de taninos astringentes de estos vinos, medidos como Intensidad de Astringencia, fue proporcionalmente mayor en los vinos más jóvenes y fue decreciendo su proporción con los años de envejecimiento

(Figura 5.8). Luego el proceso de crianza y envejecimiento de los vinos tintos suaviza el carácter astringente de sus taninos.



Flavonoles

El contenido total en flavonoles de los vinos tintos Cencibel fue disminuyendo con el tiempo de envejecimiento. Las causas de esta disminución se deben, por un lado, a que los flavonoles son los mejores copigmentos que se pueden encontrar en los vinos, por lo que en los vinos en los que haya antocianos monómeros, los flavonoles mostrarán gran tendencia a formar complejos de copigmentación con ellos; y por otro lado, a que los flavonoles se encuentran inicialmente en las uvas como glicósidos y como tales pasan al vino. Posteriormente, los flavonoles van siendo hidrolizados en el vino y las agliconas que se liberan son bastante, por lo que los flavonoles pueden precipitar siendo menores las posibilidades de formar complejos de copigmentación.

Derivados hidroxicinámicos

La concentración de derivados hidroxicinámicos, participantes en la copigmentación y en la formación de piranoantocianos, también disminuyó con el tiempo de envejecimiento en los vinos tintos Cencibel.

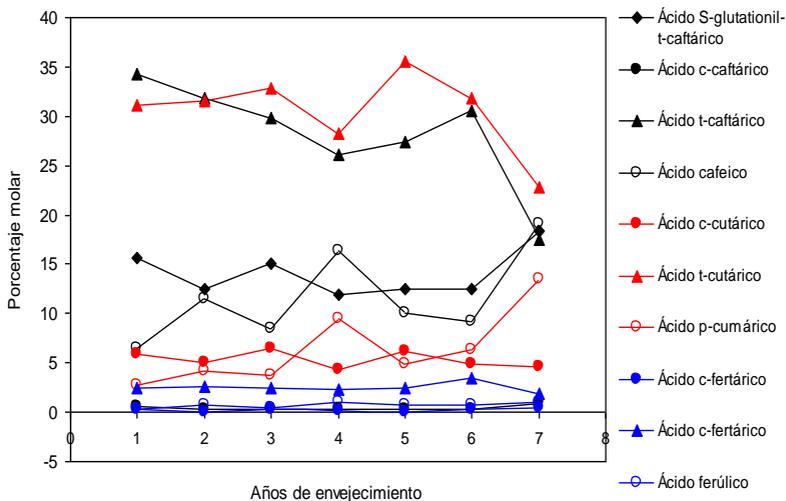


Figura 5.10. Perfil de derivados hidroxicinámicos para los vinos tintos Cencibel con tiempos de envejecimiento de 1-7 años.

Entre los derivados hidroxicinámicos encontrados predominan los derivados del ácido cafeico seguido de los derivados del ácido p-cumárico y en menor medida por los derivados del ácido ferúlico.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- BAKKER, J.; PICINELLI, A.; BRIDLE, P. [1993]: *Model wine solutions: colour and composition changes during ageing*. *Vitis*, 32, 111-118.
- BARANAC, J. M.; PETRANOVIC, N. A.; DIMITRIC-MARKOVIC, J. M. [1997]: «Spectrophotometric study of antocyan copigmentation reactions, 2. Malvin and the nonglycosidized flavone quercetin». *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 45, 1694-1697.
- BARANOWSKI, E.S.; NAGEL, C.W. [1983]: *Kinetics of Malvidim-3-glucoside condensation in wine model systems*. *J. Sci. Food. Agricult.* 48, 419-421.
- BERKÉ, B.; CHÈZE, C.; VERCAUTEREN, J.; DEFFIEUX, G. [1998]: «Bisulfite addition to anthocyanins: revisited structures of colourless adducts». *Tetrahedron Letters*, 39, 5771-5774.
- BOULTON, R. [2001]: The copigmentation of anthocyanins and it's role in the color of red wines: a critical review. *Am. J. Enol. Vitic.*, 52(2), 67-87.
- DAVIES, A. J.; MAZZA, G. [1993]: «Copigmentation of simple and acylated anthocyanins with colorless phenolic compounds». *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 41, 716-720.
- FILCRAND, H.; CAMEIRA DOS SANTOS, P.J.; SARNI-MANCHADO, P.; CIYNIER, V.; FAVRE-BONVIN, J. Structure of new anthocyanin-derived wine pigments. *J. Chem. Soc., Perkin Trans.* 1996, 735-739.
- FLANZY, C. (coordinador) [2000]: *Enología: Fundamentos Científicos y Tecnológicos*. AMV Ediciones Mundi Prensa. Madrid.
- GONZÁLEZ GARCÍA DE LEÓN, José Luis [2005]: «Evolución durante el envejecimiento en botella del color y los polifenoles de vinos tintos Cencibel». *Trabajo Fin de Carrera*. EUIT Agrícola, UCLM. Ciudad Real.
- HERMOSÍN GUTIERREZ, I. [2003]: *Influence of ethanol content on the extent of copigmentation in a Cencibel young red wine*. *J. Agric. Food Chem.*, 51, 4079-4083.
- HERMOSÍN GUTIERREZ, I.; González Rodríguez, J.M.; García Romero, E.; Cabezudo Ibáñez, M.D. [2002]: *Antocianos diferenciadores de los vinos tintos de las variedades Cencibel, Cabernet Sauvignon, Merlot y Mencía, y su evolución durante la crianza*. Alimentación Equipos y Tecnología, 166, 59-65.
- http://www.cuinare.com/index.php?option=com_content&view=article&id=14:el-color-del-vino&catid=6:guia-del-consumidor&Itemid=15

EL VINO, LA SALUD Y EL DEPORTE ¿ES POSIBLE SU MARIDAJE?

Roberto Gulías González
Departamento de Educación Física

INTRODUCCIÓN

Tal y como pretende vislumbrar su título, el objetivo de este capítulo es arrojar luz sobre las relaciones entre el vino, la salud, la actividad física y el deporte desde diferentes perspectivas.

Desde tiempos ancestrales el vino está ligado a la alimentación de muchos pueblos, fundamentalmente los del área mediterránea. Igualmente hace años que la sociedad atribuye efectos beneficiosos al consumo moderado de vino, pero también le hace responsable, si el consumo es excesivo, de gran cantidad de problemas de salud, sociales y laborales. Podríamos, pues, referirnos al legado del dios Baco como portador de una personalidad dual, albergando en cada botella o copa el poder de convertir a las personas que lo beben en un doctor Jekyll o en un Mister Hide. Esta dualidad entre los que consideran al vino como un doctor Jekyll, amable, saludable, portador de valores y buen amigo, y aquellos que lo consideran un Mister Hide con propiedades malignas, causante de daño y dolor, alguien de quien es mejor no tener noticias, será objeto de tratamiento a lo largo del capítulo. Jekyll aparecería tras saborear un vaso de vino durante la comida, degustándolo de manera tranquila, apreciando todos sus matices, siendo consciente de sus posibles beneficios pero sobre todo de su acción sobre el paladar, consecuencia de una explosión en las papilas gustativas, imagen y fuente de felicidad momentánea... Sin embargo, Hide aparecería tras un consumo excesivo, acompañado de sus múltiples y negativas consecuencias, las cuales no vamos a listar puesto que su subconsciente ya lo habrá hecho antes de llegar a este punto y aparte.

El artífice de que el vino ocupe un puesto significativo en las civilizaciones de la cuenca mediterránea como bebida fabulosa, legendaria, mítica, religiosa, aristócrata o popular, puede deberse al sabor de este maravilloso fruto de la tierra y del buen hacer del hombre. Pero sin duda, no

menos valor habrá que atribuirle a su acción “vigorizante” y causante de bienestar siempre y cuando su consumo sea moderado. Pero hace ya un tiempo que en los medios de comunicación aparecen frecuentemente noticias que tratan de atribuir al vino las propiedades de un medicamento capaz de prevenir e incluso tratar diversas enfermedades, haciendo casi inexcusable su consumo. Incluso en las revistas cuyo objetivo es la mejora de la calidad de vida de las personas a través de la práctica físico-deportiva, tan de moda hoy en día, aparecen continuamente referencias a las bondades de esta bebida como fuente de salud. ¿Qué hay de cierto en todo ello? Hay quien defiende a ultranza el papel terapéutico del vino, inherente a su componente alcohólico, a los polifenoles y flavonoides, y a una sustancia que se extrae de la piel de la uva roja, el resveratrol¹. En la cara opuesta estarían los que consideran que este papel es únicamente una estrategia de marketing para elevar las ventas. Forma el vino por lo tanto parte de los hábitos alimentarios de gran parte de la población, participa en el marco cultural que nos rodea convirtiéndose así en un elemento polémico con acérrimos defensores y también detractores.

ALGO DE HISTORIA

Es bien sabido que en dos de los imperios más importantes de la historia, el griego y el romano, se veneraba el exceso de alcohol en sangre, atribuido en la mayoría de ocasiones al consumo de vino. La *Odisea* y la *Ilíada*, poemas épicos atribuidos a Homero, nos muestran cómo los griegos gustaban de comer en sociedad y beber hasta alcanzar la embriaguez. Para los griegos el dios del vino era Dionisio, mientras que para los romanos era Baco. Este dios era llamado también “libertador²”, denominándose bacanales las fiestas en su honor, dando lugar así a días de desenfreno en los

¹ Sustancia presente en las uvas y en productos derivados como el vino, mosto, etc., y en otros alimentos como las ostras, el cacahuete y las nueces. En experimentos llevados a cabo con animales se han reportado efectos beneficiosos anticancerígenos, antiinflamatorios, bajada del azúcar en la sangre y otros beneficios cardiovasculares, pero mayor parte de estos resultados aún no se han replicado en los seres humanos. En relación a su papel como ayuda ergogénica en el deporte, se ha demostrado en animales de experimentación que mejora la capacidad física de los animales sometidos a dieta enriquecida con este producto, pero es necesario realizar más estudios en este campo para obtener conclusiones verdaderamente significativas y de aplicación en humanos.

² Porque liberaba a uno de su ser normal.

cuales todo estaba permitido, formando la ingesta de vino parte del culto a su dios.

Cuenta la mitología que la madre de Dionisio era la mortal Sêmele, y su padre Zeus, rey de los dioses, que estaba casado con Hera³. Al descubrir Hera la infidelidad de su marido y el embarazo de su amante, los celos le llevaron a hacerse pasar por una anciana para ganarse la confianza de Sêmele, quien le confesó que Zeus era el padre de su futuro hijo. Hera fingió no creerla y Sêmele le pidió a Zeus que se revelara en toda su gloria para probar así su divinidad. Cuando Zeus se presentó acompañado de truenos y relámpagos, Sêmele cayó carbonizada, pero Zeus logró salvar al bebé plantándolo en su propio muslo. Meses después, al liberarlo de su muslo, nacería Dionisio.

Los Juegos Olímpicos Antiguos, precursores de los que se celebran en la actualidad, fueron una serie de competiciones atléticas que comenzaron en el año 776 a.C. en Olimpia, Grecia, y eran disputados por representantes de diversas ciudades estado de la Antigua Grecia. En época de entrenamiento, los atletas olímpicos ingerían grandes cantidades de comida, y además eran muy cuidadosos a la hora de seleccionar los alimentos. Llegaban a comer hasta dos kilos y medio diarios por atleta, siendo la carne asada su alimento principal. En relación al vino, éste sólo podía ser consumido en pequeña cantidad. Ya en aquel entonces los griegos, sin el conocimiento científico que disponemos en la actualidad, eran conscientes de la necesidad de realizar un consumo racional de vino en periodos próximos a las competiciones deportivas. En los Juegos Olímpicos de Atenas 2004, se llevó a cabo una celebración de inauguración en honor a Apolo y una de clausura en honor a Baco. Ello refrenda la longeva persistencia de la cultura de Baco, es decir, la cultura del vino.

En la ciudad griega de Delfos se encuentra el templo de Apolo, considerado el ombligo del mundo, o al menos así era considerado en el siglo VI a.C., pues dicho santuario era el centro del mundo griego. No muy lejos del mismo se encuentra el estadio délfico, en el cual se celebraban en honor a Apolo⁴ los juegos píticos. Este estadio fue remodelado hacia el año 180 de nuestra era, y durante la obra fue colocada una piedra que contenía una inscripción referida a una ley sagrada sobre el vino y el santuario de

³ Diosa de los nacimientos y los matrimonios.

⁴ Dios de las artes y el símbolo de la plenitud física entre los griegos. En la mayoría de ocasiones aparece representado desnudo, del mismo modo en que competían los deportistas.

Eudromo: “Vino no se traiga al santuario de Eudromo. Y si alguien lo trae, se congrece con el dios para el cual se mezcla vino y lo aplaque y pague cinco dracmas; de éstas, la mitad para quien lo denuncie”. En aquella época la ley no toleraba llevar vino al santuario de Eudromo, héroe divinizado que con casi toda seguridad se trataba de un héroe local en cuyo honor se creó un santuario. Su nombre se deriva de eu, “bien” y dromos, “carrera”. Parece ser que en el santuario en honor al gran corredor estaba prohibido el consumo de vino, probablemente por las repercusiones negativas sobre el resultado de las carreras que acarrea el consumo en exceso de tan preciado líquido.

También *La Ilíada*⁵ relata los juegos deportivos celebrados en honor de Patroclo⁶. Estos juegos, consignados en el canto XXIII, son, junto a los organizados por Alcínoo en la *Odisea*, uno de los testimonios más antiguos del deporte en la antigua Grecia. A diferencia de lo que ocurría en el santuario de Eudromo, en estas competiciones Ulises entregaba a los campeones una copa de dos asas y una cratera⁷. Las crateras se llevaban al lugar de la comida y se dejaban en el suelo o sobre una tarima. Existía un copero (normalmente un esclavo) que llenaba las copas de los invitados utilizando para ello una cuchara denominada oinochoe. Parece ser que los griegos no bebían el vino en estado puro puesto que se trataba de una bebida “de bárbaros”, de ahí que lo mezclaran con agua la mayoría de las ocasiones. Al respecto, también hemos de tener en cuenta que su graduación alcohólica era superior al vino que bebemos en la actualidad, pues ésta oscilaba de los doce a los dieciocho grados. Otra costumbre de los griegos consistía en aromatizar el vino, con miel, canela o tomillo, además de acostumbrar a beberlo caliente. Podemos destacar que no utilizaban el vino únicamente para beberlo, sino que ya en aquella época le eran atribuidas sorprendentes virtudes medicinales y por ello era utilizado como medicamento. El consumo de vino por las mujeres era reprobado por toda la sociedad griega salvo en Esparta, única ciudad en la que las mujeres podían beber vino con normalidad.

⁵ Epopeya griega y el poema más antiguo escrito de la literatura occidental.

⁶ Héroe griego de la Guerra de Troya

⁷ Recipiente que los griegos utilizaban para hacer la mezcla de vino, agua y hierbas aromáticas que posteriormente era escanciada en las copas.

En la *Eneida*, Virgilio incluye unos juegos funerarios en honor a Anquises, padre de Eneas⁸. En la ceremonia que se llevaba a cabo para inaugurar las competiciones se derramaba vino sobre la tierra para homenajear al difunto. El hecho de asociar el deporte a la conmemoración funeraria y por ende a ciertas ceremonias religiosas fue heredado por los helenos de la civilización cretense, que se extendió por las islas Cícladas en el mar Egeo y por el sur de la actual Grecia. Esto lo confirma el “vaso de los boxeadores”, en el que están representadas cuatro escenas deportivas: boxeo, lucha, salto del toro y carrera y el fresco de los niños boxeadores, piezas que se remontan hacia el 1550 antes de nuestra era. Es probable que las competiciones se iniciasen con la ofrenda de vino a la tierra, para así fertilizarla y ésta produjese en abundancia.

Como curiosidad podemos citar el ascoliasmós, un juego común en la Grecia clásica que consistía en un concurso de equilibrio sobre un odre lleno de vino y untado en aceite; el joven vencedor del concurso se quedaba el odre como premio. Asimismo, un juego típico de las fiestas y banquetes era el kottabos, que consistía en lanzar con puntería un pequeño resto de vino que dejaban en el jarro. Éste era lanzado con un rápido movimiento de muñeca, sobre un palito en equilibrio que debían derribar.

EL VINO, ¿ALCOHOL PROTECTOR?

Para analizar qué es verdad y qué es mentira en la relación entre el vino y la salud, podemos comenzar haciendo referencia a la “paradoja francesa⁹”. Esta paradoja confirma la existencia de un acuerdo unánime en afirmar que no nos podemos referir al vino como un medicamento y en la dificultad que entraña el considerarlo un alimento, de modo que a estos niveles se antoja complicado definir este producto.

En el binomio vino-salud se produce un punto de inflexión en el año 1992, a raíz de la emisión de un debate en un programa de gran audiencia en la cadena de televisión americana CBS. En ese programa dos profesores,

⁸ Importante figura de las leyendas griegas y romanas, es un héroe de la guerra de Troya, hijo del príncipe Anquises y la diosa Afrodita. En la *Eneida* Virgilio relata el viaje que realizó desde Troya y que culminó con la fundación de la ciudad de Roma.

⁹ Nombre otorgado a un hecho nutricional que se da en Francia y que no encaja con una parte de la teoría nutricional establecida. En el país galo la incidencia de enfermedades cardiovasculares es mucho menor que en EE. UU. aunque siguen una dieta más rica en grasas saturadas.

Serge Renaud de Lyon y Curtis Ellison de Boston, expusieron los resultados de sus estudios epidemiológicos, los cuales ponían de manifiesto que beber vino moderadamente constituye un factor protector frente a las enfermedades cardiovasculares. Tras la emisión del programa y la atribución de la causa de la paradoja francesa al vino tinto, las ventas del mismo se dispararon en ese país. Las conclusiones que expusieron fueron tan relevantes y causaron tanto impacto que la antigua Oficina Internacional de la Viña y el Vino se convirtió en Organización, constituyendo el único organismo intergubernamental que se ocupa de todos los pormenores relacionados con el vino. En 1993 este organismo crea una nueva infraestructura cuyo objetivo es ocuparse del tema vino-salud, dando lugar a la Subcomisión Vino, Nutrición y Salud. Está compuesta por expertos que estudian los aspectos fisiológicos del consumo de vino, el papel del vino en la sociedad y los aspectos relativos a la seguridad alimentaria, teniendo como finalidad la protección del consumidor. Su cometido principal es la búsqueda las razones biológicas y bioquímicas que expliquen los resultados obtenidos por Renaud y Ellison.

El vino tinto es la bebida alcohólica más rica en compuestos fenólicos, y la gran cantidad de sustancias antioxidantes que contiene hace que pueda tener una función verosímil en la interrupción o inhibición de los procesos oxidativos que se ponen de manifiesto en las enfermedades cardiovasculares. Los defensores del vino tinto como factor protector de la salud sostienen que sus propiedades se deben al contenido en polifenoles y flavonoides del mismo, pues los flavonoides podrían hacer más inofensivo el colesterol LDL¹⁰, impidiendo su oxidación, pueden evitar que las plaquetas de la sangre formen coágulos, disminuir las inflamaciones, etc. Los flavonoides se concentran en el hollejo¹¹ de la uva. Al elaborar el vino tinto, la piel de la uva fermenta en el caldo, no ocurriendo lo mismo en el caso del vino blanco, de ahí la mayor concentración de flavonoides que presenta el tinto en relación al blanco. Sin embargo, investigadores de los Países Bajos han demostrado que un vaso de vino proporciona menos flavonoides que una taza de té o una ración de cebolla, aunque a priori

¹⁰ Lipoproteínas de baja densidad, también denominado colesterol malo. Se encargan de transportar el colesterol, los triglicéridos y lípidos en la sangre a otras partes del cuerpo. Un exceso de LDL en la sangre puede obstruir las arterias.

¹¹ Piel que envuelve la pulpa o parte carnosa de la uva.

pueda parecer lo contrario. Para ello midieron la cantidad de quercetina¹² en plasma en doce individuos sanos después de consumir de 14 a 16 mg de este flavonoide en forma de 750 ml de vino tinto, 50 g de cebolla frita o 375 ml de té negro. Pasados tres días, los sujetos que habían consumido cebolla y té presentaban mayores niveles de quercetina. Como conclusión del estudio señalan que, a pesar de la buena absorción de los flavonoides del vino, su baja biodisponibilidad¹³ lo convierte en una fuente bastante pobre de estas sustancias.

A día de hoy son muchos los estudios realizados en torno a este tema, siendo los resultados confusos, principalmente los obtenidos a partir de estudios realizados con animales de experimentación o en humanos, que son los que podrían ser más contundentes para proporcionar evidencias definitivas en torno al tema.

NIVEL DE EVIDENCIA CIENTÍFICA.

Según el Diccionario de la Real Academia Española, la Ciencia es el conjunto de conocimientos obtenidos mediante la observación y el razonamiento, sistemáticamente estructurados y de los que se deducen principios y leyes generales. Dichos conocimientos se obtienen a través del método científico, basándose siempre en un criterio de verdad y de corrección permanente. En el caso que nos ocupa, se han llevado a cabo estudios científicos con buenos diseños metodológicos, que permitirían generalizar los resultados y afirmar con certeza la veracidad de conclusiones, pero en muchos casos no se tienen en cuenta determinadas variables que pueden llevar a la obtención de conclusiones parciales que pueden confundir a los lectores. Sin hablar de la posible intencionalidad de esas posibles conclusiones contaminadas como respuesta a algún tipo de interés, hemos de abordar con cautela la lectura de los estudios realizados sobre el papel protector de la salud del vino, y más aún, los retales de los mismos que se publican en la literatura no científica y en diversos medios de comunicación.

A pesar de la evidencia de los efectos negativos del consumo de alcohol, hace años que una gran parte de la sociedad se empeña en atribuir al vino

¹² Pigmento natural hidrosoluble que se encuentra en alimentos vegetales como la cebolla, la manzana o el vino tinto. Tiene un efecto antioxidante y antiinflamatorio.

¹³ Cantidad y alcance que tiene una sustancia cuando es absorbida y circula por el torrente sanguíneo y los órganos.

gran cantidad de efectos beneficiosos para la salud, llegando en muchos casos a considerarlo como un medicamento y realizando incluso “prescripciones” sobre las dosis de consumo más adecuadas. Todo ello se realiza, la mayor parte de las veces, sin ninguna base científica.

Desde los años 90 se ha publicado un número considerable de trabajos científicos que han constatado que el consumo moderado de vino y otras bebidas alcohólicas reducen la mortalidad global, especialmente la cardiovascular. Es decir, han tratado de explicar lo que a muchos nos han dicho nuestros abuelos acerca de las bondades de beber un vasito de vino durante las comidas. Los investigadores han aplicado el método científico para ver si los abuelos tienen o no razón y, si la tienen, explicar los mecanismos que dan lugar a esos efectos beneficiosos. Todo ello sin olvidar en ningún momento las enfermedades y problemas sociales asociados al consumo excesivo de alcohol. Se ha generado de este modo una gran confusión, tanto en la población general como en la comunidad científica, la cual siempre había tratado al alcohol como un tóxico. Por eso trataremos de aproximarnos al grado real de evidencia científica de los supuestos beneficios del consumo moderado de vino.

Gran cantidad de estudios llevados a cabo con diferentes diseños (ecológicos, epidemiológicos, necróticos, casos y controles y de cohortes) realizados en poblaciones tan diferentes como Francia, Yugoslavia, Estados Unidos, China y Nueva Zelanda han obtenido resultados que evidencian los efectos protectores del consumo moderado de vino o alcohol. En un principio, podría decirse que existe un cierto consenso entre la comunidad científica mundial en relación a los efectos beneficiosos sobre la mortalidad global y la cardiovascular en particular que genera el consumo moderado de alcohol.

Si se lleva a cabo el análisis teniendo en cuenta la relación entre la mortalidad y el tipo de bebida alcohólica, los estudios ofrecen resultados diferentes. El Copenhagen Centre for Protective Population Studies, siguió durante 26 años a 24.523 hombres y mujeres, pudiendo comprobar que el consumo moderado de vino tenía un efecto beneficioso sobre la mortalidad global, provocando un descenso de la mortalidad por cardiopatía coronaria y cáncer. Igualmente, el estudio del ya citado profesor Serge Renaud (padre de la paradoja francesa) con 34.000 varones franceses concluyó que la menor mortalidad por enfermedad cardiovascular estaba relacionada de manera muy significativa con un consumo bajo o moderado de vino. Sin embargo, otros estudios de carácter prospectivo han concluido que la

cerveza o el consumo moderado de otras bebidas alcohólicas de mayor graduación también tendría efecto cardioprotector.

Hasta el momento no se han realizado ensayos clínicos aleatorizados en los que se valoren variables finales de primer orden, como la mortalidad o la aparición de infarto de miocardio, siendo éstos los que mayor grado de evidencia científica pueden proporcionar. Sólo a través de ensayos clínicos aleatorizados es posible controlar con eficacia los factores de confusión¹⁴, excluyendo los efectos antioxidantes de la comida, frutas y verduras, y los efectos que causa el ejercicio físico sobre el perfil lipídico del organismo. Una manera de aclarar este aspecto a día de hoy sería llevar a cabo un meta-análisis de los estudios realizados y obtener de este modo una conclusión final.

Recientemente, en el Hospital Clínic de Barcelona se ha terminado un ensayo clínico aleatorizado en el que compararon los efectos *in vivo*¹⁵ de 30 g de alcohol al día en forma de vino tinto y la misma cantidad de alcohol en forma de ginebra, bebida cuyo contenido en polifenoles es bajo. Los resultados observados pudieron ser atribuidos a las intervenciones realizadas, puesto que se controlaron adecuadamente el ejercicio y la dieta. Una de las conclusiones del mismo fue que el etanol tiene un efecto beneficioso al elevar las HDL¹⁶ y reducir la velocidad de oxidación de las LDL, teniendo el vino un efecto adicional al poseer una mayor actividad antioxidante, además de un patente efecto antiinflamatorio, retrasando así el desarrollo de la arterioesclerosis. Se podría afirmar que el vino reúne los efectos beneficiosos de su bajo contenido en alcohol y también los efectos de sus componentes no alcohólicos, fundamentalmente polifenoles. Estos polifenoles son compuestos presentes en la naturaleza que poseen potentes efectos antioxidantes necesarios para el funcionamiento de las células vegetales. Se encuentran en frutas y verduras, como cebollas y manzanas, y en bebidas como el té y el vino. La mayor parte de los componentes saludables del vino proceden de la uva y el proceso fermentativo, aunque hay que señalar que el envejecimiento en madera aporta pequeñas cantidades de polifenoles al producto final.

¹⁴ Representados fundamentalmente por la dieta y el ejercicio.

¹⁵ Experimentación hecha dentro o en el tejido vivo de un organismo vivo.

¹⁶ Lipoproteínas de alta densidad, encargadas del transporte del colesterol desde los tejidos del cuerpo hasta el hígado. También se les conoce como el colesterol bueno.

En general, los resultados de muchos estudios permiten aceptar el efecto protector del consumo moderado de vino y otras bebidas alcohólicas. El nivel de evidencia científica es elevado, e incluso la Sociedad Americana de Cardiología ha aceptado que los bebedores moderados de bebidas alcohólicas tienen un riesgo de entre un 30 y un 40% menor de sufrir un infarto que las personas abstemias. También se ha podido constatar que consumir alcohol de manera moderada conlleva un efecto protector sobre la circulación coronaria equiparable al hecho de dejar de fumar o a un control apropiado de los factores de riesgo coronario, como pueden ser la diabetes, la hipertensión arterial o la hipercolesterolemia.

POSTURA DE LA OMS

Si queremos disertar a cerca del binomio vino-salud, parece razonable acudir a la institución mundial de referencia en temas relacionados con la salud, la Organización Mundial de la Salud. En relación a las bebidas alcohólicas la postura de la OMS es la siguiente «desde la perspectiva de la salud pública, el mensaje está claro: no existen evidencias científicas acerca de un límite seguro en el consumo de alcohol». Esta postura contrasta con las conclusiones de los diversos estudios científicos revisados para la confección del apartado anterior.

Quizás como respuesta a los estudios que destacan los beneficios del consumo moderado de alcohol en la prevención de las enfermedades cardíacas, la OMS encargó un estudio comparativo a escala europea (ECAS, *European Comparative Alcohol Study*) con el objeto de reflejar las políticas sobre el alcohol seguidas por 14 países de la Unión Europea y Noruega, estudiando al mismo tiempo los patrones de consumo de la población y sus efectos. Los resultados extraídos de dicho estudio tienen una doble lectura, pues por una parte no desmienten que el consumo moderado de vino u otras bebidas alcohólicas tenga efectos positivos sobre la salud, pero también señalan la cantidad de alcohol que se consume en los países europeos anula los posibles beneficios. De este modo el estudio concluye que el alcohol no tiene efectos positivos para el corazón a escala poblacional y que no es correcto afirmar que un aumento en el consumo por habitante pueda prevenir la aparición de isquemias cardíacas u otras enfermedades coronarias. Como conclusión del mismo, podemos apuntar que al hablar de salud pública el aspecto que cobra importancia no son las propiedades del vino o de las bebidas alcohólicas en general, sino los patrones con que dichas bebidas son consumidas, los cuales difieren entre el norte y el sur del

viejo continente. Mientras que en los países del norte aumenta la cantidad total de alcohol consumido y con ella la mortalidad, si atendemos a los países del sur el alcohol no parece ejercer un efecto tan negativo sobre la salud. La OMS atribuye estos resultados a las diferencias culturales existentes entre los países mediterráneos y los nórdicos, y a los distintos patrones de consumo. Estas diferencias culturales, que incluyen diferentes hábitos en aspectos como la alimentación, actividad física, empleo del tiempo de ocio, etc., son variables contaminantes que no han sido tenidas en cuenta en muchos estudios, y que evidentemente pueden dar lugar a sesgos en los resultados de los estudios anteriormente referidos.

Por todo ello la OMS considera las bebidas alcohólicas potenciales factores de riesgo y no sustancias terapéuticas o preventivas. Observamos, por tanto, posturas muy contrapuestas entre las afirmaciones de la OMS y la gran cantidad de estudios defensores de los beneficios nutricionales del consumo de vino, asociadas a diferencias culturales, confusión de patrones de consumo, etc., poniendo de manifiesto la importancia de aplicar políticas que tengan como objetivo la modificación de conductas erróneas.

La OMS también subvencionó el estudio MONICA (*Monitoring Trends and Determinants in Cardiovascular Disease*), a través del cual se comprobó que las cifras de mortalidad por cardiopatía de Francia eran muy bajas en relación a las de Estados Unidos o Gran Bretaña, a pesar de que los franceses presentaban unas cifras de consumo de grasas saturadas muy altas y unas también muy altas cifras de colesterol sérico¹⁷. Cuando Renaud y de Lorgeril analizaron los resultados incluyendo el consumo de vino en el análisis, el efecto negativo de las grasas saturadas sobre la mortalidad coronaria se anulaba, atribuyendo al elevado consumo de vino del país el origen de la paradoja francesa. Este estudio y muchos otros han determinado que los efectos beneficiosos del vino sobre el sistema cardiovascular son mayores que los provocados por otras bebidas alcohólicas. Sin embargo, es preciso y conveniente señalar que algunos críticos apuntan que la menor mortalidad observada en bebedores moderados de vino puede estar debida a factores que no son el propio vino. Algunos estudios ponen de manifiesto que aquellos que beben vino tienen además niveles educativos más altos, comen más sano, fuman menos y hacen más ejercicio, por lo que estos factores pueden ser la causa de su

¹⁷ Tipo de colesterol circula en la sangre constantemente, el cual se mide en los análisis rutinarios de sangre.

menor mortalidad. La dieta mediterránea, de la cual forma parte el vino, incluye un consumo bajo de grasas saturadas, frutas y verduras en abundancia, patatas, pan, judías y nueces, aceite de oliva y productos lácteos, además de un consumo moderado de pescado y carne magra. Es conocido por todos que las frutas y verduras tienen un alto contenido en antioxidantes, y se ha apuntado que la ingesta de flavonoides podría ser un factor explicativo de la menor incidencia de patología coronaria que se observa en los países mediterráneos. Por eso, a la vista del impacto social de los datos disponibles, sería necesario llevar a cabo nuevos estudios que consideren la mayor cantidad de variables posibles asociadas a los posibles efectos saludables del vino, para poder discriminar entre aquellos susceptibles de ser atribuidos al consumo de vino y aquellos fruto de los hábitos de vida de los consumidores moderados de este elixir sagrado.

REFLEXIONES RESPECTO AL PAPEL PROTECTOR DEL ALCOHOL

Un punto de partida en este debate ha de ser necesariamente la toma de conciencia de que el consumo saludable de bebidas alcohólicas y el consumo que implica riesgo para la salud están separados por una línea muy fina. A pesar de todos los estudios que resaltan los posibles beneficios que pueda tener el vino, en especial el tinto, sobre la salud, todavía es un tema que genera controversia, de ahí la postura de la OMS.

No debemos olvidar, además, que el consumo de alcohol ha estado asociado con enfermedades como el cáncer (de mama, colon, boca, recto, faringe, laringe), la insuficiencia cardíaca, la hipertensión arterial, enfermedades hepáticas, obesidad, accidentes cerebrovasculares, pancreatitis, y aspectos de diferente cariz como el maltrato físico, el suicidio o los accidentes automovilísticos. También es preciso apuntar que, aunque diferentes estudios evidencian que el alcohol puede elevar el colesterol bueno, no hemos de olvidar que incrementa los triglicéridos en la sangre.

Diferentes expertos y asociaciones como la Asociación Estadounidense de Cardiología (AEC) hacen hincapié en resaltar que existen métodos y prácticas mucho más efectivas para mejorar la salud y evitar los problemas coronarios, tales como hacer ejercicio, controlar la presión arterial y el colesterol, seguir una dieta saludable y baja en grasa, no fumar y mantenerse en un peso saludable. Estos métodos sí gozan de suficiente evidencia científica, sus resultados jamás van a poder ser puestos en entredicho ni generar ningún tipo de controversia o polémica, son una garantía de salud.

Además, es probable que los beneficios que sugieren determinados estudios se deban, con bastante probabilidad, a factores como una dieta rica en vegetales y frutas, una mayor cantidad de actividad física realizada en los países en los que de manera regular se bebe vino, etc. Por todo ello, a día de hoy, la AEC no recomienda beber vino ni cualquier otro tipo de alcohol para conseguir los supuestos beneficios potenciales inherentes a su consumo. Por el momento no existen pruebas científicas definitivas de que beber vino u otra bebida alcohólica pueda sustituir las medidas convencionales.

Al respecto, desde el 1 de julio de 2007 entró en vigor una normativa a escala europea según la cual toda aquella bebida que supere los 1,2 grados de alcohol ya no podrá anunciarse utilizando como reclamo sus supuestos efectos saludables. Se prohíbe así una estrategia de venta utilizada con frecuencia por los anunciantes.

EL ALCOHOL, ¿AYUDA ERGOGÉNICA¹⁸ PARA LOS DEPORTISTAS?

Los griegos y romanos ya hacían uso de diferentes ayudas ergogénicas para mejorar su rendimiento deportivo. Sabían que la hidromiel¹⁹ era un estimulante del sistema nervioso central, que el vino tenía efectos inhibidores y relajantes y que podían mejorar su rendimiento combinando diferentes infusiones. Todos estos productos eran consumidos por los participantes en las pruebas olímpicas de aquel entonces. Al desaparecer las olimpiadas, el mundo se vio envuelto en una vorágine de guerras, de modo que también se recurrió a diferentes ayudas ergogénicas para mitigar el dolor o para resistir más tiempo luchando. Trataremos de aclarar a lo largo de este punto si los deportistas podrían encontrar en el alcohol una ayuda para la mejora de algún tipo de prestación en la práctica deportiva.

Desde el punto de vista farmacológico el alcohol está clasificado como depresor, aunque a dosis bajas tiene el efecto contrario, provocando un aumento de la actividad física y mental y una mejora de la interlocución,

¹⁸ Productos que mejoran o pueden mejorar el rendimiento deportivo y que no están incluidos en la lista de sustancias dopantes del Comité Olímpico Internacional.

¹⁹ Popularmente conocida como vino de miel o vino de abeja, es un preparado alimenticio elaborado a base de miel y agua que se elabora con los mismos procesos que el vino y que alcanza una graduación alcohólica de 11,5°.

además de potenciar la sensación de bienestar y la autoestima. Por eso se ha propuesto su uso como ergógeno, a dosis bajas, en diferentes disciplinas:

- En los deportes de precisión como el tiro, billar, dardos, etc., dado su efecto tranquilizante y reductor de la ansiedad y el temblor.
- En el medio tiempo de algunos deportes de equipo, por ser euforizante y ligeramente anestésico.
- También le son atribuidas cualidades que permiten la mejora de la fuerza y la resistencia muscular.

Trataremos de dilucidar el grado de veracidad en relación a esta posible utilización de las bebidas alcohólicas a la hora de practicar determinados deportes. Cuando ingerimos una bebida alcohólica, lo que consumimos es alcohol etílico o etanol²⁰, el cual en un principio podría considerarse como un alimento nutriente porque proporciona energía (7 Kcal/g), pero también se puede considerar un antinutriente, pues interfiere con el metabolismo de otros nutrientes. A pesar de que existen variaciones entre las diferentes bebidas, en general la cerveza contiene un 4-5% de alcohol, el vino un 12-14%, y los licores de destilación (ron, ginebra, vodka, etc.) un 40-45%. Se ha establecido que una bebida alcohólica es el equivalente de 13-14 g de alcohol, la cual en la práctica estaría representada por 120 ml (un vaso) de vino, 360 ml (una botella) de cerveza, o 30 ml (un chupito) de licor.

A pesar de que existe un debate al respecto (paradoja francesa), ya hemos señalado cómo diferentes autores defienden que el alcohol se puede clasificar como un alimento, dado que proporciona energía, una de las principales funciones de los alimentos. El alcohol contiene unas 7 calorías/g, el doble del valor de una cantidad similar de hidratos de carbono (HC) o proteínas. La cerveza y el vino constituyen una fuente adicional de calorías, por ejemplo, una botella de cerveza normal tiene unas 150 calorías, mientras que un vaso de vino de 120 ml o un chupito de licor contienen unas 100 calorías. Llegados a este punto, ya es posible afirmar que el elevado índice de calorías que proporciona el alcohol, unido al hecho de que se trata de una pésima fuente de energía para el organismo, desaconsejan su consumo por parte de los deportistas de élite. Pero además, las calorías que aportan las bebidas alcohólicas son calorías vacías²¹, aunque es cierto que el

²⁰ Líquido transparente e incoloro derivado de la fermentación de azúcares, frutas, verduras y cereales.

²¹ Calorías que provienen de alimentos con muy poco aporte nutritivo, únicamente con valor energético.

vino y la cerveza contienen pequeñas cantidades de proteínas, vitaminas y minerales. Dada esta carencia de nutrientes, es difícil su consideración como alimento.

El estómago del ser humano es capaz de absorber un 20% del alcohol ingerido, pasando el resto al intestino para su absorción, la cual es rápida, sobre todo si el tracto intestinal se encuentra vacío. Tras entrar en la sangre, el alcohol se distribuye a los tejidos y es diluido por el agua del organismo. Una pequeña parte del mismo (3-10%) es expulsada al exterior a través de la respiración, la orina o el sudor, pero la mayoría se metaboliza en el hígado. El hígado de un hombre adulto normal metaboliza entre 8 y 10g de alcohol por hora, una cantidad algo inferior al contenido de alcohol de una bebida. El hecho de que el alcohol sea absorbido a gran velocidad condujo a algunos a pensar en su utilización como fuente energética rápida, pues cumpliría la misma función que los carbohidratos. Pero lo que hace en realidad es interferir en su metabolismo reduciendo la gluconeogénesis, la glucogenólisis y la capacidad de oxidación de la glucosa, generando riesgo de hipoglucemia²² durante la realización de ejercicio.

También se ha propuesto el uso del vino o la cerveza, bebidas con baja graduación, para la rehidratación de los deportistas durante la competición. La más apropiada sería la cerveza, que contiene glucosa y maltosa en concentraciones correctas, iones como K^+ y Mg^{++} y vitaminas del complejo B. También es muy discutible, pues además de sus riesgos potenciales, el alcohol disminuye la producción de hormona antidiurética, favoreciendo de este modo la deshidratación.

A pesar del número relativamente alto de calorías que contiene y de que sus vías metabólicas en el organismo son cortas, el alcohol no se utiliza de forma relevante durante la realización de ejercicio físico. Para comenzar, las principales fuentes de energía del ejercicio son los HC y las grasas, teniendo el ser humano a disposición grandes cantidades de dichas fuentes (el organismo dispone de suficientes reservas de grasa para suministrar energía durante el ejercicio prolongado). En segundo lugar, los subproductos del metabolismo del alcohol que el hígado libera a la sangre pueden entrar en los músculos esqueléticos, pero su importancia es mínima para el trabajo muscular. En tercer lugar, aunque la energía procedente del alcohol fuera utilizada, representaría una fuente para nada económica, puesto que la cantidad de oxígeno necesaria para liberar las calorías del

²² Concentración de glucosa en la sangre anormalmente baja, inferior a 50-60 mg por 100 ml.

alcohol es superior a la de una cantidad equivalente de HC y grasas. Para terminar, el ritmo al que el hígado metaboliza el alcohol limita su posible uso como fuente energética durante el ejercicio, sobre todo en individuos que trabajan con una alta intensidad. Todo ello evidencia que alcohol no es una fuente de energía clave durante el ejercicio y que, incluso si lo fuera, no ofrecería ventaja alguna sobre el suministro natural de HC y grasas. Una reciente investigación con carbono marcado reveló que, durante el ejercicio, el alcohol no produce ninguna modificación significativa en la utilización de los HC o las grasas de origen endógeno.

Diversas investigaciones han puesto de manifiesto que pequeñas dosis de alcohol, es decir, una o dos bebidas, no perjudican los procesos fisiológicos asociados al ejercicio aeróbico máximo (VO_2 máx²³. y frecuencia cardíaca máxima), aunque, por supuesto, tampoco los mejora. Sin embargo, sí se han realizado estudios que señalan algunos efectos negativos derivados del consumo del alcohol durante el ejercicio. La mayoría se han llevado a cabo con hombres, pero un reciente estudio muestra efectos agudos adversos derivados del consumo moderado de alcohol sobre las respuestas cardiovasculares y metabólicas en las mujeres. En una prueba de ciclismo de 30 minutos e intensidad submáxima, la ingestión de alcohol aumentó la FC, el consumo de oxígeno, la presión arterial y el lactato en la sangre. Otras investigaciones han revelado una importante reducción de la resistencia aeróbica al ingerir alcohol antes o durante una carrera en una cinta sin fin al 80-85% de VO_2 máx., consecuencia con casi toda seguridad de una alteración del metabolismo de la glucosa. Durante las últimas etapas del ejercicio de larga duración, como la maratón, el alcohol da lugar a una disminución en la captación de glucosa por las piernas. Este hecho puede dar lugar a una prematura aparición de hipoglucemia o agotamiento de glucógeno muscular y la consecuente merma del rendimiento. Además, algunos estudios han revelado una reducción de la absorción de la vitamina B₁ asociada con el consumo moderado de alcohol, lo que teóricamente puede perjudicar el rendimiento físico de resistencia, pues esta vitamina interviene en el metabolismo aeróbico de los HC.

Los efectos fisiológicos del alcohol son otro de los motivos por los que se ha tratado de utilizar como ayuda ergogénica, pues se considera un

²³ Cantidad máxima de oxígeno que el organismo puede absorber, transportar y consumir por unidad de tiempo determinado.

narcótico²⁴ depresor que afecta al cerebro. Al tratarse de una sustancia depresora, a priori no tendría mucho sentido su utilización para la mejora del rendimiento deportivo, pero sus defensores argumentan su uso basándose en la reducción de los niveles de ansiedad, el incremento de la confianza o la mejora en la sensibilidad al dolor. Otra justificación se basaría en que, ingerido a pequeñas dosis, el alcohol provoca un efecto de estimulación paradójica, de modo que partes del cerebro que habitualmente son inhibitoras de la conducta son deprimidas por el alcohol, generando de este modo una sensación transitoria de excitación.

Aun aceptando estos posibles efectos, las investigaciones no recomiendan la utilización del alcohol en los deportes que implican la movilización de las capacidades perceptivo-motrices²⁵. Dichos deportes implican en primer lugar la percepción de diferentes estímulos, la integración de los mismos por el cerebro y la emisión de las respuestas apropiadas en forma de movimiento. Asimismo se ha demostrado que el alcohol afecta negativamente a las habilidades de rendimiento psicomotor, como pueden ser el tiempo de reacción, el equilibrio, la coordinación óculo-manual y la percepción visual, de gran importancia en todos los deportes donde los estímulos cambian con gran velocidad, como puede ser el caso del tenis.

En determinadas modalidades deportivas, como el caso del tiro al blanco, el tiro con pistola, el lanzamiento de dardos y el tiro con arco, el alcohol puede ser utilizado para reducir el temblor muscular, consiguiendo así una mejora de la precisión. Aunque la mayoría de las investigaciones no han confirmado la mejora del rendimiento, un reciente estudio con arqueros ha puesto de manifiesto una reducción del temblor con niveles bajos de alcohol en la sangre, consiguiendo de este modo lanzamientos más suaves. Sin embargo, no se hicieron públicos los datos reales sobre el rendimiento. La precisión en el lanzamiento de dardos mejoró con un contenido de alcohol en sangre (CAS) de 0,02, pero sin embargo empeoró con un CAS de 0,05.

Los expertos son tajantes a la hora de prohibir el consumo de alcohol a los deportistas en momentos cercanos a la competición, ya que un par de

²⁴ Sustancia que provoca sueño o estupor, y que en la mayoría de los casos inhibe la transmisión de señales nerviosas asociadas al dolor.

²⁵ Son las derivadas de la estructura neurológica, específicamente dependientes del funcionamiento del sistema nervioso central.

copas de vino tomadas por la mañana pueden afectar el rendimiento de una prueba disputada por la tarde. La única excepción tendría lugar en el caso del tiro olímpico, pues como se ha comentado en este deporte pequeñas ingestiones de bebidas alcohólicas pueden dar lugar a un efecto tranquilizante, mejorando de este modo la puntería. Por eso en la reglamentación antidopaje del tiro olímpico el alcohol figura como producto prohibido.

Aunque sólo se ha realizado un número limitado de estudios en relación con el efecto de la bebida social sobre el rendimiento físico, en general se acepta que la bebida social ligera no perjudica el rendimiento del día siguiente. El consumo de una bebida alcohólica por la noche no afecta negativamente a los resultados de los test del tiempo de reacción, de fuerza, potencia y rendimiento cardiovascular realizados el día posterior a la ingesta. Por otra parte, lo que sí está ampliamente demostrado es que beber mucho puede perjudicar el rendimiento al día siguiente debido a los efectos de la resaca, el movimiento involuntario de los ojos o la deshidratación.

Como curiosidad podemos señalar que algunos deportistas con insomnio recurren a la ingesta de bebidas alcohólicas para conciliar mejor el sueño, especialmente en la noche posterior a una competición importante. Al respecto, es preciso apuntar que, aunque es cierto que el alcohol induce el sueño, lo que hace la mayoría de las veces es promover un sueño poco profundo que no proporciona una sensación de descanso pleno a la mañana siguiente.

Otro de los supuestos efectos tradicionalmente asociados al vino o al alcohol en general aconseja su consumo en el caso de tener frío. Este hecho es falso, pues se trata de un vasodilatador cutáneo, lo que provoca que en el momento inmediatamente posterior a su consumo incremente la sensación de calor, pero también favorece su pérdida y conduce con más rapidez a la hipotermia.

El consumo de alcohol por los deportistas olímpicos ha sido prohibido por el COI, pero como el vino y la cerveza se consumen habitualmente y forman parte de las comidas europeas, el alcohol se retiró de la lista de prohibición antes de los Juegos Olímpicos de 1972. No obstante, las federaciones deportivas individuales dentro del COI aún consideran el consumo de alcohol durante la competición un motivo de descalificación. Hoy en día sólo los deportes que implican lanzamiento de competición prohíben el uso de alcohol.

Para finalizar el capítulo recordaré un titular aparecido hace años en un diario deportivo y que me llamó poderosamente la atención: “Alcohol suficiente para matar”. Hacía alusión a la elevada tasa de alcohol encontrada en la orina de la nadadora irlandesa Michelle Smith, triple medalla de oro en los juegos olímpicos de Atlanta. El presidente de la comisión médica del COI afirmaba que dicha tasa era tan elevada que nadie podría sobrevivir a una concentración semejante. La explicación es bien sencilla, y no consistía en que la nadadora hubiese tomado unas copas de vino tinto como consecuencia de la lectura de algún artículo relacionado con la supuesta ayuda ergogénica del vino tinto a la hora de hacer deporte, sino que se trataba de algo menos “romántico”. El alcohol es un enmascarador de sustancias dopantes, y esa fue la motivación que llevó a la nadadora a introducir alcohol en su vejiga.

DEPORTISTAS QUE EJERCEN DE EMBAJADORES DE LOS CALDOS CASTELLANO-MANCHEGOS A LO LARGO DEL MUNDO

Presentaremos a continuación a diferentes deportistas, españoles y no españoles, que se han dejado seducir por las doctrinas dionisiacas de los vinos de Castilla-La Mancha.

Se trata de ejemplos vívidos y elocuentes que reflejan cómo los vinos castellano manchegos se han abierto paso en territorios insospechados hasta hace poco. Gracias a nuestro campeón de fórmula uno, a uno de los pilares de la selección española de fútbol o al restaurante del mejor jugador de baloncesto de la historia, los vinos manchegos triunfan en el mundo entero, llevando el nombre de la Región a las mesas de diferentes países, representando un homenaje a estas tierras, a sus gentes y al saber hacer en este sector, que a través de la creación de productos de gran calidad transmiten parte de la esencia de la tierra en la que se producen.

Andrés Iniesta

Hay pocos deportistas que, además de ser considerados como uno de los mejores del mundo en su deporte, sean igualmente valorados como persona. Uno de ellos es el manchego Andrés Iniesta. Es un chico especial, su elegancia dentro del terreno de juego, la seguridad y espectáculo que ofrece al mismo tiempo contrastan con su sencillez fuera del campo. Es un joven que además mantiene el apego a sus raíces, a su gente. Sin duda gracias a él deben de ser pocos los españoles aficionados al fútbol y no aficionados, que

no sepan dónde se encuentra el pueblo que le vio nacer, Fuentealbilla. El autor del gol más importante de la historia de nuestro fútbol encarna en su persona todos los valores que le son atribuidos al deporte, representa el triunfo de lo sencillo, de lo normal, es de los pocos que, estando donde él está, no ha sucumbido al estigma de ídolo y por tanto esté abocado a los cambios de look, a las estridencias, a ser víctima de una vida en ocasiones poco compatible con el deporte.

Por todo ello no nos sorprende en demasía que, en ese empeño suyo por implicarse con la tierra de la que procede, esté a punto de sacar al mercado un vino hecho en la región, de la denominación de origen Manchuela. Si los profesionales que colaboran en el proyecto consiguen hacer un vino la mitad de bueno que Iniesta en el fútbol, sin lugar a dudas será un éxito y valdrá la pena probarlo. “Bodegas Iniesta S.L.” elaborará vinos tintos de la variedad Bobal, típica de Castilla-La Mancha, mientras que en el caso de los blancos, serán elaborados a partir de cepas de Macabeo o Chardonnay.

Andrés, chico familiar donde los haya, culmina de este modo una vieja aspiración de la familia Iniesta, que adquirió los primeros viñedos hace casi una década pero elaboraba el vino en bodegas comunes, para ser destinado posteriormente a la venta a granel. Ahora, dichos vinos llevarán el sello del futbolista manchego más internacional. Hace años que son muchos los turistas que se acercan a Fuentealbilla únicamente para conocer al héroe de la final del Mundial (también héroe de Stamford Bridge para muchos). La creación de esta bodega impulsará aún más la zona, hecho valorado por los vecinos, quienes alaban que su paisano no se olvide de sus orígenes.

Fernando Alonso

El asturiano Fernando Alonso, dos veces campeón del mundo de Fórmula 1 y sin duda uno de los mejores deportistas españoles de todos los tiempos, es un apasionado de los vinos castellano-manchegos. Desde el año 2003 selecciona un tinto de la firma conquense Bodegas y Viñedos Uribes Madero, para eventos que celebra relacionados con sus compromisos automovilísticos. Prueba de su grado de satisfacción con estos caldos es que, a pesar de los cambios de escudería a lo largo de su carrera, el asturiano sigue fiel a esos vinos elaborados en las tierras del Quijote.

Desde el año 2003, cuando la carrera de Alonso estaba en ciernes y todavía no había logrado sus mayores triunfos, la citada bodega embotella

una serie numerada de mágnams²⁶ a petición del piloto. Estos vinos tan especiales se pueden adquirir en su página web, así como en la de la bodega ubicada en Huete, en pleno corazón de la Alcarria conquense.

Michael Jordan

El considerado mejor jugador de baloncesto de la historia, Michael Jordan posee un restaurante en Nueva York, situado en la Terminal Gran Central de dicha ciudad. Desde su apertura en 1998, continuamente opta a importantes premios de gastronomía, siendo declarado en 2001 por el anuario “Best of New York” como “el mejor steak house de la ciudad”. Este gran restaurante ha seleccionado como vino de la casa el Condesa de Leganza Crianza 99, un vino elaborado en Bodega Leganza, cava que el grupo posee en la población toledana de Quintanar de la Orden.

Casalobos

A estas alturas no cabe duda de que el vino tiene un enorme poder de atracción, al igual que el escenario que le rodea. Cuatro futbolistas de la generación más famosa de la historia del Real Madrid, concretamente Emilio Butragueño, José Miguel González “Michel”, Rafael Martín Vázquez y Manuel Sanchís, y otros deportistas como Alfonso Pérez, ex jugador del Real Madrid y el Betis, se han unido para presentar una marca de vinos de Castilla-La Mancha. En total, se trata de 16 socios (a ellos se unieron también, entre otros, el cantante Miguel Bosé, el ex jugador de baloncesto Antonio Martín, el hijo del ex presidente madridista Ramón Mendoza o el ex tenista Pato Clavet) para presentar Casalobos, un tinto manchego que se elabora en una bodega de Picón (Ciudad Real). A primera vista puede parecer una mera maniobra de márketing para vender más vino, pero los resultados están demostrando que no es así.

El viñedo tiene una extensión de 35 hectáreas, situadas entre los Montes de Toledo y el Campo de Calatrava, y cuentan con la dirección técnica del conocido enólogo Ignacio de Miguel, quien también se ha incorporado al proyecto como socio y que es un buen conocedor del viñedo castellano-manchego, tras sus experiencias en otras bodegas. En Casalobos se plantaron en 2003 un total de 19 hectáreas con cepas de Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Petit Verdot, pues el enólogo encontró allí las

²⁶ Botella de 1,5 litros de capacidad

condiciones ideales al tratarse de una zona soleada, entre 700 y 800 metros de altitud, en ladera, bien comunicada y con suelos pobres y permeables.

Alrededor de 50.000 botellas están ya en el mercado, pero los planes empresariales pasan por ir más allá del mundo del vino y tienen previsto, asimismo, invertir en aceite, jamón y queso. El verdadero ideólogo del proyecto es Manuel Sanchís, antiguo defensa central madridista, quien decidió crear esta bodega como una forma de mantener su relación con la gente del mundo del fútbol y embarcó a varios de sus amigos en la iniciativa. La prioridad más inmediata de la entidad es la internacionalización de sus vinos, teniendo como objetivo la conquista de mercados emergentes como Estados Unidos, Méjico, Brasil o China. Ello sin duda contribuirá a un mayor conocimiento de la tierra en todos los países en los que sus caldos tengan difusión. Además hay que decir que en sólo tres años estos vinos producidos en Picón han alcanzado buenas puntuaciones en las más importantes guías del vino, como Peñín, Repsol, Intervinos o Planeta vino.

Master tenis Madrid

Desde que se empezó a celebrar esta importante competición deportiva, la tradicional bodega conquense Fontana ha suministrado sus vinos para el Master de Tenis de Madrid. El 2010 ha sido el octavo año consecutivo en el que esta bodega manchega colabora con este gran torneo en el que se dan cita los mejores tenistas del mundo.

Esta bodega ha sido proveedora en exclusiva (fue seleccionada como tal entre otras 27 procedentes de todas las regiones españolas), y cuenta habitualmente con un “stand” que alberga diferentes vinos, además de ser la responsable de saciar la sed de las personalidades que acuden a disfrutar del espectáculo desde los palcos Vip. La Bodega Fontana está ubicada en la población conquense de Fuente de Pedro Naharro, aunque las 500 hectáreas de viñedo se distribuyen también por las localidades de Horcajo de Santiago y Tarancón, en Cuenca; y Cabezamesada y Corral de Almaguer, en Toledo.

A MODO DE CONCLUSIÓN

Hace ya cuatro siglos que el para muchos padre de la agronomía, Olivier de Serres, recogió la siguiente opinión general en su obra *Theatre de L'Agricultura*: “Después del pan, viene el vino, segundo elemento

entregado por el Creador para la conservación de esta vida, y el primero celebrado por su excelencia”.

Es indudable que al hablar del vino nos referimos a un elemento muy destacado dentro de la dieta mediterránea, compuesta por tres elementos históricos como el trigo, el olivo y la vid. Al hablar de “dieta mediterránea” no hacemos alusión únicamente a una cuestión geográfica, sino a todo un estilo de vida. Este estilo de vida incluye el consumo racional de vino, elemento cultural que acompaña a las sociedades desde el inicio de los tiempos. El hecho de que haya llegado hasta nuestros días es resultado de la suma de diferentes características y virtudes como producto, y probablemente su uso “medicinal” o terapéutico” no sean las más relevantes. El vino gusta, y se ha demostrado que si se realiza un consumo racional, éste no perjudica en absoluto a la salud, y además, como sabemos, genera sensaciones agradables y placenteras en quien lo disfruta. Soy partidario, pues, de abogar por el sentido litúrgico y sociable vinculado al consumo inteligente del vino, capaz de fomentar sentimientos de amistad y cordialidad, creador de climas en los que se acercan posturas y puntos de vista. Desde esta perspectiva el consumo de vino se transforma en un acto social, por lo que si lo compartimos es probable que disfrutemos aún más de su complejidad. Los encantos del vino se manifiestan en sus matices cromáticos y en los aromas que desprende. El placer de su degustación se verá mermado si es consumido con prisa o en cantidad excesiva. Sólo bebiéndolo con calma y moderación podremos saborearlo y disfrutarlo con los cinco sentidos. Es necesario transmitir la cultura en el entorno familiar y social de modo que se aprenda a consumirlo de manera moderada y responsable.

No haciendo falta aclarar que consumido en exceso el vino constituye una gran amenaza para la salud, resumiremos de manera coloquial las propiedades que de algún modo podrían hacerlo recomendable si es consumido a dosis moderadas:

- Actúa como estimulante y tónico cardiovascular, además de ejercer una ligera acción normalizante de la tensión arterial.
- Estimula las secreciones digestivas.
- Es ligeramente sedante y euforizante.
- Incrementa la sociabilidad, relaja y disminuye el estrés.
- Incorpora las acciones de la uva como antioxidante.

Estas son las razones por las que se podría recomendar un consumo moderado de alcohol en forma de vino, sin llegar a superar los 50 ml

(aproximadamente 0,8 ml/Kg) al día. Además, sería especialmente recomendable su consumo por los ancianos, fundamentalmente por la acción activadora de las secreciones digestivas. (Platón afirmaba que “el vino es la leche de los ancianos”).

La hipótesis de la supuesta ayuda ergogénica representada por el alcohol queda completamente desmontada. Incluso consumido a dosis bajas, con concentraciones sanguíneas superiores a los 30 mg/100 ml, disminuye la velocidad de reacción y de respuesta, la coordinación sensoriomotora y el procesado de información, dando lugar a una menor eficiencia energética y un coste metabólico del ejercicio superior. Además, ya se ha señalado que proporciona muchas calorías vacías y puede ser causante de graves accidentes en deportes de motor y de riesgo. Por todo ello, el American College of Sports Medicine afirma que la ingestión de alcohol no sólo no mejora el rendimiento, sino que puede empeorarlo.

Son muchos los grandes deportistas que difunden su gusto por el buen vino. Aquí en Ciudad Real, en el marco de FENAVIN²⁷, es costumbre celebrar mesas redondas en las que participan deportistas que normalmente abogan por la compatibilidad entre un consumo responsable, un estilo de vida saludable y la práctica deportiva. Entre ellos Fernando Escartín, que no falla a su cita con una copa de vino en las comidas. Precisamente en este escenario, Escartín (que trabaja en la actualidad en una empresa propietaria de una bodega) hacía un símil entre el esfuerzo que supone la preparación de la temporada de ciclismo y el esfuerzo que supone el cuidado de las vides y la elaboración de un buen vino, manifestando que “todos los años te preparas de igual manera, con mucho mimo y esfuerzo, pero el resultado nunca es el mismo”. Para terminar, animó a los jóvenes deportistas a beber vino en las comidas, con moderación por supuesto, para así relajarse después de los grandes esfuerzos, tal y como él hacía después de más de 100 kilómetros de escapada. Curiosamente FENAVÍN tiene un equipo ciclista, nacido en el año 2008 para la gestión deportiva de un equipo ciclista de la categoría Junior. El equipo se ha convertido en poco tiempo en un referente a nivel nacional, logrado el puesto 19 del ranking de la R.F.E.C. en 2008, y el 8º en 2009, subiendo al podio en 38 ocasiones de los

²⁷ Feria nacional del vino que se celebra en Ciudad Real. Se trata de una bienal cuya primera edición se celebró en 2001, de modo que en mayo de 2011 tendrá lugar su sexta edición. Está considerado como uno de los eventos más importantes en el sector vitivinícola español.

44 días de competición que ha disputado. Brindemos porque se repitan e incluso mejoren esos resultados.

En la introducción comparábamos el vino con el protagonista de la obra *El extraño caso del Dr. Jekyll y Mr. Hyde*, la cual se puede considerar como una metáfora del espíritu humano. Parece ser que los seres humanos somos una mezcla de bien y mal, cada uno con diferentes “dosis” de dichos ingredientes, combinados de tal forma que el resultado es siempre único y especial. Puede ser que el vino también tenga esas dos caras, de modo que el hecho de que se ponga de manifiesto una u otra estará directamente relacionado con su consumo. La problemática que surge, al igual que en el caso de la dualidad humana, entre defensores y detractores, puede ser debida a la lucha que supone encontrar el justo equilibrio entre las dos partes. En mi opinión hay que huir de la vorágine que constituye la continua atribución al vino de efectos beneficiosos para la salud. Sus acérrimos defensores se han desbocado, y ya no sólo representa un protector a nivel cardiovascular, sino que ahora parece ser que el resveratrol, sustancia que se encuentra en la piel de la uva negra, consigue retrasar el envejecimiento y prevenir enfermedades geriátricas como el alzheimer.

Pasteur decía que el vino es la más sana e higiénica de las bebidas. Aferrándose a esta idea, cada vez son más los que sentencian que todas las demás presentan algún tipo de inconveniente. De este modo, argumentan que con frecuencia los zumos de frutas no son bien tolerados, especialmente los procedentes de cítricos, los cuales además no parecen ser el mejor complemento de los platos de cocina. La cerveza puede desencadenar desagradables fenómenos de erupción y flatulencia. También la sidra puede ser causante de trastornos gástricos, al mismo tiempo que produce una acción laxante irritante sobre el intestino. El té y el café son causantes de insomnio y nerviosismo. La leche es considerada más un alimento que una bebida, y cada vez es mayor el número de personas que no la toleran. También es desaconsejable el consumo habitual de aguas con fuerte mineralización en cualquier dieta deportiva. Por lo tanto sólo nos quedarían las aguas de mineralización débil o bien el agua del grifo, por cuya asepsia pocos pondrían la mano en el fuego. En este sentido, la botella siempre se puede ver medio llena y medio vacía. Atendiendo a lo anterior, el vino sería casi la única bebida permitida, y no nos quedaría otro remedio que recurrir cada vez que nuestros osmorreceptores enviasen al hipotálamo la necesidad de reponer líquido. Esta exageración es fruto de una visión sesgada y tendenciosa que posiblemente oculte razones de todo tipo menos científicas

que dan lugar a este tipo de afirmaciones. No olvidemos en ningún momento que el agua es el componente más importante del organismo y posee un elevado valor dietético que no siempre se tiene en cuenta de manera suficiente.

Finalmente me gustaría hacer referencia a una frase pronunciada por un médico con el que llevo años coincidiendo en el viaje de esquí organizado por el departamento de Educación Física del IES Santa María de Alarcos. En este último viaje, preguntándole por su opinión sobre el nivel de evidencia científica sobre el posible efecto beneficioso del vino sobre la salud, y los resultados de los diferentes estudios que he revisado para escribir el presente capítulo, su respuesta fue tajante: “La mejor copa de vino es la que no se toma”. He de matizar que en ese momento me respondió como profesional de la salud, pues es un amante de los buenos vinos y es común verle disfrutar de una copa de buen tinto en la cena posterior a una jornada de esquí. Ello no hizo sino constatar mis premisas de partida. No debemos autoengañarnos bajo la excusa de los posibles efectos saludables del vino, pues éstos se pueden obtener a partir de muchos otros alimentos; ahora bien, si su consumo es moderado, sí es legítimo y recomendable degustarlo por otras múltiples razones que nada tienen que ver con la salud y que han sido expuestas en párrafos anteriores. Bebamos vino, sí, pero con moderación y para disfrutar de la experiencia sensorial que genera su sabor fruto de la dedicación y el amor a la tierra de aquellos que lo elaboran, no necesitamos otros motivos para hacerlo. Este consumo moderado puede que no le dé años a la vida como pretenden demostrar los estudios analizados, pero con seguridad le dará vida a los años, pues su degustación le regalará al paladar y a los sentidos sensaciones únicas que potenciarán el sabor de las comidas a las que acompañen, además de animarnos, desinhibirnos y despertar pasiones...

Nuestro escritor más ilustre nos dejó un sabio consejo en *El Quijote*, el cual servirá de broche a este capítulo y resume la idea principal que el mismo ha tratado de transmitir: “Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado, ni guarda secreto ni cumple palabra”.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- ASTRAND, R. [1985]: *Fisiología del trabajo físico. Bases fisiológicas del ejercicio*. Buenos Aires. Ed. Panamericana.
- BARBANY CAIRÓ, J.R. [2002]: *Alimentación para el deporte y la salud*. Barcelona. Ed. Martínez Roca.
- CERVANTES SAAVEDRA, Miguel de [1605]: *El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha*. Ed. Alba libros, edición 2002.
- COSTILL, D.L. [1990]: «*Gastric emptying of fluids during exercise*». En C. Gisolfi & D. Lamb, *Perspectives in exercise science and sports medicine: Vol 3. Fluid homeostasis during exercise*. Indianápolis. Ed. Benchmark Press.
- TORRE BORONAT, C. de [2001]: «*¿Podemos seguir hablando de vino y salud?*», *ACE Revista de enología científica y profesional*, 9.
- VRIES, J.H. de, HOLLMAN, P.C., VAN AMERSFOORT, I. ET AL. [2001]: *Red wine is a poor source of bioavailable flavonols in men*. En *Journal of Nutrition* 131 (3): 745-748.
- ESTRUCH, R. [2001]: «*Efectos beneficiosos del vino sobre el sistema cardiovascular: nivel de evidencia científica*», *ACE Revista de enología científica y profesional*, 9.
- GOLDBERG, IRA J., MOSCA, L., PIANO, M.R., ET AL. [2001]: «*Wine and your heart*», *Circulation* 2001; 103 (3): 472-475.
- GUYTON, A. C. [2001]: *Tratado de Fisiología Médica*. Méjico. Ed. Interamericana.
- LÓPEZ CHICHARRO, J Y FERNÁNDEZ VAQUERO, A. [2006]: *Fisiología del ejercicio*. Madrid. Ed. Médica panamericana.
- JCCM [2007]: «*Vinos en la cumbre*», Suplemento de «*Origen*» La revista del sabor rural. Nº 22.
- MEDINA JIMÉNEZ, E. [2002]: *Actividad Física y Salud Integral*. Barcelona. Ed. Paidotribo.
- GÓMEZ SEGURA, E. [2006]: «*Vino y Deporte*», *Revista de la fundación Rioja deporte*, 6. Ed. Fundación Rioja deporte.
- RODRIGUEZ LÓPEZ, J. [2000]: *Historia del deporte*. Barcelona. Ed. Inde.
- WILLIAMS, MELVIN H. [2002]: *Nutrición para la salud, la condición física y el deporte*. Barcelona. Ed. Paidotribo.
- LICHTENSTEIN AH, APPEL LJ, BRANDS M, ET AL. «*Diet and lifestyle recommendations revision 2006: a scientific statement from the American Heart Association Nutrition Committee*», *Circulation*. 2006; 114:82-96.
- HVIDTFELDT UA, TOLSTRUP JS, JAKOBSEN MU, ET AL. «*Alcohol Intake and Risk of Coronary Heart Disease in Younger, Middle-Aged, and Older Adults*», *Circulation*. 2010; 121:1589-1597.

Roberto Gulías González

<http://www.sobrentrenamiento.com/publico/articulo.asp?ida=87&tp=s> (4/01/2011)
<http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/001963.htm> (18/12/2010)
http://www.cincodias.com/articulo/Pymes/bodega-futbolistas-chutara-baza-exterior/20100125cdspym_6/ (28/12/2010)
http://www.lacerca.com/noticias/fenavin/deportistas_vino_deporte_espiritu-38370-1.html (12/01/2011)
http://www.sport.es/default.asp?idpublicacio_PK=44&idioma=CAS&idnoticia_PK=693176&idseccio_PK=803 (12/01/2011)
http://www.susmedicos.com/art_vino_corazon.htm(2/02/2011)
<http://www.rae.es/rae.html> (28/12/2010)

RECETARIO MARIDADO

Agustín Hervás Megías
Andrés Oliva de Paz
Departamento de Hostelería y Turismo

EL MARIDAJE

El maridaje entre el vino y los alimentos es un proceso en el que ambos se complementan para realzar el placer de la comida. El vino y las tradiciones culinarias han evolucionado conjuntamente a lo largo de los años. La tradición de combinar el vino y los alimentos ha tomado, en los últimos años un importante auge. En el ámbito de la restauración el sumiller normalmente es el encargado de recomendar la combinación más apropiada a cada plato. Con esto se consigue sensaciones nuevas y el máximo placer en la mesa al conseguir unir la textura y el sabor que se encuentran en los alimentos y en el vino.

TABLAS DE MARIDAJES

- El maridaje más extendido y común entre los comensales era asignar el vino tinto para las carnes y el blanco para los percados y mariscos. En la actualidad debido a la gran cantidad de nuevos caldos, la elección se ha vuelto más compleja.
- Hay que dejar claro que no existe ninguna receta o recomendación exacta para la elección de cada vino, ya que en definitiva, su elección estará en función del gusto de cada comensal: “para los gustos los colores”.
- Los vinos blancos tienen un sabor más simple, menos complejo que el tinto, son más ácidos y se clasifican mayormente por su sabor afrutado, intensidad de la acidez que se sienta y su frescura. También influye su aroma y por lo general son consumidos cuando aún son jóvenes.
- Los vinos tintos son de sabor más profundo, más fuertes y textura más suave que los blancos. Debido al largo tiempo de fermentación

entre las uvas, este vino adquiere no sólo su color, sino también los componentes que le proporcionan un sabor más complejo. La mayoría de los vinos tintos, debido a su mayor tiempo de envejecimiento, permite que los taninos se suavicen tomándose con matices más complejos. Por ello, estos vinos son ideales para las carnes rojas de vacuno asadas a la parrilla y las de caza (p.ej. el venado y la perdiz). Los vinos tintos jóvenes son sensacionales con los asados de cordero, carnes gelatinosas como las manos de cerdo o chamorros, estofados de carne, pollo asado, asados de ternera y quesos suaves.

RECETAS

SORBETE DE CITRICOS Y ESPUMOSO DE TOMELLOSO

Vino: Espumoso mantolán. Vinícola de Tomelloso.

Burbuja fina y agradable en el paladar aromas complejos entre fruta y levaduras con fresco y elegante final.

Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
Azúcar	0,5 kg	Zumo de lima	0,25 l
Agua	0,5 l.	Espumoso	0,5 l.
Zumo de limón	0,25 l	Grosellas	1 bandeja
Elaboración			
<ol style="list-style-type: none">1. Llevar a ebullición agua y azúcar, dejar enfriar.2. Mezclar zumo de limón y lima con el almíbar.3. Incorporar el espumoso y mezclar bien.4. Helar en la sorbetera 40 minutos.5. Servir en copa de cocktail.6. Decorar con las grosellas.			

BROCHETA DE QUESO MANCHEGO CON GELATINA DE MOSCATEL

Vino: Corte Dulce Blanco Bodega Pago del Vicario
Dorado intenso con baja graduación alcohólica y muños matices.

Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
Queso manchego	0,4 kg.	Brocheta madrera	20 und.
Corte dulce	0,4 l.	Brillo de manzana	c/s
Hojas gelatina	6 und.	Goma Santana	1gramos
Uvas blancas	0,2 kg.		
Elaboración			
<ol style="list-style-type: none">1. Cortar el queso en dados de 2x2 centímetros.2. Despepitar las uvas, con ayuda de un chip.3. Pelar las uvas con una puntilla y reservar.4. Hidratar las hojas de gelatina en agua fría, 3 minutos.5. Calentar el moscatel en el microondas, sin que llegue a hervir.6. Escurrir las hojas de gelatina e incorporar al moscatel disolviendo.7. Verter la mezcla en una bandeja cuadrada, el liquido tiene que tener una altura de 3 centímetros. Reposar 2 o 3 horas al frío.8. Cortar la gelatina en rectángulos de 3x2 centímetros.9. Montar las brochetas, ensartando un dado de queso, una porción de gelatina y una uva.10. Dar brillo de manzana con una brocha. <p>Nota. Con la goma Santana, que es una gelatina que se puede disolver en frío, no sería necesario calentar el moscatel, con la consiguiente pérdida de sabor y aroma.</p>			

HOJALDRE DE RIÑONES AL JEREZ

Vino: Vino fino o manzanilla

Color amarillo pajizo, intenso y punzante en nariz con aromas que recuerdan a frutos secos y aromas salinos, en boca secos y potentes.

Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
Hojaldre.	0,5 kg.	Ajo	4 dientes.
Riñones cordero	1 kg.	Aceite	0,2 l.
Vino fino	1 botella	Pimienta negra grano	10-12 und
Cebolla	0,6 kg.	Laurel	3-4 hojas.
Sal	c/s	Vinagre	0,5 l.
Cebollino	c/s	Yema de huevo	2 und

Elaboración

1. Estirar el hojaldre con un grosor de 0,3 centímetros
2. Cortar cuadrados de 12x12 centímetros.
3. Hacer dos cortes paralelos a dos esquinas opuestas a una distancia de 1 o 2 centímetros, colocar una esquina, sobre el borde del corte opuesto y repetir la operación, formando un lazo o formar Vol-au-vent.
4. Cortar los riñones en rodajas y poner a desangrar con el vinagre.
5. Cortar el ajo en láminas y la cebolla en juliana.
6. Cocer los lazos de hojaldre a 200 grados 20 minutos, pintados de yema.
7. En un rondón pochar el ajo y la cebolla en el aceite.
8. Incorporar los riñones lavados en agua fría, pimienta en grano y laurel.
9. Mojar con el vino fino y estofar durante 40 minutos a fuego lento.
10. Poner a punto de sal.
11. Rellenar los lazos de hojaldre o volauvent con los riñones.
12. Decorar con cebollino fresco

KOCOCHAS DE MERLUZA AL CHACOLI VERDE

Vino: Chacoli de verde

Color pajizo con reflejos verdosos, Aromas a fruta y herbáceos ligero y con frescura

Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
Kocochas	1 kg.	Perejil	c/s
Chacoli	0,5 l	Huevo cocido	2 und.
Ajo	3 dientes	Espárragos blancos	6 und
Cebolla	0,5 kg	Harina	c/s
Sal		Huevo	2 und
Pimienta blanca		Fumet	0,5 l.
Elaboración			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Enharinar las kocochas y sellar en una saute con aceite, reservar. 2. Picar en brunoix muy fina el ajo y la cebolla. 3. Picar el perejil muy fino. 4. Cocer los huevos en agua hirviendo con sal 11 minutos, enfriar cortar con ayuda de la guitarra. 5. Pochar ajo y cebolla en una paellera de acero, incorporar las kocochas junto con el perejil. 6. Mojar con el chacoli y el fumet, cociendo 3 minutos. 7. Poner a punto de sal y pimienta. 8. Rebozar los espárragos blancos con harina y huevos y freír. 9. Emplatar 6-9 kocochas por ración. 10. Guarnecer con espárrago y huevo. 11. Decorar con perejil. 			

CAPÓN RELLENO CON VELOUTE AL VINO BLANCO.

Vino: Blanco Talva maceración en barrica

Tonos dorados, aromas armónicos entre la fruta y los tostados en boca untuoso y de final largo

Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
Capón	1 und	Fumet de ave	2 l
Carne picada de pollo	1 kg.	Harina tostada	100 gr
Pistachos	0,4 kg.	Mantequilla	100 gr.
Orejones	0,2 kg.	Nata	0,2 l
Clara de huevo	0,2 l.	Pimienta blanca	c/s
Brandy	2 copas.	Yemas	2 und.
Sal	c/s	Corte dulce	0,5 l.

Elaboración

1. Flamear y aviar el capón.
2. Deshuesar el capón a la francesa.
3. Marinar con el brandy durante 2 o 3 horas.
4. Preparar la farsa en un baño maría frío, carne picada de pollo, pistachos puestos en remojo y pelados, orejones picados, clara de huevo, sal y pimienta. Trabajando la masa con una espátula hasta homogeneizar.
5. Rellenar, coser y bridar el capón.
6. Envasar al vacío, en bolsa de cocción, 99% plus 99.
7. Cocer a 90° C. 6 horas.
8. Enfriar con el abatidor de temperatura, menos de 10 °C.
9. Se puede cortar en frío, tipo galantina.
10. Dorar a 190° C. 30 minutos.
11. Trinchar, cortando en dos triángulos por ración.
12. Elaborar un roux rubio y dejar enfriar.
13. Mojar el roux con el fumet caliente y el vino.
14. Refinar con un sabayon con yemas y nata.
15. Rectificar el sazónamiento.
16. Emplatarse el capón napando con la veloute.

CALDERETA DE CORDERO MANCHEGO, VINO BLANCO AIREN

Vino: Blanco Airen. Cooperativa Nuestra señora de los Santos.
Aromas frutales y baja acidez, fresco y de paso fácil por boca.

Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
Cordero	1 und	Pimiento verde	½ kg
Cebolla	3 und	Tomate maduro	½ kg
Ajo	1 cabeza	Aceite de oliva	¼ l.
Laurel	4-5 hojas	Sal.	
Vino blanco airen	2 l.	Pimentón dulce	2cucharadas
Elaboración			
<ol style="list-style-type: none">1. Cortar el cordero en trozos pequeños, cuidando no astillar los huesos.2. Pelar las cebollas y picar en paisana.3. Limpiar la primera capa de la cabeza de ajos.4. Retirar el pedúnculo del pimiento y semillas; picar en paisana.5. Lavar el tomate, escaldar, pelar, despepitar, cortar en dados o lo que es lo mismo tomate concasse.6. En una sartén amplia poner el cordero bien salado, cabeza de ajo, cebolla, pimiento, tomate, laurel, pimentón, aceite.7. Mojar con el vino blanco y cubrir escasamente con agua.8. Cocer unas 2 horas a fuego lento y poner a punto de sazón.9. Cuando la carne empiece a desprenderse de los huesos retirar del fuego.10. Dejar reposar al menos 10 minutos y servir.			

PERDICES A LA TOLEDANA, MACERADAS EN MACABEO

Vino: blanco Macabeo Vinícola de Tomelloso.

Muy aromático recuerdos manzana y melocotón, frescura y buen cuerpo.

Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
Perdices	6 und.	Granos de pimienta	6-8 und
Cebolla	½ kg	Vino blanco	½ l
Cabeza de ajos	1 und	Vinagre	¼ l.
Laurel	4-5 hojas	Sal	
Aceite	¼ l		
Elaboración			
<ol style="list-style-type: none">1. Aviar las perdices. “Desplumar, vaciar, flamear, salar y bridar”.2. Dorar en aceite caliente pero sin humear.3. Incorporar la cebolla en juliana, la cabeza de ajos, laurel y pimienta.4. Mojar con el vino y el vinagre y tapar lo mas herméticamente posible.5. Cocer 2-3 horas perdices macho de tiro, hembras 1-2 horas.6. Las perdices de granja es suficiente con 45 minutos a fuego suave.7. Mejor consumir a los 2 o 3 días. Sin abrir el recipiente			

RABLE DE CONEJO DESHUESADO EN ESCABECHE SUAVE.

Vino: Tempranillo Blanco, Pago del vicario
 Suave en boca, intenso en olores, recuerdo de fruta fresca.

Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
Conejo	3 und	Clavos	4 und
Cebolla	2 und	Tomillo fresco	
Zanahorias	2 und	Romero fresco.	
Cabeza de ajos	1 und	Sal	
Laurel	6 hojas	Patatas paja	
Vinagre	0,5 l	Crujiente de jamón	
Vino blanco macabeo	0,5 l	Pimienta en grano	8 granos
Aceite	0,5 l		

Elaboración

1. Deshuesar el lomo y jamón del conejo y reservar.
2. Deshuesar el resto del conejo.
3. Triturar los menudillos del conejo con estos formando una pasta.
4. Salpimentar y espolvorear con hierbas el lomo y jamón.
5. Formar con ayuda de papel film un rulo donde la pasta de carne quede en el interior, cerrar como un caramelo atando los extremos.
6. Pinchar el film y poner 6 por bolsa de vacío.
7. Envasar 100%, plus 99.
8. Cocer a vapor 3 horas.
9. Enfriar en el abatidor.
10. Rehogar cebolla y zanahoria en juliana con la cabeza de ajos.
11. Incorporar el resto del aceite, vino, vinagre, pimienta grano, clavo, tomillo, romero, sal. Enfriar y conservar.
12. El día de servicio cortar en medallones.
13. Calentar conjuntamente.
14. Servir con patatas paja y crujiente de jamón.

GRANADINAS DE IBÉRICO CON TEMPRANILLO, PIMIENTA VERDE Y FRESAS

Vino: Tempranillo Reserva Vega Zacatena.

Color rojo picota, aromas que recuerdan a fruta roja madura, vainilla y tostados, equilibrado con buena estructura y largo final.

Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
Solomillos de	6 und	Azúcar	0,1 kg
Fresas	1 kg	Zumo de	0,1 l
Pimienta verde	1 bote	Vinagre de jerez	0,1 l
Mantequilla	0,1 kg	Vino	0,2 l.
Baicón	12lonchas	Patatas puente	c/s
Sal			
Elaboración			
<ol style="list-style-type: none">1. Cortar el solomillo en medallones.2. Albardar con laminas de bacon y salpimentar.3. Marcar en aceite caliente pero sin humear. Reservar.4. Elaborar un caramelo con la mantequilla y el azúcar.5. Mojar con el vinagre y el zumo de naranja.6. Incorporar la pimienta verde y el vino tinto dejando reducir.7. Retirar el pedúnculo a las fresas.8. Añadir las fresas, solo un par de minutos deben resultar enteras.9. Pochar y freír las patatas puente nuevo.10. Emplatar las granadinas, napar con la salsa de fresas.11. Guarnecer con fresas y patatas.			

PARRILLA DE CIERVO MARINADO, CON JALEA DE VINO TINTO

Vino: Tempranillo Crianza Viña Cuerva

Color rojo cereza, aromas de moras y regaliz, entrada potente y buen cuerpo.

Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
Pierna de ciervo	2 kg	Bayas de enebro	8-10 und
Bresa de verdura	2 kg	Tomillo fresco	1ramillete
Vino tinto	2 l.	Romero fresco	1ramillete
Brandy	2 copas	Pimienta en grano	8 granos
Harina	c/s	Clavos	4 und
Aceite	c/s	Sal	c/s
Elaboración			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar y cortar el ciervo en dados grandes. 2. En un recipiente de material inalterable poner a macerar: carne, bresa, vino, brandy, bayas, tomillo, romero, pimienta y clavo. 2-3 días. 3. Escurrir el líquido y reservar. 4. Secar la carne con papel, salpimentar, pasar por harina y marcar. 5. En un rondón poner la carne junto con la bresa y el líquido. 6. Cocer a fuego lento 2-3 horas, hasta que las fibras empiecen a desprenderse. 7. Se puede colar el caldo y ligar con un roux para formar la salsa. 8. Se puede triturar la verdura de la bresa para espesar. 9. Se puede simplemente ligar con almidón diluido en frío. 			

GUIISO DE LAS BODAS DE CAMACHO

Vino: blanco, uva Macabeo. Casa Lobos, Picón.

Aromático, fresco con recuerdos de frutas y vainilla.

Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
Capón	1 unidad	Vino blanco	0,2 l.
Cebolla	500g	Pan fresco rallado	25 gr
Ajo morado	1 cabeza	huevos	2 unid.
Azafrán	20 hebras	Sal	
Carne picada de cerdo	400g	Pimienta	
Carne picada de ternera		Perejil picado	
Harina	c/s	Caldo de ave	1,5 l.
Aceite oliva virgen extra			
Elaboración			
<ol style="list-style-type: none">1. Trocear el pollo, salpimentar y enharinar.2. Elaborar las albóndigas con las carnes picadas, el perejil fresco, dos dientes de ajo picados, los huevos y el pan. Bolear y pasar por harina.3. Freir ligeramente el pollo y reservar.4. Freir las albondiguillas y reservar.5. En el aceite de oliva pochamos la cebolla y el resto de los ajos picados..6. Incorporamos el vino dejando reducir.7. Incorporamos el pollo y cubrimos con caldo.8. Dejamos cocer hasta que este tierno.9. Tostamos las hebras de azafrán e incorporamos al guiso.10. Añadimos las albondiguillas y dejamos cocer de 10 a 15 minutos según su tamaño.11. Rectificamos de espesor, de sal y de pimienta.12. Podemos acompañarlo con una guarnición de bellota cocida.			

EL VINO EN LA LITERATURA FRANCESA

Matías J. Iruela Rodríguez
Departamento de Francés

El vino se parece al hombre: nunca se sabe hasta qué punto se le puede apreciar o despreciar, amar u odiar; ni cuantos actos sublimes o crímenes monstruosos es capaz de realizar. No seamos, entonces, más crueles con él que con nosotros mismos y tratémosle como a un igual.

[Charles Baudelaire, 2001]

Sin la presencia del vino no puede entenderse nuestra cultura occidental, una cultura que es hereditaria de un gran número de tradiciones, una cultura que comienza en los imperios asirios y persa, que pasa por el antiguo Egipto y que cristaliza en Grecia y Roma. El arte y la literatura han recogido esa tradición e incluso han sacralizado el vino. Frescos egipcios reproducen el pisado de la uva, esculturas y pinturas griegas representan escenas de la recolección, imágenes aparecidas en Pompeya sobre Dionisos y los cultos dionisíacos, mosaicos de varias épocas, representaciones paleocristianas, retablos góticos, cuadros barrocos, pinturas impresionistas o cubistas. El vino ha servido siempre como inspiración de artistas y escritores.

En todos los lugares donde creció la vid, el vino fue siempre un determinante factor social. En Grecia se bebía en grupo y llamaban bárbaro al bebedor solitario. En el simposio helénico se bebía a la vez que se filosofaba. En la época imperial romana el vino se convirtió en el maravilloso producto que aumentó el prestigio de la aristocracia romana y que aromatizó el idilio amoroso entre Marco Antonio y Cleopatra, también sirvió de musa a numerosos escritores y poetas. No en balde escribió Horacio en sus *Epístolas* [2008] que las musas huelen a vino, señalando que ningún bebedor de agua podía escribir nada inteligente.

Según Tucídides, historiador ateniense en la Grecia clásica, los pueblos mediterráneos salieron de la barbarie cuando descubrieron el vino y el aceite de oliva. El vino nos habla del campo y la naturaleza, de su paisaje, de la geografía, el suelo y el clima, de la historia de la humanidad, de la arquitectura y la literatura, de las tradiciones culturales, de los contactos y trasvases de las civilizaciones, de la salud.

Existen cinco motivos para tomar vino, decía Jacques Sirmond, confesor del rey de Francia Louis XIII:

La llegada de un amigo, la sed del momento o la sed futura, la bondad del vino, y además cualquier otra razón.

La relación del hombre con esta bebida obtenida de la uva mediante fermentación alcohólica ha sido tan intensa y tan apasionada que sería imposible recogerla en una sola obra, el contenido desbordaría todas las botellas que pudiéramos imaginar y la borrachera sería tan grande como escandalosa.

El vino ha tenido grandes defensores a lo largo de la historia. Martín Lutero en el siglo XV ya amenazaba:

El que no ama el vino, las mujeres y las canciones permanece siendo un estúpido toda su vida.

José Zorrilla, autor de Don Juan Tenorio, lanzaba a voces sus ideales:

Tiempo libre, bolsa llena, buenas mozas y buen vino.

Lord Byron hacía una reflexión muy apropiada para los tiempos que vivimos actualmente:

Tengamos vino, mujeres, risa y alegría, pues ya vendrán el sifón y las homilías.

Las mujeres y el vino han tenido siempre una estrecha relación no exenta de cierto morbo para los poetas que hablan de los pechos de la mujer como si fueran jugosos racimos de uva y de la hoja de la parra como un sediento pubis expuesto a la violación del viento. En efecto, las musas inspiradoras de los poetas siempre han olido a vino, como en estos sensuales versos de Juan Rejano:

El vino rojo y dulce
de tu lengua,
el fluido
cegador de tus brazos,
y un cielo borrascoso
entre los dos.

El cielo
de la sed
que no acaba

Pero el vino también ha tenido sus detractores, el vino ha sido siempre el líquido de la tragedia, el alcohol de los desastres, la vida que se hunde para siempre en el fondo de una botella. Benjamín Franklin nos aconsejaba:

Hay que tomar consejo del vino, pero después decidir con agua.

Y como él tantos otros que han buscado una razón para tomar esta bebida.

Mi idea en estas páginas no sólo es hablar del vino, sino de la relación tan estrecha que siempre ha existido entre la literatura y el vino y en este caso entre la literatura francesa y el vino, la bebida por excelencia en Francia que ha inspirado a muchas almas sensibles o a muchos corazones rotos.

Así pues, en estas líneas voy a hablar de la primera cata de la historia que aparece en la literatura medieval francesa; del vino en la literatura del Renacimiento y François Rabelais, asiduo bebedor del vino de Chinon, su ciudad natal; del champán y la Marquesa de Pompadour que decía que este vino espumoso era el único que la mantenía hermosa; de las metáforas del vino que comienzan a utilizarse durante el romanticismo; de Baudelaire y su ensayo sobre el vino; de Remy de Gourmont y los olores del vino; de Alphonse Daudet y la historia del vino Château-Neuf-du-Pape; del amor y el vino en la literatura francesa.

LA PRIMERA CATA DE LA HISTORIA

Hacia 1225 el clérigo y poeta Henri d'Andeli escribió su conocido *fabliau*,¹ *La batalla de los vinos* [1989], poema de doscientos cuatro versos octosílabos pareados en honor del rey de Francia Felipe Augusto, "*quien con agrado, según las crónicas, solía mojar su pipa en vino blanco*".

En este *fabliau* el rey ordena que le traigan los mejores vinos de la tierra para realizar su evaluación y clasificación. Ante su mesa desfilan los vinos de toda Francia, de España, de Chipre, enumerados en una especie de larga y cansina letanía que sólo pretende la rima de los versos, por lo que abundan mucho los ripios.

¹ *Fabliaux*: En la literatura medieval francesa, era el nombre que se daba a pequeñas historias en verso sobre temas simples y divertidos y que se proponían para hacer reír al público y para darle una lección de moral.

Hablan los vinos para entablar entre ellos una batalla o disputa sobre sus propias excelencias. El primero en hablar es el vino de Argenteuil, que se autoproclama el mejor de todos, a lo que el vino de Pierrefite le responde que se calle, tratándole con insultos como: “bête, fils de putain”. Y así discurre una larga y dura batalla verbal entre ellos, que hubieran llegado a las manos, de haberlas tenido.

Para establecer su calidad se tomó como punto de referencia la jerarquía política y religiosa de la época, no en vano se encontraban en plena Edad Media. Después de largas disputas, se determinó que el mejor vino era el de Chipre, al que se nombró *papa de los vinos* y el segundo fue un vino italiano de Aquilea, ambos elaborados con uva moscatel. Otros vinos fueron clasificados como cardenales, reyes, condes y pares de Francia, entre ellos se encontraba el vino de Málaga, al que nombraron cardenal. Los peores vinos fueron merecedores de una severa excomunión por su elevada acidez, entre ellos los de Cambilly, Tours, Le Mans, Chalons y Rennes.

El director de esta primera cata de la historia, que duró tres días con sus respectivas noches, fue un sacerdote inglés, que acabó durmiéndose borracho, pues no se habían previsto escupideras. Por el contrario el rey nunca perdió la lucidez.

FRANÇOIS RABELAIS Y EL VINO

Con la llegada del Renacimiento se rehabilita el culto al cuerpo y a la naturaleza, recuperando la filosofía clásica en toda su autenticidad. Y cómo no, en la literatura francesa tenemos que hacer referencia a François Rabelais que es incontestablemente el más comprometido de nuestros escritores epicureistas del Renacimiento. En él se unen el apetito del conocimiento y la curiosidad universal, con la exaltación de todas las formas y productos de la vida y de la naturaleza, como el don máspreciado que Dios ha hecho al hombre.

Nacido cerca de Chinon, en el Valle del Loira, Rabelais se mantuvo siempre fiel a una idiosincrasia propia de su tierra y de sus gentes. Se trata de gente muy realista, orgullosa de vivir en una tierra favorecida por una naturaleza generosa y temperada. Todo esto se verá reflejado en su obra en la que se muestra partidario de una educación universal, sin prohibiciones. Una educación así, según Rabelais, va indefectiblemente unida al buen vino y a la buena comida como símbolos de la vitalidad del cuerpo.

En efecto, en comparación con el hombre medieval sometido a una moral cristiana de la que se habían apropiado y habían interpretado los teólogos, el hombre ideal para Rabelais sólo puede ser un gigante sediento...de todo, como su autor. Ya sea el gigante Gargantúa o su hijo Pantagruel, los personajes de Rabelais son bebedores de vino, por lo tanto de vida. Lamentablemente, la interpretación que se hizo del espíritu de Rabelais años después lo llevó a la caricatura, bajo la forma de un monje borracho y libertino. Rabelais no es nada de eso. Su literatura es realista, humorística, llena de inventiva, en realidad podríamos decir que es un filósofo audaz y atrevido (atrevimiento que pagó con el exilio). Yo siempre me lo he representado como un “puente” entre el espíritu de la Antigüedad Clásica y el de la Ilustración que dará lugar a la Enciclopedia, sin llegar al ámbito de lo profano.

En el prólogo de *Gargantúa* [2003], Rabelais dedica su obra a los que él calificó como “bebedores muy ilustres”, se refiere al *Banquete* de Platón y a Sócrates:

Siempre bebiendo y siempre ocultando su saber.

El gigante Gargantúa al nacer no chilló como cualquier niño, sino que gritó: “a beber, a beber” y para calmarlo le dieron de beber hasta la saciedad y Rabelais cuenta que a lo largo de su vida, su personaje “entraba en éxtasis con el mero sonido del entrechocar de botellas”.

En el Cuarto Libro [2003] un extracto que para mí es antológico, es el del hermano Jean des Entommeures, monje marginado por su comunidad debido a su propensión a orar a Dios sin separarse de su botella. Este monje lucha contra los soldados del rey Picrocchole, un rey miserable devorado por las ambiciones materiales que entra en la abadía, intenta arrasar la viña y robar el vino de todo el año de los monjes. Estupefacto por el alcance del sacrilegio, el hermano Jean corre a la iglesia de la abadía donde se encuentra recluida toda la comunidad religiosa entre padrenuestros y salmos y los increpa:

Eso está muy bien cantado, dice el monje, pero porqué no cantáis: ¿adiós cosecha, la vendimia está hecha?

El monje Prior: ¡qué viene a hacer aquí este borracho, perturbando así el servicio divino!

Pues hagamos lo posible para que no se perturbe el servicio del vino, dice el hermano Jean, ya que a usted mismo, hermano Prior, le encanta beber del mejor.

Y los monjes abandonaron la oración y el latín para echar de la abadía a los profanadores de esta viña más que nunca simbólica.

En el Quinto Libro [2003] Panurge, personaje que representa al estudiante libre, feliz y malicioso, recibe el siguiente consejo:

Si no bebes por la sed del momento, bebe por la sed futura.

Y su viaje, inspirando en el de Ulises, lo conduce, de aventura en aventura, a la isla que alberga “el templo de la botella”, por lo tanto al templo de la sabiduría, el oráculo pronuncia una sola palabra: “Trinch” (brinda) con la que se acaba el libro.

Sobre la tumba de Rabelais escribió el poeta Ronsard el siguiente epitafio:

Una viña nacerá
del buen Rabelais que bebió
siempre, mientras vivió

Pensaba su amigo, el poeta Ronsard que allí brotaría una viña, pues Rabelais durante su vida bebió sin límite el vino de Chinon, ciudad cercana al Loira, lugar donde había nacido.

EL CHAMPÁN Y LA MARQUESA DE POMPADOUR

En el siglo XVIII este vino vivaz y efervescente fue descrito y celebrado de la siguiente manera por el escritor y filósofo Voltaire:

Cloris y Egle me vierten con sus manos
un vino efervescente, cuya espuma
con tanta fuerza su tapón expulsa
que, al lanzarlo hacia arriba en raudo vuelo,
genera entre nosotros tal revuelo
que, por ser vivaz, burbujeante,
es de Francia la imagen más brillante.

Este vino espumoso, así descrito por Voltaire, fue la bebida preferida de Jeanne Antoinette Poisson, mujer bella y hermosa, de ojos azules y pelo rubio, Marquesa de Pompadour y “Maîtresse en titre” o amante oficial del rey Luis XV de Francia. La Marquesa de Pompadour justificaba su afición por el Champán, alegando que era el único vino que mantenía bella a la

mujer después de beberlo. Siguió su ejemplo la Dama de las Camelias, cuya imagen va siempre asociada a una copa de Champán en alto, evocada por Rubén Darío:

Sorbías el champán en fino bacarat.

Y desde que Dom Perignon diera con este vino espumoso a comienzos del siglo XVIII en su abadía de Hautvillers, el champán se ha convertido en el símbolo de la Francia literaria, romántica y “gourmande”.

Su secreto radica en una segunda fermentación en botella. Esto fue lo que descubrió Dom Perignon, al observar que muchas botellas reventaban en primavera por la presión del gas carbónico. Los viticultores de la época, desconcertados por semejante fenómeno, llamaron a este vino “vin saute-bouchon” (vino salta corchos) e incluso vino del diablo.

Lo que en realidad ocurría era que la fermentación del vino se detenía en invierno por el exceso de frío y se reiniciaba en primavera con el cambio de temperatura. Dom Perignon consiguió controlar aquel asombroso suceso con botellas más sólidas, que cerró herméticamente con tapones de corcho español. Además concibió la sabia mezcla o *coupage* de la uva pinot noir, la uva pinot meunier que son uvas tintas, con la uva chardonnay blanca, inventando así el método de vinificación llamado “champanización”. Este método consiste en la transformación de un vino tranquilo en espumoso, mediante la adición del “liqueur de tirage” o licor de fermentación, hecho con azúcar de caña y levaduras. Hubo que esperar hasta el siglo XIX, para que el farmacéutico François Chalons calculase la cantidad exacta de azúcar necesaria para provocar la segunda fermentación en botella.

Lo que sorprende y es del todo admirable, es el hecho de que el champán, el vino más festivo y mundano, desde siempre asociado al amor y a la juerga, fuera obra de un monje benedictino en una abadía.

LAS METÁFORAS DEL VINO Y EL ROMANTICISMO

El vino ha fascinado al hombre desde hace siglos por sus múltiples colores, por su gran cantidad de aromas, por sus sabores y capacidad para evolucionar a lo largo del tiempo. De ahí que, al intentar describir el vino, los distintos escritores y poetas recurran a las más variadas metáforas, tratando de describir con ellas los diversos matices que asoman a su color, aroma y sabor.

Alfred de Vigny recoge algunas de estas metáforas en sus *Correspondances* [1998]. En efecto, hay metáforas antropomórficas que se refieren al cuerpo y la salud y así el vino puede ser delgado, carnoso, robusto, corpulento, femenino, masculino, vigoroso, nervioso, viril, con piernas o lágrimas. Otras apuntan al tiempo vital para decir que el vino es joven, maduro, viejo, corto, longevo, fugaz, largo, evolucionado, marchito. O se recurre a los sentimientos y comportamiento humanos y el vino será entonces agresivo, amable, vulgar, austero, brutal, discreto, franco, generoso, honrado, sincero, fogoso, apagado, leal, alegre, con personalidad y encanto. Amparado en la palabra y el erotismo, el vino podrá ser expresivo, exuberante, de alta expresión, seductor, amoroso, sensual, voluptuoso.

La vida social aparece igualmente en la descripción del vino que es civilizado, educado, noble, aristocrático, rico, rústico, distinguido, opulento, señorial, fino. El mundo de los sentidos se manifiesta en el vino cremoso, dulce, rudo, tierno, suave, untuoso, mordiente, rasposo, caliente, amargo, áspero, astringente, seco. Si se toma el espacio como punto de referencia nos hallamos ante un vino redondo, voluminoso, profundo, rectilíneo, vertical, amplio, anguloso, estrecho, cerrado, abierto. Los cánones de la estética nos darán un vino elegante, gracioso, armonioso, gentil. Y finalmente la tela nos servirá para aclarar que el vino es sedoso o aterciopelado.

A pesar de todo ello, de la desbordada imaginación de artistas y poetas, para Alfred de Vigny el vino sigue siendo un enigma, un misterio y lo refleja en uno de sus versos en el que habla el vino en 1ª persona:

Je suis celui qu'on aime et qu'on ne connaît pas
(Yo soy aquél que se ama y que no se conoce)

CHARLES BAUDELAIRE Y EL VINO

Baudelaire vivió enamorado del amor y del vino que según él nos hace triunfadores y semejantes a los dioses. En su ensayo *Sobre el vino y el hachisch considerados como medio de multiplicación de la individualidad* [2001] afirma que si el vino desapareciera de la producción humana, en la salud y en el intelecto de nuestro planeta se produciría un gran vacío, una ausencia, una deficiencia mucho más horrorosa que todos los excesos y desviaciones que atribuimos al vino.

Llega incluso a decir que los que no beben son imbéciles e hipócritas; imbéciles porque no conocen ni la humanidad ni la naturaleza... Hipócritas porque la mayoría bebe a escondidas y llevan en secreto una doble vida. En este ensayo también comenta que el hombre que no bebe más que agua tiene algún secreto que ocultar a sus semejantes. El hombre y el vino son como dos luchadores amigos que no cesan de luchar y de reconciliarse.

E incluso, a veces, Baudelaire cree escuchar al vino que le dice:

Hombre, amado mío, ¿oyes agitarse y resonar en mí las enérgicas canciones de los tiempos pasados, los cantos del amor o de la gloria? Soy el alma de la patria, mitad galante y mitad militar. Sobre tu pecho caeré como vegetal ambrosía y seré la semilla que fertilice el surco excavado con dolor.

Esta acción benéfica del vino reaparecerá más tarde en los cinco poemas dedicados al vino de las *Flores del Mal* [1965]. En poemas como *el alma del vino o el vino de los amantes*, el vino vierte vida, juventud y esperanza al solitario, libera al asesino, perfuma a los traperos, eleva a los amantes hacia el cielo divino y agradece a los hombres haberle dado el alma que complacida cae por su garganta.

REMY DE GOURMONT Y LOS OLORES DEL VINO

El poeta y novelista francés del siglo XIX Remy de Gourmont dedicó a su amada Simone un poema titulado “Les cheveux” (Los cabellos) y que Juan Ramón Jiménez tradujo al español. Poema que podríamos utilizar en cualquier cata y con todo tipo de vinos, cuando nos falten las palabras para describir el aroma de un vino. Según Gourmont el vino tiene el olor de los cabellos de Simone o quizá los cabellos de Simone huelen a vino. El poema es el siguiente:

Hueles a heno, hueles a piedra donde
han estado la bestias; hueles a cuero,
hueles a trigo recién ahechado; hueles
a leña, hueles al pan que se vende por
la mañana; a flores que retoñan en una
tapia abandonada; hueles a zarza, hueles
a yedra lavada por la lluvia; hueles al
junco y al helecho que se siega al caer de
la tarde; hueles a espino, hueles a musgo, a

la hierba marchita y roja que se desgrana
a la sombra de los setos; hueles a ortiga y
a retama, hueles a trébol, hueles a leche;
hueles a hinojo, hueles a anís; hueles a
nueces, a los frutos que están maduros y
y que se cogen; hueles a sauce, hueles a tilo
cuando sus hojas tienen flores; hueles a
miel, a la vida que corre en las praderas;
hueles a tierra y a ribera; hueles a fuego,
hueles a amor. Simone, hay un gran
misterio en la selva de tus cabellos.

De ahí que, al intentar describir el vino o los cabellos de su amada, Remy de Gourmont recurre a las más variadas metáforas, tratando de describir con ellas los diversos matices que asoman a su color, aroma y sabor. En este poema podemos apreciar la cercanía que existe entre el amor y el vino, en efecto tanto el amor como el vino muestran al hombre tal y como es sin el ropaje social y cultural que lo recubre y lo devuelve a la primitiva desnudez de los sentidos.

ALPHONSE DAUDET Y LA HISTORIA DEL VINO CHÂTEAU-NEUF-DU-PAPE

El Château-neuf-du-pape es un poderoso vino tinto, elaborado en el Valle del Ródano con la mezcla de trece uvas distintas entre las que predominan la garnacha y la syrah, que le aportan el color, el bouquet y la corpulencia que lo caracterizan. Se trata de uno de los grandes vinos de Francia, un vino de larga vida, ardiente y vigoroso, con aromas a frambuesa y yodo.

El Château-neuf-du-pape debe su nombre a un viejo castillo que se construyó entre 1303 y 1377 por orden del papa Clemente V, cuando los papas eran franceses y residían en Avignon. Sus viñedos se plantaron bajo el pontificado de Juan XXII. La historia de este vino nos la cuenta Alphonse Daudet en la novela *Lettres de Mon Moulin* (Cartas de mi molino) [1994], un delicioso cuadro con pintorescas descripciones de la Provenza.

Alphonse Daudet nos habla de Avignon en la época de los papas que, según él, sabían gobernar a su pueblo, pues no había ni carencias ni guerras. Las prisiones del estado, como no estaban ocupadas, se utilizaban para

poner el vino a refrescar. Por todo ello, el pueblo les echó tanto de menos cuando de nuevo volvieron a Roma.

Entre los papas de Avignon, hay que destacar a un venerable anciano que se llamaba Bonifacio (Bonifacio IX). Fue un hombre muy querido en Avignon y se derramaron muchas lágrimas cuando murió. Era un príncipe de la iglesia muy amable y afable, siempre sonreía desde lo alto de su mula cuando pasaba por la ciudad y daba su bendición muy cortésmente a todo el mundo, ya fuese un pobre campesino o el magistrado de la villa. Según Alphonse Daudet, la única debilidad que se le conoció a este santo padre fue su viña, una pequeña viña que había plantado él mismo, a tres leguas de Avignon, en los arrayanes de Château-Neuf.

Todos los domingos, después de vísperas, el digno hombre iba a dar su paseo semanal; y cuando estaba allá arriba junto a su viña de Château-Neuf, se sentaba al sol, con su mula junto a él, y sus cardenales alrededor, tendidos al pie de las cepas. Entonces descorchaba una botella de vino, de ese hermoso vino de color rubí que desde entonces se ha llamado Château-Neuf-du-Pape, y lo degustaba a pequeños sorbos, mirando su viña con ternura. Al caer el día, vacía la botella, volvía alegremente a la ciudad seguido por todo su séquito de cardenales. Al pasar por el puente de Avignon, entre tambores y farándulas, su mula, animada por la música, cogía un pequeño trote, mientras que él mismo marcaba el ritmo de la música con su birrete. Esto escandalizaba mucho a sus cardenales, pero hacía exclamar a todo el pueblo:

-¡Ah! ¡Qué buen Príncipe! ¡Qué buen Papa!

EL AMOR Y EL VINO.

La unión del amor y el vino ha jugado un importante papel en el arte y la literatura de todos los tiempos, ya sea ensalzando todo tipo de relaciones amorosas, ya sea describiendo con estético erotismo el prelude de las mismas. En efecto, el ritual del amor y del vino desempeña una importante función, al mostrar al hombre tal y como es, sin que se esconda tras los ropajes sociales y culturales y lo devuelve a la descarnada y primitiva desnudez de sus instintos primarios.

Esta unión entre el amor y el vino aparece en el arte y la literatura de Francia de todos los tiempos, un arte y una literatura que prestó poca o nula atención a las advertencias y consideraciones morales sobre la bebida, pues

hasta el grave y moderado Montaigne no veía incompatibilidad alguna entre el vino y el amor. Como tampoco la vio el pintor Nicolas Poussin en sus amores de Baco y Ariadna que se libran a orgías y bacanales. Amores, bacantes, faunos y sátiros reaparecen en los cuadros de Boucher, Lancret o De Troy en escenas de libertinaje aristocrático, en las que nunca falta una botella vacía junto a la cama o el diván.

El tema del amor y el vino también aparece en obras literarias como *Felicia* de Andrea de Nerciat, *El Libertino de Calidad* de Mirabeau o *Le Pied de Fanchette* de Nicolas Restif de la Bretonne. El Marqués de Sade llamaba al amor y al vino “les matières soeurs” o materias hermanas, pues estaba convencido de que sólo unos amantes embriagados podrían alcanzar el placer máximo. Beaumarchais en *Las Bodas de Fígaro* [2001] dice:

Beber sin sed y hacer el amor a todas horas es lo único que nos distingue de otros animales.

La palma de la perversión en esta combinación de amor y vino se la llevaron, sin lugar a dudas, los monjes de Sainte-Marie-des-Bois, carceleros de la desdichada Julieta, al inventar el cóctel sensual por excelencia, pues creían que la sensualidad más refinada sólo se lograba combinando el vino con los humores del cuerpo femenino.

El sensato y juicioso Montesquieu no fue ajeno al tema del amor y el vino y en su enciclopédico *Ensayo sobre el Gusto* [1993], señaló que:

El gusto consiste en la ventaja de descubrir con finura y prontitud la naturaleza de los placeres que cada cosa debe dar a los hombres.

En la época romántica el vino y el amor también fueron objeto de apasionados versos, aunque el gran poeta romántico francés Alfred de Musset no solía recurrir a la ternura o a líricos versos para hablar de amor a su amada Julia, sino que pedía vino de España:

Julia ¿tienes vino de España?
Ayer fue emocionante;
vete a ver si queda todavía.
Julia, tu boca está quemante;
inventemos, por tanto, una locura
que nos haga perder
del alma y cuerpo la cordura

Comencé este artículo citando a uno de mis poetas favoritos de la literatura francesa, Charles Baudelaire, y quiero concluirlo del mismo modo citando a Baudelaire [2001]. Para este poeta el vino es:

proporción, suavidad y colores. Proporción y equilibrio para el alma, profunda concentración de colores y fragante suavidad, cuando se acerca a nuestros labios. El vino simboliza una amistad que no se niega y una compañía que no se debe defraudar.

En términos generales, creo que podríamos decir que la imagen del vino en la literatura y en la cultura francesa, incluso siendo el origen de algunos excesos, sigue siendo una imagen positiva; al contrario que la imagen de los licores destilados que son el origen y la imagen de las grandes y poco recomendables borracheras.

El vino como manifestación sublime de la naturaleza ha fascinado desde hace siglos al hombre por su gran abanico de aromas, por sus sabores y capacidad para evolucionar a lo largo del tiempo. Su presencia en la mesa da una mayor relevancia social a cualquier comida y aviva el ingenio de los comensales, facilitando la comunicación entre ellos.

En Francia no te invitan a tomar unas botellas de vino, sino a “conversarnos” unas botellas de vino. Eso es el vino, una invitación a la conversación, y como dicen los franceses siempre bebiendo poco, para así poder beber mucho.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- ANDELI, Henri de [1989]: *La Bataille des Vins*. Editions Jeanne Laffitte, Marseille.
- BAUDELAIRE, Charles [2001]: *Du vin et du haschisch considérés comme moyen de multiplication de l'individualité*. Éditions Mille et une Nuit. La Petite Collection. Paris.
- [1965]: *Les Fleurs du Mal*. Classiques Garnier. Paris.
- BEAUMARCHAIS, Pierre-Augustin Caron de [2001]: *Le Mariage de Figaro*. Éditions J'ai lu. Paris.
- DAUDET, Alphonse [1994]: *Lettres de mon Moulin*. Éditions Livre de Poche. Paris.
- HORACIO [2008] : *Sátiras. Epístolas. Arte poética*, ed. José Luis Moralejo. Gredos. Madrid.
- MONTESQUIEU (Charles-Louis de Secondat) [1993]: *Essai sur le Goût*. Éditions Livre de Poche. Paris.
- RABELAIS, François [2003]: *La vie inestimable du grand Gargantua*. Éditions Seuil. Paris.
- [2003]: *Le Quart Livre*. Éditions Seuil. Paris.
- [2003]: *Le Cinquième Livre*. Éditions Seuil. Paris. 2003
- VIGNY, Alfred de [1998]: *Correspondances*. Presses Universitaires de France.

DOS CATAS EN LA COMEDIA ÁUREA DEL SIGLO XVII

Pedro Jesús Isado Jiménez
Catedrático de Lengua y Literatura

Abordar el tema del vino en nuestra literatura es exponerse a penetrar en un laberinto como el famoso de Creta del que únicamente podría salirse como Teseo, gracias al hilo que le proporcionó su amante Ariadna. El vino aparece como tema, motivo o alusiones con múltiples variantes en la mayoría de los autores de nuestra literatura desde sus albores hasta nuestros días. El primero de nuestros poetas, Gonzalo de Berceo, juglar a lo divino, imitaba ya en el silgo XIII a los juglares verdaderos pidiendo también al final de su poema “un vaso de bon vino”. Como poeta eminentemente popular y arraigado a su tierra, La Rioja, son muy frecuentes en sus obras las metáforas o alusiones sobre la vid o el vino, cultivo ya habitual en el medio campesino en el que transcurre su vida. Valga como muestra, entre otras, la mención de un vino sabroso en la fiesta que organizan los vecinos y pobladores de Constantinopla tras el milagro de “La deuda pagada”:

Los pueblos de la villa, pobres como pudientes,
hacían gran alegría con músicas potentes,
adobaban convites, dando a las pobres gentes
sus carnes, sus pescados salpresos y recientes.

Andaban las redomas con el vino pimiente,
conduchos adobados maravillosamente...¹

Coetáneo a la poesía de Berceo, quizás algo anterior, es el debate de los *Denuestos del agua y el vino* (principios del siglo XIII), una de las primeras muestras de la lírica castellana. En él discuten el agua y el vino contraponiendo sus virtudes y defectos, ya desde la perspectiva material, ya

¹ Aunque el milagro se sitúa en Constantinopla, toda la ambientación, lenguaje, usos, costumbres y caracteres los impregna Berceo de su tierra y zona riojana, como sucede en toda su obra; en ello radica especialmente, como es sabido, su originalidad. El “vino pimiente” era de sabor dulce y, a la vez, oloroso de especias [Berceo, 1984: 116 y 225].

religiosa o teológica. Al final, los contrincantes concluyen “jocosamente la disputa pidiendo vino para alegrarse” [J. L. Alborg, 1970, I: 101].

Se podría continuar aludiendo a autores y obras que durante la Edad Media trataban del vino o lo mencionaban en algún momento. Se consumía ya de modo abundante y notable por gente de toda condición y era tenido como complemento alimenticio importante. De los siglos XIII al XV, “el vino era un producto de fuerte demanda, dada su inserción habitual dentro del consumo —era bebida habitual y cotidiana—, y sólo se producía una vez al año”. De ahí el cuidado y esmero en su cultivo con conocimientos apropiados, también para su conservación, de modo que el vino fuera bueno y pudiera estar “al alcance de las economías más débiles” [Rafael Villegas, 2007: 31].

Este panorama industrial y consumista del vino continúa y aumenta de modo considerable en los siglos XVI y XVII. El vino de nuestra región, el de La Mancha en concreto, se vio grandemente favorecido por su fuerte demanda en la corte, es decir, en Madrid, y también en otras ciudades. Su calidad y bondad se hicieron famosas a lo largo de estos siglos, lo que trajo consigo necesariamente que surgieran ordenanzas en los concejos de las villas más productoras para defender sus intereses, como en las de Valdepeñas, del año 1551. Felipe Ciudad, que analiza brevemente estas Ordenanzas al publicarlas, explica que “el crecimiento del viñedo trajo como consecuencia la unión de los concejos o de los representantes agrarios para defender este viñedo en expansión” frente a agentes que lo perjudicaban —ganaderos, agricultores de cereales o por otras causas— [1999-2000: 69].

Las *Relaciones* de Felipe II ya recogen, en las respuestas sobre el cultivo de la vid en los pueblos de nuestra zona, esta abundancia de vino, así como sobre su calidad y excelencia. Para algunos de estos pueblos era “su principal recurso” [Francisco Javier Campos, 2003: 33-63]. Con referencia a Manzanares y La Membrilla, poblaciones que nos interesan en este tema como antecedente a la atención que prestaremos a la comedia de Lope de Vega, *El galán de La Membrilla*, las *Relaciones* dicen en concreto sobre Manzanares (nº 26): “Esta villa es de labradores [...]; las cosas que más se cogen de ella de ordinario es pan, y algunas frutas y vino”. Y al dar noticia de la casa del Marqués de Priego, don Alonso Fernández de Córdoba y Aguilar (nº 25), informan de que, además de cámaras para almacenar en abundancia trigo, posee “vasijas para beneficiar y encerrar diez mil arrobas

de vino, y para ello hay cuevas bastantes y pozos y aderezo necesarios” [*Relaciones*, 1971 (1575-1578): 297].

En cuanto a La Membrilla, perteneciente al Campo de Montiel, mientras que Manzanares se enmarcaba administrativamente en el de Calatrava, las *Relaciones* también dicen que es villa de labradores “de pan y vino”, y cómo entre los años 1572-1575 “se ha dezmado de vino tres mil arrobas en cada un año poco más o menos”, diezmo del arriendo a la Mesta Maestral y al Arzobispado de Toledo [306]. Es curioso advertir que, respecto al número de vecinos que las *Relaciones* indican poseer ambas poblaciones, Manzanares y La Membrilla —noviembre-diciembre de 1575—, mientras la respuesta de Manzanares [nº 39 y 56] es que “hay en esta villa seiscientas casas pocos más o menos, en que habitan 700 vecinos”, y en la Membrilla, “a un cuarto de legua es de mil y trescientos vecinos”, en la respuesta de La Membrilla [nº 39 y 58] se dice que “tiene mil vecinos poco más o menos [...], con otras doscientas casas de moriscos de los reinos de Granada”; respecto a Manzanares, responde que “terná mil vecinos”. Es decir, que ambas villas contaban con una población similar, aunque las respuestas parecen reflejar una mayor población en La Membrilla.

Al igual que en los siglos precedentes, con más razón ahora —siglos XVI y XVII—, al aumentar de manera considerable el cultivo y el consumo del vino, nuestros autores clásicos le dedican atención en sus obras, pues el vino era elemento esencial y omnipresente en la alimentación, hábitos y costumbres de la vida. De entre los vinos más famosos de dichos siglos, especialmente en el XVII, estaban los de nuestra región. De los textos manejados por Antonio Rey Hazas, incluyendo los de nuestros clásicos, figuraban como vinos más destacados y apreciados el de Ciudad Real, “que así se llamaba al de La Mancha en general”, siguiéndole muy de cerca el de La Membrilla, mientras que mucho más distante y poco valorado se encontraba el de Valdepeñas [2010: 215]. Cervantes, Lope y Góngora, entre otros, celebraban las excelencias del vino de Ciudad Real. Un testimonio que ya aportamos en otro lugar es también el de Vicente Espinel, escritor contemporáneo y amigo de Cervantes². En su novela picaresca *Vida del escudero Marcos de Obregón* (1628), cuando el protagonista y quienes le acompañan caminan por Sierra Morena, tras pasar por Almodóvar del Campo, dice uno de ellos en una pausa de la caminata: “Si vuestas mercedes quieren, aquí llevo una bota de un muy gentil vino de Ciudad Real, con que

² En “Itinerarios y noticias de la novela picaresca en La Mancha”, Pedro J. Isado [1990: 27-86].

podemos hacer satisfacción al llamamiento”. Y al llegar a la ventan donde piensan comer, de nuevo andaba “la bota de vino añejo de Ciudad Real” de mano en mano, menester que prosiguió en toda la jornada [Vicente Espinel, 1972 (1628): 141 y ss.].

El camino trajinado por Marcos de Obregón y compañía no era otro que el Real de Toledo a Córdoba y Sevilla, que se iniciaba en Madrid. Por este camino que unía en los siglos XVI y XVII a las dos grandes ciudades, Madrid —la corte—, y Sevilla, puerta esta última para América, era por el que los trajinantes vinícolas transportaban el vino de La Mancha, en sus variedades locales y, sobre todo, el de La Membrilla, también muy apreciado en la corte. Rey Hazas resumen los testimonios literarios y documentales sobre la excelencia y popularidad de nuestros vinos con estas palabras: “El siglo XVII, en suma, es el siglo de los vinos manchegos, del éxito de Ciudad Real y La Membrilla, sobre todo” [262]. Vinos que se vendían con profusión en Madrid, en tabernas y en carros callejeros. “La introducción se lleva a cabo a través de trajineros y conductores de vino, los cuales los llevaban a los puestos designados por el Concejo de la villa y corte de Madrid para su venta; algunos de estos establecerán taberna propia en la capital”, dice al respecto Felipe Ciudad [1999-2000: 69].

En cuanto al vino de La Membrilla, es Lope de Vega quien más lo estima entre nuestros clásicos, según se aprecia en las frecuentes menciones de alabanza de su bondad y excelencia. Rey Hazas recoge, entre otras, el aprecio que de este vino ofrece Lope en *Lo que pasa en una tarde*, equiparándolo a las excelentes cualidades del vino de Esquivias, muy estimado por Cervantes —de Esquivias era su mujer, Catalina de Salazar—, vino “considerado durante muchos años ‘vino precioso’, y era especialmente aconsejable tanto para enfermos como para personas de paladar refinado o ‘regalado’” [236]³.

EL GALÁN DE LA MEMBRILLA

Es en *El galán de la Membrilla* donde Lope consagra el vino del lugar, por su fama y valía, en motivo literario decisivo para la estructura y el argumento de una de sus más logradas comedias⁴. La primera edición de

³ Respecto a la consideración del vino como beneficioso para la salud en uso moderado, ver el artículo con muy copiosa bibliografía, “Vino y salud”, de Concepción Sánchez-Moreno [2003].

⁴ Sin embargo, hay que insistir en que el vino de La Membrilla en época de Lope no era sólo el que se producía en dicha villa, sino en la zona próxima al lugar, incluyendo a Manzanares. Esto

esta obra de Lope de Vega (1562-1635) se publicó en Madrid el año 1618, en la *Décima Parte* de sus comedias, con autorización del autor. Un manuscrito autógrafo de ella, firmado y fechado por el propio Lope el 20 de abril de 1615, es decir, tres años antes de su impresión, aparece con otras comedias manuscritas del Fénix en un volumen conservado en el Museo Británico. En vida de Lope, se publicaron dos ediciones más, lo que hace suponer el aprecio y la aceptación de la obra por el público. De las ediciones posteriores de la comedia, destaca la de la R. A. E., realizada por Menéndez Pelayo [1899], dentro de las *Obras* publicadas de Lope. Menéndez Pelayo es el autor de la Introducción de *El galán*, en la que es el primero que aprecia la belleza de la comedia como obra maestra de entre, según él, las “realistas”, costumbristas y “regionalistas”. Insiste en el “color local” de la obra y en que “todo en ella es manchego: la tierra, seca e inamena [...]; los hombres recios, avaletonados, algo sentenciosos, positivos y nada soñadores”; y en la continua presencia de las bodegas de las que “se trata en cada momento” [1899: XXIX-XXX].

En 1962, la R. A. E. publica nuevamente *El galán de la Membrilla* en edición crítica y anotada de Diego Marín y Evelyn Rugg. Es, quizás, la más lograda de las ediciones de esta comedia, que no abundan a pesar de su perfección y belleza. Los editores la analizan con precisión: la dramatización de un cantar tradicional, el tema y la trama, los caracteres, el elemento judaico en algunos personajes, el episodio histórico —camapaña de Fernando III el Santo en su intento de reconquistar Granada, en la primera mitad del siglo XIII—, insertado con habilidad por Lope como acción secundaria en la principal. Los editores discrepan de Menéndez Pelayo en algo fundamental respecto a su interpretación de la obra: el realismo que otorga a la comedia en su costumbrismo local y en la exagerada ambientación bodeguera, aunque el vino del lugar y su aroma la caractericen como sucede en otras poblaciones manchegas. «Ni se trata de las bodegas “a cada momento” [...], ni vemos por parte alguna “la tierra, seca e inamena”». Y exponen la evidencia de esto último: “Hay que reconocer que Lope pintaba muy de memoria, y que los toques paisajistas que pone en la comedia no evocan los campos secos y los caminos

es evidente en la comedia, pues, como veremos, todas las apreciaciones que en ella se hacen del vino corresponden y transcurren en Manzanares, concretamente en la bodega de Tello, padre de Leonor. Rey Hazas lo recuerda: «De la Membrilla, o de Manzanares, que tanto montaba un pueblo como otro, porque, como decía la copla recogida por Lope de Vega, “un lugar en dos lugares / son Membrilla y Manzanares”» [2010: 260].

polvorientos de La Mancha, sino más bien los convencionales prados verdes y floridos y los pródigos huertos de la poesía bucólica” [1962: 38].

Con la interpretación de Menéndez Pelayo parece coincidir Rey Hazas —realismo y costumbrismo local netamente manchegos—, aunque él lo centra en el papel del vino en la obra: “El vino se siente, se huele, se palpa, se disfruta [...]. El vino, por tanto, es la clave [en la comedia]”. Y, recordando lo dicho por Menéndez Pelayo, concluye: “Todo huele a vino en *El galán de la Membrilla*, llena de bodegas, sabores y aromas de vino manchego” [265-266].

Por su parte, Jesús Cañas Murillo puntualiza con precisión estas y otras cuestiones, coincidiendo, en general, con las apreciaciones de Diego Marín y Evelyn Rugg. La ambientación de la comedia es manchega, explica, “pero la descripción que se proporciona de esta zona de España no es siempre realista”. Hay alternancia entre realismo e idealismo, como ya apreciaron Marín y Rugg. “Hay descripciones absolutamente idealizadas, lejanas al paisaje auténtico de las tierras manchegas [...]. Realismo aparece, pero es un realismo generalizador”, que podría aplicarse a otros sitios, y no solo manchegos [1999: 11-12]. De ahí que Cañas Murillo insista con acierto en el recurso del lirismo en la obra como algo fundamental, desde el arranque de la comedia en la canción popular —de tradición dudosa o de invención lopesca— tan conocida:

“Que de Manzanares era la niña
y el galán que la lleva, de la Membrilla”.

La ampliación de este estribillo es ya plenamente original del autor, como las cancioncillas y bailes populares cultos que aparecen; o en varios sonetos, dos de ellos de tema amoroso. También coincide Cañas Murillo con la precisión que Marín y Rugg manifiestan respecto a lo que tanto insistía Menéndez Pelayo sobre el carácter costumbrista, localista y manchego de los personajes de la obra. En realidad, los personajes son “los tipos tópicos” de la nueva comedia creada por Lope. “Los personajes hubieran sido iguales si la acción se hubiera ubicado en otras tierras españolas” [17]. Incluso el personaje protagonista, don Félix, el galán enamorado de la manzanareña Leonor, ofrece las pistas precisas para ser considerado reflejo autobiográfico del autor, el Lope que rapta a su novia Isabel de Alderete, que cede a su pasión.

Pero, aproximándonos a lo que aquí nos interesa, ¿qué papel es el que el vino de *El galán* juega en la comedia y qué es lo que de él queremos resaltar? Respecto a lo primero, el papel del vino en la obra creemos que ha quedado clarificado por estos críticos posteriores a las apreciaciones de Menéndez Pelayo. No es esta una comedia del vino, aunque este contribuya a su ambientación; a los momentos cómicos que prodiga el gracioso Tomé, criado de don Félix; y a propiciar el inicio del enredo de la trama de la obra, con los equívocos del trueque de las cartas de don Félix que Tomé lleva para Leonor y para Tello, su padre. A pesar de ello, sí es cierto que el vino en *El galán* contribuye a proporcionar a la obra lo que tiene de realista y, en nuestra opinión, ello es atribuible a las características que Lope le otorga como vino de calidad. Intentemos probar este vino en una cata mediante la selección de algunos pasajes de la comedia⁵.

En primer lugar, es un vino “equiparable al amor”: hace olvidarse de lo que no sea él. Así, en el diálogo entre Tello y su criado Benito, en el primer acto, tras leer el primero la carta amorosa que don Félix dirige a Leonor, hija de Tello, en lugar de la carta que iba dirigida a él con asuntos comerciales de compra de vino —confusión que originó Tomé, el criado de don Félix, al entregarlas con su atolondramiento—, dice Tello:

¿Qué es esto, Benito hermano?
¿Esta no es carta amorosa?

Y Benito le responde:

Que son una misma cosa
amor y vino es muy llano,
que entrambos de una manera
quitan a un hombre el sentido. [vv. 312-318]

Es lo que acabará resultando cuando don Félix y Leonor, llevados de su amor apasionado, decidan escaparse, abandonando ella la casa paterna.

En segundo lugar, enumerando ya características propiamente vinícolas, es un “vino dulce” al paladar. Así lo recuerda Tomé, en el acto segundo, en el soliloquio previo a entrar en la bodega de Tello para esconderse⁶. Ante el aroma embriagador que percibe, ¿qué no será el gustar

⁵ Hemos utilizado para ello la edición mencionada de la R. A. E. de Marín y Rugg [1962], de la que se recogen los versos y su numeración.

⁶ El viejo Tello es el labrador honrado, limpio de sangre, próspero en su trabajo que le ha proporcionado tierras, riqueza y posición holgada. Cuando el rey Fernando III y su hijo

aquel “almíbar en conserva”? [v. 1894]. Y cuando, tras pasar la noche en la bodega, aparece Tomé, borracho, a la llamada de Tello a sus criados para el trabajo en las primeras luces del día, dice aquel entre interjecciones, después de atiborrarse del “licor de los cielos”:

¡Que pueda de un sarmientico
salir tan dulce licor! [vv. 2143-2144]

Es, sobre todo, un “vino oloroso”, característica que lo define y que más se repite en diversos pasajes. Así, en el acto segundo, cuando don Félix, desanimado, ve que no ha conseguido en la corte los beneficios solicitados por sus méritos como soldado, ya en el último día del plazo que se le concedió para ello, el criado Tomé le hace ver, para consolarle, las vanidades y enredos de la corte: fiestas, paseos de coches y el coqueteo de las damas; todo ello, frente al encanto de la vida en su aldea:

Muy linda cosa mirar
tanto caballo frisón,
tanta varia pretensión,
vagar, temer y esperar;
mas vea yo en la Membrilla
una olorosa bodega
que lo que pretende y ruega
es que vayan a medilla. [vv. 1962-1969]

Y una vez que se deciden a volver, al llegar los dos personajes de noche a Manzanares como soldados, don Félix intenta ver a Leonor y contarle el fracaso de sus pretensiones en la corte, para volver de día a La Membrilla. Si no fuera suficiente en esa noche, don Félix dice a Tomé: “Dormiremos el día en la Membrilla, / la noche en Manzanares” [vv. 1778-1779]. El lugar lo encuentran en completo silencio: “Todo calla y descansa; / parece que al

Alfonso, el futuro rey Sabio —acción secundaria—, deciden, al pasar por Manzanares, hacer parada de descanso en su camino hacia la campaña de Granada, Tello los acoge y agasaja en su cortijo. Personajes y situaciones similares se presentan no sólo en el teatro de Lope, sino en el de la época, en general. Como, por ejemplo, en *Don Gil de La Mancha*, en el pasaje en que Sancho Parrado, rico labrador de Minaya (Albacete) hospeda en su casa al duque de Alba, cuando marchaba con sus soldados a Cartagena para embarcar hacia Italia. También, como Tello, Sancho es un rico labrador honesto que se siente orgulloso de su hacienda: tierras, bueyes, numerosas colmenas y vino en abundancia, pues dice al duque: “Mi casa es la más rica y tengo en ella / cien tinajas de vinos de colores / que en las bodegas forman laberintos, / mezclando en confusión blancos y tintos” (vv. 284-287) [2002: 58].

principio ha vuelto el mundo” [vv.1729-1730], dice don Félix. Tomé encuentra la explicación en:

El rico vino
que tienen la Membrilla y Manzanares.
En el mundo he pensado
que no hay sueño tan dulce y descansado. [vv. 1737-1740]

Y es que, como continúa Tomé, ni los gallos cantan anunciando el día, ni se oye el ladrido de perros ni el maullido de gatos, pues el olor del vino en sus cubas y bodegas “los tiene en sueño blando y amoroso” [v.1750]. Pero Tomé va a comprobar mejor el aroma del vino, pues don Félix y él deciden saltar la tapia de la casa de Tello. Mientras el galán se encuentra con su amada, Tomé, miedoso, se consuela repentinamente con “el aromático tufo / que sale de la bodega” [vv. 1878-1879]. Entra en ella, al encontrar franca la puerta, dispuesto ya sin miedo a matar a diez mil hombres,

pues si esta braveza engendra
sólo el olor, ¿qué hará el gusto? [vv. 1886-1887]

Por último, resalta como “vino embriagador” por su graduación. Hasta tal punto lo es que, cuando Tomé aclara a Leonor la confusión que tuvo al entregar las cartas de don Félix a su padre y a ella, y darle Leonor la solución audaz del problema que había originado, el criado se lo agradece y le explica:

Lo que dices le diré,
y perdona, pues bastaba
tratar de vino el papel
para que aun las mismas manos
viniesen dando traspíes. [vv. 512-516]

Esta característica apareció también en el pasaje ya visto del silencio de la noche en Manzanares, cuando llegan don Félix y Tomé de la corte, pues el vino de este lugar y el de La Membrilla lo que provocan en “un sueño dulce y descansado” como ningún otro. Pero en quien mejor se percibe el carácter embriagador de este vino a lo largo de la comedia es en el personaje del gracioso Tomé, criado de don Félix. Queda evidente en la obra su adicción a este vino. No es de extrañar que, cuando en el acto tercero Tomé se presenta inesperadamente disfrazado de soldado ante don

Félix y Leonor, “con una espadilla en un tahalí de sogá y su plumita”, al reconocerlo su amo le diga: “Dame esos brazos, borracho” [v. 2418]. Y en el acto segundo, en el pasaje ya comentado en que Tomé pasa la noche en la bodega de la casa de Tello, el momento que mejor refleja esta adicción y los efectos de la misma es al salir de la bodega por la mañana, diciendo ante Tello y sus criados:

¡Oh! ¡Qué lindamente estaba!
Licor de los cielos es. [vv. 2139-2140]
[...] Estoy
el más contento que he estado
después que Dios me crió. [vv. 2155-2156]

Termina confundiendo a uno de los presentes con don Félix, con lo que descubre la fuga de los amantes. Ante el dolor de Tello por su honor perdido, sus criados quieren retener a Tomé y llevarle a prisión. A lo que este replica, concluyendo este acto segundo:

Como sea
en la bodega, me doy;
y es justo, porque el delito
en ella se cometió. [vv. 2211-2214]⁷

Tras lo expuesto anteriormente sobre la comedia, la proyección de la misma en los lugares a los que atañe —Manzanares y La Membrilla— se plasmó en el interés de ambas poblaciones por rescatarla del olvido a finales del siglo XIX. Fruto de ello fue la edición, refundida y con arreglos, de *El galán de la Membrilla* [1896], patrocinada por los Ayuntamientos de los dos pueblos, a iniciativa de aficionados locales que debieron utilizar, con el

⁷ Para poder perfilar las características apuntadas de este vino de *El galán* con arreglo a una cata de vino actual, nos faltan lógicamente muchísimos datos que hoy se tienen en cuenta a la hora de probar un vino. Así, no aparece referencia alguna a su color (blanco, tinto, etc.), por lo que los muchos matices que la vista de él nos podría proporcionar, por su intensidad, tonalidad, liquidez o fluidez, no se pueden precisar. Por “lo oloroso”, se le podría considerar de aromas primarios —por la planta o la uva—: sería un vino agradable, afrutado, intenso en su aroma. Por “lo dulce”: goloso y fluido. La alta graduación que se le puede atribuir —vino generoso— estaría condicionada a no ser vino aguadao, hecho muy común en la época, y a no ser fácil entonces de controlar en su fermentación como lo es hoy. Si a todo lo anterior añadimos la frecuencia con que en el siglo XVII, y en los anteriores, se mezclaba el vino con especias, miel, nieve, zumos y licores diversos, vemos la imposibilidad de poder precisar ni siquiera por aproximación los rasgos pertinentes del “precioso” vino de La Membrilla en *El galán*, de Lope.

editor Florentino Molina y el impresor Máximo González, la misma copia del manuscrito británico, la que se encontraba en la Biblioteca Nacional y que fue la usada por Menéndez Pelayo para su edición cuatro años después [1899], copia de la que “actualmente no hay noticia en la Biblioteca Nacional” [Marín y Rugg, 1962: 17]. La edición de Florentino Molina puede consultarse en la Biblioteca Pública de Ciudad Real. A pesar de sus variadas alteraciones y modificaciones que la infravaloran, volvió a ser reeditada el año 2007 por agrupaciones locales de La Membrilla. Pero, el mismo año, el Ayuntamiento publicó una edición facsímil de la edición de la R. A. E. de 1962, de Marín y Rugg, que es la utilizada en este trabajo y que, como dijimos, es seguramente la más autorizada de las que existen de esta comedia.

Hoy, el Ayuntamiento de La Membrilla continúa fomentando la promoción de la vida cultural local mediante las Jornadas Culturales “Membrilla la del galán de Lope”, desde el año 2007. Con motivo de la IV Jornada, el Ayuntamiento convocó un certamen literario de poesía y teatro corto que se falló y entregó a los galardonados en el mes de abril de 2010. En cuanto a representaciones de la obra, el 20 de junio de 2010 actores jóvenes de La Membrilla, con su alcalde y concejal de Cultura incluidos, presentaron en el Festival de Teatro Clásico de Almagro la refundición ya mencionada de Florentino Molina. Y en el otoño del mismo año los intérpretes de Teatro Cachivaches, dentro de la Red de Teatros de la Junta de Castilla-La Mancha, pusieron en escena en varias localidades y ciudades de la Comunidad *El galán de la Membrilla*, coproducida por el Ayuntamiento y dirigida por Antonio Malonda. La representación tuvo lugar en Ciudad Real el 12 de noviembre de 2010 y no puede decirse que la adaptación estuviera a la altura de lo que esta obra de Lope se merece, sino todo lo contrario. Como decía el programa de mano editado para la representación, esta es “una de las comedias de Lope más ricas y variadas en cuanto a elementos teatrales”. Y otros muchos aspectos más que se pueden aducir. Por ello, bien merece la obra una mayor proyección, atención y esmero por parte de todos.

LA BIENAVENTURADA MADRE SANTA TERESA DE JESÚS

En la edición de las comedias de Lope de Vega, realizada por la Real Academia, publicadas y comentadas por Menéndez Pelayo [1895], figura en el tomo V, sobre las de vidas de santos y leyendas piadosas, la comedia titulada *Santa Teresa de Jesús (Famosa comedia de la bienaventurada*

madre Santa Teresa de Jesús, monja descalza de Nuestra Señora del Carmen). En la breve introducción que hace de ella, Menéndez Pelayo advierte de la dudosa paternidad lopesca, pues en realidad su probable autor es Luis Vélez de Guevara (1579-1644), escritor contemporáneo y amigo de Lope. Menéndez Pelayo justifica la inclusión de esta obra entre las de Lope porque este menciona en una segunda lista de sus comedias, publicada en *El Peregrino en su patria* (1618), la titulada *La madre Teresa de Jesús*. La razón que da Menéndez Pelayo para la inclusión de la comedia entre las de Lope es “en obsequio a su rareza y al interés de su asunto, pues por lo demás es tan mediana, que no puede añadir ni una hoja de laurel a la corona de ninguno de los dos poetas a quienes se atribuye” [1895: L].

La publicación de *Santa Teresa de Jesús* por Menéndez y Pelayo en la edición citada ha creado tales problemas a la crítica erudita, al incluirla entre las comedias de Lope⁸, que parece ser, finalmente, que este escribió una comedia sobre la santa, titulada *La madre Teresa de Jesús*, como el propio Lope dejó escrito, que llegó a representarse en Salamanca en 1606, y que para Donald MacGrady es “sin duda la obra original de Lope”. La desgracia es que dicha comedia se perdió y nos es desconocida hasta la fecha. “En 1622 o 1623, Lope compone otra [comedia sobre Santa Teresa], de la que se conservan hoy 464 versos en dos códices diferentes” [2009]⁹.

Efectuada esta aclaración —que necesitaría muchas más precisiones—, el pasaje que ahora vamos a comentar corresponde a la comedia publicada indebidamente como de Lope por Menéndez Pelayo, *Santa Teresa de Jesús*, en la edición mencionada de la Real Academia [1895], ya que, en todo caso, su autor sería Vélez de Guevara.

Hemos seleccionado en esta “cata” un pasaje en que se alude al vino como bebida imprescindible en una cena festiva y cómo ha de servirse en su temperatura; a la mención de dos variedades de vino por su color; a los efectos que produce su exagerada ingesta; y al uso de dos términos

⁸ Ver especialmente el estudio bibliográfico de Joaquín de Entrambasaguas, “Una nueva comedia de Lope de Vega sobre Santa Teresa de Jesús” [1965]. Y el artículo de Donald McGrady, de la Universidad de Virginia (EE. UU.), “La autenticidad de dos comedias sobre Santa Teresa atribuidas a Lope” [2009].

⁹ Esta segunda comedia de Lope sobre la santa lleva por título *Vida y muerte de Santa Teresa de Jesús*. Aragone Terni ha editado las dos supuestas comedias de Lope sobre Santa Teresa, *La madre Teresa de Jesús* (1981) y *Vida y muerte de Santa Teresa de Jesús* (1970). Ambas son básicamente la misma comedia con versos mezclados, entre ellos los 464 que se conservan de la segunda comedia de Lope.

populares entre los variados con que se podría llamar entonces al bebedor habitual. Para entender este pasaje en su contexto, resumo muy brevemente el argumento de la primera jornada, a la que pertenece, de las tres que posee la comedia.

La acción se sitúa en casa de don Alonso, padre de la santa, que espera con su hija Juana la llegada de sus otros hijos, Juan y Teresa, que asisten a una fiesta y lance de toros junto con otros familiares y caballeros amigos. Dos de estos, don Diego y don Ramiro, aspiran al amor de Teresa sin que ella sepa nada, y enseguida, al enterarse, hará ver a todos el propósito firme de entrar como monja en El Carmelo. Mientras llegan de la fiesta, don Alonso da órdenes para que se prepare una cena, pues quiere honrar a su hijo Juan, que ha participado en los festejos, así como a los amigos que le acompañan. Las órdenes de los preparativos las recibe el escudero Lebrija, quien junto con Petrona, criada de la casa y más tarde monja lega o motilona que acompañará a Teresa en el convento, son los donaires o graciosos en la obra. Don Alonso espera que no falte el vino y las bebidas, todo bien frío. Dice don Alonso:

La cena esté prevenida
como ya tengo tratado:
En los servicios cuidado,
y presteza en la bebida.
Lebrija: La nieve de mi confía
que este es el mayor regalo.
Don Alonso: No hay banquete que sea malo
si está la bebida fría;
con mucho cuidado estoy,
que tiene don Juan, mi hijo,
cuadrilla en su regocijo,
y cena en su nombre doy.

La costumbre antigua de enfriar el vino o el agua se extendió en el siglo XVI y, sobre todo, en el XVII en Madrid y en otras muchas ciudades españolas. La nieve era la materia prima imprescindible para este menester, así como para confeccionar postres fríos y helados en el verano. El consumo de nieve se popularizó y su venta originó pingües negocios. Se almacenaba en pozos y cuevas, que la mantenían también durante todo el verano, tras su transporte en invierno desde la sierra madrileña. En casa de los nobles, conventos, palacios, especialmente en el de los reyes en la corte, la nieve

nunca faltaba¹⁰. También su consumo llegaba a todo el pueblo mediante la venta que se hacía de ella en los diversos pozos que la conservaban. Tanto para enfriar el vino, agua y otras bebidas, se utilizaba con frecuencia, como vemos en los preparativos de esta cena. Además, el vino bueno era imprescindible servirlo frío. El vino corriente mejoraba su bondad con la nieve. Incluso beber vino frío se consideraba un alimento terapéutico [Ver sobre este tema aclaraciones de Rey Hazas, 2010: 455-458].

Durante los preparativos de la cena, aparece doña Juana, hermana menor de Teresa, que se ha quedado en casa acompañando a su padre. Juana llama a Petrona, que anda en la cocina. Al salir esta, aparece llena de plumas de las aves que prepara y se muestra enfadada por el comportamiento de una mona, animal de compañía, que parece burlarse de ella con ruidos y muecas. Dice Petrona:

Estoy por desesperarme,
Señor; ha dado en cocarme¹¹
todas las veces que paso.

El escudero Lebrija interviene y dice a Petrona, ante la situación y percance cómicos:

(...) Y aquí para entre los dos,
yo digo, amiga Petrona
que te ha cocado por mona.
Petrona: ¡Malos años para vos!
Lebrija: Y aun es peor, que por vieja
te ha cocado.

¹⁰ Hecho histórico es el caso del malogrado príncipe Carlos, heredero de Felipe II, que murió en su encarcelamiento en un torreón del alcázar real por abusar de la nieve y el hielo en sus comidas y cenas. Al no aguantar la huelga de hambre que se propuso, “dio en otro exceso, más acorde con su tendencia, como comidas hasta límites insufribles para su débil contextura, con el consiguiente quebranto de salud. Y lo agravó todo, en aquel verano sofocante [1568] (...), tratando de aliviar los calores en la noche llevando hielo al mismo lecho” [Manuel Fernández Álvarez, 1998: 423].

¹¹ Corominas explica etimológicamente “cocar”, como derivado de “coco”, portuguesismo atestiguado ya en 1518 y en español en 1554, como voz onomatopéyica infantil expresiva, relacionada con “fantasma” artificial que da miedo a los niños. Covarrubias, en su *Tesoro de la lengua*, explica “cocar” como vocablo “tomado del sonido que hace la mona para espantar a los muchachos y ponerlos miedo porque no le hagan mal”. El diccionario de la RAE remite “cocar” a “hacer cocos”, es decir, familiarmente “halagar a alguien con fiestas y ademanes para persuadirla a hacer alguna cosa”. Parece que es el significado de Covarrubias el que mejor se ajusta al texto.

A Petrona no le agrada este último vituperio de “vieja” y se defiende de él.

Petrona: Cóqueme por perezosa,
por floja, por descuidada,
por fea, por afeitada,
por liviana, por golosa;
 cóqueme por el dormir,
por lo tinto por lo aloque¹²,
y por vieja no me coque
por que no lo he de sufrir.

Es decir, que Petrona solo se siente ofendida si se burlan de ella por vieja, pero no por todo lo demás, incluido el tomarla por bebedora: “por lo tinto, por lo aloque” debe interpretarse, como sinécdoque, por el vino en general que una persona bebedora consume. El que Petrona piense que el animal se burle de ella por borracha, viene sugerido por el pícaro comentario anterior de Lebrija, “que te ha cocado por mona”, pues Covarrubias, al dar noticia en su *Tesoro* de este animal, dice: “Estas monas apetecen el vino y las sopas mojadas en él, y hace diferentes efectos la borrachera en ellas, porque unas dan en alegrarse mucho y dar muchos saltos y vueltas, otras se encapotan y se arriman a un rincón, encubriéndose la cara con las manos. De aquí vino llamar ‘mona triste’ al hombre borracho que está melancólico y callado, y ‘mona alegre’ al que canta y baila y se huelga con todos”.¹³ La acepción de mona como persona borracha o como sinónimo vulgar de borrachera es muy probable que derive, entonces, del

¹² El diccionario de la RAE define “aloque” como “vino tinto claro o a la mezcla de tinto y claro”. Covarrubias dice de él: “Es el vino clarete, entre blanco y tinto, y suélese hacer artificial, mezclando el uno con el otro”. Rey Hazas, en el último apartado de su libro, recoge una considerable cantidad de vocabulario relacionado con el vino para completar y precisar su significado que no está en otros diccionarios. Dice respecto a “aloque”: “Vino de color rojo sangre, ya sea natural, de uva morada, o artificial, mezclando blanco y tinto” [460]. El aloque como variedad de vino por su mezcla ya se conocía en la Edad Media y se le consideraba entonces una variedad de los “vinos olorosos”. Así, en un manuscrito del monasterio de Guadalupe titulado *Libro y registro de la bodega*, cuya edición y estudio realiza Luis Rafael Villegas, aún sin publicar, se dice: “Si quieres hazer vinos olorosos sin que les heches adobo ninguno, así blancos como tintos, siendo la uva buena, si fuere tinto hecha castellano tinto y palomino y hebén y alvillo, y se hará aloque y oloroso y suave” [2007: 23].

¹³ En el diccionario de la RAE, aparece como quinta acepción de “mona”, en sentido figurado y familiar, “persona ebria”. Y en el *Diccionario de uso del español*, de María Moliner, se interpreta esta acepción como término de comparación a persona borracha: “Está como una mona”.

comportamiento del mono o mona, animal, que ingería vino en descuido del amo o provocado por este¹⁴.

Otro término que se usó también para designar a la persona ebria es el que la misma Petrona dirige a Lebrija unos versos más adelante. Don Alonso y su hija Juana los han dejado solos, pero ellos siguen en su pique de mofarse mutuamente:

- Lebrija: Poco a poco, deslenguada.
Petrona ¿Pensáis que os he de sufrir?
Antes yo de rabia muera:
No me llames cobertera,
que aun de olla puedo servir.
Lebrija: Ya es ese mucho desgarró.
Petrona: Vos tenéis muy gentil cholla.
Lebrija: Ya no pasaréis por olla.
Petrona: Vos podéis pasar por jarro.

Los dos graciosos juegan aquí con el doble sentido de las palabras que usan. Lebrija ha llamado a Petrona unos versos antes “mujer vieja y emplumada...” —recordemos que Petrona aparece al principio llena de plumas de las aves que prepara en la cocina para la cena —, es decir, dedicada al viejo oficio de celestina¹⁵. De ahí que ella le pida que no la llame “cobertera”, o sea, mujer “cobijera, encubridora o alcahueta”, sobre lo que Covarrubias apunta además el refrán “Primero seas olla que cobertera”. Y es que la primera acepción de “cobertera” es la de “tapadera de hierro, cobre o tierra, con que se cubre la olla”. Pero, Petrona emplea la palabra “olla” no en su sentido primero de vasija de cocina para cocer alimentos, sino como la comida succulenta que en ella se guisaba (más si era olla “podrida”), plato común y casi diario. Al decir Lebrija a Petrona “ya no pasaréis por olla”, le está indicando que no presuma de atributos de mujer joven. Ella, que antes se ha mofado con ironía del escudero por su poco juicio o cabeza gorda —“gentil cholla”—, finalmente y siguiendo el juego de

¹⁴ Rey Hazas, al hablar de casos de animales que bebían vino y de su efecto en ellos, nos dice al respecto: “Era sorprendente que un mono no bebiera vino [siglos XVI y XVII], dado que llamaban ‘monas’ a las borracheras porque las identificaban con el vino” [182].

¹⁵ Covarrubias lo explica así en su *Tesoro de la lengua*: “A las alcahuetas acostumbran desnudarlas del medio cuerpo arriba y, untadas con miel, las siembran de plumas menudas, que parecen monstruos, medio aves medio mujeres. Yo pienso que en esto quisieron significar la hediondez de estas malas viejas, que por avaricia echan a perder a la gente moza y la ensucian, como se cuenta de las harpias, a las cuales daban esta forma”.

palabras culinario, llama a Lebrija “jarro”, que es el término que aquí queremos resaltar.

En el siglo XVII, además de significar la palabra jarro “vaso de tierra en que echamos vino o agua”, tenía este otro significado: individuo necio si se le llama “jarro” porque bebiera demasiado. Jarrear era beber muchas veces seguidas el vino, como “dar besitos al jarro” —beber poco a poco—, o “echarse el jarro a pechos”, es decir, beber a destajo. En definitiva, Petrona acaba agravando a Lebrija como este hizo con ella antes al llamarla “mona” —“por lo tinto, por lo aloque”—, según vimos.

Hasta aquí lo aprovechable de esta comedia sobre el tema del vino. Las jornadas segunda y tercera intentan ajustarse ya a la biografía espiritual de la santa, siempre desde una perspectiva popular y no muy acorde, salvo en detalles aislados, a lo que realmente supuso una vida tan plena de santidad en Teresa: vida ascética y mística, de admirable quehacer andariego con sus múltiples fundaciones de conventos carmelitas reformados —como el de su tercera fundación en Malagón—, de escritos espirituales con los que ha alcanzado el doctorado en la Iglesia, y el ser considerada en nuestras letras una de las plumas más egregias de la literatura religiosa y mística del Siglo de Oro español. Por eso llevaba razón Menéndez Pelayo al considerar, como vimos al principio, que la comedia es “tan mediana, que no puede añadir ni una hoja de laurel a la corona de ninguno de los dos poetas a quienes se atribuye” [1895: L].

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- ALBORG, Juan Luis [1970]: *Historia de la Literatura Española*, T. I, Edad Media y Renacimiento, Madrid, Gredos, segunda edición.
- ARAGONE TERNI, Elisa [1981]: Edición de *La madre Teresa de Jesús* (¿De Lope?), Florencia, Università degli Studi.
- [1970]: Edición de *Vida y muerte de Santa Teresa de Jesús* (¿De Lope?), Florencia, D’Anna.
- BERCEO, Gonzalo de [1984]: *Milagros de Nuestra Señora*, Madrid, Castalia, “Otres Nuevos” (Versión de Daniel Devoto).
- CAMPOS Y FERNÁNDEZ DE SEVILLA, Francisco Javier [2003]: “La vid y el vino en Castilla la Nueva según las *Relaciones Topográficas* de Felipe II”, *Cuadernos de Estudios Manchegos*, nº 27, Ciudad Real, I. E. M. (CSIC).
- CAÑAS MURILLO, Jesús [1999]: “Vino, historia y amores en *El galán de la Membrilla*, de Lope de Vega”, en *XX Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*, Almendralejo, Cultural “San Ana”, pp. 27-55.

- CIUDAD RÍO-PÉREZ, Felipe [1999-2000]: “Ordenanzas para la protección y salvaguarda de las viñas de Valdepeñas en el siglo XVI, e hitos históricos y económicos”, *Cuadernos de Estudios Manchegos*, n.ºs. 23-24, Ciudad Real, I. E. M. (CSIC).
- COROMINAS, Joan [1976]: *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Gredos.
- COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián de [1995(1611)]: edición de su *Tesoro de la lengua castellana o española*, por Felipe C. R. Maldonado, Madrid, Castalia.
- Diccionario de la Lengua Española* [1992]: R. A. E., Madrid, Espasa Calpe.
- Don Gil de La Mancha* [2002]: Edición de Pedro Jesús Isado Jiménez, Ciudad Real, B. A. M., Diputación Provincial.
- ENTRAMBASAGUAS, Joaquín [1965]: “Una nueva comedia de Lope de Vega sobre Santa Teresa de Jesús”, estudio bibliográfico, Madrid, A. G. I.
- ESPINEL, Vicente [1972 (1628)]: *Vida del escudero Marcos de Obregón*, Barcelona, Bruguera, Clásicos Bruguera.
- FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, Manuel [1998]: *Felipe II y su tiempo*, Madrid, Espasa Calpe.
- ISADO JIMÉNEZ, Pedro Jesús [1990]: “Itinerarios y noticias de la novela picaresca en La Mancha”, *Cuadernos de Estudios Manchegos*, n.º 20, Ciudad Real, I. E. M. (CSIC).
- McGRADY, Donald [2009]: “La autenticidad de dos comedia sobre Santa Teresa de Jesús atribuidas a Lope”, en *CRITICÓN*, n.º 106, pp. 45-55, Toulouse, Presses Universitaires du Mirail.
- MOLINER, María [1975]: *Diccionario de uso del español*, Madrid, Gredos.
- Relaciones de los pueblos de España ordenadas por Felipe II. Ciudad Real* [1971 (1575-1578)]: edición de Carmelo Viñas y Ramón Paz, Madrid, C. S. I. C.
- REY HAZAS, Antonio [2010]: *El vino y su mundo*, Madrid, Eneida.
- SÁNCHEZ-MORENO, Concepción [2003]: “Vino y salud”, *Cuadernos de Estudios Manchegos*, n.º 27, Ciudad Real, I. E. M. (CSIC).
- Santa Teresa de Jesús (Famosa comedia de la bienaventurada madre Santa Teresa de Jesús, monja descalza de Nuestra Señora del Carmen)* [1895]: edición y estudio de Marcelino Menéndez Pelayo, R. A. E., Obras de Lope de Vega, T. V, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra.
- VEGA, Lope de [1896 (1618)]: *El galán de la Membrilla*, edición refundida y adaptada de Florentino Molina, Ayuntamientos de Manzanares y La Membrilla.
- [1899 (1618)]: *El galán de la Membrilla*, edición de Marcelino Menéndez Pelayo, en *Obras de Lope de Vega*, tomo IX, Madrid, R. A. E.
- [1962 (1618)]: *El galán de la Membrilla*, edición crítica y anotada de Diego Marín y Evelyn Rugg, Madrid, R. A. E.
- VILLEGAS DÍAZ, Luis Rafael [2007]: “Variedades del viñedo en la Edad Media”, *Cuadernos de Estudios Manchegos*, n.º 31, Ciudad Real, I. E. M. (CSIC).

EL VINO EN EL SÉPTIMO ARTE CON LUIS GARCÍA BERLANGA

M^a José López Sánchez Herrera
Departamento de Geografía e Historia

EL VINO EN EL ARTE

La historia del Arte es testigo de la presencia de la vid y el vino desde la Prehistoria, como nos muestran algunas pinturas rupestres del Levante español. En el Oriente Medio, en Mesopotamia, se asientan las primeras civilizaciones mediterráneas (sumerios, acadios, babilonios, asirios), algunos pueblos nómadas y otros agricultores, en los que el vino y la vid se utilizan con carácter ritual, o como consumo cotidiano. En la mitología egipcia, Osiris, primer rey, venerado como un dios y considerado Señor de la Eternidad, entre otros atributos, enseñó a la humanidad los secretos de la agricultura y la civilización y su hijo Horus, representado en forma de halcón era venerado por los bebedores. A La diosa Hathor, hija del dios Ra, se le adoraba como diosa de la danza, la música y la embriaguez. El vino estaba presente en los rituales religiosos. Las tumbas muestran escenas de la vida cotidiana, entre ellas la vendimia, el prensado de la uva, etc. En la mitología clásica encontramos numerosas representaciones de Dionisos en Grecia, como fundador de la civilización del vino y la fertilidad, en esculturas o en las pinturas de cerámica, o como Baco en las pinturas pompeyanas, posteriormente en cuadros renacentistas y barrocos. Es en la *Biblia* donde el vino adoptará un papel ambivalente; por una parte, será el símbolo de la alegría y el amor; pero, por otra, si se abusa, puede ser la causa del embrutecimiento del hombre. En el *Nuevo Testamento* Jesucristo se identifica con la vid y da a beber el vino transustanciado en su sangre, como fuente de vida nueva. La Biblia y la vivencia de la Iglesia han impulsado una extensísima obra artística en torno a la iconografía de la vid y el vino desde la etapa paleocristiana hasta la actualidad en la cultura Occidental.

Durante los siglos XIX y XX se opera un cambio estético y temático. Sin embargo la vid y el vino mantienen un lugar en la pintura. Pueden desempeñar un rol más o menos activo, según sea tema principal o acompañe escenas cotidianas o festivas.

El cine es el arte de la sucesión de imágenes, en el que se expresan, se transmiten, se sugieren ideas, sentimientos y emociones. Es un lenguaje hecho de imágenes sucesivas, simbólicas y en movimiento. Una manifestación artística multidisciplinar, que reúne la arquitectura, la pintura, la escultura, la danza, la música, la literatura en una sola pantalla que ocurre en el tiempo. El cine es un poderoso medio de comunicación, un factor cultural contemporáneo y el principal divertimento popular

El espectador no recibe un simple mensaje o idea, sino que realiza todo un proceso de comprensión, interpretación, asimilación y respuestas o reacciones emocionales e ideológicas: extrae de la obra un sentido propio dado por el carácter polisémico que le caracteriza.

En la obra filmográfica de Berlanga, ampliamente comentada por críticos de cine, reconocemos, como en la Historia del Arte, la presencia del vino o derivados, cumpliendo diferentes funciones, bien formando parte de la vida cotidiana o usado de forma ritual en las diferentes relaciones y situaciones sociales.

LUIS GARCÍA BERLANGA

Luis García Berlanga, director y guionista español, nació en Valencia el 1 de junio de 1921. Cursó estudios de derecho y filosofía y letras, aunque los abandona para ingresar en 1947 en el Instituto de Investigaciones y Experiencias Cinematográficas de Madrid, donde más tarde sería profesor. Allí entabló amistad con Antonio Bardem, con el que rodaría su primera película, *Esa pareja feliz*. Obtuvo el Premio del Festival de Cannes por el film *Bienvenido, Mister Marshal*, codirigido con Bardem y Miguel Mihura (1952) En 1953 presentan *Novio a la vista*, de nuevo cuenta con la colaboración de Bardem y de Egdar Neville. En 1956 proyecta *Calabuch*, premiado en el Festival de Venecia. En 1959 inicia una fértil cooperación con Rafael Azcona, desde *Se vende un tranvía* hasta *Moros y Cristianos* en 1987. Finaliza los años 50 con *Los jueves milagro*. Comienza la década de los sesenta con *Plácido*, que le valió una denominación al premio Oscar como mejor película de habla no inglesa, y el *Verdugo* galardonado de nuevo en Venecia. En 1968, filmaron en Argentina *La Boutique*. En los 70

Vivan los novios (1970), *Tamaño natural* (1974), *la escopeta nacional* (1978). A partir de los años 80: *Patrimonio nacional* (1981), *Nacional III* (1983), *La vaquilla* (1985), *Moros y Cristianos* (1987) y terminamos en la década de los 90 con *Todos a la cárcel* (1993) y *París Tombuctú* (1999). En 1986 recibió el Premio Príncipe de Asturias de las Artes y en 1993 el Goya al mejor director por *Todos a la cárcel*. En el festival de Karlovy Vary fue reconocido como uno de los diez cineastas más relevantes. Además ha obtenido el Premio Nacional de Cinematografía en 1980, la Medalla de Oro de las Bellas Artes en 1981, y ha sido condecorado con la Orden Italiana de Commendatore. El 27 de mayo de 2008 depositó un legado en la Caja de las Letras del Instituto Cervantes que se abrirá en 2021. Falleció el 13 de noviembre del año 2010, tenía 89 años.

Berlanga es director y guionista de una obra extensa con la que recorre la vida y la geografía de los españoles durante 48 años. En un primer periodo de posguerra, de forma magistral nos introduce en la España paupérrima de los años 50, en la que sus habitantes rezuman dignidad y grandeza humana. Frente a esta presentación crítica de la realidad, otros creadores, como el escritor Ángel M^a de Lera nos acongoja ante el espectáculo de miseria de la misma época. Sin embargo Berlanga provoca una triste sonrisa, que no burla, admiración y respeto por aquellos que afrontaron situaciones difíciles, como escribe el psiquiatra vienés, preso en varios Campos de Concentración alemanes, Víctor Frank:

...cada hombre, aún, bajo unas condiciones tan trágicas, guarda la libertad interior de decidir quién quiere ser —espiritual y mentalmente—, porque incluso en esas circunstancias es capaz de conservar la dignidad de seguir sintiendo como un ser humano [Frank: 91].

Sin embargo en otros films el hombre queda aniquilado por el sistema, siendo solamente una pieza de transmisión. Según Pérez Perucha, Berlanga expresa su convencimiento de que las relaciones entre los hombres están deterioradas, y serán desgraciadas mientras existan los que mandan y los que tienen que obedecer. Víctor Frank nos transmite otro sentido de la vida y confianza en el ser humano:

Quizá no fuesen muchos, pero esos pocos representaban una prueba irrefutable de que al hombre se le puede arrebatarse todo salvo una cosa: la última de las libertades humanas —la elección de la actitud personal que debe adoptar frente al destino— para decidir su propio camino [Frank: 90].

Después muestra el desarrollismo de los 60, la Transición de los 70 y por último los años del socialismo del PSOE. A través de su obra ha lanzado fuertes críticas contra el poder establecido y las convenciones sociales del momento, pero además ha reflexionado sobre el sentido de la vida. En las películas realizadas a partir de la Transición nos muestra una sociedad individualista y egoísta, en la que impera una visión hedonista de la vida, antes que la búsqueda de la solidaridad o cooperación, de ahí el mecanicismo, cínico, de englobar en un mismo plano al mayor número de individuos posibles, con el fin de subrayar, sus más agresivos niveles de egoísmo [Vallet Nº 61 abril 2007, Miradas de cine].

Berlanga recurre a la tradición española de humor negro, la que surgió del concepto de esperpento que definió y desarrolló Valle Inclán. El sentido trágico de la vida española, dice el autor en *Lucas de Bohemia* en boca de Max, solo puede darse con una estética deformada. Berlanga admite que el esperpento es una de las características de su cine. También se inspiró en el teatro de Arniches, del que tomó la admiración por el espectáculo esencialmente popular o en las burlescas aventuras de la picaresca de los siglos XVI Y XVII, encarnada en *EL Lazarillo de Tormes* y en el *Buscón* de Quevedo. Por otra parte, su obra está influida por las corrientes neorrealistas italianas, un cine testimonial sobre la realidad del momento, hecho con pocos medios materiales pero con mucha humanidad, que afectará de forma evidente sus primeras realizaciones. Del mismo modo evidenciamos la influencia del realismo poético de Jean Renoir, que mostraba la vida cotidiana y laboral de los trabajadores, preocupado por los problemas del individuo de la calle.

Proponemos dos películas por década (desde los años 50 a los 90) para analizar la presencia del vino en el Séptimo Arte de Berlanga, siguiendo la estela de la aparición del vino en el Arte, con la peculiaridad que permite el Séptimo Arte, y la presencia de numerosos licores en situaciones cotidianas y en otras rituales, muy pocas religiosas y bastantes ritos de iniciación social, como bodas, acuerdos económicos o relacionados con el sexo.

BIENVENIDO, MISTER MARSHAL (1952)

En esta jocosa sátira Berlanga nos traslada a Villar del Río, donde ha llegado la noticia de que van a recibir la visita de los americanos a fin de ayudarles a salir de la indigencia. Todos (excepto el orgulloso hidalgo, que no quiere nada de los yanquis, como él mismo dice) comunican lo que

anhelan recibir de los americanos. Todos participan en el adecentamiento del pueblo y todos, tras la decepción sufrida por la humillación de ser ignorados, colaboran económicamente en costear el arreglo del lugar. Y Berlanga de la forma más digna nos muestra a los habitantes volviendo a la realidad y verdad de su trabajo. La libertad tan ansiada no llega, los personajes asumen la historia y comprenden, bruscamente que no llegará desde fuera sino desde el compromiso y el trabajo de cada uno.

El vino, la sangría, están presentes en la película en diferentes ocasiones:

- Idean preparar sangría para ofrecerla a sus benefactores. El vino como acogida, como ofrenda, como acción de gracias.
- En el bar, mientras escuchan a la cantaora, el público solo consume vino tinto en sencillos vasos de cristal. La indigencia se evidencia en las mesas desguarnecidas, ocupadas solo por el vino de garrafa.
- En una pobre casa del pueblo, una pequeña y solitaria mesa en la que permanece un plato y un vaso de vino de una austera cena.
- Y en la fiesta, en la plaza del pueblo, en el baile, la única bebida que nos muestra son, de nuevo, vasitos de vino, fruto del trabajo de los campos.

CALABUCH (1956)

Un prestigioso científico nuclear, refugiado en la localidad de Calabuch tras incomodarse porque sus investigaciones son empleadas en intereses militares, se integra en la vida del pueblo de manera paulatina, colaborando y presentándose como un viejo solitario e ignorante. Acompaña el ritmo de vida de los lugareños. El cineasta nos muestra a través del protagonista un repertorio de personajes, representativos de los diferentes sectores de la sociedad. Todos ellos unidos por un factor común, la pobreza, la ignorancia y la solidaridad. Constituyen una pequeña comunidad, en la que las personas pueden manifestarse como son en realidad, realizando lo que quieren, sin molestar a los demás. Existe una complicidad entre sus habitantes que les permite emprender pequeñas actuaciones entre todos, imposibles de lograr, pero en la que cada uno dona lo mejor de sí mismo. En un ambiente cómico, amable, festivo y profundamente bondadoso, Berlanga nos emociona ante el desequilibrio de la sabiduría del científico y su profunda humildad y la pobreza e ignorancia de los habitantes, la mirada profunda de Jorge, el científico, sobre los problemas y necesidades de los

hombres y mujeres con los que trata, y su disposición prudente, respetuosa a prestarles su colaboración.

En este ambiente, característico de la España de la posguerra, sumida en la miseria, el vino aparece como objeto de diferentes significados:

- Por un lado forma parte de la ambientación del bar, aparecen botellas en los estantes del mismo, como en los vasos de los que charlan en el bar.
- El maletilla que va a torear en las fiestas del pueblo, cuando come un bocadillo, apoyado en su camión, donde transporta el toro que torea, aparece al lado su botella de vino, como elemento imprescindible de las comidas españolas (el ciego del Lazarillo, aunque su comida era escasa, llevaba un jarro de vino).
- Antes de iniciar la corrida, en una plaza improvisada entre carros y la playa, el torero levanta la bota para humedecer su garganta, y animarse para desarrollar la corrida, sin lastimar a su toro, que es su medio de vida. Del mismo modo los espectadores comparten la bota pasándola de unos a otros entre risas e incitaciones a participar en la corrida de forma espontánea (vino en el encuentro festivo del pueblo).
- Cuando Jorge ha sido descubierto, lo buscan para repatriarlo; sus amigos y él están preocupados, no lo expresan, pero les impide dormir. En ese momento de insomnio e inquietud vuelven a reunirse en torno a un vaso de vino. Él los reúne y acalla sus miedos ocultos.
- Por último, Berlanga retrata paso a paso los acontecimientos diarios y comunes del momento. No podía faltar una boda y el brindis por los novios, rompiendo una botella por la felicidad y prosperidad de los recién casados.

PLÁCIDO (1963)

Comienza la colaboración con Rafael Azcona, con el que la negrura de la condición humana hace acto de presencia constante sin posibilidad de redención. La frustración de los personajes es absoluta, convertidos en un conjunto de títeres movidos por unas circunstancias que no pueden controlar.

El final varía respecto a *Bienvenido, míster Marshall*; si se invitaba a la colaboración, Plácido se individualiza, subrayando el egoísmo y la podredumbre de un mundo abocado a una oscuridad perpetua.

La narración se desarrolla en una ciudad de provincia, durante el día veinticuatro de diciembre. Un grupo ha organizado un acto caritativo: invitar a cenar a un pobre en Nochebuena en sus casas. Mientras, Plácido, joven padre de familia, con dos hijos pequeños, es el transportista de toda la parafernalia que se ha dispuesto; durante todo el día, en paralelo a los actos organizados, intenta reunir el dinero para pagar la primera letra de cambio por su medio de transporte y de trabajo, un carromato. Frente a la solidaridad farisaicamente organizada por las clases más adineradas, Berlanga refleja cierta bondad y solidaridad en los menos favorecidos socialmente.

En el ambiente festivo en que se desenvuelve la trama, el vino, el alcohol en general es un elemento habitual en todo el rodaje.

- Los ancianos del asilo esperan que les ofrezcan en las casas de acogida una copa de coñac.
- Durante el desfile, en el carromato de Plácido, llevan una mesita con una cubitera y champán; es el símbolo de la fiesta, de los buenos deseos, de la cena compartida, de la algarabía del evento organizado.
- Durante la subasta de las artistas venidas de Madrid, y de los ancianos o pobres, el camarero recorre la sala con una bandeja en alto con una copa. Es una sala de fiesta, de sociabilidad.
- En todas las casas donde se reciben pobres, están preparadas con largas mesas y copas de diferente tamaño, junto a diversas botellas, talladas unas, de vinos, licores, sifón, etc. Del mismo modo se repiten los aparadores con una surtida variación de licores y botellas.
- Antes de la cena, en algunas casas se invita a un aperitivo acompañado de una copita de vino. Es el preámbulo de la gran noche.
- El notario reúne a su pobre y a sus trabajadores, que aún están en la notaría, para invitarles a tomar una copita de Jerez. Es el acontecimiento de Nochebuena que incita a la amistad, a los buenos sentimientos, a la generosidad, pero desde dentro, desde la verdad, si no es hueco e hipócrita.

- El periodista retransmite con un micrófono, la cena en casa de la ideóloga, manipula, finge... mientras humedece su garganta, tras ¡tanta verborrea!, con una copita de vino.
- En la casa que ha acogido al pobre moribundo, se ofrecen copas de coñac, anís. Esta situación adversa les permitirá relacionarse con las familias más distinguidas. A Plácido, del que se quiere obtener otro servicio (llevar el muerto a su casa), se le convida también, mientras a su familia se la ignora y se le hace esperar de manera inmisericorde.
- En casa del notario, el invitado en solitario, los dueños no comparten, le dan de cenar, se ha emborrachado, se guarda una botella en el bolsillo, espera alargar su estado otro día más. Los anfitriones se van a Misa y lo dejan rodeado de los licores y el dulce de navidad. Resalta la embriaguez del pobre, la falsedad del acto, indolencia ante los problemas de los demás y los convencionalismos sociales.

EL VERDUGO (1963)

El cineasta, basado en un hecho verídico, nos muestra a José Luis, un joven empleado en una funeraria (que rechaza y desprecia al hombre que trabaja como funcionario, de verdugo), y apremiado por las circunstancias, se enfrenta a ejecutar el mismo trabajo. Los demás funcionarios que desarrollan su actividad alrededor del “garrote vil” simulan desconocer los detalles de lo que acontece, prefieren ignorar la realidad. Es uno el que pone el garrote, pero muchos los que realizan el resto de actividades que conlleva. Se presentan como meros engranajes de un sistema que les utiliza y no pueden liberarse.

En el momento de la ejecución, el verdugo, no quiere poner rostro a la persona que él tiene que asesinar. Espera una solución ajena a su voluntad, que muera por enfermedad o sea indultado. En la última escena, de un expresionismo amargo, el ejecutor envuelto en náuseas y desfallecimientos es conducido al lugar donde tiene que ejecutar al reo.

Nos traslada de forma genial a la España de los años 60, en la que el comienzo de la recuperación económica se trasluce en nuevas viviendas, el turismo extranjero... en contraste con la angustia vital de una vida oprimida por el sistema, arrastrado a participar en actos que detesta.

El vino o el champán y el coñac, en este caso, solo aparecen en dos ocasiones:

- Se le ofrece al reo una copa de champán como última voluntad (nunca antes había probado esa bebida), pero que, en ese momento, se niega a beber.
- Al verdugo le sirven una copa de coñac con el fin de que no sea muy consciente de lo que tiene que cumplir.

TAMAÑO NATURAL (1974)

Un odontólogo parisino, bien situado económicamente, casado y con relaciones extramatrimoniales, recibe una muñeca de tamaño natural de poliuretano, con la que entabla una hipotética relación. En una sociedad opulenta, el protagonista vive una experiencia de soledad imponente, que le impide mantener una relación normal con las personas, resguardándose en el trato con una muñeca, incapacitándole para la amistad y el amor personal. Cada vez más encerrado en sí mismo, le atribuye cualidades humanas, inventa diálogos, situaciones... Aunque a nivel profesional parece una persona normal, a nivel afectivo y social es una persona deficitaria de afectos e incapaz de crear lazos y domesticar, como diría Saint Exupéry en *El Principito*.

En las sociedades opulentas el vino está acompañado de todo tipo de alcoholes y champán.

- Cuando abre la caja, para contemplar a la muñeca, se sirve un whisky, bebe y lo comparte con ella.
- Celebra el cumpleaños de su madre, comen una porción de tarta y champán, la bebida del brindis, del homenaje. Brindis de complicidad, de aceptación, cobijo y justificación de su hijo. Parece que la responsable de esta actitud sea la nuera.
- Por supuesto, en los hoteles todo tipo de bebidas, reflejadas a través del espejo, doblando su imagen y cantidad.
- En las habitaciones privadas de su consulta tiene un minibar.
- En su casa, al llegar pide un Martini, un aperitivo antes de cenar.
- Unos criados españoles le preparan una paella y una sangría, la requiere con más coñac. Más alcohol, más inconsciencia.
- El abogado, que gestiona su divorcio, y su esposa, le visitan a su nueva casa, y él les invita a un vodka. El tema de la muñeca es controvertido, es de siquiatra, hay que acompañar la conversación de algo fuerte.

- En una Nochebuena los españoles le acompañan con guitarras, y una garrafa de vino. Son emigrantes, ese vino es más económico, se comparte entre todos. El protagonista está enfermo, ellos lo invitan a tomar aguardiente, que mata lo que sea, pues en ese momento está enfermo.

LA ESCOPETA NACIONAL (1978)

Tras la muerte de Franco no tiene que hacer frente a la crítica de la Censura, su lenguaje será más directo sin dobles lecturas; sin embargo se presenta escéptico ante los ideales, la felicidad o la esperanza, y enjuicia de forma severa el poder y el capitalismo, como elemento que dirige y distorsiona al ser humano, mostrando una visión pesimista del mismo. La película termina expresando explícitamente que la desgracia será habitual mientras existan ministros y administrados.

En la finca del Marqués de Leguineche, un empresario industrial catalán ha sufragado los gastos de una cacería a fin de publicitar su producto ante los poderes políticos del momento. No duda en agasajar al ministro en cuestión, con tan mala suerte que, cuando tenía solucionado su negocio, hay un cambio ministerial, ordenado desde el Pardo, y el empresario varía su estrategia con el único objetivo de poner en el mercado su producto.

El vino o derivados del alcohol aparecen en numerosas ocasiones:

- El ministro bebe un whisky mientras escucha la oferta del empresario y espera con ansiedad a su amante secuestrada por el hijo del marqués, bebida que acompaña en un momento de impaciencia y ansiedad.
- En el salón, en un rincón hay un minibar con bebidas variadas, los invitados toman una copa mientras esperan la hora de la cena y van llegando los comensales. El industrial se fotografía para la prensa junto al ministro con un vaso en la mano. Signo de cordialidad, de amistad, de intimidad compartida en sus tiempos de ocio, con un personaje importante e influyente.
- El marqués pide un vaso de ponche bien caliente y bien cargado, la situación lo requiere. Dos de las mujeres presentes en la cacería agasajan al marqués permitiéndole recoger muestras de vello púbico para su colección recientemente destruida por su nuera.

- En la cena se ha dispuesto una mesa adornada con velas y flores y copas; algunas de ellas contienen vino tinto.
- Tras la cena una velada con juegos de mesa, un bingo, en un rincón junto a la chimenea, una mesa con servicio de licores variados, algunos tienen una copa de coñac; es la sobremesa, el momento de la distensión, del juego inocente. Pero no es este el caso, todo está organizado para medrar y lograr los proyectos previstos.
- Cuando el ministro conoce la noticia de su posible destitución, demanda un whisky para soportar la decepción inesperada.
- Por la mañana el nuevo ministrable celebra la Eucaristía, él lleva las ofrendas: el vino y en otra jarrita el agua.

PATRIMONIO NACIONAL (1981)

De la trilogía filmada en la Transición, *Patrimonio Nacional* es la segunda entrega.

El Marqués de Leguineche tras la muerte de Franco decide abandonar su exilio voluntario y volver a su palacio en Madrid, con el fin de participar de la vida cortesana de la Monarquía.

Realiza una parodia esperpéntica de la alta sociedad del momento, inadaptada a las circunstancias, impregnada de la picaresca española retratada a lo largo de los siglos. Mientras en sus producciones durante el franquismo las críticas de Berlanga están impregnadas de visión amable y bondadosa con las clases más desfavorecidas, con las altas clases sociales es irónico y mordaz. Son personajes fatuos, presuntuosos y con una decadente escala de valores.

El vino aparece en tres ocasiones:

- La condesa que finge estar enferma, tiene en su dormitorio una mesa, en la que aparece como un objeto más medio vaso de vino.
- Como cortesía a los que van al funeral de la Condesa, les ofrece una copa.
- En la comida la condesa alardea de comer ostras y champán, más tarde el marqués se quejará del despilfarro.

LA VAQUILLA (1985)

Esta película se intentó rodar durante el franquismo, bajo el título de *Tierra de nadie*, pero no se pudo llevar a cabo.

Presenta el frente de trincheras de la Guerra Civil del 36. En el bando republicano juegan a las cartas, dormitan, escriben cartas, intercambian tabaco con el bando nacional...; pero se anuncia que en el pueblo cercano, los nacionales celebran la Asunción, las fiestas de Agosto, y para ello regocijarán con baile y fiesta taurina, una vaquilla. Los republicanos deciden robarles la vaquilla, y descomponerles las fiestas y elevar la moral de su tropa. Los cinco que van al pueblo vestidos con el uniforme de los nacionales se ven inmiscuidos en todo tipo de actos contrarios a su ideario; al mismo tiempo participan en actividades que les son comunes y gratas. Presenta una España dividida desde las esferas más íntimas como la familia, y a la vez expresa el deseo de volver a la normalidad y a las actividades cotidianas. Al final la vaquilla, toreada por dos toreros de diferente bando, muere en tierra de nadie, y solo los buitres sacan beneficio de ella. Muestra una absurda lucha fratricida.

El vino aparece ligado a la fiesta y la vida diaria. Hasta en los momentos de escasez el vino se exhibe como anexo ineludible de la cotidianidad, aunque cambien las vasijas y disminuyan las variedades de licores:

- En la casa de la novia de uno de los republicanos, el comedor, está ambientado con un aparador viejo y descuidado, con varias botellas verdes, medio llenas de vino tinto. Dentro del aparador se esconden numerosas botellas y unas garrafas vacías.
- En la sacristía, tras la procesión, los sacerdotes beben una copita de Jerez seco con unas pastas.
- Se ha preparado una fiesta comunitaria para los soldados y el pueblo, han cocinado una paella y cordero, acompañado de vino y sangría en jarras y porrones, en la mesa de las autoridades. La tropa bebe directamente de la bota de piel.
- Cuando la marquesa regresa a la finca, exige para cenar jamón, queso y un porrón de vino.

TODOS A LA CÁRCEL (1993)

Aunque es considerada como una obra menor, sin embargo contiene diferentes niveles de análisis, que disfrazado de efectos cómico, intuimos una dimensión de lo real, que sin causar impacto, nos permiten discurrir más allá de la historia que se cuenta. Encontramos los elementos estructurales básicos del cine berlanguiano; así la corralidad, en la que no importa tanto el argumento, como los enredos de los distintos personajes, que progresivamente desvelan la crítica. Con motivo de la celebración del Día del Preso, la organización Paz y Libertad, ha puesto en marcha una jornada de reivindicación y homenaje a los presos de conciencia en la cárcel Modelo de Valencia, a la cual están invitadas las personalidades más representativas de la cultura, la economía y la política del país. Lo que parece una fiesta pacífica, se convierte en una pantomima en la que cada uno, como excusa, la utiliza para conseguir sus intereses ocultos. Entre ellos se encuentra un empresario, como en la *Escopeta Nacional*, (sustituye la cacería franquista por la cárcel que acoge a los sectores supuestamente progresistas de la España del momento) que busca que la administración le abone una deuda. Todos los invitados y organizadores muestran una hipocresía, que se convierte en motivo de hilaridad. El objetivo será liberar a un mafioso buscado internacionalmente y la búsqueda de lucro que cada uno persigue con ella. No hay lugar para la honestidad, detrás de cada acto altruista hay un deseo oculto de satisfacciones primarias. El protagonista, el más sincero, que no oculta sus intereses, conducido por unos y otros será siempre perjudicado, derrotado, cansado de luchar contra el devenir, asume lo que el destino parece señalarle e intenta ser feliz a pesar de todo.

El vino vuelve a aparecer de forma reiterada:

- El vino se presenta íntimamente unido al aspecto festivo del argumento, las botellas ya están preparadas en las mesas para el banquete.
- En las estancias privadas del Director del Penal les ofrecen tres copitas de vino, mientras ellos a hurtadillas intercambian favores e influencias.
- Por la noche, a escondidas, varios presos llevan unas botellas para invitar a las jóvenes cubanas que amenizaron el baile de la jornada, a fin de divertirse con ellas.

- El protagonista, exhausto de su infructuosa lucha, comparte una botella con expresidarios, uno falangista y el otro rojo, como se llaman. Desalentado exclama: yo ya no me creo nada.
- Por último en la fiesta de la mañana siguiente, en el patio de la cárcel, se reparte cerveza.

PARÍS TOMBUCTÚ (1999)

Es la última película de Berlanga, comedia de chiste fácil y vulgar, de la que podemos realizar un análisis más profundo, teniendo en cuenta los elementos berlanguianos y las referencias continuas al resto de su filmografía.

El protagonista, un médico prestigioso de París, hastiado de su forma de vida, intenta suicidarse, pero en ese momento cambia su destino al ver un ciclista que se dirige de París a Tombuctú, lo que le hace cambiar la muerte por la huida. Huye de su estatus, de su familia, de sí mismo. No sabe a dónde ir, es un viaje a ninguna o cualquier parte. Vuelven a aparecer lugares, personajes, situaciones de sus anteriores películas. Vuelve a Calabusch, pero esta vez no es un científico que protesta contra la carrera armamentista, sino un rico médico que no sabe lo que busca, que el sexo, su último baluarte, le ha fallado. Intenta suicidarse, pero falla, todo es igual, da lo mismo ser derecho que traidor... Se oye cantar al finalizar la película. La última imagen, el toro de Osborne con una sevillana en su grupa, y una pintada: Tengo Miedo.

Víctor Frank, antes de detenerlo la SS, decía a sus alumnos:

...el afán de placer y el afán de poder pueden, efectivamente, mover a algunas personas, especialmente cuando están enfermas o se han vuelto locas de remate. ...Lo que realmente mueve a una persona es la búsqueda de sentido de la vida, afirma solemnemente el psiquiatra judío. Porque el hombre se siente frustrado o vacío cuando no encuentra una tarea que realizar, o alguien a quien amar, incluso alguien por quien sufrir. [Ríos: 15].

De nuevo los licores aparecen en abundancia, en una sociedad saturada y pomposa:

- En su viaje de París a Tombuctú, se detiene en un club de alterne, tras el mostrador hay numerosas botellas y alcoholes de todo tipo.
- En Calabusch, le preparan la cama y una copita, puede ser de vino.

- El mecánico le ofrece una cerveza mientras le informa del arreglo de su bicicleta tras el accidente sufrido. Más tarde, mientras le relata la infidelidad de su mujer con un compañero, se sirven un whisky.
- La Nochebuena se celebra con vino y champán, y el deseo de todos de desaparecer, de inconformismo con ellos mismos.
- Trata de negros, confiesa el socio de las que acogen al francés, para el fútbol, mientras sostiene un tubo en sus manos.
- En el último día del año y del milenio, preparan una gran paella para el pueblo y beben vino en vasos de plástico.
- La esposa de Michel viene de Francia para conseguir su firma y divorciarse, no tiene ningún interés en verlo, él tampoco. Mientras lo espera, bebe horchata y solicita que le añadan vodka, necesita fuertes sabores para nuevas emociones.
- De nuevo una cena familiar, dorada con vino blanco.

En todas las películas hemos evidenciado la presencia del vino, en numerosas variedades: blanco, tinto, sangría, brandy, jerez, aguardiente. También aparecen otros alcoholes como el whisky. Todos ellos unidos a situaciones festivas o lúdicas, en actos rituales, religiosos, como medicinales o calmantes de situaciones de estrés o ansiedad y como bebida, inexorablemente unida a la forma de vivir de la cultura mediterránea española, en el periodo de cincuenta años que recrea el cineasta Luis García Berlanga.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- FRANK, Víctor [2004]: *El hombre en busca de sentido*, Herder, Madrid.
- GOROSTIZA, Jorge [1997]: *Directores artísticos del cine español*, Cátedra, Filmoteca Española Serie mayor, Navarcarnero (Madrid).
- GUBERN, Román, MONTERDE José Enrique, PÉREZ PERUCHA, Julio, RIAMBAU, Esteve y TORREIRO Casimiro [1995]: *Historia del cine español*, Cátedra, Signo e Imagen, Madrid.
- HOPEWELL, John [1989]: *El cine español después de Franco*, Ediciones el Arquero, Madrid.
<http://www.cervantes.es/bibliotecas-documentación-espanol/creadores/garcia-berlanga-luis.htm>, fecha de acceso diciembre/2010.
<http://www.miradas.net/2007/n61/index.html>. *Miradas de cine*. Abril 2007, fecha de acceso diciembre/2010.
- MIRET I NIN, Montserrat [2005]: *El vino en el arte*, Lunwerg, Barcelona.
- PÉREZ PERUCHA, Julio [1981]: Berlanga, 2. *Sobre Luis, comunicaciones y debates*, Publicaciones Archivo Municipal de Ayuntamiento de Valencia e Institución Alfonso el Magnánimo de la Diputación Provincial de Valencia, Valencia.
- [1997]: *Antología Crítica del Cine Español 1906-1995*, Cátedra, Filmoteca Española, Madrid.
- RÍOS, Rafael de los [2005]: *Cuando el mundo gira enamorado. Semblanza de Víctor Fran.*, Rialp, Madrid. <http://www.cervantes.es/bibliotecas-documentación-espanol/creadores/garcia-berlanga-luis.htm>, fecha de acceso diciembre/2010.

EL VINO ¿ES POLIÉDRICO?

Mercedes Marín Camino

M^a Emilia Martín VicenteM^a Ángeles de la Peña Hernando

Departamentos de EPV, Biología y Física y Química



Vendimia y elaboración del vino, pintura. Tumba de Najt.

Imperio Nuevo, XVIII dinastía. Tebas.

INTRODUCCIÓN

El vino está unido a la historia del hombre desde sus orígenes. Se sitúa el descubrimiento o el desarrollo de la viticultura al sur del Cáucaso, desde donde se extendió a Siria, Egipto y Mesopotamia. Durante el tercer milenio a. C., en Egipto se utilizó el vino con fines sacramentales y como antiséptico, mientras los persas lo utilizaban como germicida. Desde la primera dinastía, hemos encontrado vestigios arqueológicos en las tumbas de los faraones y otros personajes; entre estos vestigios estaban las ánforas que contenían vino formando parte de los alimentos funerarios, y llevaban los nombres de los viñedos de donde procedían. Los egipcios no sólo cultivaban la vid para la elaboración del vino, sino que lo importaban también de otros lugares. Todos los vinos del rey provenían de la finca de Atón o de la finca de Tutankamen. La mayoría de las vasijas indican los años 4, 5 o 9, por lo que se deduce que estas cosechas fueron las mejores del corto reinado de Tutankamen.

Sin embargo, el consumo general de éste no se produjo hasta 2000 años después, cuando el vino entró a formar parte de la vida moderna y ha sido en los últimos decenios cuando la producción de vino se ha extendido por todos los continentes.

Es probable que se hayan producido vinificaciones por accidente en todos los lugares en donde hubiese uvas en estado silvestre o labrusca y en poblaciones humanas. Los arqueólogos han determinado que las pepitas encontradas en los yacimientos habitados provienen de uvas silvestres o cultivadas. Se han encontrado pepitas de vid cultivadas en el Cáucaso, al Este del mar Negro. Tienen una antigüedad de siete mil años, así que podemos decir que el primer viñedo fue plantado probablemente entre los actuales territorios de Turquía.

El vino llega a España desde las antiguas civilizaciones mediterráneas (fenicios y griegos). En el siglo I d. C., el médico griego Pedanio Dioscórides en el Libro V de su obra nos habla de los vinos.

El zumo de las uvas bebido es útil para los disentéricos, los afectos al estómago y las mujeres embarazadas que tienen antojos, las lágrimas de la vid, cuajada en los troncos, bebida con vino expulsa los cálculos, aplicada en unción cura los empeines, lepras [Font Quer, P. 1973].

Desde antaño la relación vino-salud ha sido inseparable. Los antiguos griegos desinfectaban las heridas con vino; los griegos y los romanos llevaban con ellos ánforas de vino que usaban en las comidas, y para sanear el agua de los manantiales desconocidos antes de beberla; también servía como antiséptico, pues desinfectaba las heridas. Para ellos, el vino se convirtió en una herramienta muy importante y sobre todo necesaria. Asimismo, se utilizaba para combatir la presencia de gérmenes nocivos en alimentos crudos como las ensaladas. Aún hoy se pueden degustar vinos semejantes a aquellos que se producían entonces: el retsina, elaborado en Ática, al que se le añade durante la fermentación resina del pino Alego, o el vermut, similar al vino que tomaban los romanos, al que se le añaden hierbas aromáticas.

Las culturas hebrea, griega y romana apelaban a la templanza. El Antiguo Testamento desaprueba la embriaguez. El profeta Esdras y sus sucesores integraron el vino en los rituales religiosos creando así un tipo de prohibición controlada. En el Nuevo Testamento el milagro de Jesús de transformar el agua en vino muestra la mayor calidad de éste comparada con la naturaleza contaminada del agua, pero sus discípulos dictaron medidas para procurar un equilibrio entre el uso y el abuso del vino, aunque nunca apoyaron la prohibición total, como tampoco lo hicieron los Padres de la iglesia.

En 1492, después del descubrimiento de América, no tardaron muchos años en incluir grandes cantidades de barricas de vino en los cargamentos de los barcos que iban al Nuevo Mundo. Se considera a Juan de Grijalva el primer navegante español que tomó vino con los aztecas enviados por Moctezuma en el antiguo Tenochtitlán. Fue el día 24 de junio de 1517. Desde 1521, los conquistadores y misioneros españoles llevaron la vid junto con el olivo a México. En el año 1525, Hernán Cortés siendo Gobernador de México ordena la plantación de viñedos en las tierras colonizadas. Para ellos el vino formaba parte fundamental de la dieta de cada día, y por este motivo hubo un rápido aumento de la comercialización de esta saludable bebida en el Nuevo Mundo. El vino se consumía como alimento, se utilizaba como medicina y como reparador de fuerzas.

A lo largo del siglo XIX la práctica científica de la medicina permitió la categorización de ciertos síntomas clínicos de enfermedades y se abordó el abuso del alcohol como problema médico. Dos médicos de Edimburgo, Thomas Trotter y Benjamín Rush, consideraron el alcoholismo como una enfermedad crónica y una amenaza para la vida. En un ensayo realizado en 1813 sobre la embriaguez, Trotter describió el abuso del alcohol como una enfermedad: expuso que el consumo habitual y prolongado de licores fuertes dañaba el hígado y producía ictericia, desgaste y disfunciones mentales, patentes incluso en estado de sobriedad del paciente. Publicó ideas similares en América y al ser un personaje público y signatario de la Declaración de Independencia contribuyó a crear puntos de vista que culminaron pasado un tiempo (1919-1933) en la Prohibición Americana.

Los estudios del siglo XIX perfilaron el cuadro clínico y la base patológica del abuso del alcohol. Hoy representa uno de los problemas de salud más graves en todo el mundo. Solo en Estados Unidos provoca 100.000 muertes anuales y es la tercera causa de mortalidad evitable, tras el tabaco y las condiciones derivadas de una dieta pobre y un modo de vida sedentario. Muchas personas tienen su vida desestructurada por culpa del alcohol.

En la segunda guerra mundial, los franceses también utilizaban el vino para eliminar la contaminación de las aguas. El vino salvó a muchas personas durante la epidemia de cólera que sacudió a París a finales del siglo pasado. Un médico del ejército austriaco aseguró que los gérmenes del cólera y de la fiebre tifoidea se extinguen rápidamente cuando están expuestos al vino, puro o mezclado.

En este repaso a lo largo de la historia del vino, podemos comprobar que éste es un producto antiquísimo, hecho por el cual no es extraño que haya sido estudiado a fondo, sobre todo durante el siglo XX. Ya en 1933, Dougnac realizó su tesis doctoral en medicina sobre un exhaustivo estudio acerca de la longevidad en diversas regiones de Francia [Masquelier, 1987]. Los resultados de esta comparación confirmaban que los índices más elevados de personas centenarias se encontraban en las regiones donde se cultivaban viñedos.

EFFECTOS BENEFICIOSOS DEL VINO

La ley española del vino que, por primera vez, lo califica como alimento, indica que «Vino»: es el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. Al vino se le atribuyen propiedades que le confieren la condición de alimento funcional, su contenido en lípidos o proteínas es imperceptible; por cada gramo de alcohol tenemos 9 kilocalorías. El vino proporciona sales minerales y vitaminas esenciales para llevar a cabo las necesidades bioquímicas funcionales del organismo. Las enzimas, por ejemplo, llevan en su composición átomos de cobalto o de manganeso que el cuerpo humano no es capaz de fabricar y que debe tomar prestados de la alimentación.

El vino es un gran aliado de nuestra salud, no sólo a nivel cardiovascular o como antioxidante, sino que ayudaría a eliminar grasas en el hígado, también puede aumentar la resistencia a ciertas infecciones tomando un poco de alcohol cada día, en particular vino tinto, la razón es que destruye o incapacita los microorganismos patógenos. Esto se debe a los compuestos formados del hollejo de las uvas durante la fermentación.

El alcohol ayuda a eliminar casi por completo el riesgo de hepatitis causada cuando comemos ostras crudas contaminadas. De alguna manera, el alcohol bloquea la absorción del virus de la hepatitis por la corriente sanguínea, antes de que lleguen al intestino delgado.

Antiguamente, tras la caída de los dientes de leche, se untaba en la encía un poco de vino tinto para adormecerla, pues durante siglos el vino nos ha servido como anestésico en operaciones, ya que en grandes dosis es hipnótico.

El vino tinto es más saludable que el blanco, puesto que la mayor parte de este está tratado con anhídrido sulfuroso, al que son alérgicas muchas personas y además no parece contener los ingredientes protectores del vino

tinto. A su vez, los tintos jóvenes son mejores que los que están más tiempo en barricas, porque estos absorben mucho más tanino de la madera afectando así a la digestión.

El fisiólogo británico St-Leger y sus colaboradores publican en 1979 en el LANCET los resultados de una encuesta realizada en 18 países desarrollados sobre los factores asociados a la mortalidad cardiaca. Este trabajo científico se basó en los índices de mortalidad publicados por la Organización Mundial de la Salud que tomaba en cuenta 16 parámetros y alcanzaba a decenas de millones de habitantes. La conclusión que se desprendía de esta vasta investigación era la existencia de una correlación inversa entre la mortalidad por infarto de miocardio y el consumo habitual de vino. Ante estos datos, St-Leger [1979] formuló la siguiente afirmación: "el vino contiene un componente que ejerce un efecto protector frente al infarto de miocardio".

El interés por el estudio del vino aumenta notablemente tras una investigación realizada por la Organización Mundial de la Salud en 1989 llamada proyecto Mónica. Este trabajo confirmó que las tasas de mortalidad por enfermedades cardiovasculares en Francia eran mucho menores que en otros países industrializados como USA y Reino Unido. A esta situación se le denominó paradoja francesa. Ésta se refiere a un estudio realizado en Burdeos (Francia) en el que se tomaba una muestra de sujetos con una dieta rica en grasas (mantequilla, quesos grasos, etc.) y con un riesgo muy elevado de enfermedades cardiovasculares, infartos de miocardio, etc. Se comprobó que esa población tenía un bajo índice de enfermedades cardiovasculares, bajo índice de colesterol en sangre y muy poca cantidad de ataques cardiacos. Otros factores como el hábito de fumar o la presión arterial, no explicaban esta diferencia.

La explicación a estos resultados se buscó en la dieta de los franceses, de tipo mediterránea, especialmente rica en frutas, verduras y vino. Las investigaciones realizadas le atribuyen un papel clave al consumo del vino en la dieta de la población francesa, por su alto contenido en compuestos polifenólicos que actúan como antioxidantes naturales.

Se han propuesto básicamente tres mecanismos para dar una explicación a la baja incidencia en la enfermedad cardiovascular de los consumidores regulares y moderados de vino. Dos de ellos se deben principalmente al alcohol: uno mediado por la acción del alcohol sobre los niveles de lipoproteínas en la sangre y el otro mediado por su influencia sobre la coagulación sanguínea. El tercer mecanismo estaría mediado por la

capacidad de los componentes antioxidantes del vino de proteger de la oxidación las partículas de lipoproteínas de baja densidad de acuerdo con la hipótesis oxidativa de aterogénesis. Es decir, este mecanismo se explica por los componentes polifenólicos del vino tinto.

Clifford et al. [1996] realizaron un estudio en el que se suministraba vino tinto a ratones, como un componente más de su dieta normal. Éstos poseían un 40% menos de probabilidad de padecer cáncer que el grupo de ratones a los que no se suministraba vino tinto en su dieta. Se encontró catequina (compuesto fenólico monomérico más abundante en el vino tinto, que demostró propiedades antioxidantes) en el plasma de aquellos ratones que habían consumido vino tinto. La conclusión de este estudio fue que el consumo de vino tinto retardaba el comienzo de procesos tumorales y que la administración suplementaria de vino reforzó el crecimiento normal de los ratones.

Otros estudios señalan a los compuestos presentes en el vino tinto como responsables de disminuir el índice de oxidación celular y evitar la coagulación de las plaquetas, además de poseer efectos vasodilatadores, anticarcinogénicos, antiinflamatorios, bactericidas, estimuladores de la respuesta inmune, antialérgicos, antivirales, etc. Asimismo, se califica a los antioxidantes presentes en el vino de ser más efectivos que la vitamina E en la protección contra procesos de oxidación. Por último y como dato curioso, Duncan et col. [1996] examinaron la adiposidad central o grasa alrededor de la cintura mediante la medición de la misma y las caderas. En este trabajo se estudiaron a 12.000 personas y se llegó a la conclusión de que los bebedores moderados de vino tinto reducen su diámetro de cintura y caderas más significativamente que los no bebedores habituales de vino.

Todos los datos aportados por el momento hacen hincapié en los efectos saludables del vino, si éste se consume con moderación. Sin embargo, ¿posee el vino mayores efectos fisiológicos beneficiosos sobre la salud que otras bebidas alcohólicas?

Existen publicaciones en las que se afirma que el vino proporciona un grado de protección superior que otras bebidas alcohólicas, como es el caso de la cerveza o las bebidas destiladas [Wannamethee, 1999; Martínez-Valverde; 2000]. Por otra parte, existen otros estudios que señalan al alcohol como el elemento protector, no existiendo diferencias importantes entre vino, cerveza y bebidas destiladas [Camargo, 1997; Berger, 1999].

Con respecto al alcohol, existen evidencias de que los consumidores moderados de bebidas alcohólicas presentan una menor incidencia de

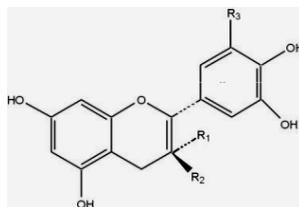
mortalidad por enfermedad coronaria (aproximadamente un 70% inferior) que las personas abstemias. Este efecto cardioprotector del alcohol se debe a su capacidad para aumentar el colesterol HDL (estas lipoproteínas de alta densidad participan activamente en la eliminación del colesterol dentro del organismo) y para disminuir los mecanismos implicados en el fenómeno de coagulación y agregación plaquetaria [Groenbaeck, 1994; Rimm, 1999].

Si el alcohol fuera el único responsable de este efecto protector, al suministrar una dosis de etanol similar a la presente en el vino, el efecto de ambos (vino y solución etanólica) sería el mismo; no obstante, existen indicios de que el vino ejerce un mayor efecto protector que el alcohol [Renaud, 1996 y 1998].

La pregunta que surge ahora es obvia: ¿cuáles son los compuestos responsables de este efecto protector adicional del vino? La respuesta se encuentra en los compuestos fenólicos presentes en el vino (principalmente en el vino tinto) que no existen en las bebidas destiladas y que están presentes en muy bajas concentraciones en la cerveza y el whisky de malta. Éste es el caso de los ácidos fenólicos, estilbenos y flavonoides.

¿Qué son los compuestos fenólicos? Desde el punto de vista químico, los compuestos fenólicos son sustancias que poseen un anillo aromático, un anillo benceno, con uno o más grupos hidroxilados incluyendo derivados funcionales, como podrían ser ésteres, glucósidos, etc. La naturaleza de estos compuestos varía desde moléculas simples, como los ácidos fenólicos, hasta compuestos altamente polimerizados. Estos compuestos son en su mayoría potentes antioxidantes debido a su estructura química, ya que son excelentes donadores de protones o electrones.

Los compuestos fenólicos se caracterizan por ser uno de los grupos de compuestos presentes en el reino vegetal, siendo parte importante de la dieta tanto humana como animal. El organismo humano no puede producir estas sustancias químicas protectoras, por lo que deben obtenerse mediante la alimentación o en forma de suplementos. Fueron descubiertos por el premio Nobel Szent-György en 1930, quien aisló en la cáscara del limón una

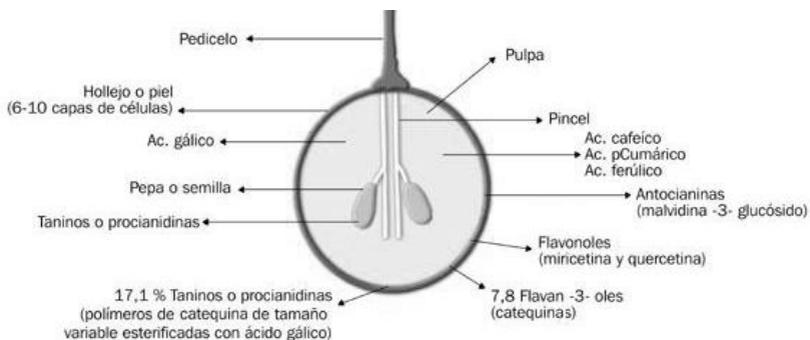


substancia, la citrina, que regulaba la permeabilidad de los capilares. Los flavonoides, compuestos fenólicos, (ver dibujo de la estructura básica de flavonoide presente en el vino) se denominaron en un principio vitamina P (por permeabilidad) y también vitamina C₂. Sin embargo, el hecho

de que los flavonoides fueran vitaminas no pudo ser comprobado, y ambas denominaciones se abandonaron alrededor de 1950.

Constituyen un amplio grupo de sustancias químicas, consideradas metabolitos secundarios de las plantas, con diferentes estructuras químicas y actividad, englobando más de 8000 compuestos distintos. Tradicionalmente, estos compuestos han sido considerados como antinutrientes, debido al efecto adverso de uno de sus componentes mayoritarios, los taninos, (los taninos condensados, a veces llamados proantocianidas, son polimeros de un flavonoides llamado antocianidina) sobre la digestibilidad de la proteína. Sin embargo, actualmente se ha despertado un gran interés por estos compuestos debido a sus propiedades antioxidantes y sus posibles implicaciones beneficiosas en la salud humana, tales como en el tratamiento y prevención del cáncer, enfermedades cardiovasculares y otras patologías de carácter inflamatorio [Martínez-Valverde, 2000].

La procedencia de los compuestos fenólicos en el vino es diversa, pueden estar presentes en las semillas o en las pieles de la uva (ver figura), ser producidos por el metabolismo de la levadura, o bien, ser extraídos de la madera de la tinaja. La concentración de estos compuestos puede incrementarse durante la maceración de la piel de la uva, aunque después y, progresivamente, disminuyen a medida que se van formando enlaces con las proteínas. El envejecimiento posee un efecto importante en la reducción de la concentración fenólica de los vinos [Infante, 1997]. La cantidad y la calidad de los polifenoles en la uva depende principalmente de la variedad de la vid, del clima, del terreno y de las prácticas de cultivo.



Distribución esquemática de los polifenoles en un grano de uva tinta de *Vitis vinifera* como Cabaernet Sauvignon. Los polifenoles están en un 10% en el jugo, 30% en la piel y 60% en las pepitas

Los efectos fisiológicos asociados a los compuestos fenólicos se deben a la estructura de éstos, siendo sus principales propiedades la formación de complejos con proteínas, la formación de quelatos con iones metálicos y la capacidad de eliminar radicales (capacidad antioxidante), efectos sobre el metabolismo glucídico, lipídico y mineral, efectos sobre la fluidez de la membrana, efecto antiinflamatorio y antihistamínico, efecto cardioprotector y cardiovascular, efecto antivírico, antibacteriano y antifúngico, efecto sobre el tracto gastrointestinal y efecto antimutagénico.

1.- Interacciones con proteínas: La formación de complejos entre los taninos y las proteínas es su propiedad más básica, de la cual deriva la sensación astringente que se percibe al reaccionar los taninos con las proteínas que se encuentran en la mucosa de la boca.

Químicamente esta propiedad se manifiesta con el incremento de turbidez en los vinos blancos y la disminución de las proteínas totales solubles, siendo los taninos condensados los que evidencian esta característica de manera importante, frente a los hidrolizables, que presentan una escasa actividad en la formación del turbio proteico.

La formación de complejos procianidina–proteína está influenciada por el pH, es decir la acidez o basicidad y por la temperatura.

2.-Formación de complejos con iones metálicos: Las procianidinas pueden ser potentes queladores de iones hierro y cobre, reduciendo de esta forma la formación de radicales libres. [Spanos, 1995; Van Jaarsveld, 1996]. Esta propiedad de quelar metales hace que la biodisponibilidad de algunos iones metálicos como el Fe^{+3} y el Al^{+3} pueda ser inhibida o bien pueda ser incrementada como en el caso del Cu^{+2} . La explicación a estas diferencias observadas es probable que se encuentre en la afinidad para formar complejos con las procianidinas de estos iones metálicos. El significado nutricional de la formación de los complejos procianidina–ión metálico se limita al intestino, aunque una vez se han absorbido y metabolizado, retienen parte de su capacidad reductora.

3.-Actividad antioxidante y eliminadora de radicales libres: Los seres vivos producen regularmente un determinado número de especies oxigenadas altamente reactivas como $\text{O}_2\cdot^-$, $\text{OH}\cdot$, $\text{NO}\cdot$ y radicales libres (RL). Estas especies reactivas causan daños a los lípidos, las proteínas y al DNA, además de participar en procesos de patogénesis y envejecimiento. El cuerpo humano posee una amplia colección de defensas fisiológicas antioxidantes que eliminan radicales libres y quelan metales. El consumo en

la dieta de polifenoles, junto con otros antioxidantes naturales (como la vitamina C, E y los carotenoides) también contribuyen a estas defensas.

Todos los polifenoles son capaces de eliminar RL, a través de propiedades dadoras de electrones, generando un radical fenoxilo relativamente estable.

Para que un compuesto fenólico sea clasificado como antioxidante debe cumplir dos condiciones básicas. La primera es que cuando se encuentre en una concentración baja con relación al sustrato que va a ser oxidado pueda retrasar, ralentizar o prevenir la oxidación mediada por un radical libre. La segunda es que el radical formado tras el secuestro sea estable y no pueda actuar en oxidaciones posteriores. Los métodos utilizados para evaluar la capacidad antioxidante de mezclas complejas como vino, son varios. Es necesario tener en cuenta que las determinaciones de la capacidad antioxidante realizadas in vitro solamente dan una idea aproximada de lo que puede ocurrir en situaciones complejas in vivo. Además, la capacidad antioxidante de una mezcla no viene dada por la suma de las capacidades antioxidantes de cada uno de sus componentes, sino que también depende del microambiente en el cual se encuentra el compuesto. Los compuestos interactúan entre sí, pudiendo producirse efectos sinérgicos o inhibitorios. En general, las diferentes mediciones se expresan en equivalentes de vitamina E.

El contenido total de polifenoles de un vino se correlaciona directamente con su capacidad antioxidante [Rice-Evans, 1997; Sato, 1996].

Frankel et col (1995) analizaron el porcentaje relativo de inhibición de la oxidación de las LDL de 20 vinos californianos, comprobando que este porcentaje variaba entre 46 y 100% para vinos tintos y entre 3 y 6% para vinos blancos. Si se comparaban con la misma concentración de fenoles totales, los porcentajes de inhibición variaban entre 37 y 65% para vinos tintos y entre 27 y 46% para los vinos blancos.

4.-Efectos sobre el metabolismo glucídico, lipídico y mineral: Diferentes estudios realizados sobre metabolismo lipídico ponen de manifiesto que una dieta rica en procianidinas disminuye los niveles séricos de colesterol total y triglicéridos, al mismo tiempo que provoca un aumento de los niveles de colesterol ligado a HDL y una disminución de los niveles de colesterol ligado a LDL y VLDL [Kato, 1981; Cooper, 2004].

En humanos, el consumo durante 10 días de 200 ml de vino tinto reduce los niveles de colesterol-LDL, considerándose que estos efectos se deben a los compuestos no alcohólicos presentes en el vino tinto, ya que los mismos

efectos no se observan cuando se suministra vino blanco. El consumo de 200 ml de vino blanco o tinto por día durante un periodo de 10 días indica un aumento del tamaño de las LDL. Por el contrario no se observa ningún cambio morfológico en las HDL. Se ha comprobado como las procianidinas presentes en el vino disminuyen el nivel plasmático de triglicéridos, ácidos grasos libres, mientras que aumentan ligeramente el nivel plasmático de colesterol-HDL [Del Bas, 2005].

5.-Efectos sobre la fluidez de la membrana celular: Las procianidinas pueden ligarse fuertemente a los fosfolípidos componentes de estas membranas. Se ha descrito en humanos que el consumo de 200 ml diarios de vino tinto durante un periodo de 10 días aumenta la fluidez de la membrana de los eritrocitos; este efecto no se observa cuando se suministra vino blanco, hecho que hace suponer que este efecto es consecuencia de los componentes no alcohólicos del vino. Se considera que la membrana de los eritrocitos es similar a la de las células endoteliales, sugiriendo que este mecanismo podría ser protector de la arteriosclerosis al disminuir el riesgo de rotura de la membrana y alterar favorablemente la función de los receptores [Saija, 1995; Li, 2000].

6.-Efecto antiinflamatorio y antihistamínico: Existen diferentes evidencias sobre esta afirmación. Se ha descrito una acción protectora de la catequina contra la úlcera gástrica y también parece que en ratas las flavonas protegen contra el daño gástrico inducido por el alcohol [Ares, 1995].

Se han propuesto diferentes procesos de actividad inflamatoria. Uno de estos mecanismos es la capacidad de las procianidinas para disminuir la liberación de histamina, y en consecuencia, de la actividad de la histamina descarboxilasa [Masquelier, 1989; Recio, 1995; Matsuo, 1996].

7.-Efectos cardioprotector y cardiovascular: Se considera que las procianidinas pueden ejercer un efecto protector contra las enfermedades cardiovasculares. Además se habla también de las propiedades antitrombóticas de estos compuestos [Stavric, 1994; Cooper, 2004]. Parece ser que las procianidinas del vino están más relacionadas con la protección de los procesos trombóticos que con la arteriosclerosis, cifrándose en un 50% la reducción del riesgo de contraer enfermedades de este tipo, debido sobre todo a los efectos antitrombóticos y antioxidantes de las procianidinas.

Hay diferentes mecanismos fisiopatológicos que explican el papel protector de las procianidinas. Uno de éstos es el aumento de las

lipoproteínas de elevada densidad (HDL), así como la inhibición de la oxidación de las lipoproteínas de baja densidad (LDL). Se ha comprobado que la suplementación a ratas de procianidinas poliméricas de semilla de uva evita el aumento de la concentración de LDL y la disminución de los niveles de HDL, aunque, sin embargo, estos efectos no se observan si la suplementación se realiza con procianidinas monoméricas [Tebib, 1994]. Para algunos autores, este mecanismo solamente explica una reducción del 30–50% del riesgo de enfermedad cardiovascular [Bujanda, 1999].

La actividad vasodilatadora que presentan las procianidinas influye también en el papel cardioprotector y cardiovascular de éstas. Se ha comprobado cómo el endotelio vascular sintetiza y libera óxido nítrico (NO), el cual promueve la vasorrelajación, reduce la agregación plaquetaria y limita el flujo de proteínas plasmáticas aterogénicas en la pared arterial. Se ha comprobado en ratas cómo los componentes fenólicos del vino aumentan la producción de NO produciendo vasodilatación [Andriambelosen, 1997]. La administración de zumo de uva tinta a pacientes con la función endotelial deteriorada aumenta la relajación del endotelio y la vasodilatación de dichos pacientes [Stein, 1999]; además, Burns et col [2000] estudiaron la correlación existente entre el contenido fenólico del vino y el efecto vasodilatador en voluntarios humanos. Diferentes autores han caracterizado las procianidinas responsables de la actividad dilatadora del endotelio [Fitzpatrick, 2000 y 2002] confirmando que las procianidinas monoméricas y los fenoles simples (como el ácido benzóico) no ejercen un efecto vasodilatador, mientras que las procianidinas poliméricas (dímeros, trímeros y tetrameros) ejercen este efecto vasodilatador, cifrándose el valor umbral para provocar la relajación del endotelio por parte de estos compuestos en 0.5–4 µg/ml. Los polímeros de procianidinas de elevado peso molecular no provocan una actividad vasodilatadora en el endotelio [Andriambelosen, 1998].

Diversos autores han estudiado el mecanismo mediante el cual las procianidinas provocan vasodilatación dependiente de NO en los vasos sanguíneos [Martin, 2002; Zenebe, 2003]. Se cree que el incremento de calcio (Ca^{+2}) intracelular es el paso crítico para la activación de la enzima responsable de transformar la L-arginina en óxido nítrico, NO. Las procianidinas acrecentarían el calcio libre citosólico mediante el aumento de: la entrada de calcio extracelular y la movilización del calcio desde donde éste está almacenado intracelularmente.

La adhesión de leucocitos, monocitos y linfocitos T al endotelio vascular puede causar aterosclerosis, provocando una respuesta inflamatoria. La sucesiva acumulación de leucocitos en la arteria puede empeorar el estado de la placa aterosclerótica. La reducción de la agregación plaquetaria y el efecto antihipertensivo de las procianidinas tienen también una destacada importancia en este efecto protector. Las plaquetas contribuyen al desarrollo de la aterosclerosis y de lesiones de la arteria coronaria mediante varios mecanismos. El proceso de aterogénesis se desencadena cuando en la pared arterial, en el subendotelio, macrófagos captan descontroladamente lipoproteínas de baja densidad (LDL), ricas en colesterol, transformándose en células espumosas que se acumulan. En el espacio subendotelial los macrófagos captan LDL, pero, en lo que es central a esta hipótesis, sólo captan LDL previamente oxidadas. Las captan porque estas células tienen receptores específicos, llamados receptores de aseo o receptores multiligandos. Se desarrolla, así, la placa o ateroma, elemento central en la lesión vascular arterioesclerótica.

Cuando los antioxidantes de las LDL se agotan, los ácidos grasos se fragmentan y oxidan produciendo daño en la proteína de la partícula. El daño de la proteína modifica sus cargas de superficie y se hace "reconocible" por los receptores de aseo de los macrófagos, y, simultáneamente, irreconocible a los receptores para LDL nativa o no oxidada presentes en general en todas las células, con excepción de los macrófagos [Fuster, 1992].

La formación de un trombo puede causar reducciones en el flujo sanguíneo coronario. Algunos trabajos muestran una eliminación de estas reacciones tras realizar una administración intragástrica o intravenosa de zumo de uva y vino tinto [Demrow, 1995; Janssen, 1998]. También se ha comprobado que la agregación plaquetaria es fuertemente inhibida por el vino tinto, moderadamente inhibida por el zumo de uva y no es afectada por el vino blanco. Del mismo modo, la agregación plaquetaria se reduce en ratas que ingieren etanol, vino tinto y blanco, pero cuando las bebidas son eliminadas, las ratas que han consumido vino tinto no exhiben el efecto rebote sobre las plaquetas que suele observarse horas después de haber consumido alcohol, hecho que se ha asociado con el infarto en el hombre [Ruf, 1995].

Pignatelli et col [2000] utilizaron catequina y quercetina en un estudio in vitro, comprobando que cuando ambos flavonoides son combinados en concentraciones en las que por separado no ejercen ningún efecto, se

observan efectos significativos sobre la inhibición de la agregación plaquetaria inducida por colágeno y sobre la adhesión plaquetaria sobre éste. Estos resultados sugieren que los flavonoides podrían actuar sinérgicamente inhibiendo la agregación plaquetaria, pudiendo ser este hecho relevante tras realizar un consumo de vino tinto.

8.-Efectos antivírico, antibacteriano y antifúngico: Se cree que el efecto bactericida de las procianidinas es más acusado sobre las bacterias Gramm-positivas que sobre las Gramm-negativas, debido a que estas últimas tienen la membrana externa muy próxima a la membrana citoplasmática, hecho que permite la difusión de la barrera funcional presente en la membrana externa de las bacterias. La baja susceptibilidad de las procianidinas por las bacterias Gramm-negativas puede deberse parcialmente a la presencia de una fuerte carga negativa en los liposacáridos en la cara exterior de la membrana externa. La presencia de la procianidina en la membrana cambia la fluidez y la morfología de ésta, y disminuye el flujo de tiourea y cicloleucina.

Sharp et al., [1988] publican un artículo donde se estudia el efecto in vitro de diferentes bebidas sobre las bacterias enteropatógenas (*Salmonella typhimurium*, *Shigella sonnei* y *Escherichia coli*). Se observa cómo el vino provoca una disminución rápida del número de colonias, especulándose sobre el efecto del pH y del etanol del vino sobre el efecto bactericida en las bacterias enteropatógenas. En cambio, hay autores [Wiese, 1995] que determinan en diversos experimentos que estos efectos pueden ser provocados por los compuestos fenólicos del vino [Bujanda, 1999].

9.-Efectos sobre el tracto gastrointestinal: Las procianidinas muestran también propiedades preventivas o terapéuticas contra trastornos gastrointestinales. Se cree que a nivel intestinal las procianidinas están involucradas fundamentalmente en la secreción ácida, en la motilidad intestinal y en la capacidad bactericida frente a diversos gérmenes enteropatógenos. De hecho, vegetales y verduras ricos en procianidinas se utilizan comúnmente en medicina popular para tratar la diarrea. Este efecto contra la diarrea se atribuye a la formación de complejos inespecíficos entre las procianidinas y las proteínas de la mucosa intestinal, formándose así, una capa protectora. Se ha comprobado que el consumo de vino (tanto blanco como tinto) y de cerveza en dosis moderadas aumenta la secreción gástrica y la liberación de gastrina, mientras que si solamente se consume alcohol no hay efecto o se observa una inhibición. Al mismo tiempo, disminuye la secreción pancreática. Además, la ingestión de vino o cerveza

provoca una disminución de la presión de los esfínteres superior e inferior del esófago, favoreciendo el flujo gastroesofágico en individuos sanos [Bujanda, 1999].

Asimismo, las procianidinas previenen contra las caries dentales al inhibir la actividad de glucosiltransferasas que catalizan la formación de glucanos (insolubles en agua) a partir de glucosa o por inhibición del crecimiento de los *Streptococcus cariogénicos*.

10. Efecto antimutagénico. Cáncer: Las propiedades anticarcinogénicas y antimutagénicas de las procianidinas se han puesto de manifiesto en diferentes estudios, tanto in vivo como in Vitro, en los que se describe la capacidad de las procianidinas para unirse directamente a agentes carcinógenos.

Los polifenoles pueden interferir en distintas etapas que conducen al desarrollo de tumores malignos al proteger al DNA del daño oxidativo, inactivando de este modo los carcinógenos, inhibiendo la expresión de los genes mutágenos y de la actividad de las enzimas encargadas de la actividad de procarcinógenos [Bravo, 1998].

Uno de los polifenoles más estudiado hasta el momento es el resveratrol (abundante en la piel de la uva y en el vino) que muestra una capacidad química preventiva contra el cáncer al inhibir los procesos que resultan en la formación y dispersión de tumores cancerígenos. El resveratrol previene o reduce en un 98% el número de tumores de piel en ratones propensos a contraer cáncer [Jang, 1997]. Se encuentra en los siguientes alimentos: vino tinto, piel y pepitas de las uvas, el mosto, el zumo de uvas y en los arándanos. Su concentración se favorece con la producción de alcohol durante la fermentación y en la actividad enzimática desarrollada durante la fermentación maloláctica se puede duplicar la cantidad final de resveratrol en el vino. Los efectos que el resveratrol ejerce sobre el organismo son: reducción del riesgo de padecer enfermedades del corazón, inhibición del desarrollo de la arteriosclerosis, actividad antioxidante, anticancerígeno, combate el envejecimiento celular y es capaz de mantener el equilibrio entre las sustancias antioxidantes y prooxidantes, lo que hace que el hígado se conserve mejor y puede así disminuir el número de células de Kupffer en el hígado, asociadas a la progresión de la ESNA (esteatosis hepática no alcohólica o hígado graso) y que también podrían inhibir el desarrollo de otras lesiones hepáticas como la fibrosis. Como la mayoría de los polifenoles, los producen algunas plantas para protegerse de los rayos del sol y de sus posibles lesiones.

No obstante, debe tenerse en cuenta que una vez iniciado el tumor, comienza un proceso irreversible, por lo que es importante en la prevención de los cánceres identificar las sustancias que puedan inhibir la propagación irreversible del tumor. De este modo, debe controlarse la estimulación de la producción de hidropéroxido y el incremento de la síntesis de DNA. Se ha comprobado que la síntesis de DNA está inhibida en un 30–35% y que este efecto se produce tanto con procianidinas monoméricas como con procianidinas poliméricas, independientemente de la dosis de éstas. Por otra parte, la inhibición de la enzima ornitina descarboxilasa por parte de las procianidinas poliméricas es reversible, sugiriéndose que si las procianidinas poliméricas se aplican 15 minutos después de la iniciación del tumor, éstas inhiben la inducción de la enzima. La efectividad de esta inhibición aumenta con el grado de polimerización. Las procianidinas de elevado grado de condensación interfieren en la acción de las sustancias carcinogénicas y/o con las etapas moleculares de regulación de la actividad de la enzima [Yang, 2001; McKay, 2002].

Otros efectos benéficos del vino son:

Estudios sobre la enfermedad de Alzheimer indican que beber con moderación el vino reduce un 80% en la frecuencia de la demencia senil y una disminución del 75% en la enfermedad de Alzheimer.

El vino ha sido utilizado como tónico, favoreciendo el apetito, siendo este un buen estimulante de las secreciones gástricas.

A la mujer, un poco de vino le ayuda a retrasar la osteoporosis y estimula la producción de calcitonina. Es un antídoto contra la triquinosis.

El vino es la única bebida que contiene dos importantes antibióticos contra las numerosas bacterias productoras de enfermedades infecciosas que entran en nuestro organismo por vía digestiva: el enidol en tintos que elimina el colibacilo en 15 minutos y la biotricina en blancos.

El vino en caliente es indicado como remedio en las enfermedades leves del aparato respiratorio.

Recientemente el vino ha venido a complementar sus efectos beneficiosos de una manera placentera en la cosmética, siendo la piel su máxima destinataria, aprovechando su poder antioxidante y extendiéndose a lo que conocemos como Wine Spa. En estos establecimientos, que han proliferado por los diversos países vitivinícolas, se llevan a cabo tratamientos de hidromasajes, baños y envoltura con agua termal rica en minerales, extractos de las pepitas del vino, masajes con vino caliente y aceites esenciales o tratamientos faciales con los beneficios de los

polifenoles que aumentan la producción de colágeno y elastina. Todos ellos sirven para revitalizar, energizar y alcanzar una sensación de bienestar.

La uva es hoy un aliado indiscutible para atajar los efectos del paso del tiempo sobre el rostro. Nos ayuda contra la aparición de las varices, para combatir la celulitis o alcanzar un placentero estado de relajación y bienestar dados sus efectos. En definitiva, los tratamientos basados en el vino retardan el envejecimiento de las células del cuerpo.

Las propiedades de los polifenoles como uso tópico son: tonificantes; intervienen en la biosíntesis, mantenimiento y reparación del colágeno, incrementando la suavidad y firmeza de la dermis; actúan como detoxificantes para la piel expuesta a la polución, tabaco, exceso de exposición solar, estrés, etc.; anti-alérgicos; alivian los calambres musculares, contrarrestan las varices, disminuyen el riesgo de hemorroides, suben las defensas, mejoran la artritis, combaten las alergias y reducen la tensión arterial. Por tanto son un magnífico auxiliar anti-envejecimiento (anti-age) al tiempo que difumina las arrugas ya existentes. Su aporte rico en vitaminas A, C y E es particularmente benéfico para la piel, otorgándole elasticidad, humedad, juventud y firmeza.

Los inventores de los centros de vinoterapia fueron los franceses Mathilde Cathiard y Bertrand Thomas, que inauguraron el primer establecimiento de la especialidad cerca de Bordeaux, donde se producen los vinos más famosos de Francia.

El método utilizado consiste en realizar una exfoliación corporal con uvas. Tanto la cáscara como la semilla eliminan las células muertas de la piel, al tiempo que la pulpa la nutre y humecta. Este primer proceso dura de 20 a 25 minutos. El segundo paso se realiza en el pozo de vinoterapia, una especie de tina o cubas de cedro (similares a las bordelesas), donde la persona permanecerá sumergida en vino tinto durante 20 a 30 minutos, dependiendo de la condición de su organismo, su piel y su circulación.

Para finalizar, no debemos olvidar que el vino contiene alcohol y que el consumo excesivo de alcohol es perjudicial para la salud, ya que causa daños importantes. Los efectos positivos del vino sobre la salud están demostrados, pero solo y exclusivamente a dosis moderadas. A dosis elevadas tiene sobre el organismo efectos nefastos debido a la presencia de alcohol.

Los humanos contamos con un gen que codifica la enzima alcohol deshidrogenasa: la presencia del gen refuerza la tesis, según la cual, en el curso de la evolución, los seres humanos se fueron encontrando con el

alcohol en cuantía suficiente para haber desarrollado una vía metabólica del mismo, debiéndose de haber producido la ingesta de alcohol espontánea o fortuita por nuestros antepasados hace unos 10.000 años. Claro que esto es en las poblaciones occidentales, porque aproximadamente la mitad de la población asiática carece de esta enzima. Se piensa que debido a la baja calidad del agua, vehículo de enfermedades mortales, se consumían bebidas alcohólicas de baja graduación, cuyos efectos secundarios serían casi universales, con lo que habría un estado general de embriaguez. No obstante ya se era consciente de los efectos perniciosos que sobre el comportamiento tenía la bebida.

El alcohol, una vez ingerido, es absorbido por nuestro organismo a través de las mucosas del estómago (un 20%) y del intestino delgado (el 80% restante). A los cinco minutos ya empieza a llegar a la sangre y a la media hora ya está en ella casi todo el alcohol. A continuación, la sangre lo traslada a todos los órganos; una parte es eliminada por los pulmones y otra parte sale con las secreciones, por ejemplo el sudor o la leche materna. Pero la mayor parte va al hígado, donde se transforma en sustancias menos tóxicas y asimilables, al ritmo de 25 gramos cada hora. Primero pasa a acetaldehído, compuesto del que se aprovecharon sus propiedades repulsivas para prevenir el consumo del alcohol en personas adictas, aunque modernamente se ha demostrado que tiene efectos reforzantes y hasta es posible que provoque algunas reacciones psicofarmacológicas atribuidas al alcohol; el proceso es lento y no exento de daños porque el acetaldehído interactúa con las proteínas, oxida los lípidos, consume vitaminas del grupo B, daña los tejidos y aporta calorías vacías (7 kcal por gramo de alcohol consumido) sin apenas valor nutritivo. Se elimina por el riñón y por la respiración. El paso final es su transformación en acetato. Si se ingieren grandes cantidades de alcohol en poco tiempo, el hígado no alcanza a transformar todo el etanol al mismo ritmo en que éste se incorpora al torrente sanguíneo, por lo que una cierta cantidad de etanol fluirá libremente por el organismo dañando los tejidos.

El alcohol afecta a cada persona de forma diferente dependiendo del peso corporal, del metabolismo, de la tolerancia desarrollada previamente, de la comida que se encuentre en el estómago en ese momento, entre otros factores. Además, el alcohol tiene también diferentes efectos sobre una misma persona de acuerdo al momento y el lugar en que se lo consuma.

La concentración de alcohol en las bebidas es variable. Por ejemplo: la cerveza tiene una parte de etanol por cada 20 partes de agua, el vino es de 2

a 4 veces más fuerte que la cerveza y las bebidas destiladas como el whisky o el ron contienen aproximadamente la misma proporción de etanol que de agua, lo que las hace más potentes en cuanto a sus efectos. Para calcular los gramos de alcohol que contiene la bebida consumida se multiplica su graduación (tasa alcohólica o porcentaje en volumen) por 0,8 (densidad del alcohol) y por la cantidad de centilitros ingerida. Más de 40 g para los hombres y 20 g para las mujeres son excesivos para la mayoría.

Aquí se puede ver el contenido en alcohol de distintas bebidas.

Tipo de bebida	Tasa alcohólica (% sobre volumen)
Cerveza	2,5 – 5
Sidra	5 – 6
Vino común	10 -15
Vermouth	15 -18
Vino de Jerez	16 -22
Anís	29 – 32
Crema de licor	30
Whisky/Ron/Ginebra	40
Cañac	40 – 47

La graduación alcohólica del vino de la Mancha está comprendida entre 10 por 100 y 14 por 100 en los vinos blancos y rosados, y la de los tintos entre 11 por 100 y 15 por 100, según la Orden de 22 de noviembre de 1996, referida a la Denominación de Origen “La Mancha” (BOE de 9 de diciembre de 1996). Por tanto dos vasos de vino tinto, unos 200 centilitros, equivalen a 24 g de alcohol.

Para simplificar, se ha establecido el concepto de unidad de bebida estándar (UBE). Básicamente con la unidad de bebida estándar, se quiere indicar el contenido habitual de alcohol absoluto en una consumición tipo. En nuestro país se establece en unos 10 gramos de alcohol absoluto. El tomar una caña o un botellín de cerveza, o un vaso de vino, equivale a haber consumido una unidad de bebida estándar. Por lo general, consumir un combinado o "cubata" supone consumir dos unidades de bebida estándar.

EFFECTOS NOCIVOS DEL ALCOHOL

Una leyenda árabe cuenta que el diablo plantó la vid y la regó con la sangre de cuatro animales. Primero con la sangre de un pavo real. Así cuando un hombre bebe la primera copa de vino se pavonea y se cree que es

muy importante. Cuando empezaron a salir las hojas, el diablo regó la vid con la sangre de un mono. Si el hombre sigue bebiendo, su conducta es necia y despreciable, y hace gestos ridículos como un mono. Cuando el fruto estaba madurando, el diablo regó la vid con la sangre de un león. El hombre que continúa con la bebida, se vuelve peligroso y agresivo. Cuando el fruto hubo madurado, el diablo la regó con la sangre de un cerdo y por ello el último estado del bebedor es la borrachera, en que cae en el fango y se revuelca en el lodo como un cerdo.

Si analizamos los efectos del vino, vemos que lo primero que hace es suprimir la autocritica y las inhibiciones, y proporciona euforia. A la fase de exaltación le sigue un discurso fácil, labilidad de humor, expansividad, generosidad, euforia y optimismo para terminar con demostraciones de fuerza y temeridad. (A pesar de su aparente efecto estimulante, clínicamente está considerado como un depresor). En los casos extremos se aprecia inhibición fisiológica del sistema nervioso central, con el consiguiente descontrol hasta llegar al delirio, alucinaciones, convulsiones e incluso el coma. Por ejemplo, aplicados los efectos de la leyenda a la vida real y moderna, para conducir un vehículo el límite aceptado es de 0,5 g de alcohol por litro de sangre, pero ya con esta tasa se llega a la falta de concentración, y si pasa de 0,8 prácticamente se carece de reflejos. A partir de 1,5 g sobreviene la doble visión, con más de 3 g resulta imposible conducir y sobrepasando los 10 g aparece el coma profundo e incluso la muerte.

A continuación expondremos los riesgos derivados del abuso del alcohol, según las edades del individuo y según cómo afecta a los órganos a corto y a largo plazo.

En el feto y en el recién nacido: La OMS (Organización Mundial de la Salud) realizó estudios que demuestran la influencia negativa del alcohol cuando es consumido por las mujeres embarazadas. El daño no se presenta en la mujer, sino en el feto que se está gestando dentro del útero. Las bebidas alcohólicas penetran en el feto a través del torrente sanguíneo de la madre. Los daños se producen porque el organismo materno elimina dos veces más rápido el alcohol de su sangre, que el bebé, forzándolo a realizar una tarea para la cual sus órganos no están preparados. Los daños más frecuentes en el feto pueden ser malformaciones: en el cuerpo, en los órganos internos y parte de los sentidos. El llamado “síndrome de alcoholismo fetal” es un grupo de defectos encontrados en el nacimiento. Los defectos son físicos y mentales, e incluyen retraso mental, deficiencias

en el crecimiento, malfuncionamiento del sistema nervioso, anomalías en el cráneo y desajustes en el comportamiento, como temblores, inquietud, dificultades para dormir y pérdida del apetito, a consecuencia de la falta de alcohol al que estaba acostumbrado. El síndrome puede ser descrito como un “lastre permanente” para el niño, en el que su crecimiento es tardío, la capacidad intelectual está menguada y tiene mayores probabilidades de fallecer durante su infancia. Algunos síntomas no son obvios hasta los tres y cuatro años. Se considera que cada año 12.000 bebés en el mundo nacen con este síndrome.

Adolescentes: El cerebro del adolescente es muy sensible a la inhibición aguda que el etanol produce sobre la plasticidad neuronal, y por tanto sobre la maduración del sistema nervioso central, pudiendo ocasionar trastornos de la memoria y del aprendizaje. El consumo de alcohol durante la adolescencia puede provocar trastornos endocrinos relacionados con la hormona del crecimiento y con la testosterona, así como alteraciones en el metabolismo óseo. Además, bajo los efectos del alcohol, se pueden desarrollar conductas agresivas y de riesgo, como embarazos no deseados y relaciones sexuales no protegidas.

El 15 de septiembre de 2006 el Ministerio de Sanidad español presentó un anteproyecto de Ley de *Medidas Sanitarias para la Protección de la Salud y Prevención del Consumo de Bebidas Alcohólicas por Menores*, al tiempo que recogía la definición de bebida alcohólica como “toda aquella cuyo contenido o graduación natural o adquirida sea igual o superior al 1,2% de su volumen”. Este anteproyecto, que fue retirado en febrero de 2007, indicaba que los efectos del consumo de alcohol en la salud se relacionan con las cantidades consumidas, no con el tipo de bebida que se toma, según la Dra. Torrens, miembro de la Comisión Clínica de la Delegación del Gobierno para el Plan Nacional sobre Drogas. Según este informe, un 10% de los bebedores desarrolla adicción al alcohol y, de ellos, un 4% lo harán a los cinco años de inicio. Pone de relieve que los “atracones” de fin de semana, basados en un consumo de alcohol intenso y recortado en el tiempo, tienen efectos neurológicos sobre la memoria y el aprendizaje igual que los consumos crónicos, según estudios recientes. Se considera un “atacón” consumir cinco o más bebidas en una sola ocasión o en un breve espacio de tiempo. Como el cerebro es inmaduro hasta alrededor de los 18 años, la acción de cualquier producto tóxico, incluido el alcohol, cambia la plasticidad de las neuronas y la lesión que produce es mucho mayor.

Alcohol y conducción: Cerca de un 33% de los accidentes con víctimas mortales en España se deben a los efectos del alcohol en la conducción. El alcohol es, por tanto, la causa que más incidencia tiene en la accidentalidad, convirtiéndose de esta forma en una de las lacras más graves de las carreteras. Consumido en exceso, produce alteraciones físicas y psíquicas que perjudican gravemente a una conducción segura. Así, el conductor suele tener una falsa seguridad en sí mismo que repercute en el incremento de infracciones, reforzado por el hecho de que capta peor las señales y marcas viales y porque tiene un menor sentido de la responsabilidad y de la prudencia; a partir de 0,5-0,8 gramos por mil, disminuye la capacidad de reacción y se deteriora considerablemente la visión; pueden aparecer alteraciones psicomotrices como descoordinación motora y trastornos del equilibrio. Por otra parte, al ser el alcohol un depresor, hace que la fatiga muscular y sensorial sea mayor de lo normal, dando lugar a una disminución de la alerta y la vigilia, y a estados de somnolencia y pequeñas pérdidas de conciencia. En general se confunden y modifican bastante todas las percepciones sensoriales provocando problemas de captación, interpretación y reconocimiento correcto de señales u otros vehículos.

El Reglamento General de Circulación establece que no se podrá circular con un vehículo cuando la tasa de alcohol en sangre sea superior a 0,5 gramos por litro, o de alcohol en aire espirado superior a 0,25 miligramos por litro. Cuando se trate de vehículos destinados al transporte de mercancías, la tasa de alcohol en sangre no podrá ser superior a 0,3 gramos por litro o de alcohol en aire espirado superior a 0,15 miligramos por litro. Estas limitaciones también afectan a los conductores noveles durante los dos años siguientes a la obtención del permiso o licencia que les habilita para conducir.

A corto plazo, el exceso de alcohol tiene consecuencias directas sobre muchos órganos:

Sobre el cerebro, disminuyendo el autocontrol, la memoria, la capacidad de concentración y las funciones motoras; sobre el corazón, aumentando la actividad cardíaca; sobre los pulmones, acelera la respiración; sobre el estómago, irritando la mucosa gástrica; sobre el riñón, reduciendo los niveles de la hormona antidiurética, provocando deshidratación y obligando a tomar agua de otros órganos como el cerebro (de ahí el dolor de cabeza).

También el consumir una dosis muy alta de alcohol en un período muy corto de tiempo puede causar la muerte por intoxicación alcohólica aguda.

Riesgos del alcoholismo crónico: Uno de los riesgos a largo plazo que puede entrañar el consumo de importantes cantidades de alcohol es que puede generar dependencia. El síndrome de abstinencia al alcohol se presenta como un cuadro clínico en el que pueden presentarse desde sudoración, temblores, insomnio, náuseas, vómitos y convulsiones, hasta el llamado “Delirium tremens”, el cual constituye un cuadro grave que entraña riesgo de vida y en el cual la persona experimenta delirios y alucinaciones táctiles, auditivas y visuales, por lo general de carácter terrorífico.

Por otra parte, el uso prolongado de grandes dosis de alcohol, además de los daños ya citados, puede perjudicar el hígado produciendo cirrosis hepática y puede resultar en daños físicos y psicológicos severos, a parte de los daños sociales resultantes como por ejemplo, el deterioro de las relaciones sociales primarias (familia, amigos, etc.).

Hasta la fecha se han identificado más de 60 patologías producidas por las bebidas alcohólicas. Por poner algunos ejemplos: el 7% de los tumores de mama, el 18% de los ictus, el 39% de las cirrosis, el 25% de las muertes en accidente de tráfico y el 26% de los homicidios están directamente relacionados con el consumo de alcohol.

Tan importante como la cantidad bebida es el patrón de consumo. Se ha comprobado que la ingesta intermitente y en grandes cantidades (bebedores de fin de semana) produce problemas propios, independientemente de la cantidad total consumida.

En el otro extremo están los bebedores regulares de cantidades pequeñas o moderadas, sobre todo de vino. Este tipo de consumidor obtiene algunos beneficios del alcohol sobre las grasas y el sistema de coagulación, de manera que reduce el riesgo de problemas cardiovasculares.

El grueso de las investigaciones sobre alcohol y enfermedad se han centrado en tres procesos: cáncer de mama, enfermedad coronaria y violencia.

La aparición de tumores mamarios está directamente relacionada con la cantidad de alcohol consumida. Para bebedoras de 60 gramos diarios (dos o tres cervezas y dos copas), el riesgo aumenta en un 41%. El problema se incrementa si además la mujer está recibiendo terapia sustitutiva con estrógenos, ya que se potencian los efectos del alcohol.

Aunque como hemos visto anteriormente los problemas cardiacos se reducen con consumos inferiores a los 20 gramos diarios, la bebida irregular o sostenida de elevadas cantidades de alcohol incrementa el riesgo de

padecer trastornos coronarios, no sólo angina de pecho o infarto sino también insuficiencia cardiaca, ya que el etanol es un tóxico directo para el músculo cardiaco.

Donde los efectos del alcohol son más intensos es en las lesiones inducidas por violencia, a veces criminal. Se incluyen aquí las agresiones y también las debidas a conducción temeraria. Estudios en animales y humanos han demostrado claramente cómo el etanol favorece el comportamiento agresivo, entre otros aspectos, porque reducen el miedo, la ansiedad sobre las consecuencias legales, sociales o físicas de sus acciones y empuja a la realización de actuaciones arriesgadas. Si añadimos a la receta una reducción sustancial de las funciones cognitivas y los reflejos, obtenemos un cóctel explosivo.

El consumo elevado de alcohol se asocia también a la osteoporosis, enfermedad ósea caracterizada por una reducción en la cantidad de hueso y un deterioro en su microarquitectura que compromete la integridad biomecánica del esqueleto y conlleva un mayor riesgo de fracturas. A los 30 años aproximadamente se alcanza el máximo de masa ósea que se estabiliza y posteriormente se va perdiendo con una tasa anual del 0,5 al 1%. Se incrementa en la mujer tras la menopausia. Hay factores que pueden aumentar esta pérdida. Se ha comprobado que la ingesta alcohólica la aumenta más de un 50%.

Los pacientes alcohólicos desarrollan con frecuencia fracturas óseas que afectan a todo el esqueleto. Son en parte secundarias a los traumatismos que presentan y por otro lado están favorecidos por una disminución de la masa ósea. De hecho el 80% de los pacientes que entra en un servicio de urgencia por accidentes y traumatismos ha consumido alcohol el mismo día y 1/5 parte de los accidentes laborales están relacionados con el alcohol, lo que puede ayudar a explicar que los pacientes alcohólicos sufran cuatro veces más fracturas que la población general y que la ingesta alcohólica sea uno de los factores de riesgo en la fractura proximal de fémur.

La causa de la osteoporosis alcohólica no está del todo aclarada. Se ha sugerido un efecto directo del alcohol sobre el hueso, pero estos pacientes también presentan desnutrición, mala absorción intestinal y hepatopatías crónicas, déficit de vitamina D y problemas renales. Estudios in vitro han demostrado que el alcohol afecta a las células constructoras del hueso, los osteoblastos. En la mayoría de los estudios se observa una disminución de los valores plasmáticos de osteocalcina, proteína relacionada con la formación ósea, lo cual confirma la acción inhibidora del alcohol. La

ingesta aguda de alcohol no altera los niveles de osteocalcina sino que ha de ser una ingesta persistente. De hecho los individuos con mayor cantidad y tiempo de ingesta alcohólica son los que tienen una masa ósea más baja, como se ha demostrado en pacientes con más de diez años de enolización. Es de destacar que la inhibición de la formación ósea por el alcohol desaparece a los pocos días de cesar la ingesta y a las dos semanas de abstinencia se normalizan los marcadores séricos de recambio óseo y tras dos años de abstinencia aumenta progresivamente la mineralización ósea. [Peris, 1995].

Efectos específicos del vino además de los debidos a su contenido alcohólico

El vino también se ha comprobado que puede desencadenar ataques de migraña. La migraña se caracteriza por episodios repetidos y repentinos de dolor de cabeza que generalmente afectan a una mitad del cráneo y que se acompañan de náuseas y vómitos. Afecta entre un 3 a un 5% de la población, es más frecuente en mujeres en edad fértil y generalmente hay un componente familiar. Entre los factores desencadenantes de los episodios de migrañas están la toma de ciertos alimentos (chocolate, grasas, naranjas, tomates o cebollas), viajes, estrés, fatiga, medicamentos, etc. Este efecto parece deberse a la estimulación que ejercen algunos polifenoles, no antocianos, de vinos tintos en la liberación de 5-hidroxitriptamina por las plaquetas, cosa que no se produce con el vino blanco ni con la cerveza.

El alcohol como droga peligrosa para la sociedad

Un informe, publicado en la revista médica británica *The Lancet*, considera al alcohol más dañino que la heroína y el “crak”. El informe, elaborado en 2007 por dos ex asesores del Gobierno británico, David Nutt y Leslie King, establece nueve criterios principales de daño, desde el mal intrínseco de las drogas a los costes sanitarios que genera, cada uno de ellos con un mismo peso valorativo en la evaluación final.

Nueve de los criterios utilizados en este estudio tienen que ver con el daño que una droga causa en el individuo y otros siete con los daños causados a otros, y todos ellos han sido divididos en cinco subgrupos referidos a los daños físicos, psicológicos y sociales. Las sustancias han sido valoradas del 0 al 100, siendo 100 el nivel máximo de daño causado en

cada criterio específico. Las nueve categorías de daño al individuo son: mortalidad a causa directa del consumo, mortalidad derivada del consumo, daño directo a causa del consumo, daño derivado del consumo, dependencia, discapacidad mental a causa del consumo, pérdida de capacidades de la percepción, daño a las relaciones personales y lesiones. Las siete categorías de perjuicios a los demás son crimen, conflicto familiar, daño al entorno cercano, daño al conjunto de la sociedad, coste económico, deterioro de la cohesión comunitaria y prestigio internacional.

Teniendo todas estas cuestiones en cuenta, el alcohol obtiene una puntuación de 72. Los autores indican que así como la heroína y el crack son más dañinas para el individuo que las toma, el alcohol lidera las listas de las más perjudiciales no solo para el individuo sino también para su entorno directo.

La Organización Mundial de la Salud estima que las enfermedades y riesgos vinculados al alcohol causan 2,5 millones de muertes al año entre ataque al corazón, problemas en el hígado, accidentes de tráfico, suicidios y cáncer. Se trata del 3,8% de las muertes y el tercer factor de riesgo de muerte prematura y de discapacidad en todo el mundo.

Las múltiples facetas reseñadas sobre el vino justifican el título “¿Es poliédrico?” que encabeza este artículo. De todo lo escrito se deduce que a pesar de los riesgos del alcohol, el vino en cantidades moderadas no solo no carece de peligro sino que puede resultar beneficioso para la salud, aunque su mayor ventaja pensamos que reside en el placer social que proporciona al degustarle en buena compañía.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- ANDRIAMBELOSON, E. [1997]: *Nitric oxide production and endothelium dependent vasorelaxation induce by wine polyphenols in rat aorta*. British Journal of Pharmacology, 120, 1053–1058.
- ARES, JJ. [1995]: *Synthesis and biological evaluation of substituted flavones as gastroprotective agents*. J. Med. Chem.; 38, 4937–4943.
- ASENSI MIRALLES, A [2001]: *El vino: ¿un alimento, una droga o quizás un medicamento?*, Universitat de València. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, CSIC
- BERGER K [1999]: *Light-to-moderate alcohol consumption and risk of stroke among U.S. male physicians*. N Engl J Med, 341, pp. 1557-64.
- BRAVO L. [1998]: «Polyphenols: chemistry, dietary sources, metabolism, and nutritional significance». *Review Nutrition Reviews*. 56 (11): 317-33.
- BUJANDA L. [1999]: *Wine at moderate doses: health or disease?* Med Clin.; 112, pp. 29-35.
- BURNS J; GARDNER PT; O'NEIL J; [2000]: *Relationship among antioxidant activity, vasodilation capacity, and phenolic content of red wines*. J Agric Food Chem, 48 (2), pp. 220-30.
- CAMARGO CA Jr. [1997]: *Moderate alcohol consumption and risk for angina pectoris or myocardial infarction in U.S. male physicians*. Ann Intern Med, 126, pp. 372-5.
- CLIFFORD AJ. [1996]: *Delayed tumor onset in transgenic mice fed an aminoacid based diet supplemented with red wine solids*. Am J Clin Nutr, 64, pp. 748-56.
- COOPER, K.A. [2004]: «Wine polyphenols and promotion of cardiac health». *Nutrition Research Reviews*, 17, 111–129.
- DA SILVA, E. [1998]: «Enhancement of antioxidative ability of rat plasma by oral administration of (-)-epicatechin». *Free Radical Biology and Medicine*. 24, 1209-1216.
- DEL BAS JM, [2005]: *Grape seed procyanidins improve atherosclerotic risk index and induce liver CYP7A1 and SHP expression in healthy rats*. FASEB J. On line.
- DEMROW, H S. [1995]: «Administration of wine and grape juice inhibits in vivo platelet and thrombosis in stenosed canine coronary arteries». *Circulation*, 91, 1182–1188.
- DOLE, V.P. [1981] *La conducta adictiva en Investigación y Ciencia*. Prensa Científica S.A, Barcelona pp 68-75
- DUNCAN, B. [1996]: «Prospective study of beverage use and the risk of kidney stones». *American Journal of Epidemiology*. 1996, pag. 240.
- FITZPATRICK, D F. [2002]: *Vasodilating procyanidins derived from grape seeds*. Ann N Y Acad Sci, 957, pp. 78-89.

- FITZPATRICK, D F [2000]: *Isolation and characterization of endothelium-dependent vasorelaxing compounds from grape seeds*. J Agric Food Chem, 48 (12), pp. 6384-90.
- FONT QUER, P. [1973]: *Plantas medicinales*, Barcelona, Labor
- FRANKEL E N [1995]: *Principal Phenolic Phytochemicals in Selected California Wines and Their Antioxidant Activity in Inhibiting Oxidation of Human Low-Density Lipoproteins*. J Agric Food Chem 43:890-894.
- FUSTER V.[1992]: «The pathogenesis of coronary artery disease and the acute coronary syndromes (1)». *N Engl J Med*, 326 (4), pp. 242-50.
- GRØNBAEK M. [1994]: *Influence of sex, age, body mass index, and smoking on alcohol intake and mortality*. BMJ, 308, pp. 302-6.
- INFANTE R. [1997]: *Polifenoles del vino y oxidabilidad de las lipoproteínas. ¿Blanco o tinto?* Clin. Invest. Arteriosclerosis 9:19-22.
- JANG M. [1997]: «Cancer chemopreventive activity of resveratrol, a natural product derived from grapes». *Science*, 275, pp. 218-20.
- JANSSEN, P. [1998]: *Effects of the flavonoids quercetin and apigenin on hemostasis in healthy volunteers: results from an in vitro and a dietary supplement study*. Am. J. Clin. Nutr. 67, 255–262.
- KATO, N. [1981]: «Effect of various dietary xenobiotics on serum total cholesterol and high density lipoprotein cholesterol in rats». *Nutrition Reports International*. 23, 825–831.
- LEY 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. (BOE núm. 165 de 11 julio 2003).
- LI, H. [2000]: *Nitric oxide in the pathogenesis of vascular disease*. J. Pathol. 190, 244–54.
- MARTIN S. [2002]: *Red wine polyphenols increase calcium in bovine aortic endothelial cells: a basis to elucidate signalling pathways leading to nitric oxide production*. Br J Pharmacol, 135 (6), pp. 1579-87.
- MARTÍNEZ-VALVERDE, I. [2000]: «Significado nutricional de los compuestos fenólicos de la dieta». *Archivos Latinoamericanos de nutrición*.
- MASQUELIER J. [1979]: «Flavonoids and pycnogenols». *International Journal for Vitamin & Nutrition Research*. 49 (3): 307-11.
- MASQUELIER, J [1986]: «Action protectrice du vin sur l'ulcère gastrique». *Industrie delle bevande*. 13–16.
- MCKAY DL [2002]: «The role of tea in human health: an update». *J Am Coll Nutr*, 21, pp. 1-13.
- MONTFORT PALACIOS, A [2009]: «La alcoholemia y su legislación aplicable», en *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, septiembre 2009.
- NURNBERGER, J.I. y BIERUT, L.J. [2007]: «Genética del alcoholismo» en *Investigación y Ciencia Prensa Científica S.A Barcelona* pp 12-19
- ORDEN de 22 de noviembre de 1996 sobre la Denominación de origen de La Mancha (B.O:E de 9 de diciembre de 1996).

- PERIS, P. [1995]: «Alcoholismo: alteración del metabolismo» en *Investigación y Ciencia Prensa Científica S.A Barcelona* pp81-82
- PIGNATELLI P. [2000]: «The flavonoids quercetin and catechin synergistically inhibit platelet function by antagonizing the intracellular production of hydrogen peroxide». *Am J Clin Nutr*, 72 (5), pp. 1150-5.
- RENAUD SC. [1998]: «Alcohol and mortality in middle-aged men from eastern France». *Epidemiology*, 9, pp. 184-8.
- RENAUD SC. [1996]: «Effects of alcohol on platelet functions». *Clin Chim Acta*, 246 (1-2), pp. 77-89.
- RICE-EVANS CA. [1997]: «Antioxidant properties of phenolic compounds». *Trends in Plant Science* 2:152-159.
- RIMM EB. [1999]: «Moderate alcohol intake and lower risk of coronary heart disease: meta-analysis of effects on lipids and haemostatic factors». *BMJ*, 319, pp. 1523-8.
- RUF JC [1995]: «Platelet rebound effect of alcohol withdrawal and wine drinking in rats. Relation to tannins and lipid peroxidation». *Arterioscler Thromb Vasc Biol*, 15 (1), pp. 140-4.
- SAIJA A. [1995]: «Flavonoids as antioxidant agents: importance of their interaction with biomembranes». *Free Radic Biol Med*, 19, 481-6.
- SATO M. [1996]: «Varietal Differences in the Phenolic Content and Superoxide Radical Scavenging Potential of Wines from Different Sources». *J Agric. Food Chem* 44:37-41.
- SHARP, M. W. [1988]: «The cost of Salmonella typhimurium phage type 204c infection in a group of purchased calves». *State Vet. J.* 42:61-67.
- SPANOS, G. A. [1992]: «Phenolics of apple, pear and white grape juice and their changes with their changes with processing and storage: a review». *J. Agric. Food Chem.* 40: 1478-1487.
- ST-LEGER, A. S. [1979]: «Factors associated with cardiac mortality in developed countries with particular reference to the consumption of wine». *Lancet*: 1017-1020.
- TEBIB K. [1994]: «Effect of grape seed tannins on the activity of some rat intestinal enzyme activities». *Enzyme Protein*, 48 (1), 51-60.
- TORRES GONZÁLEZ, F [2007]: «El vino en la experiencia médica: luces y sombras». En *Cuadernos de Estudios Manchegos*, 31, Instituto de Estudios Manchegos.
- VALLEE, B.L. [1998]: «El alcohol en el mundo occidental», en *Investigación y Ciencia*, Prensa Científica S.A, Barcelona, pp. 56 -61.
- VAN JAARSVELD H. [1996]: «Effect of flavonoids on the outcome of myocardial mitochondrial ischemia/reperfusion injury». *Res Commun Mol Pathol Pharmacol*, 91 (1), 65-75.

- WANNAMETHEE SG. [1999]: «Type of alcoholic drink and risk of major coronary heart disease events and all-cause mortality». *Am J Public Health*, 89, pp. 685-90.
- WEISSE ME. [1995]: «Wine as a digestive aid: comparative antimicrobial affects of bismuth salicylate and red and white wine». *BMJ*, 311, pp. 1657-60.
- YANG CS. [2001]: «Inhibition of carcinogenesis by dietary polyphenolic compounds». *Annu Rev Nutr*, 21, pp. 381-406.
- ZENEBE W. [2003]: «Red wine polyphenols induce vasorelaxation by increased nitric oxide bioactivity». *Physiol Res*, 52 (4), pp. 425-32.

<http://dietasanaynutricion.com/el-consumo-de-vino-tinto-ayuda-a-inmunizar-el-organismo.html>. (15-11-2010)

<http://www.botanical-online.com/drogas/drogasalcohol.htm>. (15-11-2010)

[http://www.vinifera.com.ar/informes/informe5.pdf_\(15-11-2010\)](http://www.vinifera.com.ar/informes/informe5.pdf_(15-11-2010))

<http://www.congresoaeop.org/2009/agenda/docs/19042.pdf>. (2-12-2010)

<http://extras-murcia.laverdad.es/especiales/vinos-de-la-region-de-murcia-2009/1165-la-enologia-es-una-cienciapero-tambien-un-arteencarna-gomez-plaza-es-catedratica-de-tecnologia>. (3-12-2010)

<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-onsumo/2004/03/18/11423.php>. (3-12-2010)

<http://blocs.xtec.cat/delaliteraturalescuinesdelamediterrania/files/2010/06/aroma-arabe-part-1.pdf>. (10-12-2010)

<http://www.saber.es/web/biblioteca/libros/vino-gastronomia-y-salud/html/t05.htm>

www.eumed.net/rev/cccss/05/amp2. (10-12-2010)

www.videsyvinos.com. (15-01-2011)

<http://www.seguridad-vial.net/alcohol.asp> (16-01-2011)

<http://www.elcuerpo.es/es-el-vino-tan-saludable-item36.php>. (18-01-2011)

http://www.alimentacionsaludable.es/alim_alcohol.htm. (18-01-2011)

<http://www.diariomedico.com/2009/04/02/area-cientifica>. (20-01-2011).

http://www.uv.es/metode/anuario2001/63_2001.html. (20-01-2011)

EL PAISAJE CULTURAL VITIVINÍCOLA

Jesús Matute Rodero

Departamento de Biología y Geología

El vino
mueve la primavera,
crece como una planta la alegría,
caen muros,
peñascos,
se cierran los abismos,
nace el canto.

Pablo Neruda

LA VID

Durante mucho tiempo se pensaba que la vid fue introducida en los países mediterráneos desde Oriente Medio; pero los restos de vides fósiles, en sedimentos del terciario, hallados en torno al Mediterráneo, nos demuestran que ya existían antes de las glaciaciones cuaternarias y, probablemente, el clima frío le hizo emigrar por el este, a Asia. En Europa la disposición de las grandes cadenas montañosas, como los Alpes o los Pirineos, se extienden de Oeste a Este y dificultan la dispersión de semillas y brotes hacia las zonas meridionales más cálidas. Quizá por esta razón las antecesoras de las viñas actuales se refugiaron en Oriente Medio, y fuera allí donde el hombre comenzó a conocerlas y valorarlas.

Las primeras vinificaciones tuvieron lugar hace ocho mil años en el Cáucaso, entre las actuales Armenia y Georgia. Desde el Cáucaso su cultivo se fue extendiendo, primero hacia el sur, en las tierras de la fértil Mesopotamia, y posteriormente hacia el Oeste, por Siria, llegando al Mediterráneo donde encontraría su máximo esplendor. Fenicios, egipcios y griegos conocieron el arte de elaborar vino; pero fueron los romanos, con su imperio, los que expandieron la plantación de vides. Y además mejorando la producción de uva al colocar tutores a las parras, seleccionando terrenos con buen drenaje, buscando suelos pedregosos, y cuando no había buen drenaje sembraban en zonas con pendiente, siempre pensando en favorecer la calidad del vino.

Al igual que actualmente se pueden observar las vides como parras trepadoras en la Toscana italiana, las originarias plantas también lo fueron.



Sin embargo, al introducirse su cultivo en regiones más secas, se adoptaron plantaciones sin ningún tipo de apoyo, con los sarmientos colgando en todas direcciones sobre el suelo, como cultivo en vaso.

Las invasiones bárbaras consiguen hacer caer el imperio romano occidental y, en parte, también el desarrollo vitícola, al ser pueblos procedentes del norte con una cultura fundamentalmente cervecera.

Los monasterios cristianos medievales, gracias al valor simbólico que el vino representa en la liturgia, van a ser los mantenedores de las técnicas romanas de vinificación. Grandes regiones vinateras como Borgoña, o las riberas del Duero deben a los monjes medievales su tradición vitícola.

El descubrimiento de América va a permitir una nueva expansión del cultivo de viñedos. Esta se produce en las regiones con clima mediterráneo del Nuevo Mundo, en Chile y Argentina en un primer momento; posteriormente, con la llegada de Fray Junípero Serra, California. En estas zonas, el verano es seco y soleado, y las viñas se adaptan bastante bien a la sequía estacional, propiciando unos vinos de mayor graduación que en los climas oceánicos y continentales de veranos lluviosos y grises.

En el siglo XVIII los holandeses llevan la vid hasta la zona del Cabo, en África del Sur, también de clima mediterráneo, al igual que ocurre en el suroeste de Australia, hacia donde los ingleses llevaron el cultivo de la vid en el siglo XIX.

La mayor parte de la producción mundial de vino procede de las regiones mencionadas. En los suelos de estas zonas las cepas consiguen aprovechar el agua acumulada durante el invierno y primavera gracias a unas raíces especialmente profundas y desarrolladas, al tiempo que la parte aérea de la planta recibe un sol continuo durante el estío. Se favorece así la maduración y una mayor graduación en azúcares de la uva que, posteriormente, en la fermentación se traduce en una graduación alcohólica superior a la de los vinos de climas más fríos y húmedos.

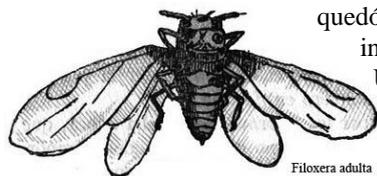
FACTORES AMBIENTALES QUE INFLUYEN SOBRE LA VID

De los factores físicos destacan la luz, el suelo y el clima. De los factores bióticos hay que señalar la propia variedad de *Vitis vinifera* seleccionada y las posibles enfermedades que pueda sufrir en cada momento. Ya hemos hablado de que la vid presenta una raíz profunda y firme. Es incluso capaz de hundirse quince metros en la tierra en busca de humedad. Y precisamente esa raíz es el punto débil de la especie. Esto se pudo comprobar en Europa cuando en el año 1863 llegó un insecto llamado *Phylloxera* junto a unas cepas procedentes de América con destino a un jardín botánico inglés.

En cinco años la mitad de los viñedos franceses



Filoxera (estados larvarios)



Filoxera adulta

quedó devastada por el mordisco de este insecto parásito originario de Estados Unidos. La única forma de detener la plaga fue utilizar como portainjertos un pie de la especie americana *Vitis lambrusca*, una especie salvaje de la vid que ha desarrollado resistencia frente a la filoxera al evolucionar juntos en el continente americano durante millones de años. Hoy en día la inmensa mayoría de los viñedos que hay en el mundo tienen como portainjertos *Vitis lambrusca* y sobre ella se injerta la variedad clonal de *Vitis vinifera* que se prefiera.

En cuanto al suelo, conviene que sean sueltos, arenosos y ligeramente alcalinos, con poca materia orgánica y baja disponibilidad hídrica en verano. Los niveles de fósforo, potasio y magnesio han de ser medios, la exposición al sureste y una altitud de 500 metros. Lo mejor es que el viñedo crezca con poco vigor en la madera y con una detención precoz del crecimiento vegetativo.

Respecto al clima, lo ideal sería un régimen de precipitaciones entre 400 y 800 litros anuales, con una insolación en la época estival importante (los agricultores dicen que para una buena cosecha los días de sol deben ser tres veces los nublados). El clima mediterráneo, con su sequía estival, no es muy propicio para una producción abundante de uva; pero sí para la calidad si se controla el cultivo y la posterior elaboración del vino. La humedad es un

factor clave en la propagación de las enfermedades más temidas por los viticultores, como son el mildiu, el oídio y la podredumbre gris. Si el final de la primavera coincide con lluvias persistentes y temperaturas altas, los tratamientos preventivos son obligados si se quiere tener cosecha en el otoño.

La sequía estival extrema puede paliarse con sistemas de riego eficaces. La idea es conseguir un estrés radicular parcial [Falcó, 2001:19] con un riego limitado a mantener el rendimiento de la planta, pero que obligue a las raíces estresadas a producir ácido abscísico. Esta sustancia es una hormona vegetal que al subir hacia las hojas provoca la reducción de la apertura de los estomas. Si el cierre de los estomas fuera total, se paralizaría la fotosíntesis, ya que a través de ellos también se absorbe el dióxido de carbono; pero si se consigue un cierre parcial (mediante un estrés hídrico controlado), se incrementa la eficiencia en el uso de agua disponible, manteniéndose la función clorofílica.



Y hablando de fotosíntesis, un factor físico clave es la luz. Los romanos ya sabían que los mejores vinos se producían en los suelos pobres y con viñas viejas. Como luego veremos, al hablar de los sistemas de emparrado, todo ello tiene su explicación científica: una cepa vieja en un suelo con pocos nutrientes tiene menor número de hojas, menos vegetación y por lo tanto una mayor y mejor penetración de la luz solar a toda la masa foliar, lo que consigue una madurez plena en todos los racimos de uva. Las mejores características organolépticas de cada racimo se obtienen si se encuentran expuestos directamente al sol y si por cada uno de estos racimos hay unas quince hojas que también estén soleadas y le aporten alimento.

Serían muchos los factores a considerar que influyen en la calidad de un vino; pero más importante que la consideración aislada de todos ellos es la interrelación entre unos y otros, como ya veremos al aproximarnos al concepto de paisaje.

VIÑA Y PAISAJE

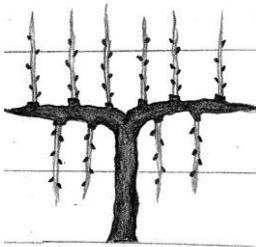
La influencia del suelo en el estilo y calidad de un vino se engloba en el término francés "terroir", que hace alusión a la combinación de las

características del suelo, la altitud, la orientación, la pendiente del terreno y el microclima local. Lógicamente, todos estos factores solo se pueden expresar en un vino si se produce exclusivamente con las uvas de ese "pago", expresión española que corresponde a "terroir".

El pago o "terroir" es un concepto global que incluye viñedo y bodega en una sola propiedad. Grandes regiones vitícolas como la de Burdeos en Francia, ofrecen paisajes de pagos denominados "châteaux". Otras como la Toscana italiana tienen los "castellos" o "tenutas". Sin embargo en España los pagos son escasos, la mayoría de las bodegas asumen un modelo industrial. Los bodegueros compran la uva a los agricultores y elaboran un vino de calidad uniforme procedente de la mezcla de muchos pagos. Esta especialización y separación del trabajo es ventajosa económicamente; pero impide poder apreciar las sutiles diferencias entre unos vinos y otros. Y en cuanto al paisaje resultante, también es más homogéneo: las diversas viñas se superponen unas a continuación de otras sin apreciarse lindes entre propiedades, cual si de un solo "terroir" se tratase.

En los últimos años se está desarrollando en España una paulatina renovación del sistema de plantación, y curiosamente, volviendo a los orígenes de una vid trepadora. Ello se debe a la conducción del emparrado en espalderas en las que todo el conjunto queda sujeto en una serie de líneas de alambres.

Dentro de los sistemas de emparrado hay diversas variantes; en la espaldera tradicional, las capas de dos o tres hojas exteriores son las únicas que hacen fotosíntesis al cien por cien de su potencialidad y suponen el setenta por cien de la maduración de la uva. La capa de hojas que hay debajo de las exteriores tiene un rendimiento mucho menor, suponiendo en torno a un quince por ciento del total. Y las hojas más internas, ya muy sombreadas prácticamente, llegan a vegetar y ser parásitas de las anteriores, en el sentido de no fotosintetizar ningún glúcido para la uva.



Por este motivo, a pesar de que el emparrado tradicional puede duplicar la superficie foliar de un viñedo en vaso y facilitar la mecanización, se está introduciendo en algunos pagos punteros de España el sistema de espaldera Smart-Dyson, que permite una superficie foliar cuatro veces mayor que la de un viñedo en vaso y dos veces y media superior a la de la una espaldera tradicional [Falcó, 2001:24].

Sea un sistema u otro, el resultado es que facilitan la poda y la vendimia al poder mecanizarse, se reduce el riesgo de ataque de enfermedades criptogámicas ya que los sarmientos no están tan cerca del suelo y la cubierta foliar no es tan densa, rebajando los valores de humedad que tan perniciosos pueden ser para estos ataques. En definitiva, poco a poco vamos asistiendo a un cambio sutil en ese "mar de viñas" que constituye gran parte de nuestro paisaje cultural.

EL PAISAJE CULTURAL

Pero, ¿qué entendemos por paisaje cultural? Para aproximarnos al término tenemos primero que describir el concepto de paisaje como "percepción plurisensorial de un sistema de relaciones subyacentes" [González Bernáldez, 1981: 256]. No se trata de una imagen exclusivamente visual, sino polisensorial; un paisaje no es una fotografía o diapositiva, es también la fragancia que emana del matorral mediterráneo en primavera, o el graznido de los somormujos que retornan a los humedales; es también, incluso, la emoción que experimentamos al contemplarlo, la añoranza de haberlo sentido alguna vez en nuestras vidas, la predisposición afectiva del sistema límbico de nuestro cerebro primitivo. Es, en definitiva, la interacción de todos los factores anteriores y de muchos otros de los que no somos conscientes.

Toda esta "percepción plurisensorial" sería algo así como el "fenopaisaje", en analogía al concepto biológico de fenotipo, y debo referirme ahora a las "relaciones subyacentes", un término un tanto abstracto y demasiado conciso para describir tantos y tantos procesos como engloba. (Mi maestro, Francisco Díaz-Pineda, nos hablaba en una memorable excursión por el monte de El Pardo de la multitud de insectos que estábamos pisando con nuestros zapatos y que, eran los auténticos responsables de la formación de aquel suelo "insecting-moder"¹, y por tanto de la formación boscosa de aquel paisaje). Pero a las relaciones entre los seres vivos que viven bajo el suelo, en el suelo y sobre el suelo, tendríamos que añadir todo el conjunto de fenómenos físicos que, a su vez, reaccionan con los anteriores y todos ellos entre sí, tales como la acidez y la

¹ El humus moder es el resultado de una mezcla de fragmentos de plantas originada por animales mas pequeños que la lombriz de tierra. Está por encima de la superficie del suelo mineral, sin separación clara con éste. Difiere del humus mor en que es mucho más suelto y poroso, y la capa de residuos se caracteriza porque las hojas están laceradas por la alimentación de los artrópodos del suelo

composición química del sustrato rocoso, la presión atmosférica, la temperatura del aire, el agua presente en los poros, la producción de oxígeno por parte de los vegetales presentes... La lista sería tan extensa como imposible de hacerla completa; siempre se nos olvidaría algún minúsculo roedor, algún factor físico-químico ignorado, alguna hebra de esa red, de ese tejido imperceptible que subyace.

Pero en nuestra aproximación al concepto de paisaje, no he considerado, todavía, que la gran mayoría de los paisajes son producto de la interacción hombre-naturaleza, en los cuales, generalmente se han perseguido, desde el Neolítico, finalidades productivas. Todo el paisaje europeo tiene un enorme componente cultural de raíces históricas más o menos lejanas. A las interacciones subyacentes de las que hablaba anteriormente hay que superponer la estructura socioeconómica de un territorio dando lugar a multitud de nuevas interconexiones.

Debemos añadir, además, que el paisaje se ha convertido en un recurso importante, un recurso no solo cultural y social, sino también turístico y económico. Muestra de ello son las bodegas y hoteles recientemente proyectados por afamados arquitectos. Destacan el vanguardista hotel de Elciego (Álava) del canadiense Frank Gehry, donde este proyectista ha construido un edificio que expresa un animal galopando por el campo. Para ello ha utilizado revestimientos exteriores de titanio, de formas ondulantes, que se integran en el paisaje de la Rioja alavesa de una forma absolutamente innovadora. Otro proyecto arquitectónico, en este caso inspirado en la visión de una copa de vino, es el realizado por Santiago Calatrava en las Bodegas Ysios, donde la composición vanguardista de una hilera de barricas se acopla perfectamente al paisaje. No menos innovadora es la integración que Rafael Moneo ha realizado del bosque natural con la viña en Navarra. Con dicha integración se favorece un microclima que permite optimizar el cultivo de la vid y, al mismo tiempo, se salvaguarda el hábitat natural y por tanto las visitas de los amantes de la naturaleza. El turismo enológico ya es una realidad con un gran porvenir.

EL PAISAJE CULTURAL VITÍCOLA MANCHEGO

Seguramente, junto al encinar y al olivar, sea el paisaje cultural vitivinícola emblemático de la región mediterránea. Si la encina constituye la especie polarizadora de los paisajes más o menos naturales o asilvestrados de nuestra región, la vid lo es de nuestro paisaje cultural.

En España, buena parte del paisaje rural actual muestra la huella del cultivo de la vid o está ocupado actualmente por viñas. Esta presencia es mucho más acusada en determinadas regiones como La Rioja, y las dos Castillas, siendo Castilla-La Mancha la que presenta una superficie mayor.

El desarrollo del cultivo de la vid en nuestro país fue ganando terreno durante los siglos XVII y XVIII, favorecido por el comercio tanto interno como el desarrollado con las exportaciones de aguardientes a las colonias americanas. En la segunda mitad del siglo XIX, la plaga de la filoxera hizo estragos en los viñedos franceses, hasta tal punto que tuvieron que importar vinos de otros países pagándose buenos precios. Este hecho propició un aumento de la superficie plantada en nuestro país hasta que también llegara aquí la filoxera y se detuviera bruscamente la expansión desenfrenada de su desarrollo. El siglo XX ha supuesto una reducción considerable de la superficie, lo que se acrecentó a partir de las ayudas al arranque de viñedos que sucesivamente se fueron dando y continúan en el actual siglo.

Pero, ¿cuáles son los parámetros que caracterizan un paisaje vitícola como el manchego? Los elementos perceptivos de un viñedo clásico, como el que podemos encontrar extensamente en la gran llanura manchega son básicamente:

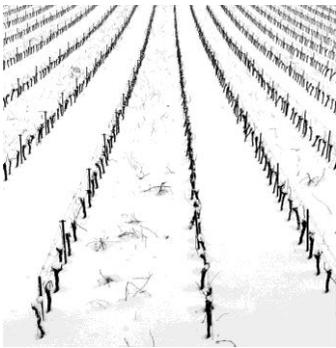
En cuanto a forma, un paisaje globalmente bidimensional (la altura de las cepas podemos despreciarla con respecto a las dimensiones de superficie). Una línea del horizonte claramente delimitada, horizontal y con fuerza. Respecto al color, podríamos hablar de varios paisajes en función de la estación. Así, a partir de abril, con los sarmientos ya verdes y, hasta el otoño, la viña tiene un contraste muy marcado entre los ocre de la tierra y los verdosos del follaje. El invierno, por el contrario, ofrece poco contraste de color... y las cepas se hunden visualmente en la tierra... casi imperceptibles, esperando el resurgir de la siguiente primavera.

Podríamos describirlo en su conjunto como un paisaje legible y predecible, donde el ritmo repetitivo de los surcos entre alineaciones infinitas de cepas se acaba perdiendo en un infinito horizonte.

Los anteriores signos visuales no son, a priori, acreedores de una gran valoración paisajística. Como señala González Bernáldez [1985: 47], "Un exceso de legibilidad puede llevar al rechazo de una escena a causa de su excesiva trivialidad y la falta de reto". Este ecólogo, al estudiar las características desencadenantes de sentimientos estéticos en la población europea encuestada, advierte que hay ciertas características del entorno frente a las cuales se muestran preferencias mayoritarias, como son "la

vegetación arbórea vigorosa, la espontaneidad y naturalidad del crecimiento, la legibilidad, comprensión o hallazgo de significado, la presencia de patrones repetitivos o ritmos, como alineaciones de árboles; la estructuración de la escena en áreas o sectores discretos, individualización de las copas de los árboles, contraste entre espacios arbolados y descubiertos" [González Bernáldez, 1985: 38-39].

Para concluir, en general, los entrevistados preferían paisajes legibles, (a veces asociados a la defoliación invernal); pero no demasiado legibles. No hasta el punto de que desapareciera toda incertidumbre y complejidad en formas y estructuras, todo el "misterio" escondido en cada escena. De igual forma el factor vigorosidad vegetal-fertilidad es preferido mayoritariamente, siempre que no hubiera conflicto de elección frente a ritmos y patrones repetitivos. En esos casos de conflictos, las preferencias no son unánimes, sino que dependen fundamentalmente del perfil psicológico del encuestado.



Los individuos emocionalmente inestables valoran más la presencia de ritmo y patrones predecibles, aun a costa de sacrificar el factor vigor vegetal. Los individuos calificados como "responsables" en los test psicológicos toleran menos los paisajes defoliados, y por tanto legibles, que representan una cierta hostilidad y de déficit de vigorosidad-fertilidad, aunque solo sea estacional.

¿Qué hace, pues, que ese "mar de viñas" que cruza el corazón de nuestra Mancha haya inspirado tan variado tipo de emociones, sentimientos, personajes ficticios, literarios, humorísticos, desde Cervantes hasta nuestros días? Para responder a esta pregunta podemos intentar buscar en las estructuras arcaicas de nuestro cerebro, las cuales eran comunes a los demás mamíferos; en ellas el factor supervivencia es fácil que vaya asociado a los factores de vigorosidad, ritmos predecibles, y escenas legibles que corresponderían a una mayor probabilidad de encontrar alimento y, simultáneamente, de visualizar a cierta distancia los depredadores.

Pero, lejos de la búsqueda de explicaciones en las emociones estéticas relictas, no ha muchos años que podíamos subir cualquier atardecer otoñal al cerro del Santuario de la Virgen de Campo de Criptana y encontrar la

respuesta: la mirada hacia el sur perdida en viñedos infinitos, donde se solapan los campos de Tomelloso, Socuéllamos, Pedro Muñoz, la propia Criptana... No era una imagen, sino una sensación de contrarios, del vacío y de la plenitud, del verde y el ocre, blanco y añil, cielo y tierra, lejano y próximo, realidad e incertidumbre. ¿Incertidumbre? ¡Ah, claro!, un paisaje deseable tiene que tener algo de impredecibilidad, de misterio o de suspense que nos deje intuir una información adicional aún por venir; pues ahí lo tenemos, frente a nuestros ojos emerge un mar tan exhaustivamente repetitivo como desprevénidamente infinito, en un horizonte mágico, tan mágico, que solo es comparable al horizonte que percibo desde un barco adentrándome en las repetitivas aguas de la mar. Viña y cielo, mar y cielo; ahora entiendo por qué a las gentes de esta tierra nos encandila tanto el azul intenso del océano.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- DELGADO, C. [2001]: *El nuevo libro del vino*. Alianza Editorial. Madrid.
- FALCÓ FERNÁNDEZ DE CORDOVA, C. [2001]: *La viticultura de la luz. Actas del VI Congreso de la federación española de asociaciones de enólogos*. Puerto de Santa María.
- [2004]: *Entender de vino*. Ediciones Martínez Roca. Madrid
- GONZÁLEZ BERNÁLDEZ, F. [1981]: *Ecología y paisaje*. Madrid. Ed. Blume
- [1985]: *Invitación a la ecología humana*. Madrid. Editorial Tecnos.
- GONZÁLEZ BERNÁLDEZ, F. SANCHO ROYO, F. & GARCÍA NOVO, F. [1973]. *Analyse des réactions face au paysage naturel*. Options Méditerranéennes.
- GRAINGER, K. [2005]: *Producción de vino. Desde la vid hasta la botella*. Editorial Acribia. Zaragoza.
- HIDALGO TOGORES, J. [2006]: *La calidad del vino desde el viñedo*. Mundi Prensa Libros.
- PINEDA, F.D., CLARK, W., DALY, H.E., HEMMING, J., MEADOWS, D.H. & WEIZSÄCKER, U. von. [1996]: *Ecología y desarrollo. Escalas y problemas de la dialéctica Desarrollo-Medio Ambiente*. Editorial Complutense, Madrid,
- PINEDA, F.D. [2003]. “Paisaje y territorio”, en García-Orcóyen, C. (ed.). *Mediterráneo y Medio Ambiente. Mediterráneo Económico*. Instituto de Estudios CajaMar, Almería
- VAUDOUR, E. [2010]: *Los Terroirs vitícolas*. Acribia Editorial. Zaragoza.
- <http://www.diccionariodelvino.com> [22-01-2011]
- <http://www.disfrutarelvino.com/> [22-01-2011]
- http://www.pagosdefamilia.es/html_es/pagos_elrincon01.html [5-02-2011]
- <http://www.neruda.uchile.cl/obra/obraodaselementales10.html> [5-02-2011]

EL VINO EN LA GRECIA ANTIGUA

Belén Morales Peco
Departamento de Griego

El vino fue un elemento esencial en la cultura griega. Como preciado don del dios Dioniso es incuestionable su vinculación con el culto y la religión; en la literatura y en el arte es un tema recurrente, y su función socializadora e integradora se hace explícita a través de los banquetes o *symposia* que los griegos celebraban en circunstancias diferentes no sólo para el disfrute y el placer, sino también para propiciar y reforzar la cohesión social o del grupo de participantes, que se rigen por el mismo sistema de valores y comparten intereses.

El término general para el vino en griego es *oînos*¹. Según la mitología griega, está emparentado con el nombre de Eneo (en griego *Oineús*), el rey de Calidón, a quien Dioniso regaló la primera cepa plantada en Grecia, en agradecimiento por haberle prestado a su esposa Altea, de la que se había enamorado. También se decía que uno de sus pastores había observado que uno de los carneros comía los frutos de una planta desconocida para él. El pastor recogió estos frutos, los exprimió y mezcló el jugo con el agua del río Aqueloo. El rey Eneo había dado al líquido así obtenido un nombre derivado del suyo [Grimal, 1994: 157-158]. No obstante, junto a *oînos*, en los textos aparecen otros términos. De ellos el más antiguo, ya presente en Homero y los líricos arcaicos es *méthy*, palabra de origen indoeuropeo que designaba cualquier bebida capaz de provocar embriaguez. Asimismo utilizaban los términos *gleûkos* y *trýx* para referirse al mosto sin fermentar o al vino nuevo [García Soler, 2001: 284].

Según el color, los griegos distinguían entre el vino negro (*mélas*) y el blanco (*leukós*). El primero, con sus variantes de dulce y seco, se caracterizaba por su fuerza. El blanco, en cambio, era considerado más ligero, diurético y digestivo.

¹ De esta palabra procede la raíz “eno-”.

Los procesos de vinificación² eran muy diferentes de los actuales. En la prensa se obtenían tres tipos de mosto, de los que derivaban vinos de calidad muy diferente: el primero era el que fluía de las uvas antes del prensado, muy dulce y apreciado; se almacenaba en ánforas y se sometía en ocasiones a procesos diversos para su conservación. Menos valorado era el mosto de prensa, y menos todavía el obtenido de un nuevo prensado del hollejo, que servía para hacer vinos de segunda clase. Incluso se añadía agua al orujo y se llevaba de nuevo a la prensa; con el líquido obtenido se elaboraba el aguapié, vino de calidad ínfima, consumido por esclavos y gentes de escasos recursos.

Estos mostos de calidades tan diferentes eran depositados en odres de piel de cabra o de cerdo, o en tinajas de barro (*píthoi*) y ánforas impermeabilizadas con pez o resina. El uso de estos recipientes afectaba a las características del vino, especialmente a su olor y sabor.

Tras su envasado, los vinos de calidad se dejaban madurar durante un periodo de diez a quince años, por lo que había que recurrir a procedimientos que garantizaran su conservación. Era muy frecuente añadir agua de mar, que daba estabilidad al vino, a la vez que incrementaba su acidez. Según Dioscórides (médico griego del s. I d.C), los vinos mezclados con agua de mar sientan mal al estómago, dan sed, tienen efecto laxante y son nocivos para los nervios. También se recurría a productos minerales, como la arcilla, el mármol y el yeso, para conservar el vino, darle perfume o aumentar el grado de alcohol.

Para acelerar el envejecimiento se trataba al vino con calor o se le sometía a un proceso de ahumado que le confería mayor acidez. Un efecto similar se conseguía por medio de la exposición de los recipientes de vino a la intemperie.

Durante este proceso de crianza el olor y el sabor del vino quedaban deteriorados, por ello se recurría a nuevos procedimientos para convertirlo en una bebida más agradable. Homero (*Odisea*, X, 234) nos ofrece el testimonio de uno de los más antiguos en la bebida que Circe ofrece a los compañeros de Odiseo, con la que los convertirá en cerdos; se trata de una mezcla de vino con miel, harina y queso³. Con frecuencia, y ya desde época

² Nos atenemos a la información aportada por García Soler en su libro sobre la gastronomía griega [2001: 285-293] y Flacelière [1996: 213].

³ “Cuando los tuvo dentro, los hizo sentar en sillas y sillones, confeccionó un potaje de queso, harina y miel fresca con vino de Pramnio, y echó en él drogas perniciosas... Díoselo, 260

antigua, se añadían al vino sustancias aromáticas como tomillo, menta, canela, incienso o mirra, para perfumarlo, corregirlo o mejorarlo. En ciertas ocasiones, con motivo de determinadas celebraciones o rituales religiosos, como la consulta del oráculo de Trofonio o los misterios de Eleusis, es muy probable que se incrementara el poder embriagante y enajenador del vino que se ingería por medio de la adición de determinados ingredientes tóxicos de origen vegetal, como el cornezuelo, un hongo parásito de los cereales [Schrader, 1999: 466-469].

A partir de la épica, de la lírica arcaica o la comedia se puede elaborar un amplio catálogo [García Soler, 2001: 296-310, y 1999: 391-403] de los vinos que los griegos consumían, cuyos nombres indican el lugar de origen o hacen referencia a otros aspectos, como la uva empleada o el procedimiento de elaboración. Muy apreciados eran los vinos de Tasos, Lesbos y Quíos, especialmente el llamado “pramnio”, cuya historia empieza ya en Homero. Es la base de la pócima que Circe ofrece a los compañeros de Odiseo, a la que nos hemos referido anteriormente, y de la bebida que Néstor ofrece a Macaón, que ha sido herido en el combate (*Ilíada*, XI, 639 y ss.)⁴. Era un caldo espeso con una fuerza extraordinaria. En la isla de Naxos se elaboraba el famoso “biblinos”, un vino dulce ya alabado por Hesíodo (*Trabajos y Días*, 589), que aconseja beberlo en verano. Finalmente mencionaremos el vino de Maronea, uno de los más conocidos de Tracia. Es la dulce bebida con la que Odiseo embriaga al Cíclope Polifemo y a la que también se refiere el poeta Arquíloco con el nombre de vino de Ísmaro:

En la lanza tengo mi pan negro, en la lanza
mi vino de Ísmaro y bebo apoyado en mi lanza. (fr. 2D)⁵

Sin duda el rasgo más característico del consumo de vino por parte de los griegos es el hecho de que, salvo en determinadas ocasiones, no bebían el vino puro, sino mezclado con agua. Ateneo de Naucratis⁶ nos habla de la

bebieron y, de contado, los tocó con una varita y los encerró en pocilgas” (*Odisea*, X, 234 y ss; Traducción de Luis Segalá y Estalella, 1978).

⁴ “En ella la mujer, que parecía una diosa, les preparó la bebida: echó vino de pramnio, raspó queso de cabra con rallo de bronce, espolvoreó la mezcla con blanca harina y les invitó a beber” (Traducción de L. Segalá y Estalella, 1980).

⁵ Traducción de C. García Gual, 1993.

⁶ Autor griego de finales del s. II d. C., cuya obra *Deipnosophistai*, “Banquete de sabios” o “Los versados en el arte del banquete”, contiene abundante información sobre cuestiones relativas a la comida y bebida en la antigua Grecia.

antigüedad de esta costumbre, documentada ya en Homero⁷, y que el mito asocia a los nombres del médico y adivino Melampo y del rey del Ática Anfición, quienes, a su vez, la habrían aprendido del propio Dioniso. No obstante, el médico Filónides explica que se debió a un suceso fortuito, al caer agua de lluvia sobre un recipiente de vino [García Soler, 2001: 293].

El vino puro, sin mezclar, se consumía únicamente en la primera copa del banquete-simposio, dedicada a los dioses, y en el desayuno (*akrátismos*) que consistía en pan mojado en vino sin mezcla (*ákraton*). La mezcla del vino con agua representa en el ámbito griego el modo civilizado de beber (Platón, *Leyes*, 637e), un rasgo, en definitiva, que diferenciaba a los helenos de los bárbaros⁸, sobre todo los tracios y los escitas, que beben vino puro y lo hacen de forma desordenada hasta llegar a la intoxicación. Estos versos del poeta Anacreonte (s. VI a. C.) son muy explícitos al respecto:

Venga ya, tráenos muchacho, la copa, que de un trago la apuro.
échale diez cazos de agua y cinco de vino, para que sin excesos otra vez
celebre la fiesta de Baco. Vamos, de nuevo, sin tanto estrépito y griterío
ahora practiquemos el beber vino no al modo escita,
brindando al compás de hermosos himnos 2 (43D)⁹

Las mujeres y los esclavos, colectivos que en Grecia están al margen de la vida social, beben con frecuencia el vino sin mezclar, tal como atestigua el siguiente fragmento de la *Lisístrata* de Aristófanes, extraído del diálogo que la protagonista mantiene con su vecina Cleónice, y que alude a la fama de bebedoras de las mujeres:

CLEÓNICE: Por Zeus, yo te lo voy a decir si quieres. Poniendo una copa grande y negra boca arriba y degollando... un cántaro de vino de Tasos, juremos sobre la copa... no echarle agua encima (vv. 195-209)¹⁰.

⁷ “Toma la cratera grande, hijo de Menetio, haz una mezcla fuerte y distribuye en copas” (*Iliada*, IX, 202-203).

“Varios heraldos y diligentes servidores escanciaban vino y agua en las crateras” (*Odisea*, I, 110).

“¡Idomeneo! Te honro de un modo especial entre los dánaos, de ágiles corceles, así en la guerra u otra empresa como en el banquete, cuando los ilustres argivos beben el negro vino de honor mezclado en las crateras” (*Iliada*, IV, 259 y ss).

⁸ Los bárbaros consumen también alimentos que no toman los griegos o no de la forma en que ellos lo hacen: leche, mantequilla en lugar de aceite; y beben cerveza [García Soler, 2001: 39].

⁹ Traducción de C. García Gual, 1993.

¹⁰ Traducción de E. García Novo, 1994.

Era creencia generalizada en el mundo griego que el consumo de vino puro tenía efectos nocivos para el cuerpo y el alma de los bebedores; Ateneo nos ofrece ejemplos que ilustran tal opinión: el autor refiere el caso del rey Cleómenes de Esparta, cuya afición a la bebida, tomada a la manera escita, lo hizo enloquecer y lo llevó a la muerte; asimismo, menciona un certamen que tuvo lugar en los funerales de Alejandro Magno, en el que los participantes competían en consumir la mayor cantidad de vino sin mezcla, lo que provocó la muerte en muchos de ellos [García Soler; 2001: 294]. La finalidad de esta práctica era atemperar los efectos del alcohol para evitar y retrasar la embriaguez.

La mezcla estaba regulada y, aunque las proporciones de vino y agua variaban según las circunstancias, la combinación más citada en los textos literarios es la de dos partes de vino y cinco de agua, o de una a tres:

y que en una jarra limpia mezcle
cinco medidas de agua y tres de vino (Anacreonte, PMG, 409)

En los poemas homéricos se menciona un vino de cualidades excepcionales, “bebida de dioses”, dulce como la miel, que debía mezclarse en una proporción de una medida de vino y veinte de agua. Es el vino que Marón regaló a Odiseo, con el que éste emborrachó al Cíclope Polifemo¹¹.

LOS EFECTOS DEL VINO

El vino, junto con el pan, es símbolo de cultura y de civilización. Homero, el poeta educador de los griegos, llama a los hombres *sitophágoi* y *oinopotéres*, esto es, comedores de pan y bebedores de vino; en efecto, el desconocimiento de estos alimentos es un signo de barbarie. El ejemplo más claro lo hallamos en la *Odisea*, en el episodio del Cíclope Polifemo, adaptado siglos más tarde por Eurípides en su drama satírico *El Cíclope*, donde se nos describe la naturaleza inhumana de estos seres monstruosos:

ULISES: ¿A quién pertenece esta región? ¿A fieras, acaso?

SILENO: A los cíclopes, que moran en cuevas no en casas.

ULISES: ¿A quién obedecen? ¿Gobierna el pueblo?

¹¹ “Escogí a los doce mejores y juntos echamos a andar con un pellejo de cabra lleno de negro y dulce vino que me había dado Marón...Hízome Marón ricos dones pues me regaló...doce ánforas de un vino dulce y puro, bebida de dioses, que no conocían sus siervas ni sus esclavas, sino tan sólo él, su esposa y una dispensera. Cuando bebía este rojo licor, dulce como la miel, echaba una copa del mismo en veinte de agua, y de la cratera salía un olor tan suave y divinal que no sin pena hubiese renunciado a saborearlo”. (*Odisea*, IX, 193 y ss.).

SILENO: Son pastores nómadas; ninguno obedece a otro:
ULISES: ¿Siembran las espigas de Ceres, o de qué viven?
SILENO: De leche y de queso, y de la carne de sus ganados.
ULISES: ¿Y saborean el licor de BACO, el suave jugo de las viñas?
SILENO: De ninguna manera...
ULISES: ¿Son hospitalarios y benévolos con los extranjeros?
SILENO: Dicen que no hay manjar tan exquisito como su carne.
(*Cíclope*, vv. 118-128)¹²

El vino es, por tanto, un elemento de cultura; no obstante, la reflexión en torno a sus efectos sobre la naturaleza humana ha sido una constante en el pensamiento griego. Los mitos advierten ya de los peligros de esta apreciada bebida, que puede desatar la crueldad y la violencia. El primer ejemplo lo encontramos en la historia de Icario, a quien Dioniso, en pago de su hospitalidad, obsequió con un odre de vino y le ordenó que lo diese a probar a sus vecinos; éstos se embriagaron y creyendo que Icario los había envenenado, le dieron muerte a palos y abandonaron su cadáver. Otro ejemplo que podemos aportar es la disputa de los centauros y lapitas, librada en el banquete de bodas de Piritoo e Hipodamia, después de haber bebido abundante vino. Los centauros eran temidos por los mortales debido a su pasión por el vino y las mujeres. Piritoo, rey de los lapitas y emparentado con los centauros, los invitó a su boda. Los centauros se emborracharon y quisieron violar a la novia y a las demás mujeres [Grimal, 1994: 169 y 277, 432]. El propio Dioniso enloqueció por obra de su madrastra Hera, y tras ser purificado por la diosa Cibeles, utilizó el don del vino y el delirio de sus rituales, según Platón (*Leyes*, 672c), como castigo contra quienes le ofenden. Así, enloqueció a las mujeres tebanas para vengarse del rey Penteo, que había cometido el error de desafiarle. El rey tebano fue despedazado por las bacantes, entre las que se encontraba su propia madre¹³.

Los héroes homéricos conocían los efectos nocivos del vino, y así se lo hace saber Héctor a su madre cuando ésta se lo ofrece para que recobre fuerzas y aumente su vigor:

No me des vino dulce como la miel, venerada madre, no sea que me enerves y me hagas perder valor y fuerza (*Ilíada*, VI, 263-265).

¹² Traducción de J. Alemany y Bolufer, 1983.

¹³ Eurípides, *Bacantes*, 1983 (Traducción de J. Alemany y Bolufer)

La embriaguez es, por tanto, motivo de reproche en Homero, pues en ocasiones es causa de la mayor de las desgracias, como en el caso del compañero de Odiseo, Elpénor, quien habiendo bebido demasiado en el banquete de despedida servido por Circe, cayó desde una terraza elevada y murió¹⁴. La frugalidad, templanza y moderación debían ser las virtudes que los héroes homéricos cultivaran en todo momento, y también en su relación con el vino, ya que esta dulce bebida consumida en exceso se convierte en el peor enemigo: acrecienta la soberbia y anula la fuerza, el valor y la capacidad de autocontrol [Martín Puente, 2007: 24].

También Hesíodo [Gil, 1996: 170] describe sus efectos en los siguientes términos:

Encadena los pies, las manos, la lengua y la mente con irrompibles ataduras, y le domina el blando sueño.

En la poesía lírica encontramos también palabras de censura al uso inadecuado del vino:

Bebiste vino abundante y sin mezcla,
y no aportaste siquiera tu parte,
ni viniste invitado, como amigo,
sino que tu vientre extravió tu mente
y te arrastró a la desvergüenza. (Arquíloco, 24 (78D)¹⁵)

Filósofos de la talla de Platón y posteriormente pensadores del ámbito de la moral como Plutarco¹⁶ mostraron gran interés por el tema de la embriaguez. Según Platón (*Leyes*, 645d-e; 646a), el exceso de bebida afecta negativamente a la conducta del hombre: resalta lo irracional y primario, es decir, acentúa la parte sensitiva y pasional del alma y bloquea el intelecto, anulando recuerdos, opiniones y pensamientos; la embriaguez hace que el

¹⁴ El alma de Elpénor explica a Odiseo cómo murió: “Dañáronme la mala voluntad de algún dios y el exceso de vino. Habiéndome acostado en la mansión de Circe, no pensé en volver atrás, a fin de bajar por la larga escalera, y caí desde el techo (*Odisea*, XI, 110 y ss.).El episodio lo relata también Odiseo al rey Alcinoos con más detalle: “Se le rompieron las vértebras del cuello y su alma descendió al Hades” (*Odisea*, X, 552-560).

¹⁵ Traducción de C. García Gual, 1993.

¹⁶ Biógrafo griego, historiador y filósofo moral del s. I d. C. Entre sus obras destacan *Vidas Paralelas*, una serie de cincuenta biografías de personajes griegos y romanos, y *Moralia*, un conjunto de setenta escritos sobre diversas materias; entre ellos el que mayor interés tiene para nuestro trabajo es *Quaestiones convivales*, que constituye un repertorio de conversaciones mantenidas por hombres sabios durante los banquetes.

hombre pierda el control sobre sí mismo y vuelva a la niñez, lo degrada y lo enferma (*Banquete*, 176c-d)¹⁷.

Plutarco, a su vez, sostiene que el vino consumido en exceso tiene efectos perniciosos sobre la salud del cuerpo e incluso puede provocar la muerte. Así, aumenta el cansancio, agudiza los síntomas de cualquier enfermedad que pudiera padecerse y afecta negativamente a la procreación, pues debilita o hace ineficaz el esperma¹⁸. Por otra parte, es nocivo también para el alma, porque conduce a estados de insolencia, de ira y de locura y predispone a otros vicios, como el abuso de los placeres de la mesa y los sexuales; provoca, por tanto, relajación moral y lleva a los que desempeñan cargos públicos al descuido de sus funciones políticas y militares [Alcalde Martín, 1999: 84-92]. Alejandro Magno es, sin duda, el personaje que mejor ilustra con su conducta los peligros y desgracias que acarrea el uso indebido del vino. La muerte de su amigo Clito fue quizá uno de los episodios más trágicos que hubo de vivir el rey macedonio, desencadenado precisamente por el estado de embriaguez en que se encontraba y por su inclinación natural a la cólera. En un banquete, cuando todos estaban ebrios, Clito provocó con palabras impertinentes la ira de Alejandro, que, obcecado, lo atravesó con la lanza. El vino, también estuvo presente en su muerte. Según cuenta Plutarco, tras los funerales de su amigo Hefestión, se entregó otra vez a los placeres del banquete; bebió mucho y comenzó a tener fiebre; la fiebre le produjo sed y bebió más vino, hasta que murió.

Así pues, los griegos conocían desde antiguo los efectos perniciosos que conlleva el abuso del vino; por ello, condenaron la embriaguez, porque induce en muchas ocasiones a la violencia y al desorden público¹⁹. Sin

¹⁷ Palabras del médico Erixímaco que asiste al banquete de Agatón: "... gracias a la medicina, creo que para mí ha llegado a ser clarísimo que la embriaguez es perjudicial para los hombres, y ni querría yo proponerme voluntariamente en el beber ni se lo aconsejaría a otro, y menos aún, a quien todavía se encuentra con resaca de la vispera" (Traducción de J. Beltrán y R. Ojeda, 1989).

¹⁸ Así describe Plutarco los síntomas de la embriaguez. "Y, desde luego, a los que se emborrachan les ocurre cuanto sufren los hombres por el frío: temblores, pesadez, palidez, agitación del hálito vital en torno a los miembros, falta de claridad en la lengua, agarrotamiento de los nervios de las extremidades y entumecimiento. Y en la mayoría de las personas la borrachera acaba en un desfallecimiento, cuando el vino puro abate y extingue totalmente el calor. (*Moralía*, III, 652 D-E; Traducción de F. Martín García, 1987).

¹⁹ No obstante, Schrader [1999: 463-470] piensa que los hoplitas debían abusar del vino, para infundirse ánimos antes de entrar en batalla. Además el vino que ingerían debía tener un fuerte poder embriagante y enajenador; así se explican las alucinaciones experimentadas por los soldados en el transcurso de un enfrentamiento armado, descritas en la literatura griega, 266

embargo, también censuraron la abstinencia, porque impide disfrutar de las bondades del vino bebido con moderación.

Ya Homero nos dice que el vino, bebido con mesura, ayuda a recobrar la fuerza y el valor, hace olvidar al hombre la sed, la fatiga y las preocupaciones, abre los corazones y desata la lengua, de modo que el que lo toma dirá la verdad; trae el sueño y contribuye al descanso [Martín Puente, 1999: 24]²⁰.

Los poetas líricos arcaicos destacan con frecuencia el poder liberador del vino, que suscita el olvido de penas y promueve la alegría:

Levanta en alto, amigo, grandes copas decoradas,
que el vino nos lo ha dado a los hombres, como olvido
de males, el hijo de Sémele y de Zeus. (Alceo, V 346)²¹

Bebe este vino que a mí en los valles del Taígeto
me producen las viñas que el viejo Teótimo,
tan grato a los dioses, plantó en las faldas del monte,
trayendo agua fresca del Platanistunte al viñado.
Bebiéndolo ahuyentarás amargas tristezas, y, armado
de coraza de vino, estarás más ligero. (Teognis de Megara, vv. 879- 884)²²

Ateneo (II, 36 A)²³ recoge un fragmento de un cómico anónimo (PG VIII fr. 101) en el que el médico ateniense Mnesíteo afirma que el vino es un regalo de los dioses, no un castigo; el vino no es malo en sí mismo, sino que todo depende del uso que el hombre haga de él. El límite lo establece Eúbulo poeta cómico del s. IV a. C., en boca del propio Dioniso²⁴:

Sólo tres cráteras mezclo
para los que son prudentes: la una, de salud,
la que apuran primero. La segunda, de amor y placer.

como la del ateniense Epicelo en la batalla de Maratón, que creyó ver un gigantesco hoplita (Heródoto, *Historia*, 6, 117), o la de los atenienses, que vieron al héroe Teseo en la batalla de Maratón (Plutarco, *Teseo*, 35,8).

²⁰ “Ordénales, por el contrario, que en las veleras naves se sacien de manjares y vino, pues eso da fuerza y valor...El que pelea todo el día con enemigos, saciado de vino y de manjares tiene en el pecho un corazón audaz y sus miembros no se cansan” (*Ilíada*, XIX, 160-170). “Yo pondré en ella pan, agua y rojo vino, regocijador del ánimo” (*Odisea*, V, 165).

²¹ Traducción de Rodríguez Adrados (1980).

²² Traducción de C. García Gual (1993).

²³ Referencia incluida en Amat Flórez [2006: 131].

²⁴ En un fragmento de su obra *Sémele o Dioniso*, recogido también por Ateneo (PCG V Fr. 93), y cuya referencia encontramos también en Amat Flórez [2006: 131].

La tercera de sueño, que al apurarla los invitados
sabios regresan a casa. La cuarta ya no es nuestra,
sino de la insolencia. La quinta del griterío;
la sexta de los bailes por la calle; la séptima
de ojos morados; la octava de los alguaciles;
la novena de la cólera; la décima de la locura,
que también hace caer.

Así pues, tres son las copas que un hombre sensato debe beber, a partir de la cuarta el hombre se embriaga y cuanto más beba, más irracional y peligrosa será su conducta, desembocando en la locura y en la ira. En este estado de absoluta enajenación el hombre puede cometer cualquier delito [Amat Flórez, 2006: 133]. Si el hombre, por el contrario, respeta este límite, el vino se convierte en un *phármakon* para el alma y el cuerpo. Plutarco [López Salvá, 1999: 291-299 y Theodorsson, 1999: 57-69] afirma que es un remedio útil para los que están desfallecidos y un tónico para las afecciones del estómago; detiene las diarreas y las excesivas sudoraciones. Es el mejor somnífero, pues adormece con suavidad y relaja. Por ello, los médicos tenían preferencia por el vino y sus derivados en el tratamiento de diversas enfermedades. Los escritos del *Corpus Hippocraticum* y del médico Galeno describen las propiedades terapéuticas de los diferentes tipos de vino.

Por otra parte, el vino consumido con moderación influye positivamente en el carácter; pues, los que se conducen con templanza en el arte de beber se mueven con energía y seguridad y ven acrecentada su capacidad creativa. En este sentido, el vino es un estimulante de la inspiración. El poeta Arquíloco de Paros (s. VII a. C.) se asombra de su facilidad para improvisar ditirambos cuando tiene la mente “fulminada” por el vino:

Cómo sé comenzar un hermoso canto, con mi mente
traspasada por el rayo del vino del soberano Dioniso. (fr. 77 D)²⁵

El vino, además, libera del miedo a los más tímidos y revela la forma de ser verdaderos (“in vino veritas”), reaviva lo mejor y más armonioso de cada uno y, mezclado con la conversación, fomenta y consolida la amistad [López Salvá, 199: 297-298].

En conclusión, el vino nos ofrece una doble cara: es nocivo y pernicioso consumido en exceso, pues puede llevar a la locura y la destrucción; pero, ingerido en la justa medida, es sanador del cuerpo e inspirador y

²⁵ Fragmento recogido en Gil [1996: 171].

potenciador de nuestras mejores cualidades. La mejor actitud, por tanto, frente al vino no es la abstinencia, sino la moderación. La aspiración de los griegos, ya desde Homero, era conseguir la auténtica *areté*, esto es, la excelencia, asentada sobre la templanza y el justo medio. En el vino la *areté* puede encontrar un enemigo, ante el cual caben dos formas de guiarse (Platón, *Leyes*, 649b): enfrentarse a él para dominarlo o sucumbir ante él, por medio de la inhibición o abstinencia, o la entrega a su perturbador poder. Platón aboga por la confrontación con el vicio, para llegar a través de él a la virtud [Amat Flórez, 2006: 127-129]. Así pues, el vino y su uso simbolizan la lucha entre la medida y la no medida, entre lo racional y lo irracional [Difabio de Raimondo, 2007: 31]. Se ha de buscar el término medio entre la abstinencia absoluta y el vicio de la embriaguez, pues es aquí donde se halla el placer y la felicidad; el secreto siempre es la moderación. De ahí que algún autor [Méndez Aguirre, 2007: 1-9] haya destacado la contribución del vino en el nacimiento de la filosofía moral. Los principios del dominio de sí (*autarkeía*), de la templanza (*sophrosýne*) y del justo medio (*mesótes*), serían deudores de toda la reflexión que ha suscitado el consumo de vino en el pensamiento griego desde sus inicios.

EL SYMPÓSION Y EL VINO

El término *sympósion* significa “bebida en compañía” o “reunión de bebedores”. Beber solo en el mundo griego era síntoma de barbarie y el marco más oportuno para beber era el *sympósion*, en compañía de amigos, entre iguales [Amat Flórez, 2006: 141]. El *sympósion* es la reunión convivial que sigue al banquete propiamente dicho (el *deîpnon*); por tanto, un banquete con bebida no es un *sympósion* en sentido estricto. Para entender esto bien hay que saber que cualquier banquete griego en época arcaica (s. VIII a. C. – VI a. C.) tenía dos partes diferenciadas: una dedicada a la comida (el *deîpnon*), en la que se saciaba el hambre, y otra, el *sympósion*, destinada a la bebida, acompañada de fruta, dulces y toda clase de distracciones: conversaciones, poesía, adivinanzas, música, danza y juegos. En el banquete homérico (*daís*), del que derivaría el *sympósion* arcaico, no está tan clara la distinción entre la parte dedicada a la comida y la dedicada a la bebida. Sin embargo, muchos de los banquetes descritos por Homero conceden un lugar importante a la sobremesa cuando “satisfechos los deseos

de comer y beber” domina la palabra acompañada del vino [Atienza, 2007: 53]²⁶.

El vino es el elemento central en torno al cual se desarrolla la reunión, pero no es un fin en sí mismo, sino un instrumento que propicia el diálogo y la conversación, a veces elevada, en un ambiente lúdico y placentero (*euphrosýne*) y fomenta la amistad y solidaridad de los participantes [O. Murray, 1993: 259]. Así pues, junto al vino otro de los rasgos esenciales que definen al *sympósion* es la participación de grupos masculinos, aristocráticos e igualitarios que reafirman su identidad y solidaridad a través de la bebida ceremonial²⁷. En efecto, hablamos de bebida ceremonial porque el *sympósion* estaba reglamentado por el ritual y la tradición. Los asistentes al banquete se reclinaban en lechos situados a lo largo de las paredes del *ándron*, la sala de hombres. La costumbre de reclinarse se importó en el s. VII a. C. del Próximo Oriente y sustituyó a la de sentarse, como lo habían hecho los héroes homéricos [Murray, 1986: 78].

Tras el banquete (*deîpnon*), se retiraban las mesas sobre las que se había presentado la comida y se sustituían por otras donde se disponían las copas. En este momento, los invitados se lavaban las manos, se perfumaban y se adornaban con coronas y guirnaldas²⁸. A continuación, se hacía una libación con vino puro en honor a los dioses, vertida en el suelo, se cantaba un himno (peán) al dios Dioniso y finalmente se designaba un *symposiarca*, “el jefe del *sympósion*”, que tenía la función de regular el desarrollo de la reunión estableciendo la proporción en que debía realizarse la mezcla del vino con el agua en la crátera, el número de copas que cada invitado debía vaciar, el tema de conversación, el orden de intervención de los participantes y los entretenimientos que iban a amenizar la velada [González Reyero, 2000: 230]. Plutarco enumera las cualidades del buen *symposiarca* y describe la forma correcta de conducirse en sus funciones: debe ser lo suficientemente sensato como para ni excederse en la bebida ni ser un total abstemio y conducir el *sympósion* con inteligencia, logrando una mezcla equilibrada de seriedad y diversión para crear una atmósfera de

²⁶ Menelao ofrece un banquete para dar la bienvenida a Telémaco y a sus compañeros: “Aquellos echaron mano a las viandas que tenían delante. Y cuando hubieron satisfecho las ganas de comer y de beber, Telémaco habló así al hijo de Néstor” (*Odisea*, IV, 150 y ss.).

²⁷ Definición de *sympósion* formulada por Burket y recogida por Quesada [1994: 102].

²⁸ Estas coronas podían estar elaboradas con hiedra, planta que, según cuenta Plutarco, contrarrestaba con su frescor, los efectos de la borrachera (*Moralía*, 132 B y 647 A) [Calderón Dorda, 1999: 126].

amistad y armonía. Por otra parte, debe conocer la tolerancia de cada invitado al vino, adaptando la proporción de bebida adecuada, según su edad, resistencia física y temperamento [Gómez y Jufresa, 199: 261-263 y López Salvá, 1999: 298-299].

No obstante, la presencia del symposiarca no siempre impedía que los asistentes a la reunión llegaran a estados de embriaguez y protagonizaran escenas de juerga más o menos desenfrenadas. Adornados con guiraldas salían a las calles, bailando en desorden, y en ocasiones, atacando y dañando las propiedades de los demás. Estas escenas son frecuentes en las pinturas que decoran la cerámica griega y no se adecuan a la visión moderada y refinada que nos transmiten del sympósion algunos poetas y pensadores. Pero sí pudieron desencadenar toda la reflexión sobre el uso indebido del vino a la que nos hemos referido anteriormente.

Los sympósia eran reuniones convivales de hombres, quedaban excluidas, por tanto, las mujeres libres y con la condición de “decentes”; se admitía, sin embargo, la presencia de esclavas, heteras o prostitutas, bailarinas e intérpretes musicales que amenizaban el encuentro, creaban una atmósfera lúdica y proporcionaban placer a los asistentes. Es precisamente en el ámbito de la sexualidad donde el sympósion griego nos ofrece uno de sus rasgos más singulares. La lírica arcaica constituye un testimonio incuestionable de la práctica de relaciones homoeróticas en el contexto symposiaco:

Oh Soberano, compañero de juegos,
de Eros seductor y de las Ninfas
(...)
A ti te imploro, y tú benévolo
acúdenos a escuchar nuestro ruego agraciado.
Sé tú de Cleóbulo un buen consejero,
y que acepte, oh Dioniso, mi amor. [Anacreonte, 3 (2D)]

A Cleóbulo yo amo,
por Cleóbulo, enloquezco,
de Cleóbulo ando prendado. [Anacreonte, 5 (3D)]²⁹

La homosexualidad en Grecia fue una práctica institucionalizada dentro de las relaciones que un adulto y un joven podían establecer. Está dentro del ámbito de la educación y forma parte del ritual de iniciación a la vida

²⁹ Traducción de C. García Gual (1993).

adulta. Hasta que no alcanzaban la mayoría de edad y completaban su formación militar a los jóvenes no se les permitía participar activamente en el *sympósion*, sino que debían permanecer sentados junto a su padre o amante, escuchando las conversaciones y aprendiendo el sistema de valores y normas del grupo de participantes. El propio Zeus se enamoró del joven Ganimedes, lo raptó y lo llevó al Olimpo, donde le asignó la función de copero que escanciaba el néctar en la copa de Zeus [Grimal, 1994: 210]. De nuevo el mito nos ofrece la trasposición de una práctica humana: la vinculación amorosa de un adulto y un joven, en este caso, el esclavo que permanece junto a la crátera y escancia el vino.

El planteamiento de enigmas y de adivinanzas y la participación en juegos, como el *kóttabos*³⁰ contribuían en gran medida a amenizar la reunión. Pero el placer y la diversión en el *sympósion* están asociados también a la poesía y a la conversación. Según Plutarco, el banquete es el lugar idóneo para la palabra compartida y para el conocimiento; junto a la broma, la diversión y el vino en el *sympósion* tienen cabida la instrucción y la reflexión filosófica. Así, por turno, los invitados debían hablar sobre un asunto propuesto, el ejemplo más claro es el *Sympósiion* de Platón, en el que se establece como tema de conversación el Amor (Eros); o bien, cantar alguna composición poética, improvisando o recurriendo a poemas ya conocidos y adaptados para la ocasión. Esto explica que el vino sea uno de los temas centrales de la lírica arcaica y que el *sympósion* constituya uno de los espacios más apropiados para la inspiración y el desarrollo de la actividad poética. Ya en el banquete homérico el poeta era un invitado de honor; así lo demuestran las palabras de Alcinoos en los momentos previos a la celebración del banquete con que va a agasajar a su huésped Odiseo:

Y llamad a Demódoco, el divino aedo a quien las divinidades otorgaron gran maestría en el canto para deleitar a los hombres, siempre que a cantar le incite el ánimo. (*Odisea*, VIII, 46-49).

La poesía, cantada con el acompañamiento de la flauta y el bártitos, fue un elemento esencial en el *sympósion*. Todo *sympósion* comenzaba con un peán o himno dirigido a los dioses, entonado por los asistentes tras la distribución de coronas y una vez realizadas las libaciones. Pero el canto

³⁰ Juego que consiste en arrojar el resto del vino de la copa a un blanco, pronunciando el nombre del amado:

“vuelan gotas de vino de las copas de Teos” (Alceo, V.322).

más específico de las reuniones convivales fue el escolio (*skólion*)³¹, composición breve improvisada que forma parte de la lírica popular. La elegía y el yambo son géneros que encontraron también en el *sympósion* un espacio adecuado para su difusión y consolidación. Los temas de esta poesía reflejan los intereses y el estilo de vida aristocráticos: la política, con sus luchas, conspiraciones y traiciones, el *sympósion* y todos sus elementos (coronas, vino, Dionisos), el “*carpe diem*”, la vejez, la amistad y el amor. Entre los poetas más antiguos destacan Arquíloco, Alceo y Safo³², que crearon una poesía personal e íntima basada en sus propias experiencias, pero con el tiempo aparecieron los poetas *symposiácos* profesionales, que pertenecían también a la nobleza, pero recibían una recompensa por los servicios que prestaban sobre todo en la corte de los tiranos, para alegrar sus reuniones festivas. El más señalado de estos poetas es Anacreonte de Teos, considerado el poeta *symposiáco* por excelencia, cuyas composiciones reflejan la dimensión más lúdica y placentera del *sympósion* [Murray, 1986: 190-191].

Por otra parte, el *sympósion* no sólo fue un espacio reservado al disfrute, cultura y el conocimiento, sino también una institución social central en el mundo griego arcaico. Ya antes, en la época de Homero, el banquete es la fiesta social por excelencia, pues constituye una actividad esencial dentro del marco de relaciones entre el noble guerrero y sus compañeros (*hetairoi*); así, antes de iniciar una negociación o una discusión importantes, existía la costumbre de comer y beber; es asimismo un vehículo de comunicación y transmisión de conocimientos, a través de los cantos de los aedos y de los relatos de los héroes-huéspedes venidos de lejos. En efecto, el banquete constituye además un medio para establecer y reforzar los lazos de hospitalidad entre el noble y el extranjero que acoge como huésped.³³ El vino es un elemento fundamental en el estricto ceremonial que acompaña a la recepción del huésped. Se le ofrece para que recupere fuerzas y se emplea en el ritual de la libación que el jefe de la casa hace en honor a Zeus,

³¹ El término *skólion* significa torcido y alude al paso en zigzag de la canción de unos comensales a otros [Rodríguez Adrados en la “Introducción” a la *Lírica griega arcaica*, 1980: 101].

³² Las composiciones de la poetisa Safo estaban destinadas a sus *thiasos* de mujeres, una asociación de carácter cultural, pedagógico y ritual que gira en torno a la poesía, la música y el culto a la diosa Afrodita.

³³ La hospitalidad fue en este momento un institución fundamental en el ámbito de relaciones entre los pueblos, en ausencia de un marco legal que las regulase.

protector de los extranjeros (*xénoi*); por último, está presente en el banquete con que se obsequia al recién llegado, que incluye música, danza y cantos de los aedos. Homero describe todo el ritual de acogida del extranjero-huésped en el canto VII de la Odisea, en el que Ulises (Odiseo) recibe los honores y atenciones por parte del rey de los feacios Alcinoos, a cuyas tierras acaba de arribar como náufrago. Las gentes que no cumplen con los deberes de hospitalidad son siempre seres monstruosos como el Cíclope Polifemo o gentes soberbias a la manera del pretendiente Antinoo³⁴.

En época arcaica el *sympósion* sigue siendo un rasgo esencial del estilo de vida aristocrático; en él participan grupos de nobles que se consideran iguales entre sí, compañeros (*hetairoi*) y miembros de una asociación (*hetaireia*), basada en los vínculos de amistad y con determinados fines políticos. El *sympósion* refuerza la lealtad y los valores comunes de los participantes, para defender sus privilegios de clase y luchar contra el poder de un tirano o contra la influencia social y política de la emergente burguesía (artesanos y comerciantes) que hace peligrar su estatus al final del periodo arcaico. Los fragmentos conservados del poeta Alceo, al tiempo que invitan a beber a sus amigos, muestran el enfrentamiento que mantiene con personajes concretos en el ámbito de la política y aluden a la crítica situación que vive su polis:

Suena alegre la lira que participa del festín (...)
Qué él, emparentado con los Atridas,
devore la ciudad, como con Mírsilo,
hasta que quiera Ares alzarnos en armas.
¡Si pudiéramos olvidar nuestra rabia!
Dejemos la angustia que el corazón nos roe
y la guerra civil que el olímpico envió,
que conduce al pueblo al desastre,
y da a Pítaco su maldito renombre. [7, (43D)]

Ahora hay que emborracharse y beber
hasta el colmo, ¡que ha muerto Mírsilo! [15, (39)]

Teognis de Megara nos habla en sus poemas de “los suyos”, de los nobles que están viviendo una situación crítica, angustiados y empobrecidos por el rumbo de los acontecimientos:

³⁴ Mas información en Gil, *Introducción a Homero* [1963: 383-386] y en Martín Puente [2007: 21-24]

Ah, Cirno, ésta es aún nuestra ciudad, pero es otra su gente.
Los que antes no sabían de leyes ni derechos,
los que cubrían sus flancos con pieles de cabras,
y fuera de esta ciudad, como gamos, pastaban,
ahora son gentes de bien, Polipaidés; y los nobles de antes
ahora son pobres gentes. ¿Quién puede soportar esto? (53-68)

En el periodo clásico (s. V- IV a. C.), el *sympósion* continúa vinculado al entretenimiento y la actividad política de la clase aristocrática; en efecto, la reunión convival de nobles se convierte en espacio para el disfrute, pero también para influir en la elección de magistrados o, incluso, para la organización de golpes de estado; sirva de ejemplo la revuelta oligárquica que tuvo lugar en Atenas en el 411 a. C. Así, estos “clubs de bebedores” constituyeron en ocasiones un peligro para la democracia restaurada del s. IV a. C. [Murray, 1993: 274].

En el mundo helenístico (s. III- I a. C.), si tomamos como referencia los escritos de Plutarco, el *sympósion* pierde su dimensión política, pues está orientado fundamentalmente a la creación y consolidación de vínculos de amistad entre los asistentes, mediante el consumo moderado de vino y de la conversación, por lo que se convertirá también en el lugar más apropiado para la discusión filosófica, entendida en sentido amplio [Teodorsson, 1999: 68]. En la corte de los reyes helenísticos, el *sympósion* es sustituido por el banquete propiamente dicho, que en muchos aspectos recuerda al banquete homérico, pero a una escala mucho mayor; pues, por influencia persa, se convertirá con frecuencia en exhibición pública de lujo y en ostentación de poder. El rey y sus amigos nobles comían juntos, en compañía de un elevado número de invitados; se consumía abundante comida y se abusaba de la bebida. En este ambiente convival resultó difícil la conciliación de la tradición griega de la igualdad entre los participantes con las relaciones de subordinación que se derivan necesariamente de la presencia del rey y que hacían imposible un verdadero compañerismo entre quienes no son iguales. Esto supone la eliminación de uno de los rasgos más significativos que definieron el *sympósion* en épocas precedentes.

Finalmente, el *sympósion* griego tenía una dimensión sagrada y, por tanto, está asociado al ámbito de la religión. El hecho de beber vino conllevaba el reconocimiento del dios, al que se debe tan preciado don, Dioniso. Así pues, en el *sympósion* el consumo del vino forma parte de un ritual, que consiste no sólo en ingerirlo mezclado con agua en la proporción

adecuada, sino en hacerlo bajo la mirada de Dioniso y de las otras divinidades invocadas en el transcurso de las libaciones con las que se inicia y termina la celebración, como manifestación de los lazos que existen entre el mundo de los hombres y el de los dioses. En este sentido, el consumo de vino en el *sympósion* formaría parte del culto rendido a Dioniso [González Reyero, 2000: 230-231].

Junto al *sympósion*, asociado a la esfera privada, los griegos celebraban banquetes públicos en el contexto de la fiesta religiosa, en los que el vino tiene una presencia fundamental. Por otra parte, el vino acompañaba a los griegos en su último acto social, el de la muerte. En los rituales funerarios, que incluían también un banquete en memoria del fallecido, se consumía y utilizaba el vino. La descripción de los funerales de Patroclo en la *Iliada* de Homero atestigua la utilización del vino en los ritos de la muerte ya en épocas muy tempranas. El cadáver se incineraba en una pira. Mientras ésta ardía se derramaban libaciones de vino y se invocaba al alma del difunto. Cuando el fuego consumía los últimos rescoldos, se apagaban con vino; y finalmente, los huesos se recogían y se guardaban, protegidos con una capa de grasa, en una urna o ánfora, que luego se enterraba (*Iliada*, XXIII, 192-249). En épocas posteriores el cadáver se inhumaba, pero el vino continuó formando parte del ritual, ya que estaba asociado a la regeneración y a la vida. Por su color y textura recuerda a la sangre, la bebida preferida de los muertos, porque les permitía recuperar por unos instantes su identidad y regresar al mundo de los vivos; además Dioniso es también el dios de la vegetación y de la fertilidad que asegura la regeneración de la naturaleza [Urrea Méndez, 2009: 30-36].

En conclusión, el *sympósion* fue una de las instituciones más significativas e influyentes de la vida social, política, cultural y religiosa de los helenos, de tal forma que contribuye en gran medida a definir muchos aspectos de la sociedad griega.

DIONISO, DIOS DEL VINO.

Al parecer el nombre del dios Dioniso deriva del término *tracio* que designa al cielo y de una palabra, también *tracia*, que significa “hijo”. Así pues, el significado del nombre sería “hijo del dios del cielo” y como tal, como hijo de Zeus, pasó a formar parte del panteón griego [Bernabé Pajares, 1978: 35].

El nombre de Dioniso alude, por tanto, al origen tracio de esta deidad. Durante mucho tiempo se creyó que su introducción en Grecia había sido reciente [Ruiz de Elvira: 1982: 93], entre otras razones porque apenas encontramos alguna referencia a este dios en los poemas homéricos. Sin embargo, el desciframiento de las tablillas micénicas (1250 a. C.), donde aparece su nombre (*Diwonusojo*), han confirmado su antigüedad, aunque existen dudas sobre la naturaleza de su culto en este periodo inicial de la civilización griega.

Dioniso, en los textos literarios, se nos presenta como una deidad compleja, turbadora, exótica y multiforme, la más versátil de todas las que forman el panteón griego³⁵. Sin embargo, Dioniso es, ante todo, el dios del vino; o, como proclama el adivino Tiresias en las *Bacantes* de Eurípides, el vino es el propio dios³⁶. Dioniso descubre la vid y la producción de vino y difunde su conocimiento entre los hombres, para aliviarlos de sus preocupaciones y desvelos³⁷.

A través del uso moderado del vino, Dioniso fomenta la alegría, el gusto por la conversación entre amigos y nos libera de la timidez y del miedo que encubren o anulan nuestras más excelsas capacidades. Sin embargo, la otra cara de este dios es la de la locura que lleva a la destrucción; como la embriaguez perturba y enajena al hombre y, eventualmente, puede suscitar en él conductas violentas y delictivas, así Dioniso aniquila con extrema crueldad a aquellos que no lo reconocen como dios. Ésta es la razón por la que castiga a Licurgo, rey de Tracia, y al rey tebano Penteo; ambos mueren descuartizados, el primero por sus súbditos, y el segundo a manos de su propia madre, dominada por el furor báquico³⁸. En este sentido Dioniso es

³⁵ Un ejemplo de ello es el himno a Dioniso (nº 524) de la *Antología Palatina*, estudiado por Difabio Raimondo [2007: 20-31]. Este himno contiene una larga enumeración de los epítetos atribuidos a Dionisos, que describen todas sus cualidades y el acontecer dionisíaco. Para más información sobre este dios remito a Ruiz de Elvira [1982: 93 y ss] y a Grimal [1994: 139-141].

³⁶ “El que ha nacido para ser dios, se ofrece a los dioses en las libaciones, de modo que por su mediación obtienen los hombres los bienes” (vv. 284-286; Traducción de C. García Gual, 1979).

³⁷ “Inventó la bebida fluyente del racimo y se la aportó a los humanos. Ésta calma el pesar de los apurados mortales, apenas se sacian del zumo de la vid, y les ofrece el sueño y el olvido de los males cotidianos. ¡No hay otra medicina para las penas! (Eurípides, *Bacantes*, vv 278-284; Traducción de C. García Gual, 1979).

³⁸ Estos episodios míticos se han interpretado también como una oposición histórica a la entrada de una nueva religión en la Hélade, que gira en torno a un dios extranjero, con

una metáfora del vino, que provoca efectos nefastos en quienes desconocen o no temen su poder sobre el cuerpo y el alma.

Pero en la locura o *manía* dionisiaca descubrimos la ambigüedad que definen la personalidad de este dios, ya que, junto a la aniquilación y la muerte, promueve también la purificación (*kátharsis*) y la liberación de aquellos impulsos irracionales que pueden destruirnos si les damos rienda suelta de forma inadecuada. Los rituales dionisiacos, a través de sus danzas frenéticas y las manifestaciones de histeria colectiva, constituirían una válvula de escape, que nos libera de todo aquello que, teniendo origen en la propia naturaleza, reprimimos para hacer posible la vida en comunidad³⁹. Así pues, Dioniso es a la vez causa de la locura y liberador de la locura. El culto orgiástico⁴⁰ en torno a este dios tiene como objetivo la *éktasis*, es decir, sacarle a uno de sí mismo hasta una profunda alteración de la personalidad, para dejar de ser uno mismo y convertirse en otro [Dodds, 1993: 81-82 y 251-259]. En las *Bacantes* (vv. 114-116 y 135-139) Eurípides nos describe todo el ritual, en el que participan mujeres, las ménades o bacantes, que van ataviadas con pieles de corzo y empuñan el tirso (especie de caña adornada con yedra). Este ritual consiste en una danza frenética en el monte, *oreibásia*, acompañada de la ingestión de alguna bebida que propicia estados de enajenación, elaborada probablemente con vino y plantas silvestres con propiedades psicotrópicas; así, las ménades llegan a sentir la presencia del dios; a continuación se descuartiza un animal, *sparagmós*, y se consume su carne cruda. Todo el ritual implica una vuelta a la naturaleza (*phýsis*) y una negación de cualquier vínculo con la técnica y la civilización⁴¹.

Así pues, como dios liberador, Dioniso encuentra fieles adeptos entre los grupos marginados y excluidos de la vida social de la polis: los esclavos, los extranjeros y, sobre todo, las mujeres, que, confinadas dentro de los estrechos límites del gineceo, pueden acceder al espacio de lo “sagrado” y ocupar así un lugar equivalente al reservado a los hombres en el espacio

prácticas extrañas y desestabilizadoras de la polis [Bernabé Pajares, 1978: 36 y Páez Casadiegos, 2008: 182].

³⁹ Así, Escohotado [1986: 197-202] ha vinculado los rituales dionisiacos con el psicoanálisis, pues Dioniso representaría una liberación respecto a los tabúes y convenciones y su culto la escenificación de lo que Freud llamará “el retorno de lo reprimido”.

⁴⁰ El término griego *orgía* significa rito religioso; no debe entenderse, por tanto, en el sentido actual de fiesta profana y desenfadada.

⁴¹ Más información en López Puertas [2004: 1-9] y en Páez Casadiegos [2008: 166-197].

político. Sin embargo, como reconoce el adivino Tiresias en las *Bacantes* (vv. 207-209), Dionisos quiere recibir “honoros de todos en común y desea que se le dé culto sin diferencia de clases”. En efecto, todos necesitamos evadirnos de las obligaciones que imponen las leyes y nuestros compromisos públicos y privados. Este deseo de evasión encuentra su cumplimiento en el ritual dionisiaco, que implica asimismo una liberación de las sujeciones del culto oficial de la polis, basado en el dominio de sí (*sophrosýne*) y en mantenerse dentro de los límites que a cada uno le ha sido asignado [Vernant, 1985: 318-319]. Éstos son los principios asociados a Apolo, la divinidad que, junto a Dioniso, definen la polaridad típica del pensamiento religioso griego. No obstante, esta polaridad no es irreconciliable dentro de la experiencia religiosa de los helenos. Así, Apolo es el dios de la mística y la adivinación, pero utiliza como instrumento a la Pitia de Delfos, que actúa en estados de delirio y de éxtasis, dominada por la locura. También Dioniso tiene dones proféticos, pues “cuando el dios penetra con plenitud en el cuerpo, hace a los poseídos por el delirio predecir el futuro” (Eurípides, *Bacantes*, vv. 301-302), puesto que el éxtasis lleva también a la liberación cognitiva. Por otra parte, Apolo, rodeado del cortejo de las Musas, es el dios de la música y de la poesía, artes que necesitan de la inspiración creadora, asociada desde antiguo, al consumo de vino y, en consecuencia, a Dioniso. Asimismo, ambas divinidades comparten fiestas en el solsticio de invierno en el santuario de Delfos, consagrado a Apolo. Se opera, por tanto, en ambas divinidades una influencia mutua: Apolo heleniza a Dioniso y éste aporta a aquél la locura que suscita la profecía y la inspiración poética [Difabio Raimondo, 2007: 20-31].

Pero el carácter subversivo dentro del orden familiar, político y religioso que supone el culto dionisiaco hubo de ser reelaborado por la propia polis, que lo reintrodujo en forma de fiestas oficiales y lo reinterpretó a través de la creación más genial del espíritu griego, la tragedia, que se representaba en el contexto de las Grandes Dionisias y a la que Aristóteles atribuyó una función catártica (*Poética*, 1449b); la polis utilizó la tragedia como instrumento para la educación de los ciudadanos, pues hacía comprensible y aceptable en el orden social la experiencia dionisiaca, identificada con pasiones y conductas imposibles en la esfera familiar, política y religiosa, como el parricidio, el adulterio, la insolencia, el abuso de poder o la impiedad.

El teatro griego, por tanto, se inscribe no sólo en el ámbito cultural sino también en el ámbito religioso. La comedia y la tragedia se representaban

en Atenas en el transcurso de tres grandes fiestas dedicadas a Dioniso: las Dionisias Rurales, las Leneas y las Grandes Dionisias. El calendario festivo del culto dionisiaco se ajustaba a los ciclos estacionales de la vid y el vino. Comenzaba en invierno con las Leneas, dedicadas a Dioniso Leneo (el dios de la tinaja de vino). En esta época se produce la fermentación y la primera clarificación del vino. Sin embargo, la fiesta más antigua y similar en importancia a nuestra Navidad eran las *Anthesterias*, en los días 11, 12 y 13 de febrero, poco antes de que aparecieran las primeras floraciones primaverales. El primer día (*Pithoigía*) se abrían los cántaros o tinajas de vino, elaborado con la última cosecha del otoño, y se llevaban ofrendas de vino a los santuarios del dios. El segundo día (*Choes*) se realizaba un concurso de bebedores, tras el cual tenía lugar una vistosa procesión, que conducía en una carroza la estatua del dios a la ciudad; en el cortejo participaban grupos de sátiros que portaban guirnaldas y un grupo de mujeres, encabezado por su “reina”, quien se unía a su esposo, el arconte basileus, que representaba el papel de Dioniso, en una hierogamia. El tercer día (*Chytoi*) se consagraba a los muertos y a los moribundos. En unas ollas de barro se preparaba una sopa de verduras y de diversos cereales (*pauspermia*) que se consumía antes del anochecer. Para alejar la mala suerte, al final del día, se decía “¡A la calle las Keres, que han terminado las Anthesterias!” [Flacelière, 1996: 250-252]. Este ritual obedece a la creencia de que la apertura de los cántaros significaba también el ascenso de Dioniso desde el Hades, acompañado de las almas de los muertos, que regresaban a saludar a sus parientes, y con ellas, las Keres, espíritus maléficos de mundo subterráneo.

En los rituales de las *Anthesterias* descubrimos de nuevo el carácter contradictorio de la personalidad de este dios. Dioniso es el descubridor de la vid y, por ello, está vinculado a la naturaleza; en este sentido es un dios dador de vida y fertilizador. El nombre de su madre, Sémele, parece corresponder al de la diosa frigia de la Tierra Zemelo [Bernabé Pajares, 1978: 36]. Como hijo de la Tierra, Dioniso pertenece al ámbito de las divinidades ctónicas, que están inmersas en un ciclo de muerte y resurrección. En consecuencia, Dioniso es también dios de la muerte. Los mitos relativos a este dios cuentan que cuando era niño, los Titanes lo capturaron, lo descuartizaron y lo devoraron, dejando sólo el corazón. Zeus lo fulminó con su rayo. De esas cenizas, según la teología órfica, nació la raza humana, que, por esta razón, posee una parte divina, dionisiaca, el alma, y una parte titánica, el cuerpo. A partir del corazón, Apolo rehizo en

su trípode sagrado el cuerpo de Dioniso. En consecuencia, el dios dador de vida tuvo una experiencia de muerte. El vino también puede generar en quien lo consume una experiencia de muerte, la que le libera de su naturaleza humana, titánica, para acercarle a lo “divino”. En este sentido, Dioniso prepara al hombre para afrontar la muerte, porque anula las diferencias entre vida y muerte, lo divino y lo humano [Díez de Velasco, 2004: 33-46]. Así pues, el culto dionisiaco, en opinión de Rohde [1994: 144], puso el primer germen de donde habría de salir la fe en la inmortalidad del alma, en la medida en que promovía un exaltado espiritualismo que buscaba la unión con el dios, *enthousiasmós*.

En conclusión, Dioniso es un dios versátil, contradictorio y muy poderoso, como también lo son los efectos psicósomáticos del vino, que de este modo entra a formar parte del ámbito sagrado.

CONCLUSIÓN

El vino ocupa un lugar central en el mundo griego. En torno a él se vertebran la comprensión de muchos aspectos de la vida social, política, cultural y religiosa de los helenos. El consumo de vino estaba regulado y estrictamente ritualizado dentro de la institución del *sympósion*. Consumir el vino puro y en soledad eran signos de barbarie. Por ello, el *sympósion*, “reunión de bebedores”, se convierte en el lugar más apropiado para el consumo de vino, siempre mezclado con agua y dentro de unos límites, porque la moderación y la templanza son principios generales que regulan todos los ámbitos de la vida griega. Amistad, política, literatura, religión y disfrute se asocian al vino dentro del contexto *symposiaco*. El vino será tema y motivo de reflexión por parte de los poetas y filósofos griegos, que nos hablan de sus efectos perturbadores y nocivos, pero también de su poder sanador, liberador y potenciador de nuestras mejores cualidades. Por último, el vino es un elemento esencial en la religión griega, no sólo porque forma parte de los rituales de culto, sino porque se convierte él mismo en un dios, al que se debe reconocer y rendir los honores debidos; Dioniso es una divinidad ambigua y contradictoria; es, en definitiva, una metáfora del vino, capaz de promover alegría y destrucción, locura y liberación, vida y muerte.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- ALCALDE MARTÍN, C. [1999]: “Usos indebidos del vino en las obras de Plutarco” en MONTES, J. G., SÁNCHEZ, M., GALLÉ, R. J. (eds.), *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs. 83-92.
- AMAT FLÓREZ, C. [2006]: “Embriaguez y moderación en el consumo de vino en la Antigüedad”, *Iberia*, nº 9, págs. 125-142.
- ATIENZA, A. M. [2007]: “Comedores de pan y bebedores de vino: la cuestión alimentaria en la Odisea”, *Circe*, nº 11, págs. 41-56.
- BARRIGÓN FUENTES, C. [1999]: “Las Musas, Dioniso y el vino en Plutarco” en MONTES, J. G., SÁNCHEZ, M., GALLÉ, R. J., *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs. 93-103.
- BERNABÉ PAJARES, A. [1978]: “Introducción a *Himnos homéricos*”, Madrid, Gredos, págs. 35-37.
- CALDERÓN DORDA, E. [1999]: “La embriaguez en Aristófanes: análisis léxico”, *Myrtia*, nº 14, págs. 5-18.
- [1999]: “El vino, la medicina y los *Remedia ebrietatis* en los *Moralia* de Plutarco” en MONTES, J. G., SÁNCHEZ, M., GALLÉ, R. J. (eds.), *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs. 119-128.
- CLAROS MIRALLES [1998]: “El Dios que hechiza y encanta” en PELÁEZ, J. (ed.), *El Dios que hechiza y encanta. Magia y Astrología en el mundo clásico y helenístico*, Córdoba, Ediciones Almendro, págs. 31-41.
- CEREZO MAGÁN, M. [1999]: “Embriaguez y vida disoluta en las *Vidas*”, en MONTES, J. G., SÁNCHEZ, M., GALLÉ, R. J. (eds.), *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs. 171-180.
- DÍEZ DE VELASCO, F. [2004]: “Cuestiones metodológicas para el estudio de un aspecto de la experiencia dionisiaca: vino y muerte”, *Ilus. Revista de Ciencias de las Religiones*, Anejos 2004, XII, págs. 33-46.
- DIFABIO RAIMONDO, E. H. [2007]: “Dioniso, dios del lagar, dador del vino (AP IX, 524)”, *Revista Universum*, v. 22, vol. 1, págs. 20-31.
- DODDS, E. R. [1993]: *Los griegos y lo irracional*, Madrid, Alianza Universidad.
- ESCOHOTADO, A. [1986]: “Dionisos y la orgía”, *Revista española de investigaciones sociológicas*, nº 34, págs. 197-202.
- EURÍPIDES [1979]: *Tragedias III* (Traducción de Carlos García Gual), Madrid, Gredos.
- EURÍPIDES [1987]: *Tragedias* (Traducción de José Alemany y Bolufer), Madrid, Edaf.
- FERNÁNDEZ ZAMBUDIO, J. [2007]: “Homero, vientre tan sólo”, *Cartaphilus 2. Revista de Investigación y Crítica estética*, págs. 37-41.
- FLACELIÈRE, R. [1996]: *La vida cotidiana en Grecia en el siglo de Pericles*, Madrid, Ediciones Temas de Hoy.
- GARCÍA GUAL, C. [1993]: *Antología de la poesía lírica griega. Siglos VII-IV a. C.*, Madrid, Alianza Editorial.
- GARCÍA GUAL, C. y GUZMÁN GUERRA, A. [1995]: *Antología de la literatura griega (ss. VIII a. C. -IV d. C.)*, Madrid, Alianza Editorial.

- GARCÍA SOLER, M. J. [1999]: “Algunos nombres de vinos en griego antiguo”, *Habis*, nº 30, págs. 391-403.
- [2001]: *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid, Biblioteca Nueva.
- GIL, L. [1966]: *Los antiguos y la “inspiración” poética*, Madrid, Ediciones Guadarrama.
- GÓMEZ, P.–JUFRESA, M. [1999]: “La risa y el vino en los escritos simposiacos de Plutarco” en MONTES, F. G., SÁNCHEZ, M., GALLÉ, R. J., *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs. 255-267.
- GONZÁLEZ MERINO, J. I. [1999]: “La embriaguez de Penteo” en MONTES, J. G., SÁNCHEZ, M., GALLÉ, R. J., *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs. 269-276.
- [1998]: “Los *thaúmata* de las Ménades (*Bacantes*, 677-774)” en PELÁEZ, J., *El Dios que hechiza y encanta. Magia y astrología en el mundo clásico y helenístico*, Córdoba, Ediciones Almadro, págs. 133-143.
- GONZÁLEZ REYERO, S. [2000]: “El banquete griego en Occidente. La Galia: alcance y límites de un tipo de comensalidad”, *Quad. Preh. Arq. Cast.*, 21, págs. 227-258.
- GRIMAL, P. [1994]: *Diccionario de Mitología Griega y Romana*, Barcelona, Paidós.
- HOMERO [1980]: *Ilíada* (Traducción de L. Segalá y Estalella), México, Editores Mexicanos Unidos.
- HOMERO [1978]: *Odisea* (Traducción de L. Segalá y Estalella), Barcelona, Colección Palma viajera.
- HOWATSON, M. C. [1991]: *Diccionario de la literatura clásica*, Madrid, Alianza Editorial.
- LÓPEZ SALVÁ, M. [1999]: “Plutarco en la tradición farmacológica del vino” en MONTES, J. G., SÁNCHEZ, M., GALLÉ, R. J., *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs. 291-299.
- LÓPEZ PUERTAS, G. [2004]: “El mensaje liberador de Dioniso en las *Bacantes* de Eurípides”, *Espéculo. Revista de estudios literarios*. Universidad Complutense de Madrid, nº 28, págs. 1-9.
- MARTÍN PUENTE, C. [2007]: “Vino, banquete y hospitalidad en la épica griega y romana”, *Revista de Filología Románica*, anejo V, págs. 21-33.
- MELERO BELLIDO, A. [2006]: “El dulce vino de Ulises (Eurípides, *Cíclope*, 147)” en CALDERÓN, E., MORALES, A., VALVERDE, M. (eds), *Koinós lógos. Homenaje al profesor José García López*, págs. 611-618.
- MÉNDEZ AGUIRRE, V. H. [2007]: “Vino y filosofía moral”, *Universum*, v. 22, n. 1, Talca, págs.1-9.
- MÍNGUEZ ALVARO, M. T. [2002]: “El episodio de Polifemo en la *Odisea* de Homero. Un intento de interpretación”, *Estudios Clásicos*, 122, págs. 17-26.
- MONTES CALA, J. G. [1999]: “Euphrosyne convival en Plutarco” en MONTES, J. G., SÁNCHEZ, M., GALLÉ, R. J., *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs.3-28.
- MURRAY, O. [1993]: “El hombre griego y sus formas de sociabilidad” en VERNANT, J. P. y otros, *El hombre griego*, Madrid, Alianza Editorial.
- [1986]: *Grecia arcaica*, Madrid, Taurus.

- PÁEZ CASADIEGOS, Y. [2008]: “Las razones del simposiarca: una aproximación a los misterios dionisiacos”, *Eidos*, nº 9, págs. 166-197.
- PLATÓN [1989]: *Banquete* (Edición didáctica y traducción de Jordi Beltrán y Rafael Ojeda), Madrid, Editorial Alhambra.
- PLUTARCO [1987]: *Obras Morales y de Costumbres. Moralia, IV*. (Introducción, traducción y notas de Francisco Martín García), Madrid, Gredos.
- PORDOMINGO PARDO, F. [1999]: “El banquete de Plutarco: ¿Ficción literaria o realidad histórica?” en MONTES J. G., SÁNCHEZ M., GALLÉ R. J. (eds.), *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs. 379-392.
- PORRES CABALLERO, S. [2009]: “Amistad, simposio y poesía lírica”, *UNED. Espacio, Tiempo y Forma. Serie II. Historia Antigua*, t. 22, págs. 97- 105.
- QUESADA SANZ, F. [1994]: “Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la cultura ibérica 8ss. V-II a. C.”, *Verdolay: Revista del Museo Arqueológico de Murcia*, nº 6, págs. 99-124.
- RODRÍGUEZ ADRADOS, FERNÁNDEZ GALIANO, GIL, LASSO DE LA VEGA, [1963]: *Introducción a Homero*, Madrid, Ediciones Guadarrama.
- RODRÍGUEZ ADRADOS, F. [1981]: *El mundo de la lírica griega antigua*, Madrid, Alianza Universidad.
- [1980]: “Introducción a *Lírica griega Arcaica*”, Madrid, Gredos.
- ROHDE, E. [1994]: *Psique. La idea del alma y la inmortalidad entre los griegos*, Madrid, Fondo de Cultura Económica de España.
- SCHRADER, C. [1999]: “Epicelo, Teseo y el vino” en MONTES, J. G., SÁNCHEZ, M., GALLÉ, R. J. (eds.), *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs. 463-470.
- SUÁREZ DE LA TORRE, E. [1999]: “Dioniso y el Dionisismo en Plutarco” en MONTES, J. G., SÁNCHEZ, M., GALLÉ, R. J. (eds.), *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs. 29-55.
- TEODORSSON, S. T. [1999]: “Dionysus moderated and calmed: Plutarch on the convivial wine” en MONTES, J. G., SÁNCHEZ, M., GALLÉ, R. J. (eds.), *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, Ediciones Clásicas, págs. 57-69.
- URREA MÉNDEZ, J. [2009]: “Los ritos funerarios: Iberia y Grecia. El uso del vino en el mundo antiguo: un ejemplo en una tumba hallada en la necrópolis ibérica de Lorca”, *Alberca*, nº 7, págs. 25-53.
- VEGETTI, M. [1993]: “El hombre y los dioses” en VERNANT, J. P., y otros, *El hombre griego*, Madrid, Alianza Editorial, págs. 303-307.
- VERNANT, J. P. [1985]: *Mito y pensamiento en la Grecia Antigua*, Barcelona, Ariel Filosofía.

VINO VENUS, BACO VINO¹

Juan Ángel Notario Ruiz
Departamento de Educación Física

Beati Hispani quibus bibere vivere est²
(Afortunados los hispanos para los que beber es vivir)

CONTIGO, PAN Y CEBOLLA; Y ES MEJOR TINO, CONTIGO, JAMÓN
Y BUEN VINO (RGIE)³

Quisiera, antes de empezar, dejar muy claro que me *embriaga* la idea de poder abordar este trabajo y que lo hago con mucha satisfacción. Mi intención es que todos podamos disfrutar de este artículo, yo escribiendo y vosotros leyendo, «La cuestión es pasar el rato» (D)⁴. Llegado este instante, podría ser buena idea, que en uno y otro lado de esta conexión nos tomemos un buen vinito para deleitar este momento tan entrañable. Y en este nuestro diálogo, yo lo haré porque «a medida que el vino baja, suben y salen las palabras» (RGIE), y vosotros, lo podríais hacer, porque así le vais *tomando gustillo* a este asunto, pues «No basta con leer, sino que es preciso entender de lo que se lee» (D). El músico Johann Christoph pensaba algo parecido: «El vino no inventa nada. Sólo hace charlar sobre ello».

Espero que con lo que aquí se trate no «Se arme la marimorena» (D), y como el vino es el promotor de este proyecto, será a quien habrá que culpar

¹ El título de este artículo surgió de una recreación de vocablos para poder relacionar el vino y la mujer, y qué mejor que hacerlo con algún dios mitológico. Aun así, y con posterioridad, hemos encontrado una alusión parecida en la antigua Roma que decía “Ubi bachus regnat, ibi Venus saltat” que quería decir: “Donde reina Baco, allí aparece Venus”.

² Frase asignada al Emperador Julio César en la que se refería a los hispanos que pronunciaban de manera muy similar la “b” y la “v”, mientras que los romanos lo hacían de forma correcta, por lo que esta frase es un juego de palabras con doble sentido.

³ (RGIE) Abreviatura para referirnos a refranes encontrados en el *Refranero General Ideológico Español*.

⁴ (D) Abreviatura que se empleará para referirse a los dichos populares.

de todo lo que suceda, aunque el refranero lo defiende «A capa y espada» (D): «El vino es inocente, sólo el borracho es el culpable» (RDMA)⁵.

Para seguir avanzando, relato la base etimológica del vino según nos revela el columnista Arturo Fernández-Maquieira Fuentes, y que así nos narra en su artículo titulado “El vino”:

(...) Otra teoría considera que la raíz se encuentra próxima a la palabra sánscrita “vana” (amor), que también dio origen a las palabras Venus y Venera. Tal relación semántica estaría dada por la antigua creencia en los poderes afrodisíacos del vino.

Este documento nace de la idea de realizar un estudio sobre el vino, pero haciéndolo con canciones, poemas, refranes, dichos y frases proverbiales. Se va a vincular al hombre y a la mujer aprovechando la estrecha relación que existe entre ambos, como nos dice a continuación el refranero: «La mujer hilando, y el hombre cavando» (RDMA). Si utilizamos el vino como nexo de unión, nos podemos encontrar con la idea de que «Tres cosas mudan la naturaleza del hombre: la mujer, el estudio y el vino» (RGIE). Al refranero se recurrirá como conector de ideologías, en el que el vino implique pensamientos ligados a nuestros objetivos.

El refrán es una frase generalmente breve que expresa una sentencia o un consejo útil sobre la vida cotidiana, siendo los refranes, en la mayoría de los casos, una expresión de la sabiduría popular, como vemos en: «Son los dichos y refranes bello reflejo de la sabiduría y sentir popular, expresan los sentimientos más puros y honestos de la gente que los adopta y los vuelve inmortales» (RDMA). La totalidad de los refranes se basan en observaciones acuñadas por la experiencia colectiva a lo largo del tiempo, y aludiendo a esta idea, encontré uno muy gracioso que nos dice: «Los refranes de los viejitos, son evangelios chiquitos» (RDMA). A veces, la sabiduría no necesita adornarse con expresiones retóricas ni en inflados libros reflexivos, sino que el refrán es capaz de descubrirnos toda la grandeza de ese saber del pueblo en una sola frase y además, de lo más acertada: «Cien refranes, cien verdades» (RDMA). Ya lo decía Jean Cassou: «Los refranes populares destilan una sabiduría que a menudo puede avergonzar a las Instituciones más reverenciadas».

Los dichos provienen de una historia, de una anécdota, de un cuento, de un personaje real o ficticio. Todos tienen un motivo por el que se dicen.

⁵ (RGIE) Abreviatura para referimos a refranes encontrados en el *Refranero De Mi Abuela*.

Suelen concretar situaciones y abrir ante nuestros ojos un rumbo, poner en nuestra voluntad una decisión, resolver un paso inicial y no de modo caprichoso o casual. Espero que todo salga bien, «Cruzaré los dedos» (D) y «Que Dios me pille confesado» (D).

Fundamentándonos en las enseñanzas de Fernando Carratalá, la frase proverbial es siempre algo que se dijo o se escribió, y su uso en la lengua tiene el carácter de una cita, de una recordación, de algo que se trae a cuento ante una situación que en algún modo se asemeja a la que dio origen al dicho. Así que haré las cosas «Como Dios manda» (FP)⁶ e intentaré «No meterme en camisa de once varas» (FP).

Las ideas que se originan en este documento, serán abordadas diciendo las cosas como son, así que «Al pan, pan y al vino, vino» (RGIE). Con las expresiones que aquí se plasman, nunca se pretenderá generar adversidad ni confusión, aunque existen refranes que pueden llevarnos por este camino, y nos encontramos uno que, aludiendo al Todopoderoso y a la mujer nos dice: «Dios nos ha dado mujeres para amarlas y paciencia para aguantarlas» (RGIE). No intento molestar a nadie cuando reflejo estos refranes, pues de sobra sé que una vez plasmado este documento, no podré rectificar, y «Estoy al tanto» (D) de que «La palabra y la piedra suelta no tienen vuelta» (RDMA). Nunca «Iré con segundas» (D), así que en ningún momento, buscaré confundir a nadie como sí lo hace el siguiente refrán: «Cuando el cura llamó a Gabino, no dijo: “Gabino ven”, sino “venga vino”» (RDMA).

AYÚDAME, DIOS MÍO, EN LAS CUESTAS “P’ARRIBA” QUE LAS CUESTAS “P’ABAJO”, YO ME LAS BAJO (RDMA)

Hacer una publicación sobre el vino en un centro de enseñanza, puede resultar difícil, y más cuando en la actualidad pasamos por una situación delicada en donde una gran parte de la juventud organiza botellones⁷ y se divierte bebiendo vino y otros licores. Es sabido que «El buen vino alegra los cinco sentidos: la vista, por el color; el olfato, por el olor; el gusto, por el

⁶ (FP) Abreviatura que se empleará para referirse al empleo de *Frases Proverbiales*.

⁷ El botellón es una expresión utilizada por la juventud que alude a esos momentos de ocio en vísperas de fiestas o fines de semana, que reúne a los jóvenes para divertirse compartiendo bebidas con sus afines. El origen verdaderamente de este vocablo es la botella de litro de cerveza.

sabor; el tacto por lo que agrada coger el vaso, y el oído, por el brindar, por el tintín de los vasos al chocar» (RGIE).

Esta bebida, desde mi punto de vista, no es la causante de tal situación, ya que se sabe que «Vino poco es bueno; mucho, veneno» (RGIE). El vino, con moderación, es saludable, y entre una de sus maravillosas propiedades está la de estimular el apetito, por lo que «Si quieres ver a tu marido gordito, después de la sopa dale un traguito» (RGIE).

El conocimiento está en saber beber, y coincido con una frase de Avicena, considerada célebre en el siglo XI, y que nos puede hacer reflexionar:

El vino es el amigo del sabio y el enemigo del borracho. Es amargo y útil como el consejo del filósofo, está permitido a la gente y prohibido a los imbéciles. Empuja al estúpido hacia las tinieblas y guía al sabio hasta Dios.

Se cree que el vino incrementa la excitación, pero en verdad es un depresor de los centros cerebrales, que hace que se reduzcan las tensiones y las inhibiciones, y como lección debemos saber que «El vino tiene estas tres propiedades: hace dormir, y reír, y las colores al rostro salir» (VRFP)⁸. La persona que lo ingiere, experimenta tales sensaciones que consigue hacer que desaparezcan todos los males: «Dijo a Doña Quejumbres Doña Dolores: ¿Cómo con tantos males tan buenos colores? Y respondió Doña Quejumbres: pues no son del vino, serán de lumbre» (RGIE). Lo mejor es «El vino, comido mejor que bebido» (VRFP), pues si se ingiere de manera excesiva, distorsiona la percepción visual, se pierde la coordinación motora y el lenguaje suele sufrir fuertes deterioros. Ya Hipócrates nos decía: «El vino es una cosa maravillosamente apropiada para el hombre si, en tanto en la salud como en la enfermedad, se administra con tino y justa medida».

«Empinar el codo» (D) en demasía, trae como consecuencia la embriaguez y la borrachera, y si uno se sobrepasa, se consiguen los siguientes estadios: «La primera es de la sed; la segunda, por compañía; la tercera es alegría; y la cuarta, borrachería» (RGIE). En la juventud lo preocupante no está en su uso, ya que «La bebida moderada es salud para el cuerpo y alegría para el alma» (RGIE). El problema reside en no saber parar, y sería bueno atender a este buen consejo: «Beber hasta caer, es de

⁸ Abreviatura para referirnos a refranes encontrados en el libro *Vocabulario de Refranes y Frases Proverbiales*.

reprender; beber hasta tambalear, tampoco es de aprobar; unos traguitos de cuando en cuando y vamos andando» (RGIE).

Desde épocas anteriores a Cristo, ya se aludía a los efectos de la bebida y a su descontrolada ingesta, decretando que no era muy conveniente que se consumieran bebidas alcohólicas en edades muy tempranas. Platón ponía una edad límite para iniciarse en el consumo y así lo refleja en una de sus frases célebres: «Los chicos deberían abstenerse de beber bebidas con alcohol hasta la edad de 18 años dado que no es bueno echar fuego al fuego».

Beber alcohol se está convirtiendo en una moda en edades cada vez más tempranas y sus consecuencias pueden durar toda la vida, y ya se sabe que «Quien toma vino en su infancia, hasta el sepulcro le alcanza» (RGIE). Podemos reflejar a Erasmo de Rotterdam que manifestaba, ya en su época, una idea en torno a lo nocivo que puede ser: «El vino no daña, pero el que bebe sin moderación, se daña a sí mismo».

El 31 de mayo de 2006, en un artículo en el diario ABC escrito por la Federación Española del Vino, se expone que la mitad de los adolescentes aseguran que sus padres les dejan beber alcohol. La empresa Synovate⁹ realiza un estudio sobre “Jóvenes y Vino”, y nos expone, que estos se inician en el vino en un entorno familiar vigilado y controlado, y en el contexto de celebraciones. Quizás por lo expuesto, nos deberíamos plantear no echar la culpa ni al vino ni a los jóvenes de esta situación, sino a un abandono educativo desde edades tempranas, por lo que nuestros hijos asumen beber alcohol con toda naturalidad. Y es que consideran que el consumo de esta bebida propicia las relaciones sociales y ayuda a conquistar a personas dentro de su entorno. José Ortega y Gasset nos decía: «El vino da brillantez a las campiñas, exalta los corazones, enciende las pupilas y enseña a los pies a danzar».

Vivir en comunidad tiene sus cosas buenas y las que no lo son. Aun así, ser sociable prima sobre la vida en aislamiento o retiro. De todas formas, siempre hay personas, como Jean de la Bruyère, que tenía una visión muy particular sobre nuestro mal comportamiento, en el que la mujer y el vino aparecen como elementos conspiradores, y que lo expresa de la siguiente manera:

⁹ Synovate pertenece al Grupo de Comunicación AEGIS. Realiza todo tipo de investigaciones sociológicas y estudios de opinión.

Todo nuestro mal proviene de no poder estar solos: de ahí el juego, el lujo, la disipación, el vino, las mujeres, la ignorancia, la maledicencia, la envidia y el olvido de uno mismo y de Dios.

ENTRE BACO Y VENUS, DEJA LA VIDA EL INDISCRETO (RGIE)

El título nos relata a dos dioses de la cultura mitológica romana. Sus antecesores griegos fueron Dionisos y Afrodita. Dionisos, el dios del vino, es inspirador de la locura ritual y el éxtasis, y un protagonista significativo de la mitología helénica. En la mitología romana se le denominó Baco. Dentro de los personajes mitológicos, sería el que a la hora de hablar del hombre y vino, mejor podría representarnos. En el refranero las alusiones a este dios son abundantes y nos dejan una gran variedad de insinuaciones en todos los sentidos, como así vemos en: «La familia del Dios Baco, padre, hijo y demonio» (RGIE).

Afrodita es, en la mitología griega, la diosa del amor, la lujuria, la belleza, la prostitución y la reproducción. Se muestra como la diosa del amor, aunque no en el sentido cristiano o romántico, sino como atracción física o sexual. Su equivalente romana es la diosa Venus, relacionada con el amor, la belleza y la fertilidad, que ejercía un papel crucial en muchas fiestas y mitos religiosos romanos. Hay refranes que nos aluden a ella, como «En agosto, ni Venus ni mosto» (RDMA).

Algunos piensan que el vino tiene algo celestial y lo relacionan con lo espiritual. De entre las citas de Omar Jayyam podríamos resaltar aquella que lo relaciona con este tema: «Si los que aman el vino y el amor van al infierno, mañana verás el paraíso liso como la mano». Ese carácter divino, que en religión se podría definir como un poder transcendental, lograría hacer considerar al vino como poseedor de atributos universales capaces de conseguir unir o destruir el mundo. Charles Baudelaire lo compara con el ser humano, y hace la siguiente referencia en este sentido:

El vino se parece al hombre: nunca se sabe hasta qué punto se le puede apreciar o despreciar, amar u odiar; ni cuantos actos sublimes o crímenes monstruosos es capaz de realizar. No seamos, entonces, más crueles con él que con nosotros mismos y tratémosle como a un igual.

Otros personajes históricos dejan muy claro que el vino es algo muy terrenal, y que nada tiene que agradecer a lo Divino, como nos dice Víctor Hugo: «Dios no hizo más que el agua, pero el hombre hizo el vino».

De todas formas el vino no atiende a religiones, pudiendo ser considerado un elixir terrenal de todos los humanos fueran o no creyentes. Divino o no, lo que saco en conclusión es que el vino es un agente de unión y relación entre culturas y pensamientos presente a lo largo de los años y que rompe las barreras de todas las corrientes. Así nos lo hace entender Paul Carvel en la siguiente frase: «Incluso un ateo puede estar de acuerdo en que un buen vino es la bebida de los dioses».

Dentro de los homenajes a los dioses, eran muy conocidas las bacanales, fiestas del imperio romano que se celebraban en honor a Baco, en las que se bebía sin medida y eran las sacerdotisas las que organizaban tales ceremonias. Un proverbio muy antiguo, atribuido a los patricios¹⁰ romanos, refleja cómo eran los placeres que invocaban: «Vino, Baño y Venus desgastan el cuerpo pero son la verdadera vida».

En el libro *El Satiricón* de Cayo Petronio, en el capítulo XXXII (episodio del banquete de Trimalción) se hace mención al vino como sabiduría: «Verdad es, desgraciadamente, que vive más el vino que el hombre, de modo que debemos beber como esponjas. El vino es la vida».

El vino ha estado vinculado al hombre y la cultura por una fuerte y mantenida seducción que se ha ido cultivando en cada uno de los sucesos periódicos a lo largo de los siglos. Hay alusiones como en: «Dijo el sabio Salomón que el buen vino alegra el corazón» (RGIE), o también en «Dice Salomón: da vino a los que tienen amargo el corazón» (RGIE). Alexander Fleming nos decía: «Si bien la penicilina cura a los hombres, el vino los hace felices».

Se sabe que si se toma con moderación, es sano y saludable, pues «El vino alegra el ojo, limpia el diente y sana el vientre» (RDMA), y cómo no, «Pan de hoy, carne de ayer y vino de antaño y vivirás sano» (RDMA). Es a veces utilizado en medicina para mejorar de los males físicos y psíquicos, ya que «Para curar el catarro, no hay como el jarro» (RDMA). Lucio Anneo Séneca, ya en su época, refleja ideas parecidas con el siguiente pensamiento, aunque la sanación la enfoca desde el interior de la persona: «El vino lava nuestras inquietudes, enjuaga el alma hasta el fondo y asegura la curación de la tristeza».

Este elixir ha sido para muchos una fuente de inspiración, pues «Un vaso de vino añejo da alegría, fuerza y buen consejo» (RGIE), y para otros

¹⁰ Eran la clase aristocrática de la antigua Roma, que gozaban de todos los derechos y eran considerados superiores al resto de los habitantes.

tantos, el origen de su fracaso y frustración, pues como ya sabéis, «Hay tres cosas que destruyen al hombre: el vino, el orgullo y el enojo» (RDMA). Siempre en la boca de alguien, puede manifestar una deliberación de aceptación, porque «El vino abre el camino», o de rechazo, ya que «En vino ni en moro, no echas tu tesoro» (RPR)¹¹.

Y todo porque en sus efectos y defectos «El vino exalta la fantasía, hace lúcida la memoria, aumenta la alegría, alivia los dolores (...) y destruye la melancolía» (RDMA), o por el contrario, «Contra las muchas penas, las copas llenas» (RDMA). Y algunos, poniendo a la mujer por medio, reflejan que «En el vino y en las mujeres, mil pésames y placeres» (RDMA). ¿Cuántos no habrán llorado sus angustias junto a una botella de vino?

En relación con lo anterior, citaré una estrofa de Francisco de Quevedo que decía:

No hay cuestión ni pesadumbre
que sepa amigo, nadar;
todas se ahogan en vino,
todas se atascan en pan.

El vino se utiliza en nuestra cultura para celebrar las fiestas, ya que «Fiesta sin vino no vale un comino» (RDMA). No hay festejo en el que el vino no sea parte principal de tal acontecimiento, porque a una celebración se va «A comer, beber, bailar, y gozar, que el mundo se va acabar» (RDMA). Ya en las bodas de Caná en Galilea¹², Jesucristo convirtió el agua en vino. Y fue su madre, la Virgen María, la que indujo a realizar el primer milagro en la vida de Jesús. Aunque todos sabemos, que en fenómenos paranormales, «Una barrica de vino puede realizar más milagros que una iglesia llena de santos» (RDMA).

No nos podemos quedar ahí, sino que también habría que hacer alusión al vino en la Última Cena, en la que Jesús se reunió con sus discípulos antes de su muerte. Ya se dice que «Con pan y vino, se anda el camino» (RDMA).

Existen refranes relacionados con Dios o Jesucristo como: «Quien no gusta del vino, de Dios espere el castigo» (RDMA). Y no está «El horno para bollos» (D), pues como ya sabemos, tenemos bastantes problemas para

¹¹ Abreviatura para referirnos a refranes encontrados en el libro Refranes o Proverbios en Romance, Tomo II.

¹² Pasaje bíblico del Evangelio según San Juan2:1-11.

que los queramos aumentar. Además, no digamos la desgracia que nos puede acontecer si manifestamos adversidad a esta bebida, pues dentro del refranero aparece: «Quien no gusta del vino, de la sangre de Cristo no es amigo» (RDMA).

Una leyenda persa narra que de las semillas que un ave dejó caer a los pies del Rey Djemchid, nacieron plantas que dieron abundantes frutos y que él, junto con sus cortesanas, era un enamorado de estos racimos. El rey, descubriendo la fermentación del fruto, decidió que por el olor y gusto fuerte que desprendía, esa sustancia podría ser veneno prohibiendo ingerir tal sustancia a su harén. De todas las cortesanas, una que ya no disfrutaba de los favores del rey, intentó quitarse la vida bebiendo aquella pócima. En lugar de fallecer, entró en un estado de bienestar y el monarca volvió a quererla como antes. El Rey Djemchid calificó al vino de “Darou é Shah” (el remedio del rey).

En la época del Romanticismo, José Zorrilla escribió *La Orgía*, una poesía que recoge con mucho estilo los pensamientos que antes citábamos y que yo intento plasmar en este trabajo, como son la fiesta, las mujeres y el vino. Aunque este poema está dentro de los denominados “poesía pornográfica del romanticismo”, yo lo considero cultura y saber, y además, una vez leído, no lo creo tan fuerte en el contexto social actual. Citaré sólo algunos versos, aunque esto sea «Darle una puñalada traperera» (D) al autor, por no relatar todo su contenido:

El mundo duerme, niñas,
bebamos y cantemos,
que más no sacaremos
del mundo engañador;
húmedos de esperanza
traed los ojos bellos,
sin trenzas los cabellos,
la frente sin rubor.

La noche se desliza,
su llama el sol enciende,
el día nos sorprende,
va el mundo a despertar.
¡Cantemos y bebamos,
que cuando venga el día
el sueño de la orgía
le volverá a apagar!

Existe una canción tradicional del pueblo vasco que todos hemos podido tararear en algún momento de nuestra vida, y que seguramente, de conocerla, la cantarían todos los presentes en la orgía de Zorrilla. Su popularidad la puede haber transformado en un himno de fiesta, y es posible escucharla interpretada por una coral con mucha calidad, como totalmente al contrario, oírla desafinada en fiestas, reuniones familiares, etc. Estoy convencido de que os la sabéis, así que, después de darle un traguito a nuestras copas para que se suavicen las gargantas, ¿por qué no la cantamos juntos?:

A mí me gusta el pí-piribí-pí-pí
Con la bota empiná parabá-pá-pá...
Con el pí-piribí-pí-pí
Con el pá-parabá-pá-pá
Al quien no le gusta el vino
es un animal, es un animal...

¿Recordáis esta otra casi hermana de la anterior?:

El vino que tiene Asunción,
no es tinto ni es blanco,
ni tiene color.
¡Asunción, Asunción,
echa media de tinto al porrón!

Y quién no ha cantado y bailado al son de este popular pasodoble: “Viva el vino y las mujeres, que por algo son regalos del Señor, viva el vino...”¹³. Al celebrar un acontecimiento, la diversión suele estar acompañada de comida, bebida, música, baile, y cómo no, de mujeres, porque como todos sabemos «Con buen vino y buena mujer nada se puede perder» (RDMA).

En el libro del *Lazarillo de Tormes* hay un capítulo en relación con el vino, en donde el muchacho intenta jugársela al ciego de muy distintas maneras, y al final, descubierto por éste, sale mal parado. En el desenlace, con el mismo licor le cura e intenta sanar las heridas:

Fue tal el golpecillo, que me desatinó y sacó de sentido, y el jarrazo tan grande, que los pedazos de él me metieron por la cara, rompiéndomela por muchas partes, y me quebró los dientes, sin los cuales hasta hoy día me quedé. Desde aquella hora quise mal al ciego, y aunque me quería y regalaba y me curaba, bien vi que se había holgado del cruel castigo. Lavóme con vino las roturas que con los pedazos del jarro me había hecho, y sonriéndose decía: "¿Qué te parece, Lázaro? Lo que te enfermó te sana y da salud".

Para ir terminando este apartado, podemos observar que al vino, a lo largo de la historia, se le ha tratado como un incitador. En este contexto, y como provocador, el vino puede adquirir la imagen del infiltrado que se introduce en las masas sociales y genera acciones o reacciones que facilitan el descontrol y el desorden. Estos vocablos son tan sugerentes e inspiradores, que nos conducen a otorgar al vino un término de autoridad y

¹³ Canción “Mujeres y vino”, pasodoble llevado a la fama por el cantante Manolo Escobar. La letra de la canción es de Alejandro Cintas y Rafael Jaén en 1967.

potestad, y de auténtico revolucionario, aunque Ernest Hemingway pensaba lo contrario: «El vino es la cosa más civilizada que existe».

Y hablando de poderío, en el fragmento de *El último viaje de Pantagruel*¹⁴ al oráculo de la Divina Botella dedicado a Seba, compañero incansable del placer (di)vino, nos encontramos con este texto:

No es reír sino beber lo propio del hombre. No digo beber simplemente, porque así beben también las bestias; digo beber vino agradable y fresco. Advertid, amigos, que de vino procede divino. No hay razón más cierta ni adivinación menos falsa. Vino, oinos en griego, significa fuerza, poder; porque el vino tiene el poder de llenar el alma con la verdad, la sabiduría y la filosofía.

Jonathan Swift, refiriéndose al poder, también relaciona a la mujer, al hombre y al vino:

El poder arbitrario constituye una tentación natural para un príncipe, como el vino o las mujeres para un hombre joven; o el soborno para un juez; o la avaricia para el viejo; o la vanidad para la mujer.

Para no complicarnos la vida, mejor sería hacerle caso a Benjamín Franklin: «El vino hace la vida más fácil y llevadera, con menos tensiones y más tolerancia».

NI CASA DE ESQUINA, NI BURRA MOHÍNA, NI MUJER QUE SE LLAME CATALINA¹⁵ (RDMA)

El Vino es una palabra masculina, pero muchos entendidos tratan a los vinos como si fueran mujeres, y lo hacen ya que «Se debe mirar los vinos como se mira una bella mujer» (RDMA). El vino provoca emociones: «Generoso y desprendido vino, que no pides nada a cambio, y tú lo das todo, tu color, tus aromas, tu esencia, tu cuerpo ¡Gracias vino! » (RDMA). Los vinos son femeninos si son suaves, gráciles, frescos, muy aromáticos, de irrupción dúctil a la boca pero muy perdurables en el tiempo, porque «Cuando a la boca llega el vino, en húmedo beso tranquilo, su seda, su

¹⁴ *Gargantúa y Pantagruel* son un conjunto de cinco novelas escritas en el siglo XVI por François Rabelais. Es la historia de dos gigantes, un padre (Gargantúa) y su hijo (Pantagruel) y sus aventuras, escrita de formas satírica, entretenida y extravagante.

¹⁵ Mohíno es el macho, o sea hijo de caballo y burra. Catalina se asocia con el amor interesado.

terciopelo y su sabroso tanino todo tu sentir entrega. Primero eres su amante, por siempre, ya, su amigo» (RDMA). El vino es un buen compañero de mesa, como la mujer lo es en la vida. Los vinos se prefieren altamente sensoriales, que posean buen color, buen aroma y mejor sabor, y como tal, «El vino debe tener tres prendas de mujer hermosa: buena cara, buen olor y buena boca» (RGIE).

En nuestras expresiones cotidianas aparecen refranes como «Por interés te quiero, Andrés» (RDMA) o «Casada, mucho te quiero, por el bien que de ti espero» (RGIE), que podrían definir al ser humano en esta vida repleto de intereses. Como saber empírico podríamos reseñar el siguiente refrán: «El amor y el interés se fueron al campo un día, pero más pudo el interés que el amor que le tenía» (RDMA). Y es que la sociedad camina en un mundo marcado por el materialismo, en donde «Gran poder tiene el amor, pero el dinero mayor» (RDMA), y aunque nos cueste aceptarlo, «Todo en la vida tiene su medida» (RDMA). Cada uno elige el camino según le convenga, pero casi siempre se busca un beneficio: «La fea y rica se casará, y la hermosa pobre, santos vestirá» (RGIE). Porque «Dime con quién andas y te diré quién eres» (RDMA), y por supuesto, «El que a buen árbol se arrima, buena sombra le cobija» (RDMA). Una cosa es vivir bien, y otra malvivir, y en asunto de tener que elegir entre belleza o estabilidad económica, todos lo tienen bien claro que «con lo bonito no se come» (D).

«No hay mujer fea, sino copas de menos» (RDMA) es un refrán popular que manifiesta una particular visión sobre la belleza de la mujer y de simpleza de los hombres. Pero existe una frase que menciona Juan Ignacio Ferreras en su libro de *Don Juan*, y que describe cuáles podrían ser los verdaderos patrones de la belleza natural en la mujer:

La mujer para ser hermosa ha de tener cinco veces tres cosas: ser blanca en tres, colorada en tres, negra en tres, ancha en tres, larga en tres: blanca en cara, manos y garganta; colorada en labios, mejillas y barba; negra en cabellos, pestañas y cejas; ancha en caderas, hombros y muñecas; larga en talle, manos y garganta.

Interesa saber que lo que hombres y mujeres dicen que quieren, no es lo mismo de lo que realmente buscan, y por supuesto, «No hay que buscarle tres pies al gato, sabiendo que tiene cuatro» (RDMA). Un estudio científico alemán de Madeline Wann publicado en la revista *Proceedings of the National Academy of Sciences* el 6 de Septiembre de 2007, ha confirmado que “la mayoría de las mujeres sabe que el hombre, cuando trata de elegir una pareja, se guía por el método de observación”, pues «De la vista nace

el amor» (RDMA). Prodigioso es el dicho: «Buen vino y mujeres guapas, hacen que el ciego vea y le ronde al mudo el habla» (RDMA), y es que la primera impresión física suele impactar mucho, hasta el límite que «Tiran más dos tetas que dos carretas» (RDMA). El cirujano Agustí Blanch, contestando a una entrevista aludiendo a los implantes de pechos, nos manifiesta:

(...) Los hombres, en general, tenemos instintos primarios, tanto un presidente de Gobierno como un Cardenal de Roma: unos miran y otros cierran los ojos. Pero somos así, y a veces reaccionamos de forma peligrosa (...).

Los hombres están dispuestos a salir con alguien aunque no alcance sus cánones ideales si les atrae su atractivo físico, aun a sabiendas de que «Mujer, vino y caballo, mercadería de engaño» (RDMA). Mientras tanto, las mujeres adaptan su deseo de encontrar un compañero en buena posición económica a lo atractivas que se perciben a sí mismas, pues si de cualidades se trata «La mujer es más lista que el hombre que la conquista» (RDMA), y por supuesto, «La suerte de la fea, la bonita la desea» (RDMA). Queda claro que los hombres buscan a las mujeres más atractivas mientras que ellas, buscan el bienestar material y la seguridad, pues «Marido rico y necio, no tiene precio» (RDMA). Puede aparecer algún dicho que disienta de esta realidad, como: «Cuando dos se están queriendo, la mujer es la que manda; y en saliendo de la iglesia, los papelillos se cambian» (RDMA).

Los hombres suelen bromear de muchos actos de su vida, y en torno a su «media naranja» (D), aparecen distintas y variadas consideraciones según los aspectos e intereses, y se puede llegar a justificar diciendo que «No hay mujeres feas, sino hombres sobrios» (RDMA), o que «Detrás de un gran hombre, siempre hay una gran mujer» (RDMA). Aunque la mujer puede formar parte de los factores que complican la vida de los hombres, y por consiguiente, ser su perdición. Es así como lo relata este refrán de Méjico:

Las cosas que pierden a un hombre son: la uva, la Eva, el IVA y la hueva¹⁶ (RDMA).

«Los enemigos de la bolsa son tres: vino, tabaco y mujer» (RDMA). A la mujer se la tacha de generosa en gastar dinero para vestirse y al hombre de hacerlo en beber, como vemos en: «La moza en se componer, y el viejo

¹⁶ La connotación de hueva en Méjico podría ser flojera. En este caso se refiere a una persona débil en una relación de pareja en la que el hombre es como un muñeco, lo que entendemos por pelele, “huevón”.

en beber, gastan todo su haber» (RDMA); «La mujer con las telas y el hombre con el jarro, todo es despilfarro» (RDMA); «El vino saca al hombre de tino, y a la mujer, el lino» (RDMA). Hay refranes que ponen al hombre alerta, aconsejándole que «A la mujer, ni todo el amor, ni todo el dinero» (RDMA), porque «Ay¡ de aquél que a la mujer le da el amor y el dinero, cuando menos se lo espera se queda en el puro cuero» (RDMA). Y es que en la fama de la mujer con relación al dinero también hace hincapié el refranero, manifestando que «El hueso amarra al perro y el dinero a la mujer» (RDMA).

«A borracho o mujeriego, no des a guardar dinero» (RDMA), porque es sabido que el hombre tiene tendencia a malgastar su jornal por culpa de sus debilidades que le hacen perder la cabeza y el rumbo, y es que «Dados, mujeres y vino: sacan al hombre del buen camino» (RDMA). Existen muchos refranes como el anterior, de los cuales resaltaremos los siguientes: «Dame aficionado al juego y yo te lo daré borracho y mujeriego» (RDMA); «El juego, la mujer y el vino, sacan al hombre de tino» (RDMA); «Naipes, mujeres y vino, mal camino» (RDMA); «Vino, tabaco y mujer, echan el hombre a perder» (RDMA). Pero siempre alguno lo tiene claro, y aunque lo da por sabido, piensa que es lo mejor que tiene la vida, sabiendo que «El juego, las mujeres y el vino nos llevan a un torbellino; Sin juego, sin mujeres y sin vino, la vida es un desatino» (RDMA).

UNOS CASADOS, OTROS SOLTEROS, Y NINGUNO CONTENTO

Para comenzar este apartado, me gustaría hacerlo con una frase de Stefan Zweig que ha quedado plasmada en la historia: «El amor es como el vino, y como el vino también, a unos reconforta y a otros destroza».

El amor es un término universal referente a la afinidad entre individuos, y como todos sabemos, el «Amor no mira linaje, ni fe, ni pleito ni homenaje» (RDMA), por lo que el «Amor de boquilla, no vale una hornilla; amor de corazón, vale un millón» (RGIE). Se demuestra como un sentimiento, relacionado con el cariño y el afecto, es consecuencia de una serie de emociones, muchas veces denominadas irracionales, ya que «El amor es el triunfo de la imaginación sobre la inteligencia» (RDMA), y «El amor, unas veces soñador y otras, volador» (RDMA).

Johann Wolfgang Von Goethe escribió: «Una mujer y un vaso de vino curan todo mal, y el que no bebe y no besa, está peor que muerto».

Los estados de amor son muy diversos. Unas veces romántico, otras platónico, sexual o confluyente, creando situaciones más o menos inestables, pues «Cinco sentidos tenemos y los cinco los necesitamos, pero los cinco perdemos cuando nos enamoramos» (RDMA). El bienestar de cualquier hombre se puede perder, porque «Vino y mujer, te ponen al revés» (RDMA), a sabiendas que «El amor es loco, pero a muchos nos vuelve tontos» (RDMA).

Ya Homero en su época decía:

El vino conduce a la locura. Incluso al más sabio le hace reír en demasía. Le impulsa a bailar. Le lleva a decir lo que debería guardar en secreto.

Poder declararle el amor a una mujer es bastante difícil, por lo que algunos necesitan de un traguito para poderse lanzar a tal acontecimiento y hacerlo de la manera más directa posible, pues «A la mujer y al aguardiente, de repente» (RDMA). Las respuestas apasionadas relacionadas con el amor pueden ser tan fuertes, que llegan a veces a ser incontrolables, puesto que «De enamorado a loco va muy poco» (RDMA). Cuando escuchamos que «El amor es demencia, y su médico, la ausencia» (RDMA), hace que nos preocupemos por este estado irracional. Es un sentir por el otro tan profundo e indecible, que cuando aparece la pasión, se desnivela y descontrola la conciencia, y se originan estados de conmoción, desconcierto, angustia, exaltación..., pues «El amor crece con una sonrisa, sigue con un beso y termina con una lágrima» (RDMA)

A veces, el amor nos hace daño, porque «Donde hay amor, hay dolor» (RDMA). El hombre se siente inducido a utilizar medios no estables para ocultar ese problema que no es capaz de asimilar de manera racional, ya que «El amor es como el alcohol, cuando te das cuenta lo tienes clavado en el corazón» (RDMA). Es aquí donde puede aparecer la pérdida de la estabilidad, y como consecuencia, el refugio en múltiples estimulantes en los que el vino, a veces, juega un papel importante, luego «El vino y el amor andan en cueros a su sabor» (RGIE). La relación entre amor y vino cautiva de tal manera y con lazos tan fuertes, que muchas parejas quisieran ser apresados con la misma energía e intensidad: «El amor es como la fiebre, brota y aumenta en contra de nuestra voluntad» (RDMA).

De la emoción al sentimiento de atracción hay un camino que finaliza en deseo. Horacio relataba que:

El vino saca a luz los secretos ocultos del alma, infunde vida a nuestras esperanzas, impulsa a luchar al cobarde, disipa las preocupaciones y nos enseña nuevos medios para la realización de nuestros deseos.

Algo natural en el ser humano es satisfacer estos deseos en la pareja, pues «Carne a carne, amor se hace» (RDMA). Poder satisfacer una necesidad transporta al individuo a una fase de plenitud tal que podríamos denominarlo estado de felicidad, como se refleja en «Casado delgado y fraile tripón, ambos cumplen su obligación» (RDMA). Y es que la atracción amorosa puede llegar a ser tan fuerte que dos personas «pierdan el culo» (D) y vivan como «dos tortolitos» (D). En consecuencia, «Dos culos que bien se quieren, a treinta años se requieren; o de siete en siete años se hacen lugar» (RDMA). Ya conocemos el dicho de «Dios los cría y ellos se juntan» (D).

Pero a veces, ese estado de necesidad de satisfacer nuestros deseos no siendo correspondidos por quien quisiéramos, nos puede llevar a tomar otros caminos no tan deseados, haciéndonos entornar un poco los ojos, o mirando de refilón, pues sabemos que «El deseo embellece lo feo» (RDMA). El fracaso amoroso le lleva a uno a un estado de frustración e insatisfacción existencial, porque «El recuerdo de un amor imposible es un dolor inolvidable» (RDMA).

Cuando una persona es rechazada en el amor o se encuentra inseguro por su falta de autoestima o por vicio u otra razón, se suele «Ir de picos pardos» (D) y recurrir a damas de compañía para poder satisfacer sus necesidades más básicas, encontrándonos sentimientos como: «Amor de puta y vino de frasco, a la noche gustosos, y a la mañana dan asco» (RDMA), o «Amor de ramera y vino de frasco, a la mañana dulce y a la tarde amargo» (RDMA). Aquí es donde el vino suele alcanzar un importante compromiso que consigue dar aprobación a este tipo de actitudes, ya que «Con amor y aguardiente nada se siente» (RDMA). Las mujeres, como vemos, son el desahogo de muchos hombres, puesto que «Rubias y morenas sacan al hombre de penas» (RDMA).

De todas formas, el amor nubla muchas veces la vista y consigue que «El enamorado ve en la verruga de su novia un lunar encarnado» (RDMA). Existen personas que creen en el amor para toda la vida y que éste prevalece en el tiempo, pues «Amor que del alma nace, al pie de la tumba muere». Y es que «Buen amor y buena muerte, no hay mejor suerte» (RDMA). No sólo

esto, sino que según van pasando los años, es más difícil poder romper las ataduras, porque «Vinos y amores, los viejos son los mejores» (RDMA).

Otros piensan que el amor dura lo que tiene que durar. No quieren compromisos ni obligaciones, ya que con el paso del tiempo, están convencidos de que se deterioran, pensando que el «Amor es el vino que más pronto se avinagra» (RDMA). En este sentido, Lord Byron se manifiesta como a continuación reflejamos: «El matrimonio es al amor lo que el vinagre al vino. El tiempo hace que pierda su primer sabor».

El amor se puede tomar en justa medida, ya que «Amar a todo torrente no es cosa prudente; amar con mesura que es lo bueno y lo que dura» (RGIE) y estar acorde a las circunstancias del momento en relación con el equilibrio del bienestar. El mejor consejo es poder vivir con esta filosofía: «Huevo de una hora; pan de un día; vino de un año; mujer de quince; amigo, de treinta, y echaras bien la cuenta» (RDMA).

Uno tiene derecho a conservar y sentirse amo y señor de sus propiedades, sintiéndose con potestad de marcar el territorio para proteger su fortuna, pues «Mucho te quiero, pero no vengas por uvas a mi majuelo» (RDMA). Los celos y la desconfianza aparecen en el amor en la primera etapa de las relaciones de parejas, estando de acuerdo que «Un amor reciente es como el vino nuevo, no estará tranquilo hasta que no envejezca» (RDMA) porque «Mujer hermosa, viña y higueral, muy malos son de guardar» (VRFP), o «Viña y niña, peral y habar, malos son de guardar» (VRFP).

A este aspecto se refiere Joseph Addison en la siguiente cita: «El vino trueca la indiferencia en amor, el amor en celos y los celos en enajenación».

Uno se vuelve astuto, y si quiere tener en buen recaudo a su mujer no llevándose sustos y sobresaltos, debe no pregonarlo demasiado para que no te la puedan quitar, y hacer caso al dicho de que «Tu vino, tu mujer y tu caballo, por ti sólo el gozarlos, y por eso no alabarlos» (RDMA). Y no digamos la gracia que puede llegar a perder una mujer, porque impera el pensamiento de que «Mujer casada, es viña vendimiada» (RDMA). Aunque para otros, esto es un aliciente y puede convertirse en ambición, llegando a sentir envidia, ya que «La mujer, los olivos y el vino, mejor los del vecino» (RDMA).

La mayoría de las expresiones inciden en que la mujer es un mal para el hombre en la relaciones de pareja y en el matrimonio, y por lo general, «La mujer llora antes del matrimonio, el hombre después» (RDMA). El teatro tiene su género en las relaciones de pareja, estando al tanto que «Si tu vida

ha sido una comedia, tu matrimonio será un drama» (RDMA). Pero si algo se desconoce, es cuando el casamiento te va a llegar, pues «Matrimonio y mortaja, del cielo baja» (D).

Otro mensaje que continuamente se da por hecho, es que en los matrimonios siempre existen contrariedades y parece ser que «El matrimonio es intentar solucionar entre dos los problemas que nunca hubieran surgido al estar solo» (RDMA). Pese a todo esto, también el refranero manifiesta que hay mujeres buenas en el matrimonio aunque lo hace con una visión un poco especial: «La mujer de buen aliño, hilaba y devanaba, y vendía vino, y daba la teta al niño» (RGIE).

Existen posturas en las que se cree que es mejor no enamorarse, y por consiguiente, «Contra el amor es remedio poner mucha tierra por medio» (RGIE). Se suele denominar “bendito” el estado de libertad y sin ataduras amorosas, pues «Soltero y cuarentón, ¡qué suerte tienes ladrón!» (RDMA). Y es que el soltero está convencido de que su situación es la más correcta, pues las dudas sobre la felicidad en el matrimonio son muchas, y lo manifiesta en alguna ocasión: «Decir que casar casar, yo también me casaría, si la vida de casado fuese como la del primer día» (RDMA).

¿Para qué casarse, si se sabe que de soltero también se pueden disfrutar de los placeres de la mujer sin las obligaciones del casado? Cuando una persona no tiene una relación de pareja se dice que uno está «Soltero y entero» (D), y pensándolo bien (aludiendo a otro animal del mismo cortejo que el citado con anterioridad), «Para qué comprar la vaca, si te dan la leche gratis» (RDMA). Cuando uno está casado envidia la suerte del soltero y no valora lo que tiene, como nos lo aclara el siguiente refrán: «El hombre casado es un animal perfecto, el soltero, un perfecto animal» (RDMA). Nunca se sabe quién está en posesión de la verdad absoluta, pero los casados siempre tienen una respuesta en sus labios para contradecir al soltero: «Qué sabes de amores, si nunca te has casado» (RDMA).

En la relación de pareja siempre se ha dicho que la mujer «Tiene cogida la sartén por el mango» (D), refiriéndose esta expresión a tener el poder absoluto y a ser siempre la que domina. Se tiene un pensamiento por lo general muy negativo sobre el matrimonio. Al hombre se le considera que pierde toda su personalidad, y se le compara con algún animal de “compañía”. Es ahí donde nos encontramos el siguiente dicho: «Hombre casado, burro domado» (RDMA).

El refranero hace referencias al aspecto físico de los hombres y a su cumplimiento con su mujer, encontrándonos que «Casado gordo y cura

delgado, no cumplen con su estado» (RDMA). Y no digamos los comentarios que se generan cuando la diferencia de edad entre los contrayentes es patente o desigual: «Moza casada con un viejo, mal parejo; mozo casado con una vieja, mala pareja» (RDMA). Y pobre de ti si eres mayorcito cuando contraes nupcias, ya que «Viejo casado, muerto o corneado» (RDMA), o «Al viejo recién casado, rechazarle por finado» (RDMA), y en muchas ocasiones, deseándote infortunios como en «Casado a los cincuenta, no llegarás a los sesenta» (RDMA). Siempre queda el consuelo de que el «Viejo que buen vino bebe, tarde muere» (RDMA), y el refranero siendo agradecido y cortés con la edad de los contendientes, les concede este regalito de «Vino y amores, de viejos los mejores» (RDMA). Así que si uno tiene canas, mejor aprender de lo anterior y no tropezar, porque «Caída, casamiento y catarro, tres ces que mandan al viejo a mascar barro» (RDMA). Existe una frase anónima que nos puede hacer sonreír con este tema de la vejez: «Es totalmente cierto que el vino gana con la edad, cuanto más viejo me voy haciendo, más me gusta».

Para terminar este episodio, estaría bien hacerlo con buen sabor de boca, y sin dejar de vincular al vino y a la mujer, podemos recordar aquella canción que decía: «La española cuando besa, es que besa de verdad, y a ninguna le interesa, besar con frivolidad»¹⁷.

Con el beso podemos encontrar aforismos que se encarguen de abrirnos el apetito como: «Vino y queso, sabe a beso... Jamón, queso y vino, a beso divino» (RDMA); «Beso, queso y vino espeso» (RDMA). Y como entiendo que con tanto queso y tanto vino os habrá hecho mella, voy a tener un detallito, y os voy a convidar a un traguito y una tapita, aunque ahora que me acuerdo, «Este bar invita a vino dos veces por semana; uno fue ayer y otro será mañana» (RDMA).

EN EL ANDAR Y EN EL BEBER, SE CONOCE A LA MUJER (RDMA)

Georges Pompidou, político francés, tenía una idea muy particular y poco positiva de la mujer, el vino y los especialistas en economía y administración durante su mandato: «Existen tres caminos a la ruina: el vino, las mujeres y los tecnócratas atrapados entre el ser y el debe ser».

¹⁷ Frase del pasodoble “Beso en España”, perteneciente a la revista musical “La estrella de Egipto”, popularizada por Manolo Escobar, cuya letra es de Adrián Ortega y la música de Fernando Moraleda.

En referencia a la asociación entre vino y mujer, el refranero tiene sugerencias burlescas y machistas, como: «Ni vino con espuma, ni mujer barbuda» (RDMA). En la actualidad, la mujer con su incorporación masiva al mundo laboral, está adquiriendo costumbres del hombre, muchas de ellas buenas y otras no tanto, y entre las últimas, se encuentra la bebida. Se puede pensar que «De todo mal y todo bien, es compendio la mujer» (RGIE). Y esta equiparación al mundo masculino le puede hacer que asuma otras licencias, porque algunos piensan que «Mujer que al vino se da, ¿a qué vicio no se dará?» (RGIE).

Hay que entender, que la mayoría de estos refranes, dichos y frases proverbiales provienen de culturas anteriores con ideologías diferentes sobre la mujer, bastante discriminatorios, como: «A la mujer y a la mula, vara dura» (RGIE); o este otro: «La mujer y a la gallina, tuércele el cuello, y darte a la vida» (RGIE). Si bebía, el concepto era aun más negativo, porque «Mujer vinosa, mujer lujuriosa» (RGIE), y si se la consideraba borracha, el calificativo podía tener un matiz más humillante, pues «Ser puta es menos tacha que ser la mujer borracha» (RGIE). Muchos de estos dichos son creados con una intención dañina, pero también los hay con un poco de humor, llenos de guasa y burla, donde nos encontramos el siguiente: «A la mujer que fuma o bebe, el diablo que se la lleve; y si además mea de pie, libera nos, Domíné» (RGIE). Son dichos populares, y alguno pudiera tener algo de verdad, y ya lo decíamos al comenzar, el refranero es sabio y «Cuando el río suena, agua lleva» (RDMA).

Según Alonso Fernández (1981) los determinantes de alcoholismo en la mujer podrían ser: su degradación, desajuste familiar, separación conyugal y disgregación familiar. A esta situación, encontramos el siguiente sentir en el refranero: «Mujer vinosa, desastrosa» (RGIE).

Para el hombre es más fácil y probable que renuncie a su esposa alcohólica que a la inversa, principalmente por la situación económica de la familia (Griffith, 1986). La mujer alcohólica presenta mayores probabilidades de que el consumo de alcohol termine afectando su matrimonio (Vallejo, 1991). Los hallazgos sobre las características de personalidad de la mujer alcohólica señalan que ésta posee una personalidad adulta inadecuada que se distingue por vivencias fuertes, sentimientos de rechazo, soledad y tensión, sentimientos devaluados y por sentirse víctimas de su propia historia personal (Casco y Natera, 1993).

Las mujeres que abusan del alcohol son rechazadas a nivel social y ponen en riesgo su papel femenino en la sociedad, de ahí el sentir: «De la

mala mujer te has de guardar, y de la buena, no fiar» (RGIE). En nuestra sociedad es más aceptable que sean los hombres los que abusen de la bebida, mientras que a la mujer se la culpa de ser inmoral y mala madre: «Mujer que se aficiona al vino, ¡pobre casa y pobres hijos! » (RGIE).

La mujer alcohólica hace ostensibles síntomas de depresión, ansiedad y baja auto-estima. Se podría decir que las mujeres beben para sentirse mejor, para acrecentar su auto-estima y para tener mayor confianza socialmente. Por lo general, suelen beber de manera oculta y encubierta, y por lo tanto se amparan en el secreto. Ante este hecho, podríamos reflejar un pensamiento de Jean Cocteau, que dice así: «Un vaso medio vacío de vino es también un medio lleno, pero una mentira a medias, de ningún modo es una media verdad».

Pero hay que entender que nadie está exento de caer en este problema, por lo que «Nadie no diga mal de la mona, que es un mal que a todos toca, o toma» (RGIE).

La vergüenza y el sentimiento de culpabilidad por el consumo y abuso del alcohol, pueden hacer que sus seres más cercanos la rechacen, y el refranero se encarga de reflejarlo en «Mujer vinosa, no hay en el mundo peor cosa» (RGIE).

VINO POCO ES BUEN AMIGO; VINO MUCHO, MAL ENEMIGO

Henry George Bohn tenía un concepto sobre el hombre embriagado, exponiéndolo en una frase que aún perdura: «La embriaguez hace a unos hombres necios, a otros bestias y a otros demonios».

En nuestra sociedad no ha estado bien visto que el hombre pudiera expresar sus sentimientos, y quizás por ese motivo, en muchas ocasiones haya recurrido al alcohol para ahogar sus penas. Las mujeres son las que pueden llorar y las que sufren. El hombre no puede. En los momentos difíciles, tiene que resolver los conflictos, y si no lo hace, intenta aislar la contrariedad, refugiándose principalmente en realizar otras tareas que le distraigan y entretengan. Otros, que no tienen esta capacidad para intentar dejar a un lado estas contrariedades, se refugian en el alcohol, en otras drogas, y a veces, mantienen relaciones sexuales fuera de su matrimonio. Esta situación al final pasa factura, y así nos lo refleja el siguiente refrán: «Baco, Venus y tabaco ponen al hombre flaco» (RGIE). Es una solución fácil y que permite olvidar momentáneamente esos problemas.

El alcoholismo es una enfermedad, y se manifiesta con la necesidad de beber alcohol de manera irracional y obsesiva, que crea adicción y ocasiona trastornos psíquicos y físicos. Bertrand Russell opinaba así sobre el alcoholismo:

La embriaguez es un suicidio transitorio: la felicidad que proporciona es puramente negativa, pues constituye una cesación momentánea de la desdicha.

El conocimiento y la inteligencia en el hombre es un factor que pierde su fuerza cuando se abandona en la mujer y el vino, como vemos en: «Del hombre sabio, el amor y el vino hacen un asno» (RDMA), o también en «La mujer y el vino emborrachan al más ladino» (RDMA). El nivel de luces del hombre puede no estar a la altura de la ocasión cuando aparecen estos dos elementos, haciendo confundir o engañar al máspreciado, pues «El vino y la mujer, se burlan del saber» (RGIE). Ya Ernest Hemingway relacionaba la inteligencia del hombre y su relación con la bebida: «Algunas veces un hombre inteligente es forzado a quedar borracho para pasar un tiempo con los tontos».

Si por el contrario, la mujer tiene enseñanzas y es culta, el hombre y el vino son unos malos compañeros, ya que «Hombre que toma aguardiente y mujer que habla latín tienen mal fin» (RDMA). Y no sólo eso, el saber, junto con la mujer y el vino, le pueden hacer a cualquier desdichado ir de un extremo a otro, pues es de saber que «Tres cosas mudan la naturaleza del hombre: la mujer, el estudio y el vino» (RGIE).

El refranero se burla del hombre con ironía de sus actos convirtiéndolo en un memo, como vemos en: «Quien a la bodega va y no bebe vino, burro va y burro vino» (RDMA), o en un ignorante: «La mujer y el vino, hacen del hombre un pollino» (RDMA). El hombre que se ata a la bebida, pierde su razón y así encontramos muchos refranes que nos lo hacen ver: «De vino abastado, de razón menguado» (RDMA); «Bebe sin precaución y perderás la razón» (RDMA); «El mucho vino saca al hombre de tino» (RGIE).

No significa que el beber produzca demencia, pero sí ocurre que «Hombre envinado, hombre desatinado». Aparece un desequilibrio, y se puede llegar a pensar que «De borracho a loco va muy poco» (RGIE). El problema es que con el vino se pierden las nociones de percepción y memoria y nos conduce a pensar que «El ebrio y el demente son dos ausentes» (RDMA). La mente pasa a ser dominada por el inconsciente, y claro está, «Donde el vino entra, la razón mengua o se ausenta» (RGIE). Thomas Hobbes lo manifestaba de esta manera:

La variedad de conducta que se observa en los hombres que han bebido demasiado es la misma que la de los locos: a unos les da por enfurecerse, a otros por hacer el amor, a otros por reír. Todos proceden de manera extravagante y siempre de acuerdo con las diversas pasiones que les dominan

El alcoholismo es una enfermedad crónica, progresiva y a menudo mortal, producida por la combinación de varios factores, aunque el principal podría ser el psicológico, creando una dependencia emocional y orgánica. Aunque es mejor como se lo toma Groucho Marx con este pensamiento: «Bebo para hacer interesantes a las demás personas».

«El hombre embriagado, sin irse se ha ausentado» (RGIE). Como vemos, muchas veces se recurre al alcohol para anestesiar los sentimientos de forma momentánea, aunque cuando se pasan los efectos, uno se encuentra con los mismos problemas, a los que hay que añadir los de la bebida, por lo que aumentan las complicaciones.

Para ir terminando este apartado, he creado un texto con frases sin autor que he ido encontrado en internet durante la investigación de este trabajo, y que podrían reflejar la imagen del borracho. Son frases, que aun no siendo poesías, refranes, dichos o frases proverbiales, pueden «Tener vela en este entierro» (D). Las voy a exponer (haceros a la idea), como si estuvieseis escuchando a un ficticio “colega de alterne”:

Pues mira, el día que lea que el vino es malo para la salud, dejaré de leer. Está bien ser abstemio, pero con moderación. Y es que pienso que la realidad es una ilusión que se produce por la falta de alcohol. Tú sabes como yo, que las mujeres atractivas nos hacen comprar el vino, y las feas, nos lo hacen beber. Además soy muy sentido y me preocupo por los demás, y siento pena por los que no beben: cuando se levantan por las mañanas, es el momento del día en que se sienten mejor. Pero te juro por mi vino, digo, por mi vida, que me planteo en verdad meterme en política, pues estoy convencido de que sí los borrachos estuviésemos en el poder, lo tendríamos todo doble. Te voy a contar una anécdota: “El otro día cuando regresaba a casa, me dijo una señora que se cruzó conmigo: está usted yendo directo al infierno. Me puse a pensar, y creo que la condenada tenía razón. A que no sabes lo que hice: me di media vuelta”. Y es que dejar de beber es muy fácil, yo lo he hecho miles de veces y todas lo he conseguido. Aunque últimamente estoy un poco preocupado, porque creo que tengo el cerebro comunicado con el culo. Cada vez que digo algo, la cago. De todas formas, por si acaso, todos los días realizo mi oración: “Santo Vino Divino que estás en la tierra. Tan refrescante sea tu nombre. Venga a mi vaso tu cuerpo. Que mi borrachera sea tu voluntad y danos hoy el jarro de cada día. Perdónanos

cuando no bebemos, como nosotros perdonamos a quien nos lo ofrece. Y líbranos del agua mineral. Salud.”

APAGA Y VÁMONOS (D)

Y llegado este instante, uno se plantea si se puede seguir estando cuerdo después de atiborrarnos con tanto vino y tanta mujer. Es posible que en algún momento me haya salido del camino, que haya ido de un lado a otro dando bandazos, y que sin darme excesiva cuenta, haya podido «mear fuera del tiesto» (D). Si ha sido así, pido perdón por mi embriaguez de contenidos. Pero como dice un proverbio francés: «Si Dios hubiera querido prohibirnos el vino, las viñas serían amargas».

Con este escrito he llegado a la conclusión de que el vino ha tenido durante la historia de la humanidad mejor reputación que otras bebidas alcohólicas. Esta idea me ha servido de sostén para realizar este trabajo. Arquímedes nos decía: «Dame un punto de apoyo y moveré el mundo».

Algunos, conocedores de este pensamiento, a sabiendas de que no se adapta a sus creencias de buen bebedor, lo interpretan a su manera, y lo tergiversan, haciendo una versión muy particular: “Dame un punto de apoyo... y seguiré bebiendo”.

Para ir finalizando, me gustaría que recibáis un buen consejo, y qué mejor que en boca de Don Santiago Ramón y Cajal:

Una severa autocrítica constituye el más precioso don del pensador. ¡Nada de embriagarse con el propio vino, sea bueno o malo!

Y como despedida y con mis mejores deseos, este refrán que tiene mucha relación con el principio de esta obra: «Vivir bien y beber bien» (VRFP).

EL BIEN HACER ABRE CIEN PUERTAS; Y EL MAL AGRADECER, LAS CIERRA (RDMA).

Perdonarme, pero «Es de bien nacido ser agradecido» (RDMA). No puedo terminar este artículo, sin contaros la verdadera razón que me ha llevado a escribirlo. Es personal y entrañable. Una deuda que tengo con una persona, y qué mejor momento para poderla saldar de manera pública.

La pasión por los refranes me viene desde muy pequeño. Como cualquier chaval, en nuestro aprender por la vida, realizábamos suficientes travesuras y algún que otro acto no muy acertado. En una de tantas, mi padre me preguntó si yo había sido causante de aquella hazaña. Con la intención de escurrir el bulto, negué toda implicación. Al día siguiente, como ocurre casi siempre, la verdad se descubrió. A la hora de comer, mi padre me llamó. Yo temí lo peor, pues en verdad me lo merecía. Cuando estuve frente a mi padre, ya al alcance de su mano, él utilizó el arma que menos sospechaba, y fue decirme estas palabras: “A ver si con esto aprendes: «Se coge antes a un mentiroso que a un cojo»” (RDMA). Se fue al comedor y todo quedó ahí. Aquella fue la lección más magistral que yo recuerdo en toda mi vida, porque a partir de ahí, hubo un antes y un después. Y toda la culpa la tuvo un refrán. Desde aquí, agradecerte este gesto y dedicarte este trabajo.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- CASCO, M. Y NATERA, G. [1993]: *Revista salud mental*. El alcoholismo en la mujer: la explicación que ellas mismas dan. Nº 16, pág. 24-29.
- COMBET, L y otros. [2001]: *Refranes o Proverbios en Romance. Tomo II*. Madrid. Editor Guillermo Blázquez.
- CORREAS, G. [1992]: *Historia de Refranes y Frases Proverbiales*. Barcelona. Visor Libros.
- [2000]: *Historia de refranes y frases proverbiales 1967*. Madrid. Castalia S.A.
- FERNÁNDEZ, A. [1981]: *Alcohol y dependencia. Psiquiatría en la sociedad*. Madrid. Pirámide S.A.
- FERRERAS, J.I. [2006]: *Don Juan*. Madrid. Fundamentos.
- GRAVES, R. [1986]: *Los mitos griegos*. Barcelona. Ariel.
- GRIFFITH, E. [1986]: *Tratamiento de alcohólicos*, 2.ª ed. México. Trillas.
- JUNCEDA, L. [1994]: *Diccionario de Refranes*. Madrid. Espasa Calpe.
- MANGADO, M.ª L. [2003]: *El vino de los faraones*. Briones. Fundación Dinastía Vivanco,
- MARTÍNEZ KLEISER, L. [1953]: *Refranero General Ideológico Español*. Madrid. Fundación Conde de Cartagena.
- OTTO, W. F. [2001]: *Dioniso*. Madrid. Siruela.
- ROYO HERNÁNDEZ, S: [marzo-septiembre 1995], *Revista de Filosofía Anábasis*. El vino como elixir sagrado y sacrificio expiatorio. En Año II, Nº 2.
- SANZ, I. [1997]: *El vino en la cultura popular. Brindis del vino*. Valladolid. Castilla Ediciones.

- SERRANO-SUÑER HOYOS, G. y GONZÁLEZ BOTIJA, F. [2004]: *Comentarios a la Ley de la viña y del vino*. Madrid. Civitas.
- SIMON, J. [2004]: *Conocer el vino*. Barcelona. Naturart.
- VALLEJO RUILOBA, J. [1991]: *Introducción a la psicopatología y la psiquiatría*. Barcelona. Masson.
- VV.AA. [2004]: *¿Cómo se bebe un buen vino?* Susaeta. Madrid.
- ZORRILLA, J. [1838]: *Poesías de José Zorrilla. Segunda Parte*. Madrid, Imprenta de José María Repullés (cito por Obras Completas, ed. de Narciso Alonso Cortés, Valladolid, Santarem, 1943, I, pp.115-117).

<http://www.books.google.es/books> (nov. 2010)

<http://www.citasyrefranes.com> (oct. 2010)

<http://www.ciudad-real.es/variados/dichos> (nov. 2010)

<http://www.coem.org.es/pdf/GASTRONOMIA/OCTUBRE10.pdf> (oct. 2010)

<http://www.dichos.galeon.com> (dic. 2010)

<http://www.elrefranero.iespana.es> (oct. 2010)

<http://www.es.wikipedia.org/wiki/Refranero> (nov. 2010)

<http://www.euroresidentes.com/refranes/refranes.htm> (nov. 2010)

<http://www.fcarratala.blogdns.com> (nov 2010)

<http://www.proverbia.net> (oct 2010)

<http://www.proverbia.net/refranes.asp> (dic.2010)

<http://www.refranero.webcindario.com> (nov.2010)

<http://www.refranerocastellano.com> (nov. 2010)

<http://www.refranes.dechile.net> (nov. 2010)

<http://www.refranespopulares.com> (nov. 2010)

<http://www.refranesweb.com> (oct. 2010)

<http://www.refranesysusignificado.com> (oct. 2010)

LA QUÍMICA DEL VINO

Eugenio Palomares Dorado
Departamento de Física y Química

Parece que cada disciplina científica se encuentra rodeada de un aura de prestigio que le otorgan las personas. Así, la física es potente, seria, altiva, temerosamente respetable, mientras que la química es coloraína, fumiforme, lacrimógena, artificial, tramposa... mala¹. De ahí la frecuencia con que se escuchan expresiones peyorativas como “¡esto tiene mucha química!”.

Sin embargo, no deberíamos olvidar que la química estudia la estructura de la materia, y la historia de la humanidad es la historia del dominio de la materia (Edad de Piedra, Edad del Cobre, Edad del Bronce, Edad del Hierro). El mismo ser humano es el resultado de un conjunto complejo de reacciones químicas y el bienestar de que disfrutamos en la actualidad se debe fundamentalmente a la química. La química está presente en la obtención de los metales y aleaciones ligeras utilizadas en los modernos medios de locomoción; en las voladuras con explosivos para realizar túneles; en las cerámicas y vidrios templados y laminados; en la fabricación de cementos y otros materiales de construcción; en la obtención de los poliésteres y poliamidas de las fibras sintéticas; en los semiconductores para ordenadores, teléfonos o dispositivos electrónicos; en la fabricación de medicamentos; en la moderna aleación Ti6Al4V con la que se fabrican válvulas cardiacas...; en el desarrollo de nuestra civilización. Mediante el conocimiento y aplicación de la química, el hombre ha adquirido control sobre el medio exterior y ha aumentado su independencia respecto de él.

Lo comentado anteriormente es aplicable al vino, y hay quien diagnostica su buena calidad argumentando que “no tiene química”, como si todos los productos “naturales” fueran perfectos y no pudieran mejorarse. Es verdad que la química puede utilizarse para el fraude enológico, pero también es cierto que la química sirve para descubrirlo y que sin la química habría menos caldos nobles. No en vano todos los buenos vinos, desde los

¹ Wagensberg, J.[1995]: *Breve elogio de la química*. Diario El País, 6 de septiembre.

griegos hasta los actuales, han experimentado tratamientos y adiciones para afinarlos y conservarlos mejor.

Es cierto que podemos argumentar que el vino ya se elaboraba antes del desarrollo de la química y se atribuía la causa de la fermentación a una especie de descomposición espontánea de la materia orgánica. A pesar de no tener un conocimiento exacto del fenómeno, se sabía hacer vino. El hombre ha sabido utilizar los fenómenos naturales antes de comprenderlos y se puede obtener vino sin conocer los mecanismos de la fermentación; pero cuando se conocen y se comprenden estos mecanismos, es más fácil seguirlos, reproducirlos y dirigirlos en la dirección adecuada. Un buen vino no debe ser el resultado de una casualidad afortunada.

El vino podríamos decir que es un producto químico natural, en el sentido en que, como en toda reacción química, a partir de unos reactivos (el mosto), se obtienen unos productos (el vino). Y, ciertamente, en la elaboración del vino se dan un gran número de reacciones químicas de forma espontánea, pero también es cierto que conviene saber cuáles son esas reacciones y las mejores condiciones para elaborar vinos de calidad.

La reacción más importante que tiene lugar es, sin duda, la fermentación alcohólica, la más conocida; pero no debemos olvidar otras muchas, entre ellas la fermentación maloláctica.

LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

La fermentación alcohólica es el proceso mediante el cual la glucosa se transforma en etanol y dióxido de carbono. Para llevarse a cabo, es necesaria la presencia de levaduras, que se encuentran de forma natural en los hollejos, en la capa de polvillo blanco que recubre las uvas, denominada pruina. En condiciones anaerobias, las levaduras fermentan los azúcares para obtener energía.

Muchas personalidades de la ciencia han estudiado el fenómeno de la fermentación. Lavoisier demostró que el azúcar se transforma en alcohol y dióxido de carbono, gas que se desprende; y precisamente a partir de esta observación formuló la primera de las leyes ponderales de la química, la ley de conservación de la masa: “nada se pierde, nada se crea”. Gay-Lussac también investigó la fermentación, descubrió cuál es la reacción química esencial de la fermentación alcohólica y obtuvo relaciones cuantitativas entre las distintas sustancias que intervienen, llegando a la conclusión de que con 100 g de azúcar se obtienen 51,11 g de etanol y 48,89 g de gas

carbónico. Sin embargo, Pasteur puntualizó que la ecuación de Gay-Lussac es válida sólo para el 90% del azúcar transformado, ya que también se obtienen otros productos secundarios: glicerina, ácido succínico, ácido acético, ácido láctico, butilenglicol, ácido pirúvico, alcoholes superiores y un gran número de sustancias en cantidades mínimas.

Fue precisamente Pasteur quien descubrió que los agentes de la fermentación son las levaduras, hongos unicelulares microscópicos de los que hay un gran número de especies. Las levaduras de la vinificación más extendidas son fundamentalmente tres: *Saccharomyces cerevisiae*, también conocido como *Saccharomyces ellipsoideus*, *Kloeckera apiculata* y *Hanseniaspora uvarum*, que representan por sí solas el 90% de las levaduras utilizadas para la fermentación del vino. Las levaduras, en ausencia de oxígeno, producen la fermentación de la materia orgánica para obtener la energía que necesitan para vivir. La población de levaduras en un mosto en plena fermentación es extraordinariamente elevada, del orden de 80.000 a 120.000 por milímetro cúbico, siendo las *Saccharomyces cerevisiae* las dominantes en el medio fermentativo y las responsables de la mayor parte de la fermentación alcohólica.

La reacción global es:



El dióxido de carbono desprendido en la reacción forma burbujas de gas en el líquido y cuando la fermentación es tumultuosa, da la impresión de que el líquido hierve. Como el CO_2 es más denso que el aire, se acumula en las zonas inferiores y hay que tener cuidado con él y ventilar adecuadamente, ya que la ausencia de oxígeno nos produciría asfixia al respirar. Para evitarlo, se suele pasar a las bodegas con una vela encendida a la altura de la cintura; si se apaga, indica que no hay oxígeno a esa altura y se debe salir inmediatamente. Debemos tener en cuenta que la fermentación de 1 mol de glucosa (180 gramos) produce 2 moles de CO_2 , cuyo volumen a 20° C es de 48 litros; y que su contenido entre el 1 y el 2% ya es peligroso, por lo que la fermentación de 100 hl de mosto puede contaminar de 2.500 a 5.000 m³ de aire.

La reacción global de la fermentación alcohólica transcurre en realidad mediante una serie de procesos complejos que involucran no menos de una treintena de reacciones sucesivas que ponen en juego un gran número de enzimas. Toda esa serie de reacciones las podemos agrupar en dos etapas:

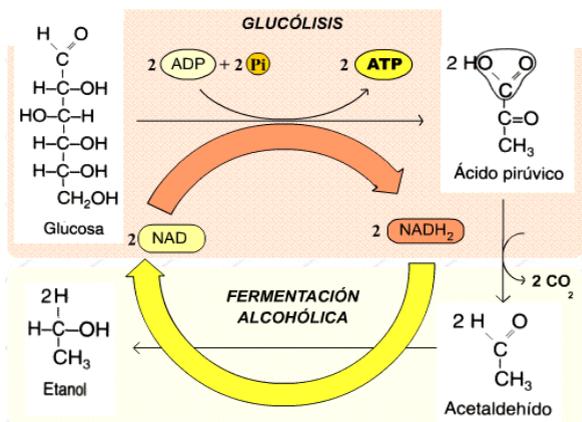
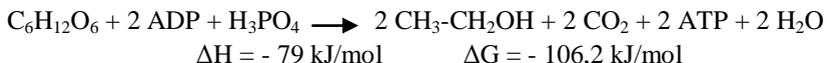
- Glucólisis de los azúcares para transformar la glucosa en ácido pirúvico (ácido 2-oxopropanoico).

En una primera fase, la glucosa se fosforila y después se rompe dando dos moléculas de gliceraldehído-3-fosfato, consumiendo en el proceso dos ATP.

En la segunda fase, las dos moléculas de gliceraldehído-3-fosfato se convierten en piruvato, generando cuatro ATP. Por tanto, en la glucólisis hay una ganancia neta de dos ATP por molécula de glucosa.

- Fermentación alcohólica propiamente dicha, en la que se produce primero la descarboxilación del ácido pirúvico con pérdida de CO₂ para dar acetaldehído (etanal), y después la reducción del etanal para transformarse en alcohol etílico o etanol.

Por tanto, la reacción global más detallada se formula:



Reacciones durante la fermentación alcohólica

La variación de entalpía negativa, ΔH , nos indica que es una reacción exotérmica, es decir, que tiene lugar con desprendimiento de energía. Y la variación de energía libre de Gibbs negativa, ΔG , informa que se trata de un proceso espontáneo.

En realidad, la variación de energía libre de Gibbs de la reacción de transformación de la glucosa en etanol y dióxido de carbono es $\Delta G = - 167,2 \text{ kJ/mol}$. Pero la energía utilizada para cada enlace de ATP es de 30,5 kJ/mol, por lo que 61 kJ/mol de la energía desprendida son utilizados por las levaduras,

resultando una diferencia de 106,2 kJ/mol que se desprenden en forma de calor al mosto en fermentación, haciendo subir su temperatura.

Conviene tener en cuenta que el proceso de la fermentación alcohólica se realiza de forma diferente en vinos blancos, rosados y tintos.

El vino blanco se elabora a partir de mosto de uva blanca, o de mosto de uva tinta de pulpa no coloreada sin macerar, fermentando el mosto en ausencia de partes sólidas. Con el fin de extraer sustancias aromáticas contenidas en el hollejo de la uva, se permite la maceración prefermentativa o pelicular, en la que la uva blanca estrujada se somete a maceración con sus hollejos, antes de la extracción del mosto y de la fermentación.

Los vinos rosados proceden de uva tinta o mezcla de tinta y blanca fermentados del mismo modo que los vinos blancos, en ausencia de partes sólidas, adquiriendo su color característico en una etapa de maceración prefermentativa del mosto con sus hollejos.

En cambio, el vino tinto procede de uva tinta que se fermenta en contacto con sus hollejos y pepitas, aunque también se permite mezclarlo con uva blanca en cantidades no superiores al 15 por 100. De este modo, se logra extraer la materia colorante, los antocianos, los taninos, sustancias aromáticas, compuestos nitrogenados, polisacáridos y minerales.

Cuando la proporción de uva blanca es elevada, se obtiene el vino clarete, que se define como el procedente de mostos mezclas de uvas blancas y tintas cuya fermentación se hace en presencia de los hollejos tintos. Los claretes más conocidos son los de Valdepeñas, elaborados aproximadamente con un 80 por 100 de mosto blanco de la variedad Airén y un 20 por 100 de la vendimia tinta de la variedad Cencibel (Tempranillo).

Variables a controlar en la fermentación alcohólica

El control de la fermentación alcohólica es una tarea fundamental y uno de los principales cometidos del enólogo, con el fin de elaborar un vino de calidad y prevenir cualquier desviación sobre lo previsto o incluso una parada de la fermentación.

Uno de los parámetros principales para ejercer ese control lo constituye la medida de la desaparición de los azúcares del mosto, que, en un principio, puede estimarse por densimetría, ya que la densidad está en función de los azúcares que contiene y disminuye cuando éstos se van transformando en alcohol. Cuando los valores de la densidad están comprendidos entre 0,991

y 0,993 g/l en vinos blancos y entre 0,992 y 0,994 g/l en vinos tintos, ha finalizado la fermentación.

Si se quieren controlar de una forma más precisa los azúcares residuales, deben emplearse métodos químicos, ya que, cuando el mosto va fermentando y aumenta la cantidad de alcohol en el líquido, la medida de la densidad deja de ser representativa, sobre todo para los más inexpertos. Un método sencillo consiste en utilizar un kit disponible en las farmacias, “clinitest”, para determinar los azúcares en la orina. El método consiste en poner en un tubo de ensayo 1 ml de agua y 0,5 ml del mosto-vino a analizar; se añade una tableta del producto y, una vez disuelta, se compara el color con el de una tabla, lo que nos permite medir el contenido de azúcares residuales entre menos de 2 y hasta más de 5 g/l.

La temperatura es otro de los factores principales que deben controlarse en la fermentación. A temperaturas inferiores a 12 o 13° C, el inicio de la fermentación es prácticamente imposible. Y cuando el depósito no fermenta, después de cinco o seis días se desarrollan mohos en la superficie del mosto y hay que provocar inmediatamente la fermentación. Tampoco se produce bien la fermentación por encima de 35° C, ya que cesa la actividad de las levaduras.

La primera ley de la fermentación es que la rapidez de transformación del azúcar en etanol aumenta con la temperatura, hasta cierto límite superior, situado en torno a los 35° C.

La segunda ley es que la población máxima de las levaduras es inferior a temperatura elevada. A mayor temperatura, más rápidamente comienza la fermentación, pero se detiene antes y el grado alcohólico alcanzado es menor. Por tanto, si quiere conseguirse un grado alcohólico elevado, debe mantenerse una temperatura de fermentación baja. Es como si las levaduras se fatigasen antes cuando trabajan rápidamente a temperaturas elevadas. Soportan mal el alcohol, asimilan peor el nitrógeno y se reproducen mal, con lo que se detiene la fermentación.

Para la vinificación en blanco, se recomienda una temperatura de unos 20° C. Y para la vinificación en tinto, la temperatura óptima está entre los 25 y los 30° C.

La aireación es otro factor importante. En ausencia de oxígeno, en el mosto sólo se producen algunas generaciones de levaduras y después se detiene su reproducción. Si continúan sin aire, la mayoría mueren y si se les proporciona un poco de aire, continúan reproduciéndose. Por tanto, en las fermentaciones prolongadas que superen 10° de alcohol, deben formarse

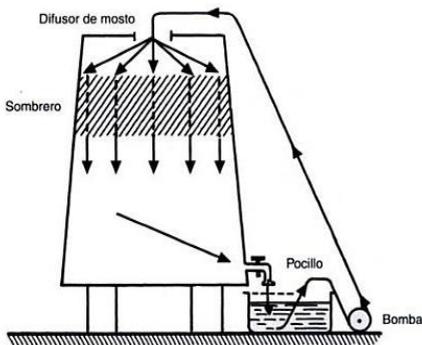
nuevas generaciones de levaduras y para ello debe airearse el mosto. La cantidad de levaduras formada depende de la proporción de oxígeno disponible, pero también debemos tener en cuenta que la fermentación es anaerobia y, si hay mucho oxígeno, las levaduras obtendrán energía mediante la respiración, transformando el azúcar en dióxido de carbono y agua.

El tratamiento de las uvas previo a la fermentación proporciona una primera aireación que asegura el arranque de la fermentación. Después, la experiencia indica que es preciso airear el mosto para conseguir una buena fermentación. La aireación al principio permite alcanzar mejor el fin de la fermentación que la aireación efectuada a media fermentación. Y practicada demasiado tarde resulta poco eficaz, ya que las levaduras disponen en ese momento de pocos nutrientes. Así mismo, si se airea demasiado pronto, antes de iniciarse la fermentación, resulta poco efectiva.

La aireación se suele hacer mediante el remontado, que consiste en sacar mosto en fermentación a través de un grifo situado en la parte inferior del depósito, dejándolo caer con fuerza en el pocillo o cubeta para que se disuelva oxígeno en él. Después, el mosto aireado se remonta mediante la bomba hasta la parte superior de la cuba, dejándolo caer sobre el sombrero de hollejos.

El remontado, además de airear el mosto, contribuye a mezclar las diversas zonas del depósito y a homogeneizarlo, ya que, tanto la cantidad de azúcar como la temperatura, varían en las diferentes partes del depósito, así como a distribuir las levaduras por toda la masa del mosto. También activa la maceración en la vinificación en tinto, al dejar caer el mosto-vino sobre el sombrero de hollejos, renovando el líquido saturado en contacto con los hollejos por otro líquido no saturado procedente de la parte inferior del depósito.

Otras técnicas más modernas sustituyen el remontado y airean el mosto introduciendo oxígeno puro mediante un difusor, con la técnica conocida como microoxigenación, utilizada preferentemente en la crianza de los vinos tintos. Permite estabilizar mejor el color, atenúa los caracteres herbáceos, elimina los sabores de posibles productos de reducción y consigue un mejor aroma. La dosis de oxígeno conveniente se sitúa entre 2 y 3 ml/L mes. Si se realiza en vinos blancos, el aporte de oxígeno debe ser inferior, en torno a 0,5 ml/L mes. El tiempo de aporte de oxígeno será variable, dependiendo de los vinos, aunque, en cualquier caso, será necesario durante varios meses.



Esquema del circuito de remontado

El nitrógeno amoniacal (catión amonio) es otro factor a tener en cuenta. Las levaduras lo necesitan como alimento y debe adicionarse si el índice de nitrógeno amoniacal del mosto es inferior a 25 mg/l, aunque también es útil con índices superiores.

Añadiendo cantidades entre 10 y 20 g por hectolitro de sales de amonio, normalmente fosfato amónico, aumentan las colonias de levaduras y se acelera la fermentación.

Pero hay que tener en cuenta que, si se añade, debe hacerse antes de iniciarse la fermentación, ya que, en caso contrario, las levaduras no lo consumen totalmente.

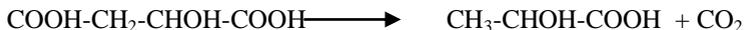
La acidez influye también en la fermentación. Las levaduras no necesitan de la acidez para reproducirse, incluso hacen fermentar mejor los azúcares en un medio poco ácido o neutro, pero se precisa un cierto grado de acidez para perjudicar a las bacterias peligrosas en caso de que se detuviese la fermentación.

LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

La fermentación maloláctica es otro tipo de fermentación mucho menos conocida que la alcohólica. Durante mucho tiempo ha pasado desapercibida o se ha confundido con la fermentación alcohólica, ya que puede solapar con el final de ésta, denominándose como segunda fermentación, fermentación lenta o fermentación de acabado.

En 1858, Pasteur describió la presencia de bacterias en el vino; y en 1864, Berthelot y Fleurieu observaron la disminución de la acidez del vino después de la fermentación alcohólica. Pero no es hasta 1901 cuando Moslinger publica la ecuación correspondiente a esta fermentación.

Consiste en la transformación del ácido málico (ácido 2-hidroxiбутanodioico) en ácido láctico (ácido 2-hidroxiipropanoico) y dióxido de carbono, de acuerdo con la ecuación:



La reacción se produce por la descarboxilación del ácido málico por la enzima maloláctica, generando el estereoisómero ácido L(+) láctico y dióxido de carbono.

Como consecuencia de esta transformación, disminuye la acidez del vino entre 1,2 y 3 g/l, ya que, cuanto mayor es su contenido en ácido málico, mayor es su acidez natural. Antes de conocerse este mecanismo, se explicaba la disminución de la acidez como una precipitación del ácido tartárico en forma de tartrato, en lugar de la desaparición del ácido málico.

Los agentes productores de esta fermentación son las bacterias lácticas, bien las existentes de forma natural en la pruina del hollejo de las uvas maduras, las procedentes de las contaminaciones de maquinaria e instalaciones, o bien las añadidas mediante un cultivo o preparación industrial.

Las bacterias lácticas del vino pertenecen a cuatro géneros: *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Oenococcus* y *Pediococcus*. No todas las bacterias son útiles; también las hay nocivas para el vino. Las bacterias útiles para la fermentación maloláctica son las que transforman el ácido málico sin atacar a los azúcares y son las más resistentes a la acidez. Las nocivas atacan con mayor facilidad a los azúcares y actúan a pH más elevado y pertenecen mayoritariamente al género *Lactobacillus*. Es importante destacar que no hay bacterias lácticas ideales, útiles e inofensivas, que atacaran sólo al ácido málico sin afectar al resto de componentes, por lo que deben controlarse muy bien las condiciones del vino. Pero sí sabemos que los *Lactobacillus* degradan mal el ácido málico y producen cantidades elevadas de ácido acético, y que dan mejores prestaciones las bacterias de los otros tres géneros.

Efectos de la fermentación maloláctica en los vinos

Los efectos de la fermentación maloláctica en los vinos son beneficiosos en unos casos y perjudiciales en otros. Entre los primeros, se encuentran los vinos tintos destinados a crianza y otros que, aunque sean blancos, tienen una acidez málica elevada e interesa sustituir el ácido málico, de sabor muy pronunciado que recuerda a la fruta verde, por el láctico, más suave y menos agresivo a las papilas gustativas. Entre los segundos están los vinos destinados a consumo rápido y con niveles bajos de ácido málico.

En general, hay unanimidad en cuanto a la conveniencia de realizar la fermentación maloláctica en los vinos tintos para darles plenitud, volumen y

cierto grado de envejecimiento; mientras que en los vinos blancos o rosados, puede resultar conveniente o no, para que el vino conserve la frescura y el afrutado de la uva. Se debe tener en cuenta que los blancos son más agradables a la boca con una nota de frescor y acidez, mientras que en los tintos agradan más una sensación cálida y una menor acidez. Es decir, interesa pH bajo (más ácido) para los blancos y pH más alto para los tintos.

Las consecuencias positivas de la fermentación maloláctica son:

- Disminución importante de la acidez total del vino, que puede superar el 50 por 100 de la acidez inicial, con una desaparición total o parcial del ácido málico, de gusto áspero y astringente, y la aparición de ácido láctico, más suave y vinoso. Esta disminución se explica porque el ácido málico es un diácido, con dos grupos carboxilo, ($K_a = 3,48 \cdot 10^{-4}$) y es más fuerte que el ácido láctico ($K_a = 1,38 \cdot 10^{-4}$). También es verdad que se produce un ligero incremento de la acidez volátil, debido al CO_2 desprendido.
- Disminución de la intensidad del color de los vinos tintos, debido a la modificación del pH.
- Modificación del aroma, que se aleja del de la uva y se enriquece en matices de mayor complejidad. Ahora bien, en los vinos jóvenes, pueden reducirse los aromas primarios que le dan frescor, por lo que se recurre a separar el vino en dos fracciones; en una se realiza la fermentación maloláctica y en otra no y después se mezclan ambas, resultando un vino con un contenido en ácido málico tolerable que mantiene aromas primarios.
- Acumulación de manoproteínas en el vino, procedentes de las paredes celulares de las levaduras y de las bacterias lácticas. Estas manoproteínas son el resultado de la unión de una cadena de proteínas y otra de manosa y confieren al vino una agradable sensación de cuerpo, volumen y cremosidad.
- Mayor estabilidad biológica del vino, debido a su empobrecimiento en nutrientes y a la presencia de las bacterias lácticas, que impiden otras alteraciones producidas por los microorganismos.

Factores que influyen en la fermentación maloláctica

En la fermentación maloláctica influyen factores externos y factores internos del propio vino que facilitarán o impedirán la transformación y hay dos épocas clásicas en las que se desarrolla: una de otoño o primera época, al terminar la fermentación alcohólica y antes de los fríos del invierno; y otra de primavera o segunda época, cuando empiezan a subir las temperaturas. Conviene realizarla en otoño, porque es más fácil de controlar que en primavera, cuando muchos vinos lo hacen de forma espontánea sin control del enólogo; y porque se acorta el ciclo comercial del vino, que podría pasar a la siguiente fase de elaboración o crianza.

Uno de los factores más importantes es la temperatura y se sabe que los valores óptimos se encuentran en el intervalo 20-23° C para los vinos de más alta graduación alcohólica y por encima de estos valores para los de menor graduación. Para temperaturas superiores a 30° C o inferiores a 15° C, la velocidad de la transformación maloláctica disminuye mucho.

El **pH** es otro factor muy importante, ya que la acidez del medio determina el desarrollo de las bacterias lácticas. El valor de pH óptimo para el desarrollo de estos microorganismos se sitúa entre 4,2 y 4,5, muy superior al de los vinos y, por otro lado, la fermentación no es posible a valores de pH inferiores a 2,9. En la práctica, se establecen los siguientes límites ideales para la fermentación maloláctica:

- Para los vinos con azúcares residuales, entre 3,2 y 3,5.
- Para los vinos sin azúcares residuales, valores superiores a 3,2.

El grado alcohólico del vino influye sobre el desarrollo de las bacterias lácticas, ya que la presencia de alcohol, sobre todo para graduaciones superiores a 10°, dificulta su multiplicación.

El dióxido de azufre (anhídrido sulfuroso en la nomenclatura tradicional) ataca a las bacterias. Se difunde dentro de ellas en forma de hidrogenosulfito, HSO_3^- , y reacciona con sus componentes celulares, provocando su muerte. Por tanto, el SO_2 inhibe el desarrollo de las bacterias lácticas y la fermentación maloláctica. Se ha utilizado desde hace mucho tiempo para la conservación de los vinos y ha permitido su conservación en el tonel, el envejecimiento en botellas y la conservación del afrutado y el frescor. Pero su dosificación debe ser precisa. Si la dosis es demasiado elevada, el vino adquiere un fuerte olor picante que raspa la garganta al

tomarlo; y si es demasiado baja, el vino no se encuentra protegido frente a los microorganismos ni las reacciones de oxidación. La legislación comunitaria limita la cantidad de anhídrido sulfuroso permitida en cada etapa del proceso de vinificación y especialmente en el vino acabado.

La aireación también debe tenerse en cuenta, aunque no es determinante y la fermentación es posible en una amplia gama de condiciones de aireación.

OTRAS REACCIONES QUÍMICAS EN LOS VINOS

Ciertamente, la fermentación alcohólica es la reacción más importante que se da en el vino, ya que sin ella, la glucosa no se transforma en etanol. Y le sigue en importancia para los vinos tintos la fermentación maloláctica. Pero en el proceso hasta la transformación del mosto en vino acabado, tienen lugar muchas más reacciones químicas, entre las que destacan las reacciones de oxidación y de reducción.

Las reacciones de oxidación empiezan a producirse ya desde la rotura de las uvas y pueden continuar produciéndose hasta el final de la vida del vino, muchas veces de forma negativa, y otras, beneficiando la crianza de los vinos.

Los vinos tintos están protegidos contra las oxidaciones demasiado intensas por la presencia protectora de los antocianos y, por ello, son más susceptibles de envejecimiento que los blancos. Estos, al no contener antocianos, se oxidan y manifiestan características organolépticas negativas, por lo que, si se envejecen, debe hacerse en periodos más cortos, de meses y no de años como en los tintos. Por ello, se tiende a embotellar los vinos blancos lo más rápidamente posible, en un ambiente reductor para protegerlos de la acción nefasta del oxígeno. Los antocianos son polifenoles susceptibles de ceder hidrógenos o electrones a los radicales libres, por lo que tienen carácter reductor.

Durante la crianza de los vinos tintos, envejecen en barricas, donde la entrada de oxígeno a través de las paredes de madera, a través del tapón o en las operaciones de relleno, favorece una oxidación lenta que mejora las características del vino, afectando sobre todo a los polifenoles y a los fenómenos de polimerización entre antocianos y taninos, que también son polifenoles.

El envejecimiento en botella no se produce por una oxidación como se creyó durante mucho tiempo, por la mínima cantidad de oxígeno que puede

entrar en la botella a través del tapón, sino por todo lo contrario, una reducción que mejora las condiciones para el desarrollo del bouquet.

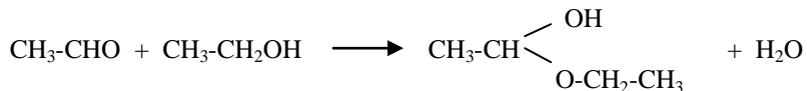
Otras reacciones típicas del envejecimiento son la acetalización y la esterificación, que conducen a la formación de productos que afinan el bouquet.

La acetalización se produce por la reacción entre aldehídos y alcoholes, obteniéndose los acetales, productos olorosos, sobre todo los procedentes de la reacción con alcoholes superiores.

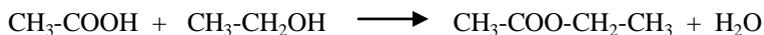
Uno de los acetales que más fácilmente se forma es el acetal etílico, por reacción entre el acetaldehído (etanal) y el etanol.



Si el acetaldehído reacciona con una sola molécula de etanol, se obtiene el hemiacetal etílico



La esterificación consiste en la reacción entre un ácido y un alcohol, con formación de éster y agua. En el vino, las pequeñas cantidades de ácido acético reaccionan con el etanol para formar acetato de etilo y agua. Este éster, si se encuentra presente en dosis sensibles, comunica al vino características de “picado”.



Sin embargo, también hay otros ácidos y otros alcoholes en el vino. Y los ésteres de alcoholes superiores con los ácidos acético, propanoico y butanoico dan al vino características organolépticas muy apreciadas por sus agradables aromas y sabores.

CONCLUSIONES

Un gran número de transformaciones químicas y microbiológicas dan origen al vino. El proceso de elaboración se conoce desde hace miles de años, pero la química aporta luz a esas asombrosas transformaciones y permite dirigir las hacia la obtención de un producto de calidad.

Producto, el vino, que estudios recientes indican que es bueno para la salud, ya que algunos polifenoles son antioxidantes y, como el envejecimiento corporal se debe en parte a la oxidación, puede contribuir a paliarlo, así como a combatir enfermedades coronarias por impedir la aglutinación de las plaquetas.

Destaca el sorprendente estudio realizado en el Hospital Pellegrin de Burdeos², con 4.000 pacientes mayores de 65 años, durante 3 años. En el grupo de bebedores moderados de vino, se redujo en un 80% la aparición de síntomas de demencia senil y en un 75% de Alzheimer.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- FLANZY, C. [2000]: *Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos*. Madrid. Ediciones Mundi-Prensa.
- HIDALGO, J. [2003]: *Tratado de Enología*. 2 vol. Madrid. Ediciones Mundi-Prensa.
- MARECA, I. [1983]: *Origen, composición y evolución del vino*. Madrid. Ed. Alhambra.
- OUGH, C. [1997]: *Tratado básico de Enología*. Zaragoza. Ed. Acirbia.
- PEYNAUD, E. [2000]: *Enología Práctica*. 3ª ed. Madrid. Ed. Mundi-Prensa.
- RIBÉREAU-GAYON, J.; PEYNAUD, E.; SUDRAUD, P. y Ribéreau-GAYON, P. [1980]: *Ciencias y técnicas del vino*. 4 vol. Buenos Aires. Ed. Hemisferio Sur.
- TULLIO DE ROSA [1.997]: *Tecnología de los vinos blancos*. Madrid. Ediciones Mundi-Prensa.

² Segarra, O. [2004]: *La cultura del vino*. Barcelona. Ed. Amat.

EL VINO EN LOS TEXTOS BÍBLICOS Y EN EL SACRAMENTO DE LA EUCARISTÍA

Lorenzo Rodríguez Juárez
Departamento de Religión

El tema del vino está presente en los distintos grupos de libros que forman la Biblia. En este escrito he pretendido que hable, sobre todo, el Libro Sagrado que es, con mucho, lo mejor que podemos hacer; aunque también he añadido algún pequeño comentario. El artículo consiste fundamentalmente en traer a estas páginas una selección de textos bíblicos.

Israel pertenece a la cuenca mediterránea y tiene una agricultura muy similar a la de España; los productos vegetales como la vid, el olivo, la cebolla, el pepino, las lentejas, el trigo, la cebada, los dátiles, las almendras, las nueces, los higos, las pasas... son parte de su dieta habitual, y el vino está presente tanto como un elemento más de su dieta alimenticia como en los momentos de culto, en las celebraciones familiares, sobre todo en las bodas, y otros actos comunitarios.

Comenzamos por el *Pentateuco*, formado por los cinco libros que en la terminología griega conocemos como: *Génesis*, *Éxodo*, *Levítico*, *Números* y *Deuteronomio*; para los judíos es la parte principal de la Biblia y se refieren a ella con el nombre de “La Torá”, que es la “Ley”. En estos libros, unidos a aquellos que se denominan históricos, encontramos una serie de textos que están relacionados con el vino en diferentes aspectos de la vida del pueblo de Israel y del culto.

TEXTOS DEL ANTIGUO TESTAMENTO

***Pentateuco* y libros históricos**

El libro del *Génesis* nos narra una historia profundamente humana, y tiene como protagonista a Dios.

Invención del vino

Aquí nos encontramos con la historia de Noé en la época posterior al diluvio, cuando se ha iniciado una nueva era; en la pasada, la anterior al diluvio, el vino no era conocido. El primer texto que se refiere al vino y su invención nos habla de un vino que alegra, pero que al mismo tiempo descubre las vergüenzas; unido a este tema se da la bendición y maldición de pueblos diversos. El Gn 9, 18-27 nos lo cuenta así:

Los hijos de Noé que salieron del arca eran Sem, Cam y Jafet (Cam es antepasado de Canaán). Estos son los tres hijos que se propagaron por la tierra. Noé, que era labrador, fue el primero que plantó una viña. Bebió el vino, se emborrachó y se desnudó en medio de su tienda. Cam (antecesor de Canaán) vio la desnudez de su padre y salió a contárselo a sus hermanos. Sem y Jafet tomaron una capa, se la echaron sobre los hombros de ambos y caminando de espaldas cubrieron la desnudez de su padre. Vueltos de espaldas, no vieron la desnudez de su padre. Cuando se le pasó la borrachera a Noé y se enteró de lo que le había hecho su hijo menor, dijo:

—¡Maldito Canaán! Sea siervo de los siervos de sus hermanos.

Y añadió:

—¡Benditas del Señor las tiendas de Sem! Canaán será su siervo.

Dilate Dios a Jafet, habite en las tiendas de Sem. Canaán será su siervo.

El vino en relación al templo y los sacrificios

La segunda parte del Gn 12-50 comienza con la historia de Israel y la palabra del primer patriarca Abraham; aquí da gracias y el diezmo al sacerdote Melquisedec por la bendición con la ofrenda de pan y vino que realiza al Dios Altísimo. Gn 14, 18-20:

Melquisedec, rey de Salén, sacerdote de Dios Altísimo, le sacó pan y vino, y le bendijo diciendo: Bendito sea Abrán por el Dios Altísimo, creador de cielo y tierra; bendito sea el Dios Altísimo, que te ha entregado tus enemigos. Y Abrán le dio el diezmo de todo.

El vino en los sacrificios ordinarios se ofrece como fruto de la tierra puesto que viene de Dios. Se utiliza para las libaciones, como podemos leer en Ex 29, 38-42:

He aquí lo que has de ofrecer sobre el altar: dos corderos primales cada día, perpetuamente. Ofrecerás un cordero por la mañana y el otro entre dos luces; y con el primer cordero, una décima de medida de flor de harina, amasada con un cuarto de sextario de aceite de oliva molida, y como libación un cuarto de sextario de vino. Ofrecerás el otro cordero entre dos luces; lo ofrecerás con la misma oblación que a la mañana y con la misma libación, como calmante aroma del manjar abrasado en honor de Yhwh¹, en holocausto perpetuo, de generación en generación, ante Yhwh, a la entrada de la Tienda del Encuentro, donde me encontraré contigo, para hablarte allí.

Las libaciones prescritas en los sacrificios también las podemos encontrar en núm. 15, 5. 10.

El vino forma parte de las primicias que corresponden a los sacerdotes en Dt 18,4; núm. 18,12: «Le darás las primicias de tu trigo, tu mosto y tu aceite y la primera lana al esquilador de tu rebaño».

En el libro primero de Crónicas se nos narra la tarea que desarrollan los levitas, siendo el vino uno de los productos importantes del templo 1Cr 9, 8-29:

Algunos de los levitas estaban encargados de los objetos del culto; los contaban al recibirlos y al entregarlos. Otros cuidaban los utensilios, los vasos sagrados, la flor de harina, el vino, el aceite, el incienso y los ungüentos.

Reforma del culto. 2Cr 31,4-5:

Mandó al pueblo que habitaba en Jerusalén que entregase la parte de los sacerdotes y levitas a fin de que pudiesen perseverar en la Ley de Yhwh. Cuando se divulgó esta disposición, los israelitas trajeron en abundancia las primicias del trigo, del vino, del aceite y de la miel y de todos los productos del campo; presentaron igualmente el diezmo de todo en abundancia.

En el libro del Deuteronomio encontramos una serie de bendiciones y maldiciones. En una de ellas, cuando la voz del Señor no es escuchada, sucede esto con el vino. Dt 28, 39: «Plantarás y cultivarás viñas, y no beberás ni almacenarás vino, porque te lo comerá el gusano».

¹ *La casa de la Biblia*. Conocer el nombre es la clave en el mundo semita, solo existe lo que tiene nombre. El nombre de Dios en hebreo Yahweh significa: Yo soy el que estaré. El Señor es alguien real, que estará con poder y misericordia.

El vino en el contexto de las bendiciones paternas al primogénito

El patriarca Isaac concede sus bendiciones y todos los derechos de primogenitura a su hijo Jacob que usurpa a su hermano Esaú, y después de celebrar una comida-banquete, en la que no podía faltar el vino, bendice a Jacob pidiendo a Dios que le conceda entre otros dones la abundancia de grano y mosto. Gn 27, 22-29:

Se acercó Jacob a Isaac, su padre, el cual palpándolo dijo:

—La voz es de Jacob, la manos son las manos de Esaú.

No le reconoció porque sus manos eran peludas como las de su hermano Esaú. Y se dispuso a bendecirlo. Preguntó:

—¿Eres tú mi hijo Esaú?

Contestó:

—Lo soy

—Hijo mío, acércame la caza, que coma; y después te bendeciré.

Se la acercó y comió, luego le sirvió vino, y bebió.

Isaac su padre le dijo:

—Acércate y bésame, hijo mío,

Se acercó y lo besó. Y al oler el aroma del traje, lo bendijo diciendo:

—Mira, el aroma de mi hijo como aroma de un campo que ha bendecido el Señor. Que Dios te conceda rocío del cielo feracidad de la tierra, abundancia de grano y mosto. Que te sirvan pueblos y te rindan vasallaje naciones. Sé señor de tus hermanos, que te rindan vasallaje los hijos de tu madre. ¡Maldito quien te maldiga, bendito quien te bendiga!

Ley del Nazireato

Las personas consagradas al Señor debían abstenerse de beber vino.

En el libro de los Números capítulo 6 encontramos la ley del Nazireato que era una consagración al Señor. Traslada al hombre de modo especial a la esfera sagrada. El nazireo debía abstenerse de toda bebida que tuviese relación con los productos de la vid, además de otros votos como el de no incurrir en impureza por tocar un cadáver así como no cortarse el pelo. Núm 6, 1-8:

Dijo Yahvé a Moisés: Di esto a los israelitas: «Si un hombre o una mujer se decide a hacer voto de nazireo, consagrándose a Yhwh, se abstendrá de vino y de bebidas embriagantes. No beberá vinagre de vino ni de bebida embriagante; tampoco beberá zumo de uvas, ni comerá uvas, frescas o pasas. En todo el tiempo de su nazireato no tomará nada de lo que se obtiene de la vid, desde el

agraz hasta el orujo. En todos los días de su voto de nazireato no pasará navaja por su cabeza: hasta cumplirse los días por los que se consagró a Yhwh, será sagrado y se dejará crecer la cabellera. No se acercará, en todos los días de su nazireato, en honor de Yhwh, a ningún cadáver.

Ejemplo clásico de nazireo va a ser Sansón; aunque sabemos que después él va a incumplir los tres votos de nazireato: beberá vino, tocará un cadáver y se dejara raparse el pelo de la cabeza por una mujer filisteo. Jue 13, 12-14:

Manoj insistió:

—Y una vez que se realice tu promesa, ¿qué vida debe llevar el niño y qué tiene que hacer?

El ángel del Señor respondió:

—Que se abstenga de todo lo que le prohibí a tu mujer: que no tome mosto, que no beba vino ni licores, ni coma cosa impura; que lleve la vida que dispuse.

Otro ejemplo de nazireo es el profeta Samuel, ya que su madre Ana lo cede al Señor de por vida por haber escuchado su petición de maternidad. Sm 1,24-28:

Ana se quedó en su casa y crió a su hijo hasta que lo destetó. Entonces subió con él al templo de Siló, llevando un novillo de tres años, una fanega de harina y un odre de vino... El Señor me ha concedido mi petición por eso yo se lo cedo al Señor de por vida, para que sea suyo.

También el profeta Amós denuncia que en el pueblo de Israel suceda lo siguiente, Am 2, 12: «Pero vosotros emborrachabais a los nazireos y a los profetas les prohibíais profetizar».

El vino en relación con la monarquía

El rey Saúl está aquejado de un mal espíritu y busca remedio en la música para que le consuele cuando le vengan ataques del mal espíritu. Buscan a David que tenía fama de buen músico. Su padre Jesé lo envía al rey Saúl con unos presentes entre los que hay vino. 1Sm 16, 20: «Jesé tomó cinco panes, un pellejo de vino y un cabrito, y se los mandó a Saúl por medio de David».

El vino es uno de los impuestos que deben entregarse como tributo.

En la corte del rey David existe un sistema tributario eficaz colocando al frente de la actividad agrícola y ganadera a personas responsables de la tarea. Dentro de estas actividades agrícolas no podía faltar la que estaba relacionada con el vino. 1Cr 25-27:

Superintendentes:

Del tesoro de la corona: Azmout, hijo de Adiel. De los sitios del campo, pueblos, aldeas y alquerías: Jonatan, hijo de Uzías. De los labradores que cultivaban la tierra: Ezrí, hijo de Quelub. De los viñedos: Semeí, de Ramá. De los productos de la viña y de las bodegas: Zabdí, Sefán...

El Rey Salomón en la construcción del templo de Jerusalén importa artistas extranjero y mano de obra que le pide al rey de Tiro para el trabajo de la madera, pues sabe que sus siervos son peritos en talar árboles del Líbano y, a cambio, él se compromete a pagarles con productos agrícolas; entre ellos estaba el vino 2Cr 2,9: «A los taladores les daré para su manutención veinte mil fanegas de trigo, veinte mil fanegas de cebada, veinte mil cántaros de vino y veinte mil de aceite».

Como podemos constatar el vino era un elemento habitual en la dieta de estas personas. Estamos hablando de años anteriores a 931 antes de Cristo.

Roboán escucha al Señor y no va a la guerra contra sus hermanos del Norte; además se preocupa de la fortificación de una serie de poblaciones a las que dotaba de alimentos, entre los que podía faltar el vino. En 2Cr 10-11 leemos: «Roboán habitó en Jerusalén y edificó ciudades fortificadas en Judá. Reforzó las fortificaciones y puso en ellas comandantes y provisiones de víveres, de aceite y vino».

En los libros poéticos del Antiguo Testamento

El vino en *El Cantar de los Cantares*

En la lírica del pueblo de Israel encontramos textos por excelencia en el Cantar. Los amantes, en el éxtasis del amor, parecen ocupar y llenar todo el libro. El único protagonista es el amor. En el capítulo primero se hace una comparación considerando a los amores mejores que el vino. Cant 1,2-4:

¡Que me bese con besos de su boca!
Mejores son que el vino tus amores,
qué suave el olor de tus perfumes;

tu nombre es aroma penetrante,
por eso te aman las doncellas...
a celebrar contigo esta fiesta
y alabar tus amores más que el vino!

En el capítulo 5, 1 de su alegría hace partícipes a sus amigos:
«Compañeros, comed y bebed, / y embriagaos, mis amigos».

Al contemplar a su amada ella conjuga todas las bellezas naturales; en la descripción encontramos también referencias a los frutos de la vid. Cant 7,7-9:

¡Qué bella eres, qué hermosura,
amor mío, qué delicias!
Tu talle es como palmera,
tus pechos son los racimos;
pienso subir a la palmera,
voy a cosechar sus dátiles;
serán tus pechos racimos de uvas,
tu aliento, aroma de manzanas,
tu paladar, vino generoso...

La amada sugiere lugares despoblados para encontrarse y, entre ellos, la viña es un lugar idóneo. Cant 7, 13:

De mañana iremos a las viñas,
a ver si la vid está en cierne,
si se abren las yemas,
si florecen los granados.
Allí te entregaré
el don de mis amores.

La amada quiere darle lo mejor que tiene a su amado y entre otros deseos quiere llevarlo a casa de su madre y darle a beber vino aromado. Cant 8, 2:

Te llevaría, te metería
en casa de mi madre
y tú me enseñarías.
Te daría vino aromado,
beberías el licor de mis granadas.

En la colección de Salmos encontramos: Himnos. Acción de Gracias. Súplica. Canto de confianza. Dedicados al Rey. Para la Liturgia. Penitenciales y Sapienciales.

El Salmo 60 es una súplica para que socorra a su pueblo, Sal 60,5: «Has hecho sufrir un desastre a tu pueblo / dándonos a beber un vino de vértigo»².

El Señor juzgará a los malvados y les hará beber un vaso de vino drogado. Es decir, no saldrán victoriosos de su mal. Sal 75, 9:

Pues Yahvé empuña una copa,
un vaso con vino drogado:
lo escanciará, lo sorberán hasta las heces,
lo beberán los malvados de la tierra.

El salmo 78 recuerda los pecados de su pueblo, que consisten en no fiarse de su Dios, pero no ha sido la acción de Dios la causante del castigo, sino más bien la inacción. Sal 78,63-65:

El fuego devoró a sus jóvenes,
no hubo canto nupcial para las chicas;
sus sacerdotes cayeron a cuchillo,
sus viudas no entonaron endechas.
El Señor despertó como de un sueño
como guerrero vencido por el vino.

El himno 104 es un canto al Señor por la creación; hace que el trabajo del hombre sea fecundo y el vino alegra el corazón del hombre. Sal 104, 13-15:

Riegas los montes desde tu alta morada,
con la humedad de tus cámaras saturas la tierra;
haces brotar hierba para el ganado,
y las plantas para el uso del hombre,
a fin de que saque pan de la tierra,
y el vino que recrea el corazón del hombre,
para que lustre su rostro con aceite
y el pan conforte el corazón del hombre.

² Alonso Skökel. *Biblia del Peregrino* Tomo II Pág. 659 “Vino de vértigo”: que perturba o enloquece, que agita o tortura, de castigo y hasta de ejecución capital: Is 51, 17. 22; Jr 25, 15-29.

El vino en los libros sapienciales

En la colección de libros sapienciales tenemos consejos y enseñanzas con relación al tema del vino. Los libros que más textos dedican a este tema son: Eclesiástico (Ben Sirá), Eclesiastés (Qohelet) y Proverbios.

Libro del Eclesiastés

El autor de Eclesiastés intenta experimentar los placeres de la vida con un disfrute que no destruya al que goza; siempre termina concluyendo que todo es vanidad. Ecl 2, 3 nos habla del vino:

Exploré atentamente guiado por mi mente con destreza: traté mi cuerpo con vino, me di a la frivolidad, para averiguar cómo el hombre bajo el cielo podrá disfrutar los días contados de su vida.

En el capítulo 9, 7 nos viene a decir que Dios acepta el trabajo del hombre sensato y lo remunera con el disfrute sencillo: «Anda, come tu pan con alegría y bebe contento tu vino, porque Dios ya ha aceptado tus obras».

Eclesiastés 19, 18-19 denuncia la holgazanería y el gastarse el dinero en comilonas: ¿responderá el dinero de todo? La holgazanería derrumba el techo y brazos caídos derriban la casa. Disfrutan celebrando banquetes y el vino les alegra la vida, y el dinero responde de todo.

El libro del Eclesiástico

En este libro se nos invita a reflexionar sobre el vino y le dedica un Himno. Eclo 9, 9 nos da consejos en el trato con la mujer casada y el vino.

Con la mujer casada no comas
ni te sientes con ella a beber,
porque te arrastrará el corazón
y dará con tu vida en la fosa.

Eclo 9, 10 nos da un precioso consejo para la amistad:

No deseches al amigo viejo, porque al nuevo no lo conoces;
amigo nuevo es vino nuevo: deja que envejezca y lo beberás.

Eclo 19, 1 expresa como un refrán: «Un obrero bebedor nunca se hará rico, / el que desprecia las cosas pequeñas, poco a poco se arruinará».

El Himno al vino en Eclo 31, 25-42 avanza por oposición, cantando las alabanzas del vino y precaviendo contra sus peligros³.

Con el vino no te hagas el valiente,
porque a muchos ha perdido el vino.
El horno prueba el temple del acero,
así el vino los corazones en una riña de orgullosos.
El vino es vida para el hombre,
siempre y cuando se beba con medida.
¿Qué es la vida para quien le falta el vino?
Fue creado para alegrar al hombre.
Alegría del corazón y gocicijo del alma
es el vino bebido a tiempo y con medida.
Amargura del alma, el vino bebido con exceso
por incitación o desafío.
La embriaguez enfurece al insensato hasta hacerle caer,
debilita sus fuerzas y le ocasiona heridas.
En un banquete no reprendas a tu vecino,
no te burles de él, si se pone alegre.
No le digas nada que pueda ofenderle,
ni le molestes reclamándole dinero.

El libro de los Proverbios

Nos manifiesta que hay un terreno fértil en el seno de la familia: el don de la vida sigue el don de la educación; ambos, ejercicios de amor; así podemos leer los consejos dirigidos al hijo en relación con el vino Prov 23, 19-23:

Escucha, hijo mío, hazte sabio
y sigue el camino recto.
No te juntes con los que beben vino,
ni con los que se atiborran de carne;
porque borrachos y glotones se arruinan
y la modorra se viste de harapos.
Escucha a tu padre, que él te engendró,
y no desprecies a tu madre por ser vieja.
Adquiere verdad y no la vendas;
también sabiduría, educación e inteligencia.

³ Biblia del Peregrino Tomo II Poesía. Pág. 1049

Prov 23, 29-35 es un texto que sobresale en la literatura sapiencial de Israel. Empieza por el final preguntando por la causa de tantos gemidos y la encuentra en el vino. Describe sensaciones de vista y tacto; después recurre a las imágenes: picadura de culebra, mareo de navegante. Se asoma a la fantasía del borracho con su monólogo interior, escuchado y amplificado por el autor. Y vuelta a comenzar: ¿para qué tanto preguntar?⁴ La pieza se cierra con las palabras del borracho deseando que todo comience de nuevo.

¿De quién los ayes?, ¿de quién los gemidos?
¿de quién las riñas?, ¿de quién los lloros?
¿de quién los golpes gratuitos?, ¿de quién los ojos turbios?
De los que se pasan con el vino
y andan probando bebidas.
No mires el vino: ¡Qué rojo está!
¡cómo brilla en la copa! ¡qué suave entra!
Al final muerde como serpiente
y pica como víbora.
Tus ojos verán alucinaciones
y tu mente imaginará incoherencias.
Estarás como tumbado en alta mar
o recostado en la punta de un mástil.
«Me han pegado y no me duele;
me han sacudido, y no lo he sentido;
en cuanto despierte volveré a pedir más”.

Libros proféticos

Los profetas denuncian la idolatría e injusticia del pueblo de Israel y sus responsables; éstas son la causa de las desgracias que llevan al pueblo a la ruina. Los distintos profetas lo expresan utilizando con frecuencia el símbolo del vino.

Isaías 5, 1-7 Canto a la Viña. Es un canto de amor del Señor con su pueblo, simboliza el fracaso de amor que no es sólo sentimiento, sino obras en sus tareas agrícolas. Dios no busca una paga en el terreno personal, sino en las relaciones sociales, es decir que los israelitas se respeten y se quieran. En la tercera parte del poema se pide al público que tome el puesto de juez y cuando dan su sentencia, el profeta vuelve contra ellos el oráculo.

⁴ *Biblia del Peregrino*. Tomo II Antiguo Testamento Poesía. Pág. 869.

Canción de la viña
Voy a cantar a mi amigo
la canción de su amor por su viña.
Una viña tenía mi amigo
en un fértil otero.
La cavó y despedregó,
y la plantó de cepa exquisita.
Edificó una torre en medio de ella,
y además excavó en ella un lagar.
Y esperó que diese uvas,
pero dio agraces.
Ahora, pues, habitantes de Jerusalén
y hombres de Judá,
venid a juzgar entre mi viña y yo:
¿Qué más se puede hacer ya a mi viña,
que no se lo haya hecho yo?
Yo esperaba que diese uvas.
¿Por qué ha dado agraces?
Ahora, pues, os hago saber,
lo que pienso hacer con mi viña:
quitar su seto, y será quemada;
derruir su cerca para que sea pisoteada.
Haré de ella un erial que ni se pode ni se escarde,
crecerá la zarza y el espino,
y a las nubes prohibiré
llover sobre ella.
Pues bien, viña del Señor Todopoderoso
es la Casa de Israel,
y los hombres de Judá
son su plantío exquisito.
Esperaba de ellos justicia, y hay iniquidad;
honradez, y hay alaridos.

Is 5, 11-12. El profeta proclama una serie de malaventuras para aquellos que hacen del lujo y la bebida la razón de su ser y pierden el sentido religioso.

¡Ay de los que madrugan en busca de licores,
y hasta el crepúsculo los enciende el vino!
Todo son cítaras y arpas, panderetas y flautas
y vino en sus banquetes,
y no atienden a la actividad de Dios
ni se fijan en la obra de sus mano.

Is 24, 7-12. El profeta Proclama que la ciudad del vino y la alegría se convierte en la ciudad del caos.

Languidece el mosto, desfallece la vid,
gimen los corazones alegres;
cesa el alborozo de los panderos,
se acaba el bullicio de los que se divierten,
cesa el alborozo de la cítara.
Ya no beben vino entre canciones
y el licor sabe amargo al que lo bebe.

El profeta Oseas como otros profeta denuncia la corrupción del pueblo de Israel porque se ha caído en la fornicación idolátrica.

El vino y el licor quitan el juicio a mi pueblo
consulta a su leño,
escucha el oráculo de su vara.

Os 7,5 denuncia a los príncipes.

En el día de nuestro rey
los príncipes enferman por el vapor del vino,
¡y aquél tiende la mano a agitadores!

Os 9, 4: Israel prostituida ya no hará sacrificios a Yavé.

No harán a Yahvé libaciones de vino,
ni sus sacrificios le agradarán.

El profeta Joel se lamenta por la ruina del país:

¡Despertad, borrachos, y llorad,
gemid todos los bebedores de vino
por el mosto que os quitan de la boca!
Porque un pueblo invade mi tierra,
poderoso e incalculable:
sus dientes son dientes de león,
y tiene mandíbulas de leona.
Va dejando mi viña desolada
y mi higuera destrozada:
la ha pelado del todo, la ha arrancado
y sus ramas quedan desnudas.

El profeta Amós Contra la falsa seguridad de los sibaritas. Am 6, 5-8:

los que canturrean al son del arpa
y se inventan, como David, instrumentos de música,
los que beben vino en anchas copas
y se ungen con los mejores aceites,
pero no se afligen por el desastre de José.
Por eso, ahora irán al destierro a la cabeza de los cautivos
y cesará la orgía de los sibaritas.

El profeta Jeremías contra los falsos profetas les dice Jr 23, 9:

A los profetas.
Se me partió el corazón por dentro
estremeciéronse todos mis huesos,
me quedé como un borracho,
como aquél a quien le domina el vino,
por causa de Yahvé,
por causa de sus santas palabras.

Profecía de Jeremías contra los paganos Jr 25, 15-17:

Así me ha dicho Yahvé Dios de Israel: Toma esta copa de vino de furia, y hazla beber a todas las naciones a las que yo te envíe; beberán y trompicarán, y se enloquecerán ante la espada que voy a soltar entre ellas. Tomé la copa de mano de Yahvé, e hice beber a todas las naciones a las que me había enviado Yahvé

Amós, cuando habla de las perspectivas de restauración y de fecundidad paradisiaca, lo hace de esta manera, incluyendo al vino en la nueva situación Am 9, 13-14:

He aquí que vienen días -oráculo de Yahvé-
en que el arador empalmará con el segador
y el que pisa la uva con el sembrador;
destilarán vino los montes
y todas las colinas se derretirán.
Entonces haré volver a los deportados de mi pueblo Israel;
reconstruirán las ciudades devastadas y habitarán en ellas,
plantarán viñas y beberán su vino,
cultivarán huertas y comerán sus frutos

Cuando el profeta Joel habla de una era paradisiaca de la restauración de Israel, tampoco olvida el vino a la hora de expresar el nuevo paraíso:

Aquel día
los montes destilarán vino
y las colinas manarán leche,
por todas las torrenteras de Judá
correrán las aguas.

Con el tema del vino se deja entrever lo que fue la historia del pueblo de Israel, su fidelidad a la alianza o sus olvidos y adhesiones a dioses extranjeros. El vino como don de Dios, como bendición y alegría para el hombre se convierte en signo de maldición cuando el pueblo de Israel se ha hecho prepotente y se olvidan de la Ley de Dios, explotando al huérfano y a la viuda. Es lo que los profetas van a denunciar y a lo largo de la historia van a interpretar como la causa y origen de todos sus males y el vino don del cielo se va a convertir un vino de vértigo, en vino de ponzoña.

TEXTOS DEL NUEVO TESTAMENTO

Mt 9, 14-17. Mc 2,18-22. Lc 5, 33-36

La discusión sobre el ayuno está presente en los tres evangelios sinópticos. Jesús es el Mesías, el esposo; el reino de Dios está presente en él y no se trata ya de poner remiendos en telas viejas, sino que surge una nueva religión que va más allá de hacer interpretaciones sobre las leyes judías y es necesario un espíritu nuevo para poderla acoger.

Entonces se le acercan los discípulos de Juan y le dicen: «¿Por qué nosotros y los fariseos ayunamos, y tus discípulos no ayunan?» Jesús les dijo: «¿Pueden acaso los invitados a la boda ponerse tristes mientras el novio está con ellos? Días vendrán en que les será arrebatado el novio; entonces ayunarán. Nadie echa un remiendo de paño sin tundir en un vestido viejo, porque lo añadido tira del vestido, y se produce un desgarrón peor. Ni tampoco se echa vino nuevo en pellejos viejos; pues de otro modo, los pellejos revientan, el vino se derrama, y los pellejos se echan a perder; sino que el vino nuevo se echa en pellejos nuevos, así ambos se conservan.»

Jn 2,1-11⁵ La boda de Caná. San Juan expresa en este texto gran cantidad de símbolos. Jesús es el nuevo novio, con un nuevo vino que se entrega a su Iglesia, empujado por María, su madre, para que se inicie el nuevo Reino de Dios:

Tres días después se celebraba una boda en Caná de Galilea y estaba allí la madre de Jesús. Fue invitado también a la boda Jesús con sus discípulos. Y no tenían vino, porque se había acabado el vino de la boda. Le dice a Jesús su madre: «No tienen vino.» Jesús le responde: «¿Qué tengo yo contigo, mujer? todavía no ha llegado mi hora.» Dice su madre a los sirvientes: «*Haced lo que él os diga.*» Había allí seis tinajas de piedra, puestas para las purificaciones de los judíos, de dos o tres medidas cada una. Les dice Jesús: «Llenad las tinajas de agua.» Y las llenaron hasta arriba. «Sacadlo ahora, les dice, y llevadlo al maestresala.» Ellos lo llevaron. Cuando el maestresala probó el agua convertida en vino, como ignoraba de dónde era (los sirvientes, los que habían sacado el agua, sí que lo sabían), llama el maestresala al novio y le dice: «Todos sirven primero el vino bueno y cuando ya están bebidos, el inferior. Pero tú has guardado el vino bueno hasta ahora.» Tal comienzo de los signos hizo Jesús, en Caná de Galilea, y manifestó su gloria, y creyeron en él sus discípulos.

Jn 15, 1-7⁶. La vid verdadera. El cristiano unido vitalmente a Jesús para poder dar fruto; así vemos que la salvación no se produce de forma mágica, sino en el encuentro de Jesús con nosotros.

«Yo soy la vid verdadera, y mi Padre es el viñador. Todo sarmiento que en mí no da fruto, lo corta, y todo el que da fruto, lo limpia, para que dé más fruto. Vosotros estáis ya limpios gracias a la palabra que os he dicho. Permaneced en mí, como yo en vosotros. Lo mismo que el sarmiento no puede dar fruto por sí mismo, si no permanece en la vid; así tampoco vosotros si no permaneceréis en mí. Yo soy la vid; vosotros los sarmientos. El que permanece en mí y yo en él, ése da mucho fruto; porque separados de mí no podéis hacer nada. Si alguno no permanece en mí, es arrojado fuera, como el sarmiento, y se seca; luego los

⁵ Alonso Sckökel, L. *Biblia del peregrino*. Tomo III. Pág. 236. La boda sustenta y unifica los símbolos. El matrimonio es en Antiguo Testamento símbolo frecuente del amor de Yhwh por la comunidad. En el Nuevo Testamento es símbolo de la unión del Mesías con la Iglesia. El vino es don del amor (Cant 1,2.4.) y se anuncia como don mesiánico.

⁶ Alonso Sckökel, L. El viñador es el Padre, la vid es Jesús; por tanto, no es planta humana aun de calidad (que después puede fallar), sino una trasplantada del cielo, que no fallará; el fruto esperado es el amor a él y mutuo (el cual engloba y radicaliza la justicia).

recogen, los echan al fuego y arden. Si permanecéis en mí, y mis palabras permanecen en vosotros, pedid lo que queráis y lo conseguiréis⁷.

La Crucifixión. Le intentaron dar a beber un vino mezclado que aletargaba y atenuaba el sufrimiento. Mt 27, 33-34: «Llegaron a un lugar llamado Gólgota (es decir, Calavera). Y le dieron a beber vino mezclado con hiel. El lo probó, pero no quiso beberlo».

La Crucifixión. 15, 22-23 Mc: «Lo condujeron al Gólgota (que significa Lugar de la Calavera). Le ofrecieron vino con mirra pero él no lo tomó».

EL VINO EN EL SACRAMENTO DE LA EUCARISTÍA

Dios no quiere que suframos, pero tampoco ha venido a suprimir el sufrimiento. Ni siquiera ha venido a explicarlo. Ha venido a llenarlo con su presencia. A Dios no podemos echarle en cara: “Tú no sabes lo que es sufrir [Paul Claudel].

El tema no es tanto el sufrimiento como la presencia de Cristo en el pan y el vino. Nos vamos a referir principalmente al vino por ser el tema que nos ocupa.

Como podemos ver, los sacramentos cristianos hunden sus raíces en la misma condición humana que es simbólica por excelencia. Sin el hombre las cosas no pasarían de ser materia opaca y es la persona la que hace posible que lo real sea una ventana abierta a lo invisible, que la fugacidad de lo temporal se cargue de la densidad de lo eterno, que lo finito se abra a lo infinito. Pascal afirma: «El hombre supera infinitamente al hombre».

El hombre como ser simbólico es capaz de interpretar y ahondar con su mirada el mundo que le rodea, ve más allá de lo que la realidad manifiesta a primera vista. El espectador —no turista— con su capacidad de mirar en profundidad conecta con la intuición que el pintor ha sabido revelar en su obra. Del arte decía Kant: «que no consiste en la representación de cosas bellas, sino en la representación bella de las cosas». Unas simples abarcas sobre un suelo empedrado nos hablan no solo del material o utilidad de dicho calzado sino que nos llevan a otra dimensión como es la del sacrificio, el sudor y esfuerzo del hombre detrás de una yunta de mulas luchando por abrir el duro terrón y sacar de la tierra el fruto que da el pan.

⁷ *Catecismo de la Iglesia Católica*. C.I.C. n° 755. ... La verdadera vida es Cristo, que da vida y fecundidad a los sarmientos, es decir, a nosotros, que permanecemos en él por medio de la Iglesia y que sin él no podemos hacer nada (Jn 15, 1-5)

El hombre no vive solamente en un puro universo físico sino que, por medio del lenguaje, el arte, el mito y la religión la persona realiza en estos ámbitos la forma propia de su ser simbólico.

Los sacramentos cristianos hacen referencia a la vida del hombre, actualizan fundamentalmente la presencia de Dios en Jesucristo. Todo sacramento cristiano hace referencia a Jesucristo y acontece la revelación-salvación de Dios que tuvo lugar en Él. Esta es la novedad y originalidad de nuestra religión cristiana.⁸

En la misa ofrecemos el vino fruto de la tierra —don de Dios— y del trabajo de los hombres. Así en el ofertorio podemos escuchar la oración que sobre el vino realiza el sacerdote:

Bendito seas, Señor, Dios del universo,
por este vino,
fruto de la vid y del trabajo del hombre,
que recibimos de tu generosidad y ahora te presentamos;
el será para nosotros bebida de salvación.

Antes el sacerdote recita en voz baja, cuando añade unas gotas de agua al vino:

El agua unida al vino
sea signo de nuestra participación en la vida divina
de quién ha querido compartir nuestra condición humana.

Ya en el ofertorio vemos cómo el fruto de nuestra tierra, “el vino”, se convierte en mediador entre Dios y los hombres. No podemos comenzar sin agradecer a Dios el don que nos regala, que juntamente con nuestros trabajos, sudores, preocupaciones e ilusiones de esta vida le ofrecemos a Dios.

Y por invocación al Espíritu Santo pedimos que se conviertan en la sangre de Nuestro Señor Jesucristo que se derramó en sacrificio único a Dios-Padre. Ahora de este sacrificio hacemos memorial. Pero la memoria cristiana no es un recuerdo nostálgico de un pasado perdido sino que el sacramento implica la actualización de su contenido⁹. Cuando la Iglesia

⁸ *Nuevo Diccionario de Teología. Teología de los Sacramentos.* Pág. 1822. Ninguna realidad es signo eficaz de la presencia y de la acción salvífica de Dios en la historia como lo es el Hijo de Dios hecho hombre.

⁹ *Nuevo Diccionario de Teología. Eucaristía.* Pág. 481. El término “memorial” traduce los equivalentes griegos *anamnesis* y *mnemosymon* y los hebreros *azkaráh* y *zikkarón*. La

“hace” la anamnesis eucarística, no se limita a recordar a Jesús, sino que intenta hacer presente al Señor, fundador del banquete eucarístico, el que con su muerte realizó la nueva alianza.

La cena pascual en Mt 26, 27-29¹⁰; Mc 14, 22-25; Lc 22, 15-20; 1Cor 11, 23-25:

Del mismo modo, tomó el cáliz lleno del fruto de la vid, te dio gracias y lo pasó a sus discípulos, diciendo:

“Tomad y bebed todos de él,
porque éste es el cáliz de mi Sangre,
Sangre de la alianza nueva y eterna,
que será derramada por vosotros
y por todos los hombres
para el perdón de los pecados.
Haced esto en conmemoración mía”

La orden de repetir la eucaristía no equivale a la recomendación de mantener vivo el recuerdo de Jesús, sino de realizar en él la salvación. Aquí estamos implicados nosotros y Dios. El memorial es de la Iglesia ante Dios. Es venir del pasado al presente.

Jesús va morir en el día en el que se sacrificaban los corderos para la preparación de la Pascua. Ahora el cordero sacrificado es el mismo Hijo de Dios que con su sangre derramada nos justifica nos eleva a la categoría de hijos de Dios¹¹. En el C.I.C. podemos leer:

Este misterio de comunión bienaventurada con Dios y con todos los que están en Cristo sobrepasa toda comprensión y toda representación. La Escritura nos habla de ella en imágenes: vida, luz, paz, banquete de bodas, vino del reino,

traducción de zikkarón no se agota en el concepto de recuerdo psicológico y de memoria subjetiva, sino que revela y actualiza objetivamente el contenido mismo de la memoria, como un acontecimiento activo y creador.

¹⁰ *La Casa de la Biblia*. Pág. 1497. Durante la cena de despedida Jesús confiere un significado especial a la entrega del pan y del vino. Las palabras que acompañan a este gesto resumen lo que ha sido su vida y su misión; pero al mismo tiempo interpretan el sentido de su muerte. La sangre que Jesús va a derramar en la cruz sella la nueva alianza que habían anunciado los profetas (Jr 31, 31). La muerte de Jesús, que en este gesto anticipa, será fuente de salvación para todos aquellos que se acojan a esta alianza nueva.

¹¹ *Magnificat*. Febrero 2011, Nº 87. Ordinario de la misa. pág. 242-243. Ahora ofrecemos en esta acción de gracias el sacrificio de tu Hijo para devolvernos tu amistad y fortalecidos con el Cuerpo y Sangre y llenos de tu Espíritu Santo, formemos en Cristo un solo cuerpo y un solo espíritu.

casa del Padre, Jerusalén celeste, paraíso: “Lo que ni el ojo vio, ni el oído oyó, ni al corazón del hombre llegó, lo que Dios preparó para los que le aman” (1Cor 2, 9)

El vino y el pan hacen posible la comunión con Cristo. ¿Podrá tener el vino finalidad o destino más valioso? ¿Se podrá reducir la labranza del vino a un sentido meramente mercantil? ¿Tendrá la tierra mejor destino que estar dedicada al vino? Así, agradecemos este fruto de la tierra y el trabajo de los hombres que con dedicación y esmero lo producen y hacen posible que en la celebración eucarística podamos participar de la mesa celestial.

¡Feliz Pascua de Resurrección!

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- ALONSO SCHÖKEL, L. *Biblia del Peregrino. Edición de Estudio. Antiguo Testamento. Prosa y Poesía*. Tomo I-II y Tomo III. *Nuevo Testamento* [1.997: Editoriales: Ega-Mensajero-Verbo Divino], Estella (Navarra).
- ALONSO SCHÖKEL, L. y VILCHEZ LINDEZ, J. [1.984]: *Proverbios*. Ediciones Cristiandad. Madrid.
- Catecismo De La Iglesia Católica* [1992]: Asociación de Editores del Catecismo. Madrid.
- La Casa de la Biblia*. La Biblia [1992]: Coeditan Ediciones Sígueme. Sociedad de Educación Atenas. Promoción Popular Cristiana. Editorial Verbo Divino.
- LÉON-DUFOUR, X. [1975]: *Vocabulario de Teología Bíblica*. Editorial Herder. Barcelona.
- MARTÍN VELASCO, Juan de Dios [1.988]: *El hombre ser sacramental. (Raíces humanas del simbolismo)*. Cátedra de Teología Contemporánea. Colegio Mayor Chaminade.
- Nueva Biblia de Jerusalén* [1.998]: Descleé De Brouwer
- Nuevo Diccionario de Teología* [1982]: Tomo I y II. Ediciones Cristiandad. Madrid.

ALGUNAS NOTAS SOBRE EL VINO Y SU CULTURA

Ángel Romera Valero

Departamento de Lengua y Literatura

¡Oh, por un sorbo de vino que tanto tiempo ha estado / en las hondas y frías cavernas de la tierra, / con sabor a Flora y campo verdecido / a danzas y a cantares y a alegría solar! / ¡Oh, por una copa llena de cálido Sur [...] ¡Si pudiera beberlo y dejar este mundo / y perderme contigo en el bosque sombrío!

J. Keats, “Oda al ruiseñor”.

¡Maldito sildavo archimandrita!

Cap. A. Haddock.

Un tema etílico invita a subirse a la parra y perder el sendero y el oremus con facilidad; por eso intentaré usar hocino y sarmentar para no repetir lo que cansa la más común bibliografía (los trillados textos del *Libro de Buen Amor*, *Corbacho*, *Celestina*, *Lazarillo*, *Don Quijote* etc.) para exponer sólo lo más curioso de mis otras lecturas y cuanto he podido cosechar en mi biblioteca, ya demasiado excéntrica, en unas horas de consulta, considerada por demás la restricción de espacio que impone la muchedumbre de este libro.

Tal como mi sabio compañero y amigo Jerónimo Anaya ha expuesto en una memorable conferencia, podemos afirmar que el vino es o representa muchas cosas: el medicamento flavonoide o neurodepresor que despeja el colesterol de las arterias o induce el sueño en quienes padecen del corazón física o espiritualmente;¹ la industria y mercancia de los que lo cosechan, elaboran y conservan; el adobo gastronómico de platos o bizcochos para quienes lo consumen por costumbre; el elemento litúrgico de diversas

¹ En el siglo XVII Robert Burton, en su famosa *Anatomía de la melancolía*, [2006, p. 114] estima, según la teoría de los humores en su tiempo en boga, que el vino es causa de tristeza y depresión y, por tanto, perjudicial en hombres de constitución sanguínea o colérica, sobre todo si beben vino tinto o dulce, de malvasía o de Alicante, mientras que para los melancólicos o fríos es una buena medicina si se usa moderadamente: una copa, por ejemplo, restituyéndoles su perdido optimismo. El vino uniría así al llorón Heráclito con el alegre Demócrito.

religiones paganas y cristianas; un rito de cohesión social en los brindis; un consuelo de melancólicos; el lubricante social de los tímidos; el instrumento que desata la lengua, la inspiración o la mística de escritores, poetas y psicopompos; el afrodisiaco de los amantes e, incluso, el loto o droga maldita de todo alcohólico, por más que se trate sólo de un símbolo unas veces religioso y otras profano en que se han mezclado divinidad y humanidad.

Empezaré por analizar rituales y costumbres. Una vieja tradición refiere que la *tapa* gratuita castellana (en Aragón, Cataluña y Valencia se llaman *alifaras* y hay que pagarlas, como en el País Vasco y Navarra, donde se denominan *poteo*) nació de la ira (o enfermedad, según otras fuentes) del fundador de Villarreal, Alfonso X el Sabio, quien, al llegar sediento y hambriento a una posada tras largo y polvoriento viaje, se vio sin nada que comer (hay un antiguo dicho francés según el cual en las posadas españolas nadie come sino de lo que trae). Por eso dispuso que en ningún mesón castellano se diese nada de beber sin un pequeño manjar añadido, por lo general algo de cecina, queso o embutido sobre un platillo que *tapaba* el jarro para que no cayese ningún mosquito, aunque la denominación de *tapa* data en el siglo XIX: Cervantes las llamaba *llamativos* y Quevedo *avisos* o *avisillos*. Cuando el vino era malo o de más aguado, daban las tapas *con queso*, porque al parecer *tapaba* o disimulaba con el penetrante suyo el escaso olor del vino, de lo cual vino la expresión “dar con queso” por “engañar”, aunque lo normal en los Siglos de Oro era ofrecer cecina o, cuando se quería obsequiar especialmente, *diacitrón* o *acitrón* (cidra confitada, esto es, corteza de cidra o toronja, variedad de limón, cubierta de azúcar). Que el rey Alfonso X era goloso y amaba la buena mesa, bien lo dice una de sus cantigas profanas en galaico-portugués: “Ouv’ aquí reis de maior poder / en conquerir e en terras gaanhar, / mais non quem ouvesse maior prazer / de comer, quando lhi dan bon jantar [...] ca de mui bon jantar ei gran sabor” (XLIV, v. 9-12 y 24). Por demás, está documentada una de las primeras borracheras de la ciudad manchega que fundó, de trágicas consecuencias. El hecho ocurrió en 1266 (fecha en que estaban en Villarreal Pero da Ponte y Alfonso X); enfervorizados por el buen vino manchego, discutió el trovador gallego Da Ponte con su maestro Afonso Eanes de Cotón, aquel lo mató a cuchilladas y le robó un cuadernillo de sus poemas, según acusa el propio monarca. Eanes era hombre bebedor y de muy mala

vida² y andaba amancebado con una tal María Pérez Balteira, pero el monarca no dejó de lamentarlo, escribiéndole a Da Ponte que “en mao ponto vos tanto bebestes” (XXXIII, v. 20); la cantiga de Alfonso X es muy oscura, y sugiere incluso que pudo ser un altercado entre sodomitas [Blackmore, 1998]; yo creo que fue tan sólo una rivalidad poética, azuzada por el rey, aunque es difícil saberlo [Alfonso X, 2010], p. 116-7.

La *libación* antigua grecolatina y hebraica (*λοιβή* o *σπονδή*, *libatio*, *לִּיבָת*) era una fórmula dedicatoria o plegaria de petición realizada antiguamente a algún Dios, por lo general Dionisos / Baco, juntamente con la aspersión de un licor; se fue transformando poco a poco en el popular y laico *brindis*, vocablo de curioso origen: cuando en mayo de 1527 tuvo lugar el famoso saco de Roma por los mercenarios alemanes a causa del impago de su salario por Carlos I y lograron al fin cobrar, se dirigieron al Emperador con la expresión *bring dir's*, que en alemán significa: “Te lo ofrezco”. En el brindis se alza la copa para contemplar la claridad del líquido, se choca para hacer ruido (y pedir así más vino al tabernero reclamando su atención)³ y se pronuncia la plegaria ritual, por lo general

² Otro trovador, Martín Suárez, le hace decir a Cotón: “Mais pago-méu deste foder astroso / e destas tavernas e deste beber” (Me pago de este astroso joder / y de estas tabernas y de este beber). Es más, añade que es “mui gran putanheiráficado” y se pasa la vida en garlitos y mancebía. Cf. Joaquín González Cuenca, “Ciudad Real está fundado sobre las cenizas de un trovador”, en *La Tribuna*, 24-XII-1993.

³ O, según otras teorías, para despertar al dios ausente o dormido, o también como muestra de confianza para que se mezclara un posible y no deseado veneno. Sobre la costumbre de asociar los cinco sentidos en el brindis, la noticia más antigua que encuentro es la de Pero Mexía en su *Silva de varia lección*; pero también la fórmula Antonio Eslava en sus *Noches de invierno* (1609):

“FABRICIO: Alza tú, rapaz, esa vela para que el vino se vea y cumpla en agradar a todos los cinco sentidos, como lo hizo la fama de su bondad, al oído; de su olor, al olfato; de su color a la vista; de su sabor al gusto; de su virtud, al tacto. [...] Mas pregunto por qué la lengua del beodo se impide y está balbuciente. SILVIO: La causa es que la carne de la lengua es muy esponjosa, y como la esponja embebida en la cosa líquida se hincha y engrandece, así la lengua, por la humedad mucha del vino, se hincha y hace gruesa, y así con dificultad se mueve a pronunciar la palabra (p. 278).

Los convidados a estas *Noches* de Eslava hacen colación muy copiosa y beben vino de malvasía, dulce y de alta graduación, para acompañar la fruta, sin hacer caso del famoso dicho del sabio Anacarsis el Escita, y cuentan al paso una curiosa costumbre de beber a la griega: “No beber más de tres veces: la primera, en una taza mediana, la segunda otra que quepa el doble y la tercera en otra que quepa el doble que la segunda” (p.142), a lo que replica Leonardo que “eso sería comenzar a la griega y acabar a la tedesca”. Los alemanes siempre han gozado fama de bebedores.

una petición de salud con las palabras *salud, cheers, prost o prosit, saude, salute, santé, lechaim, skâl, ganbei, osasuna* etc., a veces alargadas en otra fórmula menos estereotipada (como “salud y pesetas”). Cerrar la plegaria con la rotura de las copas ha un origen más oscuro (de forma similar, los hebreos las quiebran en sus bodas con los pies tras la libación ceremonial); a mí me parece que es un acto apotropaico o purificador. Por el contrario, la libación funeraria entre hebreos, romanos y griegos se debía quizá al significado regenerador del vino como “sangre de la tierra”, pero también al de droga mística o psicopómpica que ponía en contacto con el ultramundo; se documenta un papel homólogo en el trigo como “carne de la tierra”, ya que lo que los racimos son al vino y las uvas a las estrellas celestes son las espigas a la harina y los granos a las piedras terrenales, símbolos que pasaron del Paganismo al Cristianismo en la sangre y el cuerpo de Cristo y la transubstanciación, como documenta en su análisis de los ritos agrarios Frazer en relación con los cultos de Osiris y Dionisos/Baco.⁴ Para él la transubstanciación era ya una creencia sacramental en épocas anteriores al Cristianismo, en asociación al culto de Ceres y Baco, de la que ya se burlaba Cicerón:

Cuando llamamos al grano Ceres y al vino Baco usamos una figura retórica vulgar; ¿puede imaginarse que haya alguien tan loco que crea que la cosa que está comiendo es un dios? *Op. cit.* p. 566.

Frazer parece indicar que la similitud observada entre los ritos de Osiris y Dionisos / Baco se debe a mera palingenesis,⁵ y los mitos de la muerte de Penteo, dramatizada por Eurípides, y del rey tracio Licurgo por grupos de bacantes los asocia a la idea central de su libro, el sacrificio ritual expiatorio y propiciatorio de una buena faena agrícola: sólo así comprende que Penteo vista ropas de mujer o la maldición de esterilidad asociada a Licurgo.

Otro rito, el brindis castellano tan popularizado por las tunas, posee un origen más oscuro y diversas variantes, pero en todo caso se relaciona con las hermandades estudiantiles de *clerici vagantes*, goliardos y sopistas de comienzos del siglo XIV, a los que alude Juan Ruiz en su *Libro de Buen Amor* (“escolares que andan nocherniegos e muchos otros por puertas

⁴ [Frazer, 1950] pp. 419 y 438.

⁵ Cap. XLIII, pp. 444-450.

andariegos”) o Alfonso X el Sabio en sus *Partidas* como "esos escolares que troban e tañen estrumentos para haber manteneçia". El texto más extenso es una letanía de preguntas y respuestas como el *Catecismo* de Ripalda semejante a las parodias litúrgicas a que tan aficionados eran los goliardos y de las que hay tantos ejemplos,⁶ en que hablan al alimón un solista y su coro, aunque con toda seguridad es muy posterior, tal vez de fines del siglo XIX.⁷

La costumbre de tomar doce uvas al vencer la vigesimocuarta hora de la Nochevieja no remonta más allá de 1909 a causa del cosechón de uva de entonces y de los avispados vendedores de la misma, quienes remozaron una tradición anterior que consistía en tomar uvas negras cortadas durante la misa de Navidad por la superstición de que combatían la jaqueca por un año entero; esta tradición suplantada no tenía por imprescindible hacerlo en Nochevieja: podía también hacerse en Año Nuevo, pero en realidad proviene de un clásico consejo médico: Hipócrates escribió que, tras un banquete copioso, unas cuantas uvas podían servir como buen laxante.⁸ Por don Diego Hurtado de Mendoza, a quien con no poco fundamento se atribuye últimamente el *Lazarillo*, sabemos que las cortesanas a que era tan aficionado solían usar una ingeniosa estratagema para conseguir amantes: colgar un ramo de olivo a su puerta, señal que era también la propia de las tabernas, para así confundir a los hombres. Con esto se entiende mejor el final de su soneto CLXXI, en que pinta sus celos a una dama demasiado pródiga en favores que le ponía el cuerno⁹ –lo de los *cuernos* en plural es un modismo posterior–: “No hay vino que vender, no pongáis ramo”, se entiende así por la expresión *vender al ramo* que, según el *Diccionario de Autoridades* quiere decir “vender el vino al por menor los cosecheros. Díxose assí por ponerse por señal un ramo de oliva en la puerta”. La expresión, evidentemente, es paralela a “pongáis cuerno”. En cuanto a otros usos que don Diego dio al vino, uno por lo menos es curioso; como era embajador, solía emborrachar a sus oponentes extranjeros para soltarles la

⁶ Entre otras, he encontrado parodias etílicas del Credo, de los Diez mandamientos y de las Bienaventuranzas; por ejemplo: “Bienaventurados los borrachos, porque ellos verán a Dios dos veces.”

⁷ ¿*Estamos todos?* [...] *¡Arriba, abajo, al centro y a dentro!*

⁸ [Pancracio Celdrán, 2000], p. 412 y 423.

⁹ [Hurtado, 1989], p. 317:

lengua;¹⁰ otras veces, el vino aguada representa el tópicos horaciano de la *aurea mediocritas*.¹¹ Por otra parte, un amigo de Cervantes, el poeta extremeño Cristóbal de Mesa, pintó una graciosa contienda de borrachos en un soneto, el único burlesco de su colección, en que domina lo amoroso y lo moral¹²

El vino es también uno de los temas importantes del *Refranero*. Por su interés regional copiaré algunos transcritos por Rodríguez Marín: “Bebe vino manchego / y te pondrás como nuevo”. “El vino manchego de la guerra / cuesta un ojo y no vale una perra”. “Vino manchego, / a ese me llevo / y, en particular, al de Tomelloso / que lo cría famoso”. “Quien quiera beber vino famoso / vaya a Tomelloso”. “De Valdepeñas / buen vino para la mesa”.

El campesino refranero advierte de otros aspectos relacionados con el cultivo de la uva: lo tentadoras que son las viñas para la mano larga del que pasa al lado: “La viña junto al camino / cerca tiene a un mal vecino”; “quien tiene viñas / tiene riñas”; “viña entre viñas, algo se libra de rapiñas”. Los males del vino son muy declarados, porque “el mucho vino / saca al hombre de tino”; “mal que se cura durmiendo / entró bebiendo”; “¡bendito sea y alabado / que amanezco vestido y calzado!”; “andar derecho y mucho beber, / no puede ser”; “a donde entra mucho vino / todos los vicios hacen camino”; “quien a la taberna va y viene / dos casas mantiene”; “amistades que del vino nacen / al dormir la mona se deshacen”. Pero al fin sobrepujan los encomios: “Mal por mal, / más vale ir a la taberna / que al hospital”. “En habiendo vino, baraja y brasero, / ¡venga aguacero!”. También da consejos para su consumo social y su mejor cata: “Para que el vino sepa a vino / se

¹⁰ Así en la *Epístola a don Luis de Ávila* [Hurtado, 1989, p. 55]: “Vendrá un embajador de gran linaje / el rostro colorado del camino / que se pondrá a contaros el viaje, / pintará las jornadas con el vino / en la mesa, diciendo sus hazañas, / ¡y tendrá muy secreto a lo que vino! / No le podrá sacar con dos mil mañas / lo que el hombre querría que hablase; / tendrele una semana en las entrañas. / ¡El vino antiguo allí se derramase / y abriese yo la cuba de cien años / que la lengua y los pasos me trabase!”.

¹¹ En la famosa *Epístola a Boscán*: “El vino antiguo nunca faltaría / que los pies y la lengua me trabase / mezclado con el agua clara y fría”, p. 105.

¹² [Mesa, 1991], pp. 100-101: A beber apostaron con dos nueces / Panarra y Rueda la mugrienta ropa; / el uno dellos escogió la copa / el otro el vino, el sitio y los jueces. / Y al fin los dos bebieron tantas veces / que, como quien aumenta al fuego estopa, / / con *brindis, vale y quiero, envido y topa*, / un pipote dejaron en las heces. / Habiendo hecho menos tanto mosto / y dados ambos por famosas pipas, / se quedaron chupando los mostachos / cuando, asiendo el más ancho al más angosto, / dijo el uno: “¡Ay, cabeza!” El otro: “¡Ay, tripas!” / Y así dieron en tierra ambos borrachos.

ha de beber con un amigo”. “El aceite, de encima; el vino, de en medio; la miel, de lo postrero”. Inspirado en el dicho de Anacarsis parece el de “la primera es de sed; / la segunda, por compañía; / la tercera, es alegría / y, la cuarta, borrachería”. “Uno, no es ninguno; / dos, poco son; / tres, algo es; / cuatro, no es harto; / pero de cinco en adelante / ya va siendo bastante”. “Alabado y bendito / el que a la uva le puso su palito / porque si el palito no le pusiera / el mosto se le saliera”. “Vino de viñas viejas / ¡qué bien te tomo y qué mal me dejas!”. “Vinillo de la hoja, / algo me desenoja; / vino de un año, / ni provecho ni daño; / vino de años dos / dele más vida Dios; / vino de años tres, / ese mi vino es / por haz y por envés”. “Aunque esté a media legua, / nunca está lejos la taberna”. Más: “El primer trago abre la puerta, / y se cuelan los demás porque la hallan abierta”. “Si corres como bebes / no se te irán las liebres”. “Pues por donde pasa moja / ningún vino me enoja”. “Aunque me veis con el agua al cuello / vino quiero”. “Calabaza que no tiene vino / llámala pepino”. “Más abriga el jarro que el zamarro” etcétera. El monumental refranero de Martínez Kléiser¹³ contiene bajo el lema *beber* no menos de 658 ejemplos, y sobre vino y viñas 544, esto es, unos mil doscientos refranes entre los sesenta y cinco mil de su recopilación. Pero la tradición popular reporta otro tipo de referencias al vino en las llamadas canciones de trabajo, entre las que el vino posee un género propio, las *canciones de viñadores*.¹⁴ Bonifacio Gil¹⁵ recoge algunas, y quien haya cuidado un majuelo no podrá por menos que recordar esta seguidilla asturiana: *Nadie plante su parra / junto al camino / que viene un pasajero / y coge un racimo*. Hay en su colección dos textos manchegos; el primero es una jota: *Venimos de vendimiár (bis) / de coger uguas por cientos / y agora vamos a ver / las de los moños compuestos (bis) / Venimos de vendimiár*, p. 89. La otra es una copla: *Cuando Noé salió del arca / cogió una buena jumera / y según dice la gente / la cogió con Valdepeñas* (p. 90)

¹³ Luis Martínez Kléiser, *Refranero general ideológico español*. Madrid: Real Academia Española, 1953. Uso la edición facsímil, Madrid: Editorial Hernando, 1986. Véase también Luis Iscla Rovira.

¹⁴ Creo que de una canción de viñadores proceden los versos nucleares del famoso romance “Mientras yo podo las viñas”: *Mientras yo podo las viñas / vida, sarmentadlas vos*. Ambos, canción de viñadores y romance, inspiraron la comedia del toledano poeta sastre analfabeto Agustín de Castellanos, *Mientras yo podo las viñas*. (1610) única que queda de su autor, arreglada a la escena por su amigo Lope de Vega (que era hijo de un bordador) y refundida luego por Luis Vélez de Guevara en *El príncipe viñador*.

¹⁵ Pp. 87-93.

En la provincia de Toledo se oye elogiar el aguardiente de Ocaña: “El aguardiente de Ocaña / lo llevan a Puerto Rico / y las campanas repican / como si fuese el obispo”, p. 92. Del *Vocabulario completo de Lope de Vega*¹⁶ en tres volúmenes de Carlos Fernández, que guardo como un tesoro, podrían espigarse muchas informaciones interesantes; me conformaré sólo con una, digna de un sumiller: “Dixome mi dotor que el vino viejo que pasa de cuatro años es caliente y seco en el tercero grado”, *La Dorotea*, 90v. Por broma se le llamaba al vino bueno *vino greco* o griego, porque hacía hablar en idioma oscuro, y al vino no aguado, *vino moro*, porque estaba sin bautizar; *vino santo* era el de San Martín de Valdeiglesias, muy famoso en la época, tanto como el de Ciudad Real o más. Pero no me extenderé sobre la importancia de los vinos manchegos en el Siglo de Oro, algo ya referido hasta la saciedad; mencionaré, a título de resumen, a Miguel Herrero García [1935], que dedica sendos capítulos a referenciar literariamente lo que hoy llamaríamos vinos de La Mancha: los vinos toledanos de Esquivias, Lillo, Yepes, Ocaña, Orgaz, Almonacid, Burguillos, Camarena y Cubas, por un lado; y los vinos ciudarrealeños de Ciudad Real, Membrilla y La Solana.

Según el humanista Juan Luis Vives,¹⁷ a principios del siglo XVI, los franceses y los alemanes tomaban el vino sin agua, al contrario que los españoles, y el vino francés se conservaba poco tiempo, no más de un año, al contrario que el vino español o el italiano. A causa del clima a veces se tomaba caliente, como aún hoy en el norte de Europa, como desayuno energético; Vives cuenta que los grecorromanos lo tomaban diluido con tres partes de agua y los españoles también, pero los dómines lo daban tan disuelto a sus pupilos que estos lo buscaban entre los hombres de las tabernas. En el decimoséptimo de sus amenísimos *Diálogos* educativos, “El convite”, alaba, como es tópico en el Siglo de Oro, el de San Martín de Valdeiglesias, pero también el tinto de Sagunto, que conocía bien como valenciano que era. En el mismo pasaje también tiene por buenos el tinto o clarete de París, el del Rin, el pardo de Aquitania y el bermejo de Burdeos. Condena especialmente a los bodegueros que *bautizan* el vino y sobre todo la costumbre de adulterarlo con otras sustancias:

Peores son los que le echan yeso, azufre, miel, alumbre y aun otras más sucias materias, todas dañosas para el cuerpo, y a los tales había de

¹⁶ Vol. III, pp. 2.904 y 5.

¹⁷ [Vives, 1984], p. 260 y ss.

castigárseles públicamente como ladrones y salteadores, porque de ahí nace increíble número de enfermedades, y en especial la gota.

No menos asquerosos le parecen los modales en la mesa respecto al vino:

Unos metían sus manos sucias en los vasos de los otros y echaban en ellos cáscaras de nueces y de huevos, mondaduras de manzanas y huesos de aceitunas y ciruelas.

Más entretenido aún es el siguiente diálogo, decimoctavo de la colección, en que, a la súbita manera de Alcibíades en el *Banquete* de Platón, irrumpen en la casa de Abstemio los beodos Tricongio, Glaucias y Asoto. Dice Tricongio, reconvenido por el hospedero:

¿A casa? Si algo huyo y si algo aborrezco hoy son mi casa por mi mujer, que todo lo mete a voces, y si me viera predicaría homilías tan largas como las de San Juan Crisóstomo.

En fin, Abstemio logra convencer a los tres amigos de los muchos males de la borrachera. El primer *beodo* de la literatura española fue un clérigo, cuya moralizante historia refiere Gonzalo de Berceo, primer versificador castellano de nombre conocido, en el vigésimo de sus famosos *Milagros de Nuestra Señora*. El vocablo *borracho* sólo parece a principios del XV y era tan ofensivo que, como insulto, podía generar duelos y muertes; las mujeres llamaban a los maridos que huían de ellos, con feliz metáfora, “pilares de taberna”, por estar siempre allí, o “de la taberna”, porque la mantenían con su dinero. Y cuando los ociosos maridos se justificaban en que habían ido allí llevados por la comparsa de amigotes, les contestaban con el irónico refrán celestinesco: “Como tablilla de mesón, / que a todo el mundo alberga y a sí non”, a lo que contestaban con un refrán de idéntica fuente: “Las mujeres y el vino hacen a los hombres renegar”.

Se han asociado siempre vino y juventud, proclives ambos a excesos y desenfrenos. El vino es tema importante en la literatura goliardesca: “In taberna quando sumus” de los *Carmina Burana*, musicado en tiempos modernos por Carl Orff, es uno de los más gloriosos himnos entonados a la cogerza: *Tam pro papa quam pro rege / bibunt omnes sine lege*. En esta composición se parodia el tópico de la muerte igualadora; los goliardos, unos estudiantes pobres que estudiaban para clérigo, hacen del vino, y por

extensión del placer, un poder tan igualador como el de la muerte: Eros se iguala a Thánatos. En los debates medievales es frecuente la disputa entre la casta agua de San Francisco y el rijoso vino de Rabelais. La paronomasia *vivunt / bibunt* dio mucho juego, sobre todo por el modo castellano de pronunciar el latín: *Beati Hispani, quibus vivere bibere est*, esto es, “dichosos los españoles para los cuales vivir es beber”. El dicho, que se convirtió en un popular adagio, se atribuye a Julio César al advertir la pintoresca fonética de los aquitanos, que confundían be bilabial y uve labiodental, porque a ellos también los llamaban por entonces *hispani*. Sorprenderá conocer que en la arqueología cultural pueden desenterrarse también los fragmentos de un *botellón*: la primera alusión que encuentro a reuniones de tunos borrachuzos está en *El scholástico*, de Cristóbal de Villalón, un entretenido y largo diálogo de tipo ciceroniano ambientado en Salamanca donde se pinta cómo debe ser la enseñanza en el siglo XVI (bien debía leerse todavía). Ocupa el capítulo 16 del libro II: “...El buen escolástico se debe guardar del vino (a lo menos en demasía)”; se trata de un breve monólogo o discurso cuya intención es “reprobar la embriaguez de los estudiosos mançebos”; la cita es larga, pero la traigo a colación porque resume además cuanto los antiguos legislaron sobre el vino:

El día de hoy tan buen conocimiento tienen los mochachos de los buenos vinos como en sus artes los oficiales viejos. Es venida a tal estado nuestra república, que el que de fuera viniere a la çiudad a buscar vino, sin buscar el mojón público o pregonero que se lo escoja hallará las calles llenas de mochachos de diez años que se lo conozcan y enseñen, y esto porque han bien tratado [...] En la república que los mochachos son disolutos y desmandados por las tabernas, de presumir es que son más desmandados los padres viejos que lo consienten y muy peores los gobernadores que no los castigan. [Los bebedores] están puestos a caer cada momento en exçesos bestiales, como en luxurias, homicidios y desesperaçiones. Exemplo tenemos muy manifiesto en aquel inçesto que Loth cometió con sus hijas salido de la çiudad maldita, lo qual causó la demasiada bebida del vino, que vinieron ambas hijas a çoñcebir de su padre dos linajes de Judea: moabitas y amonitas. Y, por el consiguiente, el demasiado beber de Noé fue ocasión a que imbrriagado del vino maldixese a su hijo Cham, porque beodo Noé se echó en tierra descubiertas sus partes vergonzosas.

Sigue con que Platón propone en su *República* que las mujeres sólo beban el día de su boda y se prohíba su consumo a niños, jóvenes que estudian y hombres de discurso y consejo. Es tópico el rechazo bíblico del

vino, no ya por la historia de Noé, ese hombre hartado de agua, sino por la de Lot, quien, en poder de las uvas y horro de su saladisima mujer, “conoció” a sus hijas. El omnisciente Pedro Mexía añade a lo anterior una erudición más pedregosa en los capítulos 16.º, 17.º y 18.º del tercer libro de su *Silva de varia lección*, acumulando sin tasa opiniones y anécdotas de hebreos, griegos, romanos y bárbaros; como Villalón, recuerda que Platón aconseja “que a los moços que estudian y se dan a las letras no les sea dado vino” (III, 16, p. 106). En cuanto a si echar el vino antes o después del agua, las opiniones que Mexía encuentra divergen.

De hombre que se toma del vino, no se puede fiar secreto. Y por esto decían por refrán los antiguos que el vino andaba sin calças, porque el que está beodo todos los secretos y viçios que tiene descubre (III, 17).

Habla de grandes bebedores, como Alejandro Magno, (que mató al gran amor masculino de su vida en una borrachera), y del emperador Tiberio, a quien por esa afición llamaron *Biberio*; de la *pedra dionisia*, que echada en la copa quita todo efecto embriagador al vino, y de aquel médico romano que para evitar toda melopea consumía antes cinco o seis almendras amargas, propiedad que también refiere Plinio de rábanos y berzas. Muy juicioso le parece Eubolo, para quien sólo se puede beber vino por salud, por pasatiempo y para dormir, y todo otro uso es vicio y algo más se extiende en explicar según Aristóteles y Avicena el efecto de la doble visión. El *Guzmán de Alfarache* apócrifo de Mateo Luján de Saavedra contiene, por otra parte, un largo discurso contra el vino en el capítulo primero de su libro segundo.

Aunque suele ser bastante habitual que los escritores, en particular si son novelistas o poetas líricos *maudits*, abusen del lubricante social y se conserven en alcohol de alto octanaje, ya sea vino, *fee verte* o aguardiente, escribiendo con una mano y sosteniéndose con la otra (recordemos a dipsómanos como Quevedo, Poe, Dicenta, Paso, Darío, Rosales, Panero, Sabina, Dylan Thomas, Hemingway, Faulkner, Fitzgerald –a la *Generación perdida* la *perdió* el alcohol– Lowry, Kerouac, Bukowski –y varios más de los *beat*– o los grandes de la novela negra, Hammet, Chandler y Thompson, por citar sólo unos pocos), también hay buenos escritores abstemios, empezando por el hijo de un alcohólico, Dostoiévski, quien empezó a redactar un folleto contra el alcoholismo y le *salió Crimen y castigo*, o por Zola, quien hizo un retrato desolador de esta lacra social del proletariado en

Germinal, o incluso por Cortázar, quien pintó los últimos días del alcohólico *jazzman* Charlie Parker en *El perseguidor*. Los bohemios, por el contrario, no pueden consumirlo: no en vano el creador de la palabra, Henri Murguer, bautizaba a sus miserables amigos como el “Club de los bebedores de agua”. El mejor de los poetas visigodos, nuestro manchego San Eugenio, a quien profesó particular devoción, padeció, como muchos otros santos entregados sin tasa a la mortificación ascética (por ejemplo, y para no ir más allá de los manchegos, el mismo Tomás de Villanueva o Juan Bautista de la Concepción), una gravísima anorexia que por un tiempo le hizo vomitar todo alimento. Uno de sus poemas lo escribió contra los borrachos humillados por los efectos del vino, que compara a los del veneno de una víbora; “Contra ebrietatem” está en la “Opusculorum pars prima” de la magnífica edición de *Patres Toletani* de Lorenzana, en papel de hilo y borde rubro que por fortuna poseo, p. 21-22:

Qui cupis esse bonus, et vis dignoscere verum, / ut mortis socium, sic
mordax effuge vinum. / Nulla febris hominum maior, quam viteus humor /
immodice sumptus: vincit lethale venenum, / sontior est igni,¹⁸ viroso sontior
angue. / Quantum vina nocent, non tantum vipera laedit, / inde tremor
membris, inde est oblivio mentis, / et gressus poplite nutans, et visio fallax. /
Surdescunt aures, balbutit denique lingua / perdens eloquium, profundit
semilatratum. / Dic mihi dic, ebrie, vivisne an morte gravaris? / Pallidus ecce
iaces,¹⁹ et nunc sine mente quiescis. / Aeagra quies oculos lethali pondere
clausit; / non bona, non mala, non dura, non mollia sentis. / Hoc tantum distas a
fati sorte sepulto, / quod tenuis miseris subpungit anhelitus artus.

Pero lo corriente es que para los poetas el vino fuera una droga que actuaba como psicopompo, poniendo en contacto con la divinidad y favoreciendo el tipo de inspiración a que Platón reducía el numen poético en su *Ion*.

Suprimo aquí diversos párrafos sobre poesía báquica griega (Alcman, Anacreonte, epigramas de la *Antología palatina*, Nono de Panópolis...) romana (Horacio, Petronio, Marcial etc.), bizantina (Miguel Pselo) y musulmana (Abu Nuwás, Omar Khayyam...). Los poetas hispanohebreos imitaron estos modelos.²⁰ El gran Semuel ibn Nagrella, poeta el más

¹⁸ *igne*

¹⁹ *ecce tine*

²⁰ A. Sáenz-Badillos y J. Targarona, [1990], 2.ª ed., pp. 92, 60,

meditativo y filosófico entre ellos, si descontamos a Ibn Gabirol, lo consume aguado de un sumiller o escanciador, en la acequia circular de unos jardines llenos de arriates, a la sombra de granados y castaños. Por otra parte, siendo como es un poeta poco servil a los modelos arábigos, el vino revela la concepción judía de la vida referida en el *Eclesiastés*. El vino es como la sabiduría, y debe ser guardado como tal para que lo aprecien los expertos (p. 91). Mosé Ibn Ezra hace un hermoso soliloquio en el que compara el efecto del vino en el cuerpo al de la primavera en el campo frío por el invierno. “Bebe durante el día hasta que decline y el sol ponga una capa de oro sobre su plata, / y de noche, hasta que huya como un negro con la mano de la aurora agarrada a su tobillo”. Yishaq ibn Jalfun canta más convencional al vino, “remedio que da vida a las almas”:

¿De qué sirven fármacos al cuerpo si se tiene el alma magullada? Deberías contentar hoy a mi alma con perfecto alborozo, con un presente celebrado, bueno, bien conservado, agradable, encomiado, que los corazones alegre sin demora y haga bailar a las almas afligidas, acrisolado cual plata y oro, como sangre de toros, viejo como eternos collados, añejo, virgen sellada y no conocida por varón desde que la estrecharon p. 60.

Menahem ben Saruq escribió uno de los más antiguos poemas báquicos de la lengua hebrea, pero precisamente para reprender después esa costumbre: los hebreos son aborrecidos por los impíos musulmanes: “¿Cómo podemos beber vino, cómo podemos alzar los ojos / si nada somos, despreciados y aborrecidos?” (p. 34)

También en el género prepicaresco de las *maqamat* es frecuente el motivo báquico (presente en el amor por el vino de Celestina con su jarro y de Lázaro, víctima de otro), y encuentro un ejemplo en la prosa ultraconceptista del capítulo 49.º de Al-Hamadani, *Venturas y desventuras del pícaro Abu l-Fath de Alejandría (Maqamat)* [1988]. El vino es “la madre de las enormidades”.

En la rama carnalesca hay que cifrar el famoso capítulo V del *Gargantúa* del médico Rabelais [1972], no en vano dedicado desde su prólogo “a bebedores y tarantulados”; se trata de una sucesión ininterrumpida de chistes e ingeniosidades sobre el vino y los soplapias o *fessepintes*; el mucho beber origina la mucha y ostentosa palabra: *fecundi calices quem non facere disertum?* (Horacio, *Épodos* I, 5; V, 19). El vino hay que “botarlo sin agua”, “a vaso llorón” y no “a sus horas, como la mula

del papa”, proverbio francés que significa que hay que beber con contención. Los bebedores de Rabelais no beben sino para prevenir la sed futura.

Desde su posición neostoica, Quevedo atacó la costumbre de consumir vino añejo y se burlaba de esa forma de ostentación: *Mejor me sabe en un platón la sopa / y el vino con la mosca y la zurrapa / que al rico que se engulle todo el mapa / muchos años de vino en ancha copa...* Donde el *platón* que señalan algunas variantes se halla por contraste con el filósofo. De hecho, Quevedo era un borracho consumado (él usaría la palabra, menos ofensiva, *panarra*); algunos de sus poemas parecen escritos en un estado más que etílico, y su léxico demuestra lo bien que conocía ese bajo mundo tabernario. Se dio a todos los vicios, incluso el lupanar y, lo que ya es el colmo, el tabaco, aunque Lope sólo llegó a abusar del primero: *Hoy hacen amistad nueva, / más por Baco que por Febo, / don Francisco de Quebebo / y don Félix Lope de Beba.*

Góngora dedicó al señor de la Torre de Juan Abad un duro soneto en 1618, llamándole “caballero de San Trago”, por lo *de-bota* que era su devoción –y adviértase que el Camino de Santiago para un cojo o “con pies de elegía” es bastante triste y duro–. Correspondía así a las censuras que éste le había dirigido anteriormente por haber honrado poco los hábitos eclesiásticos. Quevedo alude alguna vez en sus escritos contra Góngora al vino joven y de aguja; en concreto, uno italiano del norte, bastante vulgar, el rojo Lambrusco, que él llamaba *labrusco*, hecho de vides asilvestradas y por tanto apropiado para censurar las antiestróficas *silvas* de Góngora, metro que él mismo había sido uno de los primeros en introducir. Conocía bien este vino modenés, ya que había estado en Italia como secretario del grande Osuna. Para él la viña *silvestre*, mal cultivada, sin emparrado, correspondía a la chocheante *culta latiniparla* del *cordobés tronado*. *La(m)brusco* le hacía gracia, porque en castellano mezclaba el cultismo *lábil* –inestable, resbaladizo, inseguro– con *brusco* o zafio, algo que a su juicio caracterizaba el estilo del propio Góngora, demasiado elevado para la ruin materia que trataba (si no tiene que ver con el *brusco* o arrayán salvaje, cuyos frutos rojos se usaban contra las hemorroides...): *De lo ambágico y pónico troquiscas / fuliginosos vórtices y varios, / y, atento a que unificas, labrusqueas.*

Es evidente que lo que más preocupaba en el siglo XVIII en cuanto al vino de Valdepeñas era estabilizarlo, o, para decirlo con claridad, conservarlo largo tiempo sin que se avinagrara; a ello aluden diversos

viajeros, entre ellos el inglés R. Twiss.²¹ En otra ocasión hablé de la propuesta del ilustrado ciudarrealeño y naturalista Manuel Núñez de Arenas en el *Memorial Literario* de usar la sal gema para conservarlo [Núñez, 1788]:

Manifiestaré a el Público un remedio facil, y de muchos ignorado, para preservar los vinos que duran poco tiempo sin corromperse. El maestro Feijoo escribió de propio intento una carta sobre la presente materia. Su remedio es exahumar²² los toneles antes de echarles el vino con humo de las candelillas de azufre; está bien vulgarizado. Los preserva por algún tiempo, pero no por mucho, como se exageraba en sus principios. Bien que esto es casi común a todos los inventos: a el principio se exaltan hasta la infabilidad y después vienen a quedar reducidos a una conjetura y, cuando más, a un grado de probabilidad.

Los vinos de sierra saben todos son flojos y resisten poco, pues las tierras que los producen son areniscas y de consiguiente sin sustancia que puedan comunicar a las vides. Rara vez los de un año suelen durar sin corromperse a las vendimias del siguiente.

Conseguirase conservarlos mucho tiempo si a cada tonel o tinaja de 40 arrobas se le pone en el fondo medio cuartillo de sal y, si es gemma, un terrón bueno. No perderá su gusto, antes al contrario, lo aumentará. No perderá su fortaleza. No perderá su color. Todo esto me consta por experiencias y, si es verdad que *prestat unum experimentum centum rationibus*,²³ como ningún hombre de buenas luces negará, no debía yo dar más razón que esta. Pero aquí la razón y la experiencia están acordes, como el que medite un poco es preciso que conozca, poniéndole las siguientes reflexiones, aunque con brevedad, delante de su discurso, para que infiera cada uno del modo que mejor le pareciere.

1.^a La corrupción requiere alteración, esta proviene del calor y agitación de partículas sutiles.

2.^a Toda substancia fría se opone a esta corrupción.

²¹ Así lo señala al pasar por La Mancha casi al mismo tiempo que Viera (1773) el inglés Richard Twiss [1999]

²² *Sic.* La palabra tiene curso en el siglo XVIII, pero no la identifica el *Diccionario académico* ni el *CORDE*. Es *sahumar* o someter a sahumario.

²³ Fray Benito Jerónimo Feijoo, “Escepticismo filosófico. Discurso decimotercio”, *Teatro crítico universal*, III, Madrid, 1729, par. 13.: “Aunque en materias de Física, y Medicina *prestat unum experimentum centum rationibus*, como dijo Etmulero...”. Se trata de Michael Etmüller (1644-1683), un famoso médico y farmacólogo alemán de principios del siglo XVIII, o tal vez su hijo del mismo nombre, igual de célebre.

3.^a La sal es substancia fría, pues es cierto que en las botillerías vemos diariamente no congelarse las bebidas hasta que por lo exterior la nieve se rocía con sal. Saben los físicos que el agua mantiene siempre algún calor hasta tanto que llega a congelarse, luego si la nieve la pone en este estado ella aumenta su frialdad.

4.^a La rarefacción y evaporación es más común en los licores cálidos que en los fríos.

5.^a mientras el vino menos se evapora no pierde tanta sustancia ni color.

6.^a la sal comunica a el vino su frialdad. Otras pudiera añadir, pero las omito por evitar prolijidad. El que mejor quiera desengañarse haga la experiencia, y verá como es cierto todo lo que expongo. Dios guarde a Vms. etc. El Escrupuloso.

Era preocupación de boticarios y hasta de sacerdotes que tenían que guardar vino de consagrar o recibían diezmo en especie. Así aparece en la prensa también en el *Diario de Madrid*, (24-XI-1789,) p. 1311.²⁴ Juan Fernández de Rojas nos ofrece en 1792 una interesante información sobre la valoración dieciochesca del vino manchego:

El vino de Valencia ó de Valdepeñas le miran sin estimación, pero embotellado con el sobcrito de Frontignan, de Montpellier o de Chamopagne, se aprecia mucho, se paga doble y se desprecia en su comparación al vino más rico de Málaga [Fernández, 1792, p. 22]

Por demás, no estará de más recordar que imponer una impopular nueva contribución o gabela en 1805 sobre el cuartillo de vino valió al exsecretario de Hacienda de Godoy, el ilustrado Miguel Cayetano Soler, una muerte horrible en Malagón a manos del populacho en 1808, cuando fue reconocido como su autor, por más que, tras el Motín de Aranjuez, casi la primera medida de Fernando VII había sido suprimirlo.

El ilustrado José de Viera y Clavijo, de quien ya edité su *Viaje a La Mancha en 1774*, menciona en diversos pasajes las bodegas manchegas:

²⁴ “Noticias sueltas. Manuel Ruiz, natural de Ciudad-Real, y vecino de Madrid, ha descubierto ciertas preparaciones para la composición de vino, con lo que logra alimento, fuerza y buen gusto y le precave de su corrupción todo insecto, se conserva largos años sin acedarse, y se ha de hacer antes de echarlo en tinajas y están aprobados dichos compuestos por el Real Proto Medicato, y permiso de los Señores del Consejo de Castilla, para poder usarlos qualesquiera persona que quiera; acudirá al Corralón de la Villa frente la O. T. que allí darán razón del expresado, y si fuese necesario se acercará en qualquiera pueblo, de cosecha”

La bodega, lugar muy venerado en Valdepeñas. Compónese de largos lagares y otras galerías, cuyas inmensas tinajas (dulces prendas de Chinchón y del Toboso) están bien empotradas en número de ciento ochenta y forman un intrincado laberinto, o, por mejor decir, una real biblioteca de tomos y atlas de más de a folio. En esta biblioteca hay también sala separada para los libros prohibidos, quiero decir para las tinajas del aguardiente; y parece que el fabricante de jabón, castellano viejo que ha estado en las cuatro partes del mundo, tiene licencia para leerlos, porque las fue catando y dando razón de cuál es obra más pasadera. [...] Hoy daremos noticia de la portentosa cueva que hay en esta casa [...] Está abierta en peña viva. Bajamos entre once y doce de la mañana por una boca muy capaz y unas escaleras de sesenta gradas muy anchas, tendidas y repartidas en varios descansos. Caminando después sobre la izquierda, se halla como un largo cañón de Iglesia; otro más largo corre a la derecha, que se subdivide hacia el fin en otras dos grandes galerías colaterales. Sobre una de ellas se ve cierta especie de media naranja o cimborio por donde con tornos suben y bajan las tinajas pequeñas con el vino. En esto de tinajas no hay que detenernos, porque dicho magnífico panteón o catacumbas están rodeadas y guarnecidas de estas estatuas colosales o monstruosas momias con sangre. En nuestra presencia hizo el bodeguero una sangría que ni Salesas. El buen orden de las tinajas, las lámparas encendidas, las lumbreras o respiraderos, la extensión, la pulidez del suelo, paredes y bóvedas, la lobreguez, el frío, el pozo, la consideración de que se tiene toda la casa encima, el excelente licor que allí se encierra: todo esto respira seriedad y provoca entusiasmo.

Pero el desarrollo verdadero de La Mancha como región vitivinícola no vino precisamente con la Ilustración, sino con el ferrocarril: en 1861 se unía Ciudad Real a la red y en 1862 se unen Manzanares y Santa Cruz de Mudela. A ello se añadió que la terrible filoxera francesa causara estragos en los viñedos franceses entre 1871 y 1891 [Cayuela, p. 17], lo que aumentó la demanda francesa y la exportación en nuestras tierras, a lo que alude Pío Baroja en *El árbol de la ciencia*, novela que, aunque publicada en 1911, cuando esa terrible plaga se abatió sobre La Mancha [Luis Hidalgo, p. 745], está ambientada entre 1885 y 1895 en el pueblo imaginario de Alcolea.

Por falta de instinto colectivo el pueblo se había arruinado. En la época del tratado de los vinos con Francia, todo el mundo, sin consultarse los unos a los otros, comenzó a cambiar el cultivo de sus campos, dejando el trigo y los cereales, y poniendo viñedos; pronto el río de vino de Alcolea se convirtió en río de oro. En este momento de prosperidad, el pueblo se agrandó, se limpiaron

las calles, se pusieron aceras, se instaló la luz eléctrica...; luego vino la terminación del tratado, y como nadie sentía la responsabilidad de representar el pueblo, a nadie se le ocurrió decir: Cambiemos el cultivo; volvamos a nuestra vida antigua; empleemos la riqueza producida por el vino en transformar la tierra para las necesidades de hoy. Nada. El pueblo aceptó la ruina con resignación.

—Antes éramos ricos —se dijo cada alcoleano—. Ahora seremos pobres. Es igual; viviremos peor, suprimiremos nuestras necesidades. Aquel estoicismo acabó de hundir al pueblo.

Era natural que así fuese; cada ciudadano de Alcolea se sentía tan separado del vecino como de un extranjero. No tenían una cultura común (no la tenían de ninguna clase); no participaban de admiraciones comunes: sólo el hábito, la rutina les unía; en el fondo, todos eran extraños a todos. Muchas veces a Hurtado le parecía Alcolea una ciudad en estado de sitio. El sitiador era la moral, la moral católica. Allí no había nada que no estuviera almacenado y recogido: las mujeres en sus casas, el dinero en las carpetas, el vino en las tinajas. [...] Con aquel régimen de guardarlo todo, Alcolea gozaba de un orden admirable; sólo un cementerio bien cuidado podía sobrepasar tal perfección. (5.ª parte)

No se escapaba esta crisis a los más lúcidos valdepeñeros, como el novelista, periodista y bodeguero Emilio Cornejo Caminero [1921A] al dirigirse a los viticultores asambleístas de Valencia, constituidos en grupo de presión para defender sus intereses en el parlamento, en el que consiguieron el apoyo de 47 diputados; tampoco se le escapaba la amenaza de los vinos artificiales fabricados con azúcar mediante el procedimiento de Petiot o *petiotizado* [1921B]; el ejemplar de la recopilación de sus artículos periodísticos que poseo está dedicado al político y periodista republicano “Ricardo Gasset, director de *mi periódico*” (debe referirse a *El Imparcial*), un hombre por entonces del Partido Liberal de Romanones, dentro del “grupo agrarista” de su padre, el político gallego Rafael Gasset.²⁵ Tengo asimismo un raro libro de Vicente Rodero del Fresno, [1901] fundador de las Bodegas Rodero y su marca *Quijote* en 1888 y director de *El Heraldo de Valdepeñas*, en que sus amigos recogieron algunos de sus artículos; en su libro lamenta que Valdepeñas se haya especializado en vinos de mesa y no

²⁵ Emilio Cornejo Caminero (Valdepeñas, 1881 – 1966) fundó a los treinta años las bodegas de su nombre. Escribió la novela *Los caciques caen* (1924) y *El cirujano* en el semanario de Almodóvar del Campo *La Novela Manchega* (1923). Reunió sus ensayos en *Crónicas manchegas. Colección de artículos periodísticos* (1921).

exista interés en crear “vinos de clase” estudiando los procedimientos franceses y portugueses. No le faltaba razón, habida cuenta del pobre precedente que suponía la bibliografía enológica valdepeñera, limitada a un deleznable y ya anticuado tratadito de Miguel Donado Mazarrón. La formación del propio bodeguero Vicente Rodero, un hombre autodidacta hecho a sí mismo, denotaba ya la carencia de fundamento mínimo para una ciencia enológica seria en esa población; otra cosa muy diferente es la obra de un gran enólogo manchego, el mejor del siglo XIX, un médico de Manzanares llamado José López Camuñas, propietario de la fábrica de jabones La Sevillana que dedicó toda su vida al estudio del vino y fue autor de lo mejor que dio en su tiempo la bibliografía de viticultura en la región, con obras como la segunda edición de su *Perla vinícola* (1873) o las concienzudas seiscientas páginas de la 3.ª ed. de su *Diamante del vinicultor* (1885) –las otras son de 1880 y 1883–, por no hablar del semanario ilustrado especializado que fundó y dirigió, impreso en Ciudad Real, *El Consultor del Fabricante de Jabones y del Cosechero de Vinos* (1879-1882), de su *Reglamento de la Sociedad general española de viticultura, vinificación y enología industrial* [1877], de su *Norte enológico* [1873] o de su divulgación en España de la hidroterapia y la fitoterapia del médico naturista alemán Sebastian Anton Kneipp, entre otras obras que no es el caso tratar aquí.

Por último, un número monográfico de la revista *Blanco y Negro*, [VV. AA. 1933] consagrado principalmente a la industria vitivinícola de Ciudad Real nos ofrece un panorama muy preciso, y cuidadosamente ilustrado, de la industria vitivinícola manchega en ese año. Nombra bodegas de Manzanares²⁶ y Valdepeñas,²⁷ pero también de otros muchos pueblos, en

²⁶ En Manzanares el cosechero Agustín Serrano, presidente de la Asociación de Vinicultores (antiguo Sindicato de Esportadores, fundado en 1914), se distingue por haber abandonado el vino al por mayor y por un trabajo especial en la uva, semejante a la del Chateau Iquem o Sauternés, que permite romper el pellejo sin estropear los raspajos ni la granilla, consiguiendo recuperar todo el gusto y aroma; comercializaba las marcas “Ostrero”, el sauternés “Príncipe”, “Tinto fino segundo año”, “Borgoman” y “Aldonza”, así como caldos dulces tipo Lágrima y Oporto, y dedicaba casi todo a la exportación en todo el mundo. La fábrica de alcoholes, vinos, vermouths y mistelas José María Espinar de la misma ciudad preparaba el Vermouth y el vino quinado Espinar y poseía sucursales en Jaén, destacando también la fábrica de alcoholes rectificadas, vinos, mistelas y concentrados Conca Hermanos y las Bodega de Antonio F[ernández] Pacheco González; en este pueblo manchego Raimundo Mira y Giménez se hizo a sí mismo y desde albañil a jornal llegó a tener bodegas en él y caldos premiados con medalla de oro en Milán, exportando a Marruecos, Francia y Fernando Poo; en la misma ciudad las

reportajes casi siempre de Domingo Orellana, el Barón de Almajar o J. Campovasco, como los que resumo a continuación.

En Tomelloso, el otro gran núcleo vinatero de la región, nombra a Martínez Hermanos, con más de 300.000 cepas entre las viñas Elvias y Don Miguelillo, quienes contaban con un vino de treinta años oloroso entre lo mejor de la región, y además producía lías y tártaros. Otra importante

Bodegas Santa Teresa de Miguel Fernández-Pacheco, fundadas en 1889 y dirigidas por dos técnicos en enología hijos de quien le da nombre, venden la marca anagrama Miferpa, que obtuvo en la Exposición de Lieja de 1930 Medalla de Oro y Gran Premio; exportan cien mil arrobas anuales; también allí existen las Bodegas de Domingo Serrano Isla, que poseía 600.000 cepas en Villarta de San Juan, exportaba 200.000 arrobas anuales y logró Gran Premio en la Exposición de Barcelona, y las de Alberto Díaz Benito. Destaca también Antoio Rubio, que poseía 11.000 olivos y 150.000 vides americanas y con bodegas que producían 80.000 arrobas anuales, fuera de exportar a toda España y a la República Dominicana. En esa misma ciudad se producía el Anís Monjardín y el cosechero y exportador Juan [Fernández] Pacheco, con viñedos propios en El Velo, generaba unas cien mil arrobas de mosto para el Pálido U tan apreciado en Córdoba. En su nave de fermentación poseía 82 tanques de 600 arrobas; F. Ripoll lograba un zumo de uva o mosto singular bajo la marca Mieluva. En Villarta y Manzanares Gerardo G. Calcerrada poseía las Bodegas San José, que producían 120.000 arrobas anuales, unas 500 diarias.

²⁷ En Valdepeñas tenemos las bodegas del discreto Emilio Cruz Merlo, que no quiso ofrecer datos sobre sus exportaciones; era también banquero, y gracias a sus gestiones el Banco de España instaló una sucursal en el pueblo. Los “Azufrines Victoria” fue una marca desinfectante de barriles y tinajas de López de Lerma. Julián Prieto fabricaba vinos, licores y jarabes, además de la marca *Coñac Prieto* y el Valdepeñas fino “Blanco especial”; era propietario de las Bodegas del Pilar y de San Andrés y suministraba además vinos dulces, mistelas y anisados. Benito Sánchez Pinarejo poseía apartadero propio de ferrocarril; en dos horas llenaba un vagón *foudre* de 1.050 arrobas. En sus bodegas tenía 200 tinajas de 350 arrobas cada una. Obtuvo gran diploma de honor y medalla de oro en la Exposición Internacional de Barcelona en 1929; contaba otras bodegas en Campo de Criptana para sus clientes del Norte. Las Bodegas Celestino Sanz producían la marca *Vino Sanceles* de tres tipos: Borgoña, Chablís y Sauternés, este último ideal para el pescado; su marca se ilustra con un grabado de *Los Borrachos* de Velázquez. El “cosechero y exportador de vinos finos especiales para mesa de exquisito bouquet” Salvador Galán Sánchez-Molero era famoso también como autor de una *Guía automobilista* o *Guía Galán* en dos volúmenes. Poseía 280.000 vides propias que rendían 30.000 arrobas de vino de varias clases. Emilio Comego Caminero, de quien ya he hablado, estaba especializado en añejados y producía desde hacía veinte años la marca “El sueño de un cosechero”. El joven Eugenio M. Moreno Pérez criaba un vino de curiosa etiqueta: un rey de copas rodeado de una banda con su nombre. Los caldos de D. Andrés López de Lerma se singularizan por su pedante y decadente etiqueta, que combina el escudo de la ciudad con un dibujo que “simboliza fiestas paganas del siglo II a. C., donde Cedamio, poeta, y Diotógenes recibían su inspiración del jugo de uva”. Embotellaba las marcas Tinto clarete, Tinto Andalucía, Madrid especial y Blanco oro especial, y un oloroso “Vino de misa”.

empresa tomellosera exportadora de vinos es Hijo de Pablo Camacho; destaca igualmente José María Perales, quien vendía doscientas mil arrobas anuales de sus ciento cincuenta mil vides en el pago de Don Martín principalmente a Santander y Galicia. Compaginaba ser republicano con ser católico fervoroso y la crianza de vinos con el cargo de teniente de alcalde en Tomelloso; pasó de Rafael M.^a de Labra a Melquíades Álvarez y de allí, sí, al partido de Miguel Maura, de cuyo comité fue vicepresidente. La Viuda de Felipe Espinosa detentaba unas bodegas fundadas en 1870 y movía anualmente 300.000 arrobas de vino que fabricaba 40 hectolitros de alcohol; poseía viñas propias, Las Moyas, con apeadero de ferrocarril. Valentín Casajuana (de muy asentada filiación política derechista) producía 200.000 arrobas de vinos anuales que exportaba al norte de España y Francia (Burdeos, Cete y Bayona), con 270.000 vides propias (Santa María, Don Diego y Sanchón). El producto de su fábrica de alcohol era absorbido enteramente por Andalucía y también alquilaba sus vagones-cubas. Gabriel Mascaraque destilaba vino de su viña La Piñona. La razón social Hijos de Juan Antonio Peinado (creadores del famoso *coñac Peinado*) fue fundada por Leoncio Peinado, quien se vio beneficiado indirectamente por la filoxera francesa, porque cuando el tratado concluyó en 1886 y se cerró la frontera francesa a los licores españoles, al esperar inútilmente que se renovara dejó a sus vinos reposar y se fueron transformando en lo que ahora es el reputado coñac. Una de sus marcas fue “Solera de 1872”. En Campo de Criptana era famosa la marca Viuda de D. José Fernández Baldor, con sus Bodenas Nueva Montaña (con filiales en Valdepeñas, Criptana, Socuéllamos y Solares –Santander–) fundadas en 1866 por el famoso José Ramón Fernández Baldor, amigo de su paisano el filántropo Valdecilla; producía anualmente seiscientas mil arrobas de vino y poseía veintidós vagones *foudres* propios “y hasta cuarenta circulan por España con sus vinos”. Su hijo se permitió incluso instalar un pequeño parque zoológico en su casa; hoy en día son los “Vinos Castiblanque”. También en dicha población la Viuda de Eusebio Casarrubios Olivares exportaba 300.000 arrobas anuales por ferrocarril a toda España. En Malagón se producía el Anís Balmaseda, medalla de oro en Zaragoza (1908) y primer premio en Ciudad Real en 1907 y 1911, creado con las cien mil cepas que plantó en 1900 Agapito Balmaseda López. En Almagro estaban las Bodegas de Don Manuel Ruiz de León, con viñedos propios de tinto y blanco en el Pago de Pellejero; también allí estaban las Bodegas de Sendino, por su propietario Menandro C. Sendino, quien, con dos naves (San Antonio y San Javier)

producía 50.000 arrobas anuales para clientes de toda España; se sumaban en tal pueblo las Bodegas María Luisa de Adolfo Díaz Page. En Moral de Calatrava, Julián Cañadas García era un empresario polifacético: cosechero de los vinos de las Bodegas Santa Fe, fabricante de alcohol neutro, agente comercial, representante de la Vasco Navarra, exportador de harinas, productor de aceite de oliva y labrador. Exportaba 70.000 arrobas de vino y poseía apartadero propio de ferrocarril; también en este lugar las Bodegas de José Manuel Labrador Domínguez se distinguían con una característica cruz roja en la etiqueta y contaban con dos naves, una de 97 tinajas de 400 arrobas cada una y otra de tanques de cemento. En Valdepeñas tenemos las bodegas del discreto Emilio Cruz Merlo, que no quiso ofrecer datos sobre sus exportaciones; era también banquero, y gracias a sus gestiones el Banco de España instaló una sucursal en el pueblo. Los “Azufrines Victoria” fue una marca desinfectante de barriles y tinajas de López de Lerma. Julián Prieto fabricaba vinos, licores y jarabes, además de la marca “Coñac Prieto” y el Valdepeñas fino “Blanco especial”; era propietario de las Bodegas del Pilar y de San Andrés y suministraba además vinos dulces, mistelas y anisados. Benito Sánchez Pinarejo poseía apartadero propio de ferrocarril; en dos horas llenaba un vagón *foudre* de 1.050 arrobas. En sus bodegas tenía 200 tinajas de 350 arrobas cada una. Obtuvo gran diploma de honor y medalla de oro en la Exposición Internacional de Barcelona en 1929; contaba otras bodegas en Campo de Criptana para sus clientes del Norte. Las también valdepeñeras Bodegas Celestino Sanz producían la marca Vino Sanceles de tres tipos: Borgoña, Chablís y Sauternés, este último ideal para el pescado; su marca se ilustra con un grabado de *Los Borrachos* de Velázquez. El “cosechero y exportador de vinos finos especiales para mesa de exquisito *bouquet*” Salvador Galán Sánchez-Molero, también de Valdepeñas, era famoso además como autor de una *Guía automovilista* o *Guía Galán* en dos vols. Poseía 280.000 vides propias que rendían 30.000 arrobas de vino de varias clases. Emilio Cornego Caminero, de quien ya he hablado, estaba especializado en añejados y producía desde hacía veinte años la marca “El sueño de un cosechero”. El joven Eugenio M. Moreno Pérez criaba un vino de curiosa etiqueta: un rey de copas rodeado de una banda con su nombre. Los caldos de D. Andrés López de Lerma se singularizan por su pedante y decadente etiqueta, que combina el escudo de la ciudad con un dibujo que “simboliza fiestas paganas del siglo II a. C., donde Cedamio, poeta, y Diotógenes recibían su inspiración del jugo de

uva”. Embotellaba las marcas Tinto clarete, Tinto Andalucía, Madrid especial y Blanco oro especial, y un oloroso “Vino de misa”.

En Socuéllamos estaban las Bodegas de Federico Molina Villena, con un viñedo propio de 250.000 plantas que exportaba doce millones de litros y tártaros y heces a Francia, Holanda e Inglaterra; en flemas era la más importante de España; en la misma localidad las Bodegas García Ruescas y Azpilcueta de fabricó el *vermouth* de su nombre y producía 24 hectólitros diarios de alcohol repartido a través de seis vagones-cubas. En Alcázar de San Juan, Cepa Alcazareña S. L. era una de las bodegas más modernas por su maquinaria (bombas eléctricas, prensas continuas Sepssa, centrifugadoras Janini, impulsor Malville); en 1933 la dirigía un ingeniero agrónomo, Juan Marcilla, y estaba integrada por cinco socios: un médico, un farmacéutico y un veterinario que eran hermanos (los Manzaneque), un abogado y un agricultor, Marto Espadero, que, por su nombre y apellido debía descender del famoso cervantista y gramático protestante alcazareño Juan Calderón Espadero. En Daimiel, Federico Pinilla, con sus seiscientos veinte mil vides propias de ocho o nueve viñas diferentes, el sesenta por ciento de regadío del Guadiana, pagaba semanalmente de seis a siete mil pesetas de jornales y una contribución de siete mil duros; producía el vino marca *El Castillo de Calatrava*, obteniendo también aceite de oliva, orujo, sulfuro, jabones de residuo y, como industrias anejas, fábrica de tonelería y materiales de construcción y la Granja La Esperanza, donde producía queso y plantas forrajeras. También en Daimiel, las de José Blanco Cid, con 40.000 viñas propias, exportaba de ochenta a cien mil arrobas anuales; pero quizá la más importante era la daimieleña Oleovinícola del Centro de España S. A., dirigida por el cónsul de Francia para la provincia de Ciudad Real, Mass Cassin, que sucedía a la Compañía J. C. Bühler y Cassin. En Ciudad Real, la Bodega de Arévalo se prestigiaba con el famoso texto del *Don Quijote* II, 13 y comercializaba la marca de sauternés *Embocado* y un seco parecido al chablis.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- ALFONSO X, [2010], *Cantigas profanas*. Ed. de Juan Paredes. Madrid: Castalia.
- AL-HAMADANI [1988]: *Venturas y desventuras del pícaro Abu l-Fath de Alejandría (Maqamat)*. Madrid: Alianza Editorial.
- ARIAS Y ARIAS, Ricardo [1970]: *La poesía de los Goliardos*. Madrid: Gredos.
- BARCHINO, Matías, [2010]: *Vino y literatura en Castilla-La Mancha* [Trabajo inédito].
- BAROJA, Pío, [1989]: *El árbol de la ciencia*. Madrid, Cátedra.
- BLACKMORE, Josiah H. [1998] "Locating the Obscene: Approaching a Poetic Canon", *La Corónica*, núm. 26, pp. 9-16.
- BURTON, Robert [2006-1641,6.^a ed-];, *Anatomía de la melancolía*, Madrid: Alianza Ed..
- CAYUELA, José Gregorio, y ABAD Pedro, [2003]: "Valdepeñas: la vid y el vino. Producción y desarrollo económico durante la Restauración" en *Añil: Cuadernos de Castilla-La Mancha*, núm. 25, pp. 17-18.
- CELDRÁN GOMÁRIZ, Pancracio [2000]: *Creencias populares (Costumbres, Manías y Rarezas con su explicación, historia y origen)*. Arganda del Rey: Eds. y Distribuciones Mateos.
- CHAPARRO CONTRERAS, Carlos, [2007]: "Valdepeñas y Villanueva de los Infantes: la vid y el vino en 1884", en *Cuadernos de Estudios Manchegos* núm. 31 pp. 299-315.
- CHATLAIN-COURTOIS, Martine [1984] : *Les mots du vin et de l'ivresse*. Paris: Belin.
- CORNEJO, Emilio, [1921A]: "La cruzada por la vitivinicultura. A los asambleístas de Valencia" en sus *Crónicas manchegas. Colección de artículos periodísticos*. Valdepeñas: Imprenta de José H. de Mendoza, pp. 59-263.
- [1921B]: "El fantasma de los vinos artificiales" , en sus *Crónicas manchegas. Colección de artículos periodísticos*. Valdepeñas: Imprenta de José H. de Mendoza, pp. 59-67.
- GIL, BONIFACIO [1966]: *Cancionero del campo (antología)*. Madrid: Taurus.
- GONZÁLEZ CUENCA, Joaquín, [1993] "Ciudad Real está sobre las cenizas de un trovador", en *La Tribuna*, (24-XII)
- FERNÁNDEZ GÓMEZ, Carlos [1971]: *Vocabulario completo de Lope de Vega*. Madrid, 3 vols.
- FERNÁNDEZ DE ROJAS, Juan, [1792]: *Impugnación literaria á la Crotalogía erudita, ó Ciencia de las castañuelas para vayar el bolero, que en IV reimpressiones ha dado a luz Francisco Agustín Florencio, por Juanito López Polinario*, Valencia: imprenta del Diario.
- FRAZER, J. G., *La rama dorada. Magia y religión*. [1951: New York, The McMillan Company, 1922, 2.^a ed. abreviada por el autor de la en 12 vols. de 1907-1914] México: FCE.

- HIDALGO FERNÁNDEZ-CANO, Luis [2000]: “El vino de Valdepeñas”, en *Agricultura: Revista Agropecuaria*, núm. 820, pp. 744-746.
- HERRERO GARCÍA, Miguel, [1933]: *La vida española del siglo XVII. I Las bebidas*, Madrid: Gráficas Universal.
- HURTADO DE MENDOZA, Diego[1989]: *Poesía completa*. Ed. al cuidado de José Ignacio Díez. Barcelona: Planeta.
- ISCLA ROVIRA, Luis, [1989:] *Refranero de la vida humana*. Madrid: Taurus.
- LÓPEZ CAMUÑAS, José [1885, 3.ª ed.]: *Diamante del vinicultor: escuela de vinificación para el cosechero de vinos, fabricante de aguardientes, vinagres, licores, jabones, cervezas y líquidos refrescantes, vinos artificiales, asfaltos, anisados de industria y artificial color de los vinos y otros...* [S.I.] [s.n.]
- [1875]: *Perla vinícola: fabricacion, composicion y mejoramiento de vinos, vinagres, cervezas y helados: revelaciones de un inteligente jerezano y de un cervecero de Paris*. Ciudad Real: Cayetaño Clemente Rubisco.
- [1877]: *Reglamento de la Sociedad general española de viticultura, vinificación y enología industrial* Ciudad Real, [s.n.].
- [1878]: *Norte enológico. Instrucciones para la elaboración de vinos españoles comunes, especiales, rancios y espumosos...* Madrid, Impr. del Indicador de los Caminos de Hierro.
- MARCIAL, Marco Valerio [2003]: *Epigramas de Marco Valerio Marcial*. Texto, int. y not. de José Guillén. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.
- MESA, Cristóbal de [1991]: *Rimas*. Edición de Ricardo Senabre. Badajoz: Diputación.
- MEXÍA, Pedro [1989]: *Silva de varia lección*. Edición de Antonio Castro Díaz. Madrid: Cátedra, 2 vols.
- MURO MUNILLA, M. A. [2006]: *El cáliz de las letras: historia del vino en la literatura*. Logroño.
- NONO DE PANÓPOLIS [1995-2008]: *Las Dionisiacas*. Madrid: Gredos 4 vols.
- NÚÑEZ DE ARENAS, Manuel [1788]: “Remedio para preservar los vinos fácilmente corruptibles”, en *Memorial Literario XIV* (mayo de 1788), pp. 145-147.
- NUWÁS, Abu, [2010]: *Cantar al vino*, Madrid: Cátedra.
- PSELO, Miguel [1991]: “Elogio del vino”, en *Opúsculos*, Madrid: Ediciones Clásicas.
- RABELAIS, François [1972]: *La vida horripilante del gran Gargantúa, padre de Pantagruel*. Ed. de Antonio García-Díe, Barcelona: Juventud.
- RODERO, Vicente [1901]: “Los vinos de Valdepeñas”, en *Prosa y Verso (obra póstuma)*. Valdepeñas: Imprenta de Mendoza, pp. 15-17.
- S[anctorum] P[atrum] Toletanorum quotquot extant opera nunc primum simul edita, ad codices mss. recognita, nonnullis notis illustrata, atque in duos tomos distributa. Tomus primus. Montani, S. Eugenii III et S. Ildephonsi toletanae ecclesiae praesulum opuscula, epistolas, fragmentaque complectens. Opera,*

- auctoritate, et expensis excellentissimi domini Francisci de Lorenzana, archiepiscopi toletani, hispaniarum primatis* [1782]: Matriti: apud Ioachimium Ibarra.
- SUÁREZ BLANCO, Germán [1989]: *Léxico de la borrachera*. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.
- TWISS, Richard, *Viaje por España en 1773* [1999]: Madrid: Cátedra.
- VV. AA. [1978]: *Antología palatina (epigramas helenísticos)* Madrid: Gredos.
- [2010]: *Aguas santas de la creación. Congreso Internacional Bebida y Literatura*. Edición de Sara Poot-Herrera. Mérida (Yucatán) / México: Dirección de Cultura del Ayuntamiento de Mérida & UC / Mexicanistas (Intercampus Research Program), 3 vols.
- [1988]: *Poetas hebreos de Al-Ándalus (siglos X-XII)*. *Antología*. Ed. de Ángel Sáenz-Badillos y Judit Targarona, Córdoba: Ediciones El Almendro.
- [1933]: *Blanco y Negro, Revista Ilustrada*, XLV, núm. 2199 (6-VIII-1933), (núm. monográfico dedicado a los vinos manchegos).
- VIERA Y CLAVIJO, José [1995]: *Viaje a La Mancha en 1774*. Ed. al cuidado de Ángel Romera. Almagro: Taller de ediciones del IES Clavero Fernández de Córdoba.
- VILLALOBOS RACIONERO, Isidoro [2008]: “El vino en las letras españolas. (Una aproximación histórico-cultural)”, en *Cuadernos de Estudios Manchegos*, núm. 33.
- VILLALÓN, Cristóbal de [1997]: *El scholástico*. Ed. de José Miguel Martínez Torrejón, Barcelona: Crítica.
- VIVES, Juan Luis [1984]: *Tratado de la enseñanza. Introducción a la sabiduría. Escolta del alma. Diálogos. Pedagogía pueril*. Ed. al cuidado de José Manuel Villalpando. México: Editorial Porrúa S. A.

¿Y EN QUÉ LO GUARDAMOS?

Carlos Javier Ruiz López
Departamento de Matemáticas

LA VID: UN CULTIVO MILENARIO

Sin lugar a dudas, se puede asegurar que el cultivo de la vid y, por consiguiente, la obtención del vino, fue una de las primeras actividades agrícolas llevadas a cabo por nuestros antiquísimos antecesores, los primeros pobladores de la tierra, cuando, con el fin de procurarse alimentos, decidieron buscar alternativas más tranquilas que las que les deparaban sus agitadas vidas de cazadores.

Son numerosos los testimonios que han llegado hasta nosotros de muy diversas épocas y civilizaciones que demuestran la presencia importante e imprescindible del vino en todas ellas. A modo de ejemplo y como fuente inagotable de estos testimonios, podemos citar algunos textos bíblicos. Así el *Génesis*, en el capítulo 2, cuenta cómo Dios plantó un jardín en el Edén y convirtió al primer hombre en guardián y cultivador del mismo. Si bien, más adelante, lo expulsó para que labrase el suelo de donde lo había sacado. También se hablaba ya de tierras de regadío sobre todo en la vega del río Jordán (ver capítulo 13). En el mismo texto, capítulo 27, se narra cómo Jacob trajo vino a Isaac y este lo bebió bendiciendo a su hijo y rogando a Dios que la tierra sea fértil y le conceda abundancia de trigo y vino.

En el *Levítico*, capítulo 19, versículo 10, Dios ordena a Moisés que no debe hacer el rebusco (recoger las uvas caídas) de su viña. Estas faenas deberán dejarse para los pobres y los forasteros, y además (capítulo 25) establece que durante seis años deberá vendimiar sus viñas. Pero el séptimo año será de descanso solemne para la tierra y cada cincuenta años uno será jubilar, no debiendo cortar en el transcurso de él las uvas de las cepas bordes.

En el *Libro de los Jueces*, capítulo 14, versículos 9 y siguientes, se nos narra la historia de Sansón y como este bajó a Timmá, sitio famoso por sus viñas, en busca de esposa. Es conocido el hecho de que un pequeño león le salió al paso, siendo descuartizado por Sansón y posteriormente guisado por

la futura esposa. Cabe suponer que el consiguiente ágape sería completado con el mejor vino de las citadas viñas.

También contemplan los libros sagrados las permanentes y ancestrales disputas por el asunto de las tierras. Así, en el *Primer Libro de los Reyes*, capítulo 21, se narra la historia de la viña de Nabot, el cual fue asesinado por no querer vender su propiedad a su vecino Ajab, rey de Samaria. La esposa del rey tomó cartas en el asunto y por medio de dos asesinos acabó con la vida de Nabot, pasando la propiedad de la viña a manos de su disgustado esposo.

Parece ser que Nabucodonosor, rey de Babilonia, puso sitio a la ciudad de Jerusalem hasta el año once del reinado de Sedecías, según se relata en el *Segundo Libro de los Reyes*, capítulo 25. Después de algún tiempo, el jefe de la guardia, Nabusardàn, incendió el templo, el palacio real, el resto de los palacios y las casas de la ciudad, capturando a los habitantes que habían quedado en la ciudad, si bien de la clase baja dejó algunos viñadores y hortelanos. Lo que viene a demostrar cómo los babilonios consideran estas actividades agrícolas importantísimas.

Un poema del *Cantar de los Cantares*, capítulo 2, nos muestra la preocupación que desde siempre ha existido entre los viñadores por el tema de las plagas. Dice así:

Agarradnos las raposas,
las raposas pequeñitas,
que destrozan nuestras viñas,
nuestras viñas florecidas.

En el libro de *Isaías* aparecen dos preciosos poemas, uno en el capítulo 5, versículos 1 al 7 y el otro en el capítulo 27, versículos 1 al 5, dedicados a la viña, que por su extensión no procede incluir aquí.

En el *Nuevo Testamento* también son numerosas las referencias al cultivo de la vid y al vino. De todos es conocido el milagro de las bodas de Caná, que San Juan nos relata en su *Evangelio*, capítulo 2, versículos 1 al 11. Y más delante, en el capítulo 15, pone en boca de Jesús una forma simbólica de explicar su actuación terrena: Dios padre es el labrador, él sería la vid y cada persona creyente sería un sarmiento.

La conocida parábola de la viña es recogida en el *Evangelio de San Mateo* (capítulo 21, versículos 33 al 46) y en el *Evangelio de San Marcos* (capítulo 12).

Finalmente, es necesario señalar el papel relevante del vino en la institución de la Eucaristía narrada por los evangelistas San Mateo (capítulo 26, versículos 27 al 29), San Marcos (capítulo 14, versículos 23 al 24) y San Lucas (capítulo 22, versículos 18 al 20).

VARIEDADES DE CEPAS DE VID

La vid es una planta de raíces muy fuertes y profundas, con un tallo corto y unas ramas largas. Se caracteriza por su fácil adaptación a casi cualquier clima y terreno, facilitando esto el que se haya extendido por la mayor parte del planeta.

La variedad de cepa de vid utilizada no es más que uno de los factores que influyen en el sabor del vino. El suelo y la técnica de elaboración pueden ser en ocasiones incluso mucho más importantes. No obstante, algunas nociones sobre las principales variedades resultan muy útiles a la hora de elegir un vino.

Toda vid cultivada actualmente tiene como remoto antepasado una planta silvestre que brotaba en el bosque y trepaba por los árboles. Esta vid silvestre todavía se da en alguna zona del Cáucaso. El arbusto muy podado, que es la vid actual, no se parece en nada a estas plantas silvestres, pero el material genético sigue siendo el mismo, aunque la cepa original de *Vitis vinifera* haya evolucionado desde entonces en miles de variedades.

Se conocen unas cinco mil variedades de cepas de vid en todo el mundo (entre naturales, híbridas y diseñadas en el laboratorio). Por cuestiones comerciales, solo medio centenar se explotan actualmente.

Rica variedad de cepas dan vida al fruto valioso y este, generosamente alumbra el caldo goloso.

Riesling, Nebbiolo, Garnacha, Cabernet, Sauvignon Macabeo, Pinot Noir Songiovese, Semillón,

Xarelo, Bobal, Verdejo, Abalonga, Zinfandel, Gamay, País, Misión, Malvasía, Moscatel,

Parraleta, Tempranillo, Sauvignon Blanc, Malbec, Torrantés, Bonarda, Syrah, Albariño, Moristel.

Gewurztrammer, Chardonnay, Chenin, Merlot, Airén, Pedro Ximénez, Verdejo, Palomino, Monastrell.

A vosotras, cepas de vid, madres de todos los vinos, os rendimos homenaje con todos nuestros sentidos.

Llegado este momento, podemos preguntarnos algo muy elemental: ¿y en qué guardamos estos ricos caldos?

ÁNFORAS, ODRÉS Y OTROS RECIPIENTES

La larguísima historia de la viticultura (el comercio del vino se remonta a unos 2000 años antes de Cristo) está estrechamente ligada a la paralela historia de los recipientes adecuados para el transporte, la crianza, el añejamiento y la buena conservación del vino. Es fácil darse cuenta hasta qué punto las cualidades de un buen recipiente influyen sobre el precioso líquido que encierra.

No se sabe con certeza cuáles fueron los recipientes que utilizaron los primitivos viticultores para conservar el vino, aunque es verosímil que se tratara de cueros (de cabra u otro animal doméstico) convenientemente cosidos y embadurnados con sustancias resinosas capaces de conferirles una satisfactoria impermeabilidad.

Además se utilizaron muchos tipos de vasijas de barro; entre estas se valdrían, lógicamente, de las menos porosas para almacenar vinos. Son generalmente conocidas las elegantes ánforas de 20 a 30 litros de capacidad que nunca faltan entre los vestigios de aquellas espléndidas civilizaciones y que se utilizaban tanto para la conservación como para el transporte de los vinos. Para la mezcla del vino y del agua (tomar vino sin mezclarlo estaba mal visto en la Grecia antigua) se utilizaban amplias y airosas cráteras ricamente decoradas, con forma de copa muy abierta, de paredes casi perpendiculares, con dos asas, con pie o sin él, fabricadas en arcilla, metal o incluso de mármol.

Los griegos y los romanos utilizaban también barricas de madera de nobilísimo material que, a la larga, se ha revelado como el más apto para la elaboración y conservación de casi todos los vinos.

Durante muchos años los cultivos permanecieron para consumo local, en particular para celebraciones religiosas, por lo que su cuidado pasó a ser preocupación de los eclesiásticos. Hacia el siglo XII, las grandes plantaciones encontraron lugar y grandes mercados. Debido a las dificultades de transporte de mercaderías en aquella época, la mayoría de los viñedos que subsistieron fueron aquellos que estaban a orillas de ríos importantes.

Entre los recipientes más utilizados a lo largo de la historia para la conservación y el transporte de los vinos los que siguen son los más destacados.

Ánfora: jarra grande de cerámica usada en la antigüedad como recipiente, normalmente para vinos, aceites o cereales. Las características de la boca, cuello, asas y perfil, elementos constantes pero variados, han permitido establecer una completa tipología de gran valor arqueológico. Equivalía en Grecia a unos 40 litros de capacidad y a unos 26 en Roma. Los antiguos griegos y romanos transportaban el vino en estos recipientes que, lógicamente, eran bastante frágiles. Herodoto, historiador griego, refiere la utilización de barriles de madera de palma en el transporte de vino armenio a Babilonia en Mesopotamia, pero este hecho se puede considerar como los primeros pasos, ya que son, años más tarde, los pobladores del norte de Europa (los celtas en particular) los que desarrollaron el barril de madera para transportar bienes.

Cántaro: vasija grande de barro o metal, angosto en su boca, ancha por la barriga y estrecha por el pie y por lo común con una o dos asas. Capacidad aproximada de 16 litros.

Odres: cuero, generalmente de cabra, que cosido y empegado por todas partes menos por la correspondiente al cuello del animal, sirve para contener líquidos, como vino y aceite. Cuando el odre es muy pequeño recibe el nombre de "zaque". Tanto los recipientes de barro como los odres han perdurado a lo largo de los siglos e incluso en la actualidad se utilizan todavía.

Botas: recipiente típicamente español con forma de goma o lágrima, generalmente de cuero. Está empegado por su parte interior y cosido por sus bordes, que remata en un cuello con brocal de cuerno o de madera por donde se llena de vino y por donde se bebe.

Tonel: cuba grande en la que se ha hecho el vino. El cuerpo del tonel está formado por una serie de tablas de madera yuxtapuestas o duelas de sección ligeramente trapezoidal y con una ranura cerca de los extremos para que se encajen en ellas las de los fondos circulares. Las duelas son previamente ablandadas con vapor y curvadas una vez colocadas en la disposición oportuna. Son redondeadas exteriormente por unos aros metálicos, que las aprietan entre sí y contra el fondo. Al verter el líquido en el interior del tonel su absorción por la madera provoca un hinchamiento de esta que ayuda a ajustar con mayor firmeza las distintas piezas.



Fig. 1: barricas de Bodegas Verum, Tomelloso

La primera referencia histórica sobre la aparición del tonel se remonta al poeta griego Homero, en cuyos escritos se cita el envejecimiento del vino en vasijas de madera.

Hoy en día barrica es sinónimo de crianza del vino. Pero este recipiente no se inventó para este fin sino para el transporte de productos líquidos o sólidos. La barrica la inventó el pueblo celta, asentado en Europa en su zona central, fría, húmeda y con gran cantidad de bosques. Con la madera construyeron recipientes no solamente para el transporte sino también para almacenar y para elaborar su bebida tradicional: la cerveza.

Antiguamente las barricas se fabricaban de la madera más abundante en el lugar de producción, castaño, pino, acacia, cerezo, fresno, haya, roble, etc. Perteneciente a la familia de las fagáceas, existen más de 250 especies de Quercu (roble), pero solo unas pocas se eligen para la fabricación de barricas. En Europa es la *Quercus pétéra* una especie de roble muy apropiado para la crianza de vinos de alta calidad. La razón de que haya llegado a nuestros días este método de crianza en barrica se debe a muchos años de experiencia y de historia. Desde el principio el roble se erigió como la madera más idónea para la fabricación de toneles y barricas, por la abundancia de la especie arbórea, unas dimensiones que permiten trabajar la

madera con desahogo, su gran resistencia al desarrollo microbiano, la buena impermeabilidad y lo agradable de los sabores que transmite.

Francia es la zona de Europa con más bosques de esta especie. La madera de los robles franceses es de gran dureza, grano fino, con anillos de crecimiento bien marcados, densa y muy resistente. Los bosques del roble americano, *Quercus alba*, de porte majestuoso, tronco derecho y amplia copa, se extienden por varias regiones de EE.UU. Dadas las particularidades de cada cual, mientras que los vinos finos y blancos criados en madera de roble francés presentan un punto cremoso o avanillado, lo criados en roble americano, de madera más dura y pesada, de grano fino y compacto, tienden a notas torrefactas.

Andalucía cuenta con una envidiable tradición tonelera. Hace siglos los criadores de la región jerezana utilizaban envases de barro empegado para almacenar sus productos, pero se valían de vasijas de madera para su transporte. A mediados del siglo XV se construían en Jerez toneles de madera, especialmente de madera de nogal, avellano, castaño y roble. Su diseño inicial respondía a unas necesidades de desplazamiento y de manejabilidad [Bettonica: 43-48].

Por entonces ya existían normas bien precisas acerca de la capacidad de los recipientes y las condiciones de su construcción y conservación, aunque, dicho sea de paso, debían ser normas bastante transgredidas a juzgar por las ordenanzas y protocolo capitulares de la época. Una de estas ordenanzas, redactada en abril de 1567, enumera hasta el hastío un sinfín de pormenores detallando las condiciones bajo las cuales se autoriza a cualquier persona que hiciera cascos de botas, y pipas, y toneles, y cuartos, y barriles para echar vino en mosto, a desempeñar su oficio con riguroso escrúpulo.

Actualmente la barrica es utilizada casi exclusivamente en la producción de vinos finos y espirituosos. La capacidad de un barril viene tanto de la experiencia práctica como de la capacidad histórica. Una asunción generalmente reconocida relaciona el volumen de un barril por la suma de uvas cosechadas en un pedazo de tierra. Una “sadon” era un área alrededor de 830 metros cuadrados, que aproximadamente tenía 900 vides. La cosecha generalmente daría alrededor de 450 litros por *sadon*. Dos barriles por sadon. Aproximadamente, 225 litros por barril. Otro tamaño de barril popular es el Borgoña de 228 litros. Se puede asegurar que los barriles de regiones diferentes tenían una capacidad entre 200 y 230 litros, dependiendo de la cantidad cosechada.

El barril de 225 litros de Burdeos es el tamaño más extensamente usado hoy. Sus dimensiones son de 940 a 945 mm de longitud. 550 a 555 mm en el diámetro en la cabeza, y 690 a 695 mm en el diámetro del vientre. Tiene duelas alrededor de 27 mm. de espesor. Cuando la barrica tiene una capacidad entre 100 y 200 litros se suele conocer con el nombre de *cuarterola*.

A la cuba o pipa de madera, con capacidad variable según las distintas regiones, que sirve para guardar vino se le suele llamar también *bota*. La *jerezana* tiene una capacidad de 30 arrobas (aprox. 500 litros). Existe otra bota jerezana llamada "*de recibo*" con capacidad de 31 arrobas. A la medida de esta se ajustan tradicionalmente las operaciones de compra-venta dentro de la localidad. Contiene 31 en lugar de 30 arrobas por la necesidad de prever una merma motivada por diversos factores: por ejemplo, las partes turbias que quedan en el fondo. De esta forma se tiene la certeza de poder comerciar con 30 arrobas. Para almacenar vinos y soleras en las bodegas se suelen utilizar también botas gordas de 36 arrobas de capacidad.

Botellas: la maduración completa del vino se produjo cuando se almacenó en botella con corcho. La utilización de botellas y corchos apareció a finales del siglo XVII y se atribuye su creación a Don Pierre Pérignon de Hautvillers. La botella es una vasija de cristal, vidrio o barro cocido, con el cuello angosto y con una capacidad de 0,75 litros. Fueron ya utilizadas por utilizados por asirios, fenicios, egipcios. Dentro de las destinadas a envejecer el vino existen varios tipos:

Borgoñona, de vidrio de color oscuro o muy oscuro (marrón o pardo) de forma bastante redonda.

Bordolesa, redondeada, muy elegante, dedicada casi exclusivamente para vinos que no soportan un envejecimiento demasiado largo.

Renana o alsaciana, de forma alargada y grácil, de color verde, con capacidad de 720 cm³, indicada para vinos blancos.

Champanesa, más esbelta que la Borgoñona, con capacidad 800 cm³. Utilizada para vinos espumosos.

Bourbetel, la de menor altura, de cuerpo redondeado.

Jerezana, de vidrio oscuro

Chiant, con una envoltura hasta la mitad de su altura.

Tinajas: vasijas grandes de barro cocido, y a veces vidriado o de cemento, mucho más ancha por el medio que por el fondo y por la boca y que encajada en un pie o aro o empotrada en el suelo se ha utilizado para guardar vino, sobre todo en zonas donde escasea la madera para la

fabricación de toneles. En Tomelloso, localidad de la provincia de Ciudad Real, era habitual construir estas tinajas en cuevas-bodega horadadas en el subsuelo, con capacidad suficiente para almacenar toda la producción de vino del propietario de la misma. En esta población hay censadas alrededor de 4.000 cuevas. Reúnen cualidades óptimas para albergar las cosechas en quietud, protegiendo los vinos de cambios climáticos bruscos. Tienen una salida al exterior por medio de las llamadas “lumberas”, que puede verse fácilmente por las aceras de las calles. En la actualidad, su uso ha disminuido debido a las modernas tecnologías de la industria vinícola.

Con relación a la fabricación de las tinajas, es muy significativo el caso de El Toboso, población toledana famosa hace algunos años por este motivo. Con bastante seguridad se puede afirmar que esta fama arranca, o por lo menos, de los moriscos de la Alpujarra granadina, quienes a raíz de su levantamiento se adentraron en Castilla y se avecindaron en El Toboso. Cervantes alaba las excelencias de estas tinajas poniendo en boca de D. Quijote estas palabras: “¡Oh, tobosescas tinajas, que me habéis traído a la memoria la dulce prenda de mi mayor amargura!”.



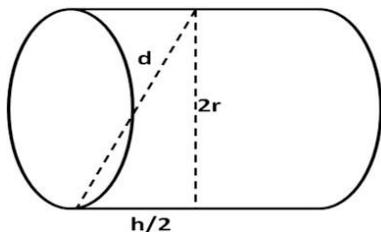
Fig. 2: bodega subterránea

UN POCO DE MATEMÁTICAS CON EL TONEL

Kepler (astrónomo alemán nacido en 1571 en Weil der Stadt, Wurttemberg) describe en la *Nova stereometria doliorum vinariorum* (una de sus obras más comentadas), publicada en Linz, 1615, un evento de su vida ocurrido en el otoño del 613. Cuando se casó por segunda vez, le trajeron a su casa unas barricas de vino para la boda. Unos días más tarde, para determinar el importe de la factura, el mercader midió con una regla la distancia d existente desde el agujero del tapón hasta el punto inferior de una de las bases del tonel. Tan pronto como la longitud medida desde el hoyo de llenado a ambos talones de los discos era la misma, el vendedor daba el número de ánforas contenidas en el barril después de ver tan solo la señal en la regla.

Este método no convenció a Kepler, pues comprobó que un barril alto y delgado podría tener la misma distancia que uno que fuera más ancho y que el precio del vino sería el mismo, aunque el volumen de un tonel podría ser mucho menor que el del otro. En la citada publicación adelantó algunos de los fundamentos del cálculo diferencial e integral, así como nuevas ideas para la solución de problemas de máximos y mínimos.

A fin de comprender mejor su razonamiento, lo adaptaremos a la terminología actual.



Kepler aproximó el barril por un cilindro de radio de la base r y altura h .

Entonces $d^2 = (h/2)^2 + (2r)^2$ o bien $4r^2 = d^2 - h^2/4$

y por tanto $r^2 = d^2/4 - h^2/16$

En consecuencia el volumen del cilindro sería

$$V = \pi r^2 h = \pi h (d^2/4 - h^2/16) = \pi (d^2 h)/4 - \pi h^3/16.$$

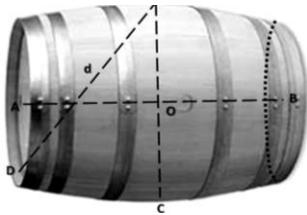
Si d es fijo, ¿qué valor de h da el mayor volumen V . Calculando la derivada V' e igualando a cero se obtendría $h = \frac{2}{\sqrt{3}} d$

Esta condición define un barril de unas proporciones concretas. En su Renania natal los barriles eran más estrechos y anchos que en Austria, donde su forma era muy parecida a la que da el máximo volumen para d fija. Kepler no creía que este hecho pudiera ser accidental, por lo tanto imaginó que siglos atrás alguien había calculado las formas de los barriles, como él mismo había hecho y había enseñado a los austríacos a construir barriles de ese modo particular. Kepler mostró que si un barril no satisface exactamente la condición anterior pero se desviaba muy poco de ella, esto tendría apenas efecto sobre el volumen porque cerca de su máximo, una función cambia muy despacio.

Por tanto si ese procedimiento se aplicara a los barriles renanos, sería un fraude pero aplicado a los barriles austríacos era bastante adecuado.

Para ilustrar este razonamiento, para un cilindro de altura 94 cm y un radio de la base de 34,5 cm, se obtendría un volumen de 351,49 litros. En cambio para un cilindro de 100 cm de altura y un radio de la base de 29,45 cm, el volumen sería de 272,84 litros, sensiblemente distinto al anterior. En ambos casos la distancia $d = 83,43$ cm. Se puede comprobar fácilmente que el primero de los cilindros cumple la condición obtenida por Kepler con mucha más aproximación que el segundo.

El catálogo de fórmulas para el cálculo del volumen de un tonel es muy variado.



Si llamamos:

$$\begin{aligned} R &= OC & r &= AD \\ h &= MN & \omega &= r/R \\ \tau &= h/R \end{aligned}$$

podemos citar, entre otras, las siguientes:

$$V = 0,625 d^3 = \pi R^2 h \frac{5 \left[(1 + \omega)^2 + \tau^2/4 \right]^{3/2}}{8\pi \tau} \quad (\text{Dalmau Carles})$$

$$V = R \cdot r \cdot h \cdot 3,2 \quad (\text{utilizada por los toneleros franceses})$$

$$V = 0,262 h [2 (2.R)^2 + (2.r)^2] = \pi R^2 h \frac{2 + \omega^2}{3} \quad (\text{Oughtred})$$

$$V = 0,785 h [(2R - 3/4 (R - r))]^2 = \pi R^2 h \left(\frac{5 + 3\omega}{8} \right)^2 \text{ (Dez)}$$

$$V = 0,8 h (R + r)^2 = \pi R^2 h \cdot 0,255 (1 + \omega)^2 \text{ (M.G. Ardua)}$$

$$V = \pi R^2 h \cdot 0,266 (2 + \omega + 3/4 \omega^2) \text{ (A.L. Casilla)}$$

En general, todas las fórmulas hallan algún tipo de promedio entre las áreas máxima y mínima de las bases y la multiplican por la altura y por algún coeficiente.

Buscando hallar una fórmula objetiva en el cálculo integral, supongamos que la directriz del tonel es una parábola de grado n, es decir, que el valor del radio del tonel es en todo momento.

$$\rho = R - \alpha x^n \quad \text{Entonces } V = 2 \int_0^{h/2} \pi (R - \alpha x^n)^2 dx$$

Desarrollando esta integral y poniendo el resultado en función de R, r, h y ω se llega a

$$V = \pi R^2 h \left[1 - \frac{1 - \omega}{n + 1} + \frac{(1 - \omega)^2}{2(2n + 1)} \right]$$

El coeficiente del tonel aumenta cuando n aumenta. Para n = 1, tendríamos un tonel formado por dos troncos de cono unidos por sus bases menores que no se dan en la práctica. Para valores muy altos de n tendríamos toneles muy próximos a un cilindro. Probablemente el valor que más se aproxima a los toneles ordinarios sea para n = 2. En este caso el coeficiente del tonel sería

$$k = \frac{11 - 5\omega + \omega^2}{6}$$

LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS

Recientemente, los diseñadores suizos Jens Andersson y Jonas Forsman han cambiado las clásicas botellas de vidrio por unos nuevos envases de lata más elegantes que las comunes y que además son reciclables, al estilo de las

numerosas bebidas refrescantes que hay actualmente en el mercado. Los expertos coinciden en señalar que hay serias dudas sobre si este envase vaya a tener aceptación entre los consumidores.

Finalmente, es necesario citar la aparición en el mercado de una barrica en forma de exaedro regular o cubo, fabricada en madera de roble y que puede presentar numerosas ventajas respecto de las tradicionales (fig. 3). Desde el punto de vista económico hay una importante ganancia de espacio con el aumento de la capacidad de almacenaje por metro cuadrado. Es posible su almacenaje sobre 8 alturas. Para un volumen prefijado, los recipientes son mucho menos grandes y pesados. Además la superficie de líquido en contacto con la madera representa un aumento del 20%. En la práctica, su transporte y montaje es fácil y rápido, sin necesidad de tener personal especializado en tonelería. Para su mantenimiento se requiere la presencia de una sola persona y elevador. El cambio de duelas en caso de reparación o renovación es muy sencillo.

Además, el 100% de los materiales puede ser reutilizado o reciclado: madera de roble, partes inoxidable y aceros, y todo esto por un precio similar al del tonel tradicional y una influencia increíble sobre la inversión, con posibilidad de recuperar hasta el 50% de su valor cuando finaliza su uso por envejecimiento.

En el caso de reemplazo o reventa, existe la posibilidad de reutilizar las gruesas dueles reparándolas o bien calentándolas de nuevo. Igualmente se pueden reutilizar los cerclajes para nuevas cubas o bien se puede gestionar una posible reventa de la madera de roble en todo momento al precio de mercado actualizado. Al final de su utilización por el envejecimiento, se puede recuperar, al menos la mitad de su valor inicial.



Fig. 3

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

Antiguo Testamento y Nuevo Testamento [1977]. Secretariado Nacional de Catequesis, Madrid.
BETTÓNICA, Luis [1974]: *El vino de Jerez*. Publicaciones Españolas.
NARANJO MOYA, Andrés [2005]: *Tomelloso, el Quijote y el vino*. Ayuntamiento de Tomelloso, págs. 23-25.

<http://www.terra.es/alimentación/artículo/html/ali5894.htm> (26/07/2010)

<http://www.centros/edu.xunta.es/iesramoncabanillas/webantiga> (15/01/2011)

<http://www.zonadiet.com> (26/07/2010)

<http://www.mundovino.net> (26/07/2010)

<http://www.oak-barrels.com> (26/07/2010)

<http://yperelman.ifrance.com> (30/12/2010)

<http://pedroximenez.com> (20/01/2011)

Fuente oral: Juan Antonio López Montero, propietario de Bodegas Verum de Tomelloso, entrevista en junio de 2010.

YA HUELE A MOSTO

Juan Antonio Ruiz Ríos
Departamento de Economía

Ya huele a mosto...
en el aire manchego.
Ya pasó agosto,
octubre vendrá luego...

Ya la uva está madura
y el tranchete afilado...
Espera una faena dura:
La vendimia ha comenzado

Dedicado a todas las «vendimiaoras» y «vendimiaores» de nuestra tierra, a esos hombres y mujeres, gracias a cuyo sudor se ha podido elaborar el más preciado tesoro manchego: nuestros vinos.

Para todos los que hemos tenido la suerte de crecer en un pueblo manchego, el vino constituye más que una bebida, más que un alimento, una realidad que está vinculada a nuestra vida y a un sinfín de recuerdos, sin los cuales no podríamos explicar nuestra propia existencia.

En mi caso, todos estos recuerdos, estarían vinculados principalmente a la vendimia, la vendimia de los años de la niñez, que para mí está llena de recuerdos y sensaciones.

En primer lugar, y por eso he decidido titular el escrito así, a recuerdos olfativos. Recuerdo principalmente los olores de septiembre... Septiembre huele a pólvora, la de las fiestas patronales... Septiembre huele a libros nuevos, a libros sin estrenar y a la ilusión y al miedo por el nuevo curso que va a comenzar... Pero por encima de todo ello, septiembre huele a mosto... Huele a esas noches en las que al regreso de las fiestas patronales, las calles manchegas están impregnadas de ese olor al caldo manchego, de ese olor a bodega, de ese olor a zumo de uva recién exprimida...

Todos esos recuerdos fueron los que me hicieron plantearme la realización de la investigación acerca de la vendimia y de todos aquellos procesos previos a la elaboración del vino. Investigar no sólo desde un

punto de vista técnico, sino desde un punto de vista cultural, porque sin duda alguna, la vendimia al margen del trabajo que supone en sí, constituye un hecho cultural en nuestra Mancha. No en vano, estamos hablando del mayor viñedo del mundo.

No obstante partíamos hablando de recuerdos, en concreto olfativos, pero sin duda alguna la vendimia está dotada también de recuerdos sonoros... De los acordes de la jota manchega, de la archiconocida: “Jota de la vendimia”, que más adelante analizaremos, y que sin duda constituye la banda sonora particular de estas fechas y de estas haciendas (haciendo uso de términos cinematográficos, de los que en nuestra tierra también hay sobresalientes exponentes).

En cualquier caso la presente investigación no pretende en ningún momento ser excesivamente técnica ni analítica, sino simplemente acercarnos a aquellos conceptos y a aquellas tareas, sin las cuales no podríamos llegar a la obtención del vino.

En cuanto a la línea que vamos a seguir en el desarrollo de estas páginas, ya que tenemos banda sonora, podemos realizar dicho recorrido como si de una película se tratase.

La primera imagen es una plano general de un majuelo manchego, y mediante zoom, nos vamos acercando, hasta una vid..., hasta un racimo..., hasta una pequeña uva. Visualizamos su historia, cómo su devenir cambia en función de las condiciones: de los suelos, de la climatología. Hasta que llega el momento de la vendimia.

Momento en el cual en nuestra película se produce un flash-back, que nos lleva hasta los orígenes de la vendimia..., los orígenes humanos y divinos... que dieron lugar con el paso de los tiempos a la vendimia de antaño y la vendimia tal y como la conocemos hoy.

Realizada la vendimia, no nos quedará más que dirigirnos a la bodega, para culminar ahí nuestra película... hasta dejar la masa de la vendimia en la tolva, que ya otros a buen seguro, se encargarán de hacer el mejor vino...

ANTES DE VENDIMIAR

Es bien sabido que todo el que desea recolectar precisa primero plantar; por ello, en nuestro recorrido hasta la vendimia, objeto de nuestro estudio, comenzaremos precisamente por la plantación. Así, todo parte del trabajo, de la mano del hombre. Y la primera tarea consiste en determinar el sistema

de plantación del viñedo. En nuestra tierra, el sistema más generalizado es el de su disposición en “marco real”.

Este sistema, consiste en que las cepas se colocan en los vértices de unos hipotéticos cuadrados que se trazan en el terreno. Esta disposición proporciona dos direcciones principales para las labores del suelo, paralelamente a los lados de los cuadrados, y dos secundarias, paralelas a las diagonales.

Otro sistema, menos común en nuestra tierra, pero que también se da en otras zonas, es el sistema denominado al “tresbolillo”, consistente en que el terreno se marca en triángulos equiláteros iguales, cuyos vértices son ocupados por las cepas para permitir las labores del suelo en tres direcciones, paralelas a los lados de los triángulos.

En lo que se refiere a la formación y conformación del viñedo, tradicionalmente éste se ha presentado de forma baja, es decir, cepas cuyo crecimiento y desarrollo se realiza sin ningún sistema de apoyo o tutor, si bien es cierto que en los últimos tiempos, y debido a la mecanización de la vendimia que posteriormente estudiaremos, se está tendiendo a guiar las cepas ya sea con alambre o en espaldera.

Al margen de dicha plantación y posteriormente a la vendimia, que se estudiará después, ya que se trata del principal objeto de nuestro estudio, y en cualquier caso para asegurar una buena vendimia en el año venidero, debemos llevar a cabo el proceso de poda.

La poda es una técnica o práctica de cultivo con la que se regulariza la producción del fruto de la planta. En el caso de la vid, de no efectuarse esta operación, la cepa adquiriría un gran desarrollo, en detrimento tanto de la cantidad como de la calidad del fruto, además de agotar antes su producción debido a un agotamiento más rápido de la cepa. Tenemos dos tipos poda:

La poda de formación, se efectúa buscando la configuración física que se quiera en el desarrollo de la vid.

La poda de fructificación es la que regula la carga por cepa, es decir, su cantidad de fruto, para así alcanzar los rendimientos previstos.

DE LA VID EL RACIMO Y DEL RACIMO LA UVA

Realizada la plantación de nuestra vid en el majuelo, en disposición de “marco real”, como buenos viticultores manchegos, llega el momento de que vayamos analizando, quizá desde un punto de vista más técnico, nuestra planta y nuestro fruto. Así comenzaremos por el análisis de la vid.

La vid (*vitis vinifera*) es una planta de la familia de las vitáceas, con tronco retorcido, llamado cepa, vástagos nudosos y flexibles, llamados sarmientos; hojas alternas, pecioladas, grandes y partidas en cinco lóbulos puntiagudos, llamados pámpanas. Sus flores son verdosas y en racimos y el fruto de dichas flores será la uva, que constituye nuestro objeto de estudio.

Precisamente, este es el fruto que vamos a recolectar. En este sentido, se entiende por uva fresca para vinificación el fruto de la vid maduro o sobremaduro en la misma cepa o soleado después de la vendimia.

Como ya apuntábamos, el fruto de la vid (*vitis vinifera*) se presenta arracimado, distinguiéndose las siguientes partes en un racimo:

—El sarmiento: Constituye la parte leñosa de unión entre el racimo y una de las ramas de la vid.

—El pedúnculo: Constituye el tronco principal del propio racimo y es también de naturaleza leñosa.

—El escobajo: Es la continuación del pedúnculo, naciendo a la izquierda y derecha otros escobajos, que constituyen el sostén de los granos de uva.

—El pedicelo: Es la unión del grano con el escobajo.

—El raspón: Pedúnculo, escobajo y pedicelo se suelen agrupar bajo la denominación de raspón. Por el raspón, circula la savia alimentadora del grano.

Una vez estudiado el racimo, pasamos al estudio del grano de uva. Este puede representar del 92% al 97% del peso total del racimo y está compuesto de las siguientes partes:

—Cabecil: Es la unión entre el pedicelo y el grano de uva propiamente dicho.

—Píncel: Atraviesa el grano en línea recta y en su estructura se sujetan las pepitas.

—Película u hollejo: Encierra en su interior la pulpa y las semillas del grano. Se trata de una membrana delgada y elástica, que se distiende a medida que el grano de uva va creciendo. Cuando el grano llega a su madurez, la película es muy fina, tanto es así, que se rompe fácilmente durante la vendimia. Desde el punto de vista químico, la película contiene: agua, celulosa, algunos ácidos orgánicos, minerales, y finalmente dos grupos de sustancias muy importantes en la elaboración de vinos tintos, los taninos y la materia colorante. En la vinificación de los vinos tintos, la mayoría de los taninos que tiene el vino proviene de la película, así como los elementos de color.

—Las semillas: Generalmente se encuentran en el interior del grano, en número de cuatro, ya que se originaron a partir de los ovarios de la flor y cada ovario tenía dos óvulos. Pero como la fecundación no es perfecta, el número varía de uno a cuatro. Las semillas contienen numerosas sustancias que pasan al vino en el curso de la fermentación. Las más importantes son los taninos y las materias grasas.

—La pulpa: Es la parte principal del grano de uva (ocupa del 83% al 92% del grano). Está formada por células llenas de agua más otros constituyentes como azúcares, ácidos, sustancias nitrogenadas y minerales, que luego pasarán a formar parte del mosto a partir del cual elaboraremos el vino.

Siguiendo nuestro proceso analítico, hasta ahora hemos estudiado, la disposición del majuelo y dentro de éste hemos estudiado una vid. Como parte de esta, hemos analizado un racimo y como componente del racimo una uva, es decir, hemos ido acercándonos poco a poco (a modo de zoom cinematográfico) a nuestro objeto de estudio. Se puede decir que “hemos ido al grano”. En este punto, cuando hemos llegado al fruto, estamos en disposición de estudiar aquellos elementos que van a hacer que obtengamos un fruto con la calidad deseada.

FACTORES DETERMINANTES PARA OBTENER UN BUEN FRUTO

Para que la vendimia sea realmente fructífera, previamente a todo ello, debemos estudiar aquellas condiciones más idóneas para la correcta fructificación de la vid. Entre dichas condiciones, podemos señalar, el suelo (en cuanto a su constitución, su composición, su calor, su profundidad...) y el clima (en cuanto a la temperatura, las horas de sol, la lluvia...). Comencemos por el suelo:

El suelo

El suelo aporta al vino un estilo derivado de sus diferentes características.

Son muchos los parámetros que determinan las características de un suelo como ya señalábamos con anterioridad. Pero de todos estos parámetros son quizá la constitución y la composición los que más influyen sobre las características del vino.

En cuanto a la composición, podemos señalar, por ejemplo, que la arcilla contenida en los suelos proporcionan al vino su esqueleto y su estructura; por el contrario, la sílice o arena le da finura, aroma y ligereza; los terrenos silíceos dan vinos ligeros, y los pedregosos que contienen arcilla producen vinos más completos y de más larga duración; la caliza juega un papel importante en el aroma y en el grosor de los frutos, proporcionando vinos aromáticos y de alto contenido alcohólico; así sobre los terrenos calizos se obtienen vinos potentes y vigorosos.

El hierro influye sobre todo en la intensidad colorante en los vinos tintos.

El magnesio, en dosis pequeñas, completa la acción de la caliza dando armonía a los vinos; por el contrario, en dosis excesivas puede hacer que el suelo sea baldío.

El humus influye mucho en la acidez, la fuerza y la capacidad de evolución y conservación de los vinos. Si es escaso proporciona vinos comunes, austeros... Si es abundante, los vinos serán excesivamente ligeros y con malas expectativas de conservación.

Muchos otros elementos intervienen en la formación del estilo de un vino. De todo ello se desprende que aquellos suelos que contienen arcilla, sílice y caliza son los que producen vinos más completos.

El otro elemento que juega un papel importante es la constitución del suelo, aunque en este caso es complicado de definir. Por ejemplo, las tierras pedregosas dan vinos de más calidad que los suelos que únicamente presentan componentes finos. Los guijarros aseguran la aireación del suelo y el paso de las aguas, y disminuyen la evaporación de las mismas; por ello es un error quitar las piedras del suelo de un viñedo.

Climatología

Lógicamente, fuera de ciertas condiciones climáticas es imposible el adecuado cultivo de la viña.

Entre los factores climáticos, cabe destacar, en primer lugar, las temperaturas, que son determinantes en el ciclo vegetativo de la vid y que influyen continuamente desde el brote a la vendimia y que hacen que el futuro vino sea más potente o más ligero y que tenga más o menos aroma.

Las horas de sol son determinantes para que el vino tenga más o menos cuerpo y más o menos acidez.

Por último, se puede hablar de las lluvias, que actúan también sobre la menor o mayor acidez de los vinos.

En conclusión, se puede decir que las temperaturas, las horas de sol y las de lluvias constituyen la energía que recibe la uva, y por tanto el vino, y marcan de forma significativa las características de cada cosecha.

Eso es lo que se denomina “añada”, y por eso es tan importante que los vinos lleven en la etiqueta de su botella el año de nacimiento. Al verlo y recordar las condiciones climáticas de ese año, sabremos qué vinos tenemos y, lo que es aún más importante, cuáles tendremos en el futuro como consecuencia del envejecimiento de éstos.

Supongamos que las condiciones han sido las mejores que podríamos imaginar: tenemos un suelo que contiene arcilla, sílice y caliza... Se trata de un suelo pedregoso que permite la respiración de la vid.

Si la climatología ha sido favorable en cuanto a horas de sol, lluvia y temperatura, se espera una “añada” fabulosa, por lo que el siguiente paso no sería sino ponernos a vendimiar.

Pasamos, por tanto, a estudiar la vendimia, su origen humano y divino y cómo ha llegado a nuestros días.

ORIGEN DE LA VENDIMIA: HUMANO Y DIVINO

Baco realiza el hallazgo

Como hecho socio-económico con miles de años de existencia, la mitología no ha sido ajena a la vendimia. Entre las múltiples historias y fábulas mitológicas que narran el origen de la vendimia y del vino, me llamó poderosamente la atención una curiosa leyenda oriental.

Esta relata como Baco, Dios del vino, siendo aún muy joven se encontraba de viaje hacia la ciudad de Naxia.

Sintiéndose fatigado, se detuvo en el campo a descansar. Entonces, vio a sus pies una planta que apenas sobresalía del suelo y cuya curiosa forma le pareció hermosa. Sin pensarlo mucho, decidió llevarla consigo para plantarla en su casa. La sacó de sus raíces y emprendió nuevamente el viaje. Pero el sol pegaba muy fuerte y la planta corría el riesgo de secarse. Así, con el ánimo de protegerla, tomó un hueso de ave que halló en el suelo y puso en su interior el tallo. Sin embargo, la mano de Baco era tan fértil que pronto la planta comenzó a crecer y sus raíces sobresalieron del envoltorio óseo.

Miró a su alrededor y divisó un hueso de león, bastante más grande. Lo tomó y puso la planta en su interior sin poder deshacerse del hueso de pájaro que ya estaba atrapado en las raíces de la planta. A poco andar, se percató de que éste había vuelto a crecer y a sobrepasar el hueso de león y nuevamente sus raíces corrían el riesgo de secarse al sol.

Entonces, tropezó con un hueso de asno que le sirvió una vez más de envoltorio, sin poder retirar los dos anteriores.

Y así llegó a su destino, con la planta en el hueso de ave, el de león y el de asno.

Al querer transplantarla en su casa, no pudo quitar ninguno de los tres y decidió enterrarla tal como estaba. Al poco tiempo creció y dio como frutos unos granos oscuros. El Dios los dejó madurar, los cogió con cuidado y los prensó para extraer su zumo, el cual le pareció un néctar. Así, regaló la planta a los hombres y les enseñó la viticultura.

Los humanos que bebían el vino con moderación no tardaban en ponerse alegres como pájaros y, como ellos, cantaban y disfrutaban de la vida.

Si continuaban bebiendo el néctar de Baco, adquirían la bravura de un león.

Pero, si confiando demasiado en la fuerza adquirida se aficionaban al vino, terminaban con la cabeza gacha y se entregaban a toda clase de acciones poco inteligentes, como un asno.

Baco recordó entonces los tres envoltorios que usó para proteger la planta y se dio cuenta de que cada uno de los huesos había transmitido la característica de cada animal al fruto.

Sin duda, se trata de una convincente explicación de como la vid llegó a manos de los hombres: de la mano de los Dioses. De cómo Baco, feliz de su hallazgo, entrega la planta al hombre y de cómo éste, en función del uso que dé al vino, puede pasar por distintos estados anímicos.

Pero si bien la explicación me pareció bastante convincente, como todo en la vida tiene su parte divina y humana.

Origen humano

En su faceta más humana, el cultivo de la vid para la producción del vino es una de las actividades más antiguas de la civilización, probablemente contemporánea al comienzo de ésta. Existe evidencia de que los primeros cultivadores de viñas y productores de vino se encontraban en la región de Egipto y Asia Menor, durante el Neolítico.

En nuestro caso, vamos a estudiar la vendimia en la Antigua Grecia, con el objetivo de realizar la comparación con la actual vendimia y descubrir que las diferencias son escasas. De este modo, en la Antigua Grecia, cuando se cosechaba la uva, motivaba una gran fiesta, era cuando se celebraban las fiestas en honor al Dios Dionisos (apuntar que Dionisos y Baco son la misma divinidad, vista desde la mitología griega o romana respectivamente). Estas fiestas, duraban cinco días y se denominaban fiestas dionisiacas, siendo una de las fiestas más importantes de Grecia.

El trabajo en el viñedo comenzaba a finales de febrero con la poda, antes de que suba la savia; ese trabajo comenzaba 70 días después del solsticio de invierno; buscaban los días propicios que podía ser el octavo y el noveno ya que son días favorables. A finales del verano, cuando los racimos están maduros y pesados, indican que la hora de la vendimia ha llegado. Con esta uva se puede hacer el vino concentrado y espeso que se puede tomar mezclado con agua. Durante esas fiestas eran honrados el Dios del vino y la Diosa del amor. Como vemos, desde su origen, vendimia y fiestas van vinculadas: economía y festividad van en todo momento de la mano cuando hablamos de la vendimia.

En las citadas fiestas, los muchachos y las doncellas eran los que trabajaban cortando las uvas, depositándolas en sus canastos que llevaban cerca de la casa. Todos iban cantando y los niños además, tocaban la cítara. Durante seis días y seis noches se deja la uva al sol para deshidratarla un poco. Luego viene el pisado y a continuación se deja cinco días fermentar a la sombra.

Este líquido azucarado se trasiega, pues posee grandes dosis de alcohol, y a continuación se coloca en tinajas pithoi.

Estas tinajas pithoi son grandes, ovoides, panzudas y tienen la altura de un hombre. Están enterradas en el suelo hasta la boca, y tapadas con planchas de madera o de piedras.

Las tinajas no se abren hasta finales del siguiente invierno. En Grecia se hacían tres comidas diarias con abundante pan, carne y vino. Todos los trabajos relacionados con la vid y con el proceso de fabricar el vino eran una fiesta con mucha alegría cantos y bailes.

Como vemos, salvando las distancias del tiempo, no hay muchas diferencias entre esta vendimia y la actual. En ambos casos la fiesta va unida a la labor agrícola. Los cánticos, la música... Sustituyamos la cítara por unas castañuelas; y estos antiguos cánticos griegos por nuestras jotas manchegas. Por lo demás, la vendimia es seguramente uno de los pocos

hechos económico-sociales, que no ha perdido su esencia a pesar del paso de los siglos.

ALGUNOS SIGLOS DESPUÉS... EN UN LUGAR DE LA MANCHA DE CUYO NOMBRE NUNCA QUISIERA OLVIDARME

Hagamos uso de nuevo de algún elemento cinematográfico. Y de ese flash-back que nos situaba en la antigua Grecia, en esos tiempos de las fiestas dionisiacas, volvamos a nuestro tiempo... Pero mejor que eso, volvamos un poquito más pronto: hace quizá cincuenta o sesenta años, en las postrimerías de septiembre en cualquier pueblecito manchego:

Es época de vendimia, el pueblo se llena de vida, los caminos se pueblan de hombres y mujeres que ataviados con sus trajes de faena salen a ganarse el jornal diario: Los vendimiadores de septiembre. Los hombres visten amplias chambras rayadas y pantalón de pana. Rodean sus cinturas con fajas para que el cuerpo no se resienta de la forzada postura.

Ellas visten graciosos refajos rayados que hacen honor a la roja tierra y a la verde pámpana, y que quedan cubiertos por otra saya de color oscuro que será la que entre en contacto con el mosto que rezuma de las espuestas. Las chambras y los manguitos han de ser de tejidos frescos para poder realizar la dura vendimia. Tanto hombres como mujeres cubren sus cabezas con pañuelos de hierbas y sombreros de paja para que el sol no haga estragos en su piel.

Sin duda, estamos ante aquella vendimia de antaño. Aquellos tiempos en que las familias salían del hogar todavía de noche, para llegar al majuelo con los primeros rayos de sol; con la comida en la alforja y la bota cargada como compañeros de viaje hacia la viña. Aquella vendimia, en que los vendimiadores, estaban de sol a sol levantándose y agachándose para recoger la uva, de racimo en racimo, sin más armas en las manos que un viejo tranchete con su mango de madera y su hoja curva y afilada, para facilitar el corte del pedúnculo que unía el racimo al sarmiento. A su lado el cesto en que se van depositando los racimos. Y que luego habrá que transportar hasta llegar al carro y descargarlo a mano. Cesto a cesto..., racimo a racimo..., líneo a líneo, se van llenando los carros que más tarde realizarán su visita a la bodega.

Quizá para sobrellevar el esfuerzo, probablemente para dar ánimos o simplemente porque, como venimos apuntando, la vendimia constituye desde hace siglos una fiesta, se oye cantar a los lejos:

Pa' que salga ese buen vino,
coge uvas, "vendimiaor",
que aunque te cueste trabajo
dará fruto tu labor...
Coge uvas, "vendimiaor".

Venimos de vendimiarse
de la viña de mi abuelo.
Y no nos quiere pagar
porque hemos roto el puchero

Porque hemos roto el puchero
Venimos de vendimiarse

ESTRIBILLO

*Y aunque me ves, que me ves
que me ves, que me caigo...
Es una chispa de vino, morena, que traigo...*

*Y aunque me ves, que me ves
que me vengo cayendo...
Es una chispa, morena, de vino que tengo...*

Pa' que estén buenas las migas
hace falta preparar
un buen cacho de tocino,
las uvas y unas "tajás".

Las uvas y unas "tajás",
pa' que estén buenas las migas.

(ESTRIBILLO)

Si me quieres dímelo,
si no dime que me vaya.
No me tengas de sereno
que no soy cántaro de agua.

Que no soy cántaro de agua,
si me quieres dímelo

(ESTRIBILLO)

Gañancillo, gañancillo,
y echa los "liños" derechos,
que también las buenas mozas
se fijan en los barbechos

Se fijan en los barbechos,
gañancillo, gañancillo.

(ESTRIBILLO)

(...)

Pero los tiempos cambian; en este caso para la mejora de las condiciones laborales en las faenas agrícolas, y la vendimia no es ajena a ello, de tal modo que esta vendimia manual está siendo relegada a día de hoy (aunque evidentemente pervive), únicamente para la producción de vino de alta calidad y de vinos espumosos, para lo cual es necesario elegir los racimos de modo más selectivo y evidentemente también supone un aumento en los costes de producción.

En su lugar, se está imponiendo una vendimia mecanizada, que económicamente supone menores costes. Esta técnica se está implantando de forma acelerada en algunas comarcas vitivinícolas, hecho que afecta sobre todo a las grandes explotaciones que necesitan más mano de obra. Para realizar este tipo de vendimia, el majuelo debe estar formado en espaldera, lo cual está cambiando al mismo tiempo la fisonomía de nuestros campos.

Otras prácticas vinculadas a la moderna viticultura son las siguientes:

—La vendimia escalar, que consiste en la recolección de las uvas de una viña extensa en momentos sucesivos y según el grado de maduración de los racimos individuales.

—La vendimia tardía, que consiste en retardar la época de la vendimia a fin de aumentar la cantidad de azúcar de la uva. Este procedimiento es el utilizado para la producción de vino denominado generoso.

Pero volvamos a nuestra banda sonora particular, a la jota que nos está llevando de la mano por todo el proceso. Una vez realizada la vendimia, es el momento de encaminarnos hacia la bodega.

CAMINO DE LA BODEGA

Una vez realizada la vendimia, y siempre siguiendo los acordes de nuestra jota (cual antiguos griegos tocando la cítara), terminamos el camino que habíamos emprendido hacia la bodega.

Durante este camino, debemos tener en cuenta que es muy importante que la uva llegue en buenas condiciones a las bodegas, sin haber sufrido roturas, ni haberse iniciado fermentaciones prematuras. Para ello el vendimiado y su posterior transporte, a la bodega, deben ser cuidadosos, separando racimos en malas condiciones y utilizando recipientes adecuados para la uva tales como cestillos de mimbre, cajas de plástico, etc. Con anterioridad, todas las instalaciones de la bodega, recepción de la uva, prensas y tanques de fermentación se deben haber limpiado y preparado a conciencia.

Igualmente es importante que la uva no tenga que esperar muchas horas para entrar en la bodega. Lo ideal sería que se fuese procesando conforme fuera llegando.

En este punto, en primer lugar se procede a pesar la uva en plataformas u otros sistemas de pesado. Hoy en día, las modernas bodegas poseen balanzas provistas de mecanismos de impresión digital, con los siguientes datos: fecha y hora; peso de la uva; número de código de proveedor; tipo de uva; contenido en azúcares; zona de cosecha...

Siguiendo el proceso, el siguiente paso importante, sería la toma de muestras y determinación de la riqueza en azúcares de la vendimia recibida.

La toma de muestras se hace directamente del remolque a su llegada a la bodega, pudiéndose tomar varias muestras en diversos puestos del mismo remolque, gracias a la flexibilidad de los equipos tomamuestras de que hoy

disponen nuestras bodegas. Se pueden tomar muestras de la superficie, del fondo o de cualquier punto intermedio.

La uva es estrujada, obteniéndose la cantidad de mosto deseada para determinar su riqueza en azúcares.

Después de realizadas las citadas mediciones y del pesado de la uva, se procede a la descarga de la misma en los lagares de la bodega.

Hoy son muchas las bodegas que disponen de plataformas basculantes para la descarga automática de los remolques. Pueden ser de volteo posterior o lateral. Se construyen a base de perfiles de acero inoxidable laminado que permitan dicha descarga en unas condiciones de higiene inmejorables.

La masa de la vendimia cae en tolvas de obra, de acero inoxidable o al carbono con tornillos sin fin en su fondo, que transportan la vendimia hasta las despalladoras, desarenadoras, etc. o cualquier otra máquina que siga en el proceso.

Estas tolvas pueden ser de longitud variable y llevan uno o dos sinfines. En las más modernas e higiénicas instalaciones se tiende a la utilización del acero inoxidable, incluso en tolvas de recepción.

Por otro lado, para evitar acumulaciones de remolques en los muelles de recepción de la bodega, se impone, como de hecho se hace ya en muchos países, una programación de la vendimia con distintas fechas de recogida para las uvas de cada agricultor.

También es verdad que hay zonas que por sus especiales métodos de vinificación dejan que las uvas se sequen al sol durante uno o varios días con objeto de evaporar agua y concentrar su contenido en azúcares. De esta manera se consiguen unas calidades especiales y un más alto grado alcohólico en la fermentación. En este caso concreto, es incluso más conveniente que los racimos estén sanos, las uvas no estén rotas, etc., como ya comentábamos en el inicio de nuestro camino hacia la bodega.

Ya tenemos la masa de la vendimia en la tolva de entrada de la bodega. A partir de ahí hay múltiples posibilidades, según sea vinificación en blanco o tinto, según las tradiciones del lugar, etc. Como se suele decir, “cada maestrillo tiene su librillo”.

Y precisamente en este punto es donde damos por concluido el presente trabajo. En el camino recorrido, hemos llegado hasta la bodega y, por tanto; ya huele a mosto...

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- MADRID, A.; CENZANO J.M. y CENZANO A.M. [1.994]: *Tecnología y legislación del vino y bebidas derivadas*. Madrid, AMV Ediciones.
- SALINAS A.; MONTERO F.J. y RODRIGUEZ DE LA RUBIA E. [1.996]: *La vid y el vino en Castilla-La Mancha*. Albacete. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- SERNA J. [1.974]: *Cómo habla La Mancha. Diccionario Manchego*. Madrid. Ed. Alfaguara.
- VVAA [1.972]: *Estudio sobre las denominaciones de origen de las provincias manchegas*. Ciudad Real. Consejo económico-social sindical de La Mancha.
- VVAA.[1987]: *Vinos de Castilla-La Manchas*. Toledo. Consejería de agricultura. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- A.C. NTRA SRA. DE LOS REMEDIOS [2.008]: *Las gentes de la Calzada*. Calzada de Calatrava. Still Noise.
- www.jccm.es
- www.hoyagro.com
- www.laculturadelvino.org

LAS FORMAS DE DIONISO

Santiago Sánchez-Migallón Jiménez
Departamento de Filosofía

"Este pharmakon único para inducir el sueño y
el olvido de las penas cotidianas, que se vierte
en libación para los dioses y es en sí un dios"
Eurípides

"Puedo narrar, puedo también guardar en secreto lo
que aprendí de esta religión - silencio prudente impuesto
por un temor reverencial -. No sólo he comprendido
lo que movió a hombres de los tiempos y lugares más
remotos. Lo he visto en su espacio, y con sus ojos"
Ernst Jünger

"Y cuantos oían debieran verlos,
y gritar todos: ¡Cuidado! ¡Cuidado!
¡Sus ojos refulgentes, su flotante cabellera!
Tres veces un círculo trazad alrededor,
y cerrad los ojos con sacro temor,
pues él ha probado el rocío de miel
y bebido la leche del Paraíso"
Samuel Taylor Coleridge

DIONISO FURIOSO

Las fiestas rituales en honor a Dioniso-Baco constituían gran parte del calendario de las poleis emparentadas por la liga de Delos. Comprobamos que en enero celebraban las leneas báquicas, en marzo las antesterías, en abril las grandes dionisiacas y en diciembre las procesiones del gran falo y los desfiles de máscaras [Escohotado: 145]. La mayoría de los festejos en Atenas se refieren a rituales de carácter fuertemente subversivo en donde se rompe con toda la moralidad y normatividad sociales de la vida cotidiana para darse a todo tipo de excesos, en particular, a la embriaguez ética y a una sexualidad alejada de la castidad usual entendida como virtud pública.

No deja de ser paradójico cómo una cultura a la que debemos la encumbración máxima de la racionalidad, se dé durante tanto tiempo a excesos tradicionalmente antagónicos de la rectitud.

Si, por poner un ejemplo que resulta trivial por haber tantos, pensamos en el Partenón como una obra de arte que persigue fundamentalmente la precisa armonía y proporciones entre sus elementos, se nos antoja mucho más paradójica está obstinación por la embriaguez. Construido en un tiempo record con mármol del Pentélico, este templo dórico ideado por el genial Iktinos pretenderá, con rotundo éxito, ser más monumental que su antecesor destruido por Jerjes. Iktinos amplía la perístasis y la naos para que dentro del templo entre la polémica Atenea Partenos, estatua crisoelefantina de más de una tonelada de peso y cuyo elevado precio (700 talentos, más de 200 trirremes en intereses militares) conllevó el destierro del brillante Fidias. Esas soluciones traerán consigo una nueva concepción del espacio, una perfecta interrelación entre el interior y el exterior del edificio, antes no tenida tan en cuenta. Pero quizá, lo que más expresa la profunda racionalidad del Partenón son aspectos no tan novedosos pero todavía más llamativos: la corrección de los efectos visuales. Las columnas laterales tienen un grosor mayor que las centrales para evitar la sensación de adelgazamiento que produce la mayor luminosidad de las esquinas. El éntasis de las columnas dóricas que están ligeramente curvadas hacia el interior, el intercolumnio que se empequeñece hacia el centro y las metopas que van disminuyendo su tamaño desde el centro hacia los laterales, están pensados para evitar que el ojo no tenga la sensación de que el edificio se le viene encima. Además, y esto muestra la enorme dificultad de la construcción del templo, no existe una línea recta en toda la construcción. Todas las líneas horizontales están curvadas desde el estilóbato hasta el entablamento, de modo que ningún bloque de mármol es rectangular sino trapezoidal. Cada pieza tuvo que ser diseñada de modo individual y ensamblada en su exacta posición. Con ello se pretendía corregir la ilusión óptica de percibir los elementos horizontales prolongados ligeramente hundidos. Como resultado de todo ello tenemos la impresionante vista del Partenón, un templo perfecto que sin serlo se ve así desde cualquiera de las perspectivas que se adopte. Obra, sin duda, de Apolo.

Nietzsche entendió muy bien esta dualidad, llamando la atención sobre estos dos polos, lo apolíneo y lo dionisiaco, como elementos constitucionales del *ethos* griego pre-clásico (y quizá como las dos categorías básicas de su pensamiento). Apolo es uno de los dioses más

polifacéticos del panteón heleno. Hijo de Zeus y Leto y hermano gemelo de la cazadora Artemisa, se le rindió culto como dios del sol y la luz (*Apollo Helios* en la época helenística), de la belleza masculina, también de la medicina y la curación (será padre de Asclepio) y de la poesía y las artes en general. Con su egregio templo en Delfos, donde habitaba el celeberrimo oráculo, Apolo también será adorado como dios augur (*Apollo pitio*), y según nos cuenta Nietzsche, dios relacionado con la ensoñación:

Los griegos representaron en su dios Apolo esta dichosa necesidad del ensueño: Apolo, dios de cualquier fuerza creativa, es, al mismo tiempo, el dios augur. Él, desde su origen, es el "resplandeciente", la divinidad de la luz, y reina también sobre la apariencia plena de belleza del mundo interior de la fantasía. La verdad más elevada, la perfección de estas situaciones abiertamente opuestas a la realidad cotidiana, difícilmente inteligible, y en fin, la conciencia profunda de la naturaleza saludable y positiva del sueño y del ensueño, son analogías simbólicas de la facultad de adivinación y de las artes en general, por las cuales la vida se hace posible y digna de ser vivida. No debe faltar tampoco en la imagen de Apolo esa línea sutil que la visión del ensueño no debe rebasar, so pena de producir un efecto patológico, pues entonces la apariencia produciría el efecto engañoso de burda realidad: es decir, la mesura, la libertad en las emociones más impetuosas, la serenidad llena de sabiduría del dios de las formas. Con arreglo a su origen, su ojo tiene que ser "resplandeciente como el sol"; aun cuando esté encolerizado y mire con disgusto, el fuego sagrado del resplandor de la belleza no se borra de él. Y así podríamos aplicar a Apolo, en un sentido excéntrico, lo que Schopenhauer afirma del hombre envuelto en el velo de Maya (*El mundo como voluntad y representación, I*): "Igual que un marinero sentado en su bote se enfrenta al mar embravecido que, desatado, levanta y deja caer, con gran fragor, montañas de olas, confiando en su frágil embarcación, así el hombre individual permanece sereno, en medio de un mundo de sufrimientos, apoyado con confianza en el *principium individuationis*". Sí, se diría que la confianza inamovible en este *principium* y la tranquilidad y serenidad de estar empapado de él reciben en Apolo su expresión más sublime, y hasta cabría calificar a Apolo de maravillosa encarnación en un dios del principio de individuación, en cuyos gestos y miradas nos habla toda la alegría y la sabiduría de la "apariciencia", al mismo tiempo que su belleza [Nietzsche, citado por Frenzel: 72].

¿No se ve en la figura de este dios augur la sabia armonía entre apariencias y realidad, entre belleza y ensueño, que muestra la construcción del Partenón? Apolo nos mantiene dormidos, soñando con el orden, la armonía y la belleza, felices envueltos en el schopenhaueriano velo de

Maya, sintiéndonos diferentes del mundo, seres individuales opuestos a la naturaleza. Sin embargo, otra fuerza surge pronto desde lo más profundo del "pathos" del hombre:

Si a este horror le añadimos el éxtasis lleno de delicias que asciende desde lo más íntimo del hombre por la ruptura del *principium individuationis*, entonces comenzamos a ver la esencia de lo dionisiaco, que comprenderemos mejor por la analogía de la embriaguez. Gracias al influjo de bebidas narcóticas, de las que hablan todos los hombres y pueblos primitivos, o bien gracias a la proximidad cada vez más pujante de la primavera que infunde alegría en la naturaleza, se despierta ese sentido emocional de lo dionisiaco, cuya pujanza disminuye la subjetividad hasta que el individuo se olvida por completo de sí mismo. En la Edad Media alemana, grupos cada vez más numerosos iban de pueblo en pueblo cantando y bailando impedidos por ese ímpetu dionisiaco: en esas danzas de San Juan y de san Vito reconocemos los coros báquicos de los griegos, cuyos orígenes se remontan, pasando por Asia Menor, a Babilonia y a las orgías saduceas. Hay personas que, por falta de experiencia o por estupidez, se apartan de tales manifestaciones como si fueran "enfermedades contagiosas", y creyéndose sanos, se mofan de ellas o las atacan. Tales desgraciados no pueden imaginarse la palidez cadavérica que reviste su "salud" cuando pasa a su lado el torbellino de la vida ardiente de la exaltación dionisiaca.

Bajo la magia de lo dionisiaco no sólo se opera de nuevo la unión del hombre con el hombre: hasta la naturaleza enajenada, hostil o sojuzgada, celebra otra vez la fiesta de reconciliación con su hijo pródigo, el hombre. La tierra ofrece voluntariamente sus dones, y las fieras de las selvas y de los desiertos se acercan pacíficas y sumisas. El carro de Dionisos aparece cubierto de flores y guirnaldas, y panteras y tigres tiran de él uncidos a su yugo. Transformemos en un cuadro el "Himno a la alegría" de Beethoven y, dando rienda suelta a la imaginación, observemos a millones de seres prosternándose en el polvo llenos de horror: tal es la forma de acercarse a lo dionisiaco. Entonces el esclavo es libre, se rompen todas las cadenas de la pobreza, la arbitrariedad o la "moda atrevida" han establecido entre los hombres. Entonces, con el evangelio de la armonía universal, cada cual se siente no sólo unido a su prójimo, reconciliado, fundido con él, sino uno, como si se hubiera desgarrado el velo de Maya y, hecho girones, revolotease ante la misteriosa "unidad primigenia". Cantando y bailando, el hombre se siente miembro de una comunidad superior, se ha olvidado de andar y de hablar y, danzando, está a punto de elevarse por los aires. Sus gestos denotan esta magia. Al igual que ahora los animales hablan y la tierra produce leche y miel, así también en el hombre resuena algo sobrenatural: el hombre se siente dios y camina con el arrobamiento y el entusiasmo de los dioses en un sueño. El hombre, el artista ha pasado a ser una obra de arte: aquí bajo el estremecimiento de la embriaguez se manifiesta la potencia artística de

toda la naturaleza, por la honda y placentera satisfacción de la "unidad primigenia". La arcilla más noble, el mármol más precioso, el hombre es entonces modelado y tallado, y en medio del sonido del cincel del artista de mundos dionisíacos se oye el grito de los misterios eleusinos: "¿Os arrodilláis, millones de seres? Mundo, ¿presientes al creador?" [Nietzsche citado por Frenzel: 73-74].

En lo dionisíaco, el hombre se olvida de sí mismo, pierde su principio de individuación para tornarse uno con la naturaleza. En el héroe homérico, en Aquiles, Ulises o Heracles, se da está armonía sintética que caracteriza al hombre superior, aquel que ha superado las dicotomías que han atravesado de modo infértil la historia de la filosofía, entregándose por completo a este impulso ciego e irresistible, motor de la voluntad de poder, impulsor del espíritu creador que rinde culto a la vida. Apolo y Dioniso son dos fuerzas elementales, primigenias y, por lo tanto, irracionales e injustificables. Apolo constituye la belleza, el orden de la razón creadora mientras que Dioniso será la fuerza, el motor de la creación, el caos informe al que Apolo da forma. Ambos espíritus, según Nietzsche, quedan perfectamente sintetizados en la tragedia ática [Nietzsche, 1969]. Sin embargo, la razón científica, de espíritu escéptico al mando de Sócrates, terminará con este género. Nietzsche juega con el título de su obra *El origen de la tragedia*, pues en ella habla del nacimiento de este género como equilibrio entre fuerzas elementales a la vez que se lamenta de su aniquilación como lo auténticamente trágico para el ser humano. El odio a la vida de la rencorosa moral de esclavo acabará por imponerse, terminará por matar el espíritu dionisíaco.

Dioniso-Baco representa el dios de la viña, del vino y del delirio místico que acompaña su consumo y el de otras sustancias [Escotado: 154-170]. Hijo de Zeus y Semele, su nombre significa "El nacido dos veces". Cuenta el mito [Grimal: 139-142] que Semele le pidió a Zeus que se le mostrase en todo su poder y esplendor. Zeus obedeció con fatales consecuencias para Semele ya que cayó fulminada por los rayos del altisonante. Zeus se apresuró a extraerle el niño que llevaba en su seno y lo cosió en su muslo, donde continuó

la gestación con normalidad para nacer tres meses después. La crianza del joven Dioniso fue encargada al rey de Orcómeno, Atamante y a su mujer Ino. Sin embargo, la celosa Hera los enloqueció, por lo que Zeus llevó al niño lejos de Grecia, a la lejana Nisa, donde lo entregó a las ninfas (que más

adelante se convertirán en la constelación de las Híades). De adulto, descubre la vid y su utilidad, pero la rencorosa Hera lo enloquece, por lo que Dioniso anduvo errante por las tierras de Egipto y Siria, hasta que llegó a Frigia, donde la asiática Cibele curó su locura. Viajará a Tracia donde será mal recibido por un nuevo enemigo: Licurgo, quien intenta apresarlo sin éxito, ya que Dioniso se refugiará en el mar ayudado por la nereida Tetis. Desde allí viaja a la India, conquistándola con un ejército místico, para volver de nuevo a Grecia, concretamente a Beocia.

En Tebas, Dioniso introduce las bacanales, como tan magistralmente nos cuenta Eurípides. El rey Penteo se opone a que en su ciudad se realicen rituales tan peligrosos para el orden social y manda apresar a las impúdicas mujeres que se dan a esos rituales orgiásticos y a su impulsor Dioniso. Los sabios Tiresias y Cadmo le dan razones en contra de su decisión y le advierten que no acaba bien quien se opone a los dioses (aquí tenemos el clásico conflicto entre ley natural y ley positiva que vemos también en otras tragedias como *Antígona*). Pero Penteo no atiende a razones y pretende capturar al dios. Dioniso es apresado pero pronto se libera de sus cadenas y en la pelea el palacio de Tebas es incendiado. Entonces Dioniso propone a Penteo ir al monte Citerón, donde se realizan las bacanales para ser testigo de los excesos a los que las mujeres tebanas se entregan (según la versión de Eurípides, va él solo enloquecido y vestido de mujer). Penteo se esconde en un pino, pero las mujeres lo descubren, arrancan el árbol y cuando tienen a Penteo en su poder, lo desgarran creyendo que es una fiera del bosque. Ágave, su madre, se apodera de su cabeza y la clava en el extremo de un tirso, llevando así a Tebas lo que ella piensa que es la cabeza de un león. En la ciudad, Cadmos la hará salir del error. Al final, todo era un plan del propio Dioniso, que quería vengarse de Ágave por haber injuriado gravemente a su madre Selene. Esta historia suele entenderse con significación religiosa, mostrando a Penteo como el imprudente que desafía el orden natural de los dioses y es castigado por ello. Siguiendo la moraleja de Eurípides, las ciudades de todo el Ática oficializan todos los rituales dionisiacos, los aceptan como una parte importante de su vida pública, claudicando ante una parte de la naturaleza humana que no podían obviar. A fin de cuentas, el vino es un regalo de los dioses. Como aconseja el sabio Tiresias:

Oye, joven, dos cosas son lo primero para los hombres: la diosa Démeter, que es la tierra, llámala como quieras, la que cría con alimentos secos a los

mortales, y el que vino después, el hijo de Semele, que inventó lo contrario, la húmeda bebida del racimo, y la trajo a los hombres, el que libra a los míseros mortales de pena cuando se hartan del jugo de la viña, y el suelo y el olvido de las penas cotidianas da, que no hay otro remedio de los males [Eurípides: Vv. 274-284].

Las autoridades griegas eligieron normalizar, domesticar el vino y sus efectos, antes que establecer una aún más peligrosa ley seca. Quizá pueda entenderse lo dionisiaco como mera liberación, como vía de escape ante la normatividad social, quizá muy estricta y rigurosa, quizá muy "partenonizada" o, moralmente, demasiado platónica o incluso draconiana. Un ello demasiado reprimido busca tener, al menos unos días de libertad frente a un superego hiperbolizado. Quizá por ello las bacanales hayan sobrevivido a lo largo de la historia cristalizando en nuestros actuales carnavales, no obstante, bastante menos subversivos y peligrosos que antaño. ¿Síntomas de una sociedad de esclavos? Ignoro lo que Nietzsche opinaría.

DIONISO EPISTÉMICO

La subversión vitalista, el impulso creador o las demandas del impetuoso ello, no son los únicos usos de las posibilidades de la embriaguez. Los cambios perceptuales y cognitivos que ocasiona el consumo de sustancias (ya no tanto del vino cuyos efectos son menores en este sentido) se han visto también como posibilidad de nuevas formas de conocimiento, incluso superiores a los caminos cognoscitivos habituales.

Un famoso estudio es el que nos proporciona Huxley (1894-1965) en su célebre *Las puestas de la percepción*, donde nos habla de lo que promete a nivel gnoseológico, junto con otras prácticas, el uso de la mescalina:

En cambio, siempre me ha parecido que por ejemplo, mediante la hipnosis o la autohipnosis, por medio de una meditación sistemática o también tomando la droga adecuada es posible cambiar mi modo ordinario de conciencia hasta el punto de quedar en condiciones de saber, desde dentro, de qué hablan el visionario, el médium y hasta el místico [Huxley, 1997: 14].

Líneas más adelante, nos narra su experiencia cognoscitiva al ingerir la píldora adecuada:

Tomé mi píldora a las once. Hora y media después estaba sentado en mi estudio, con la mirada fija en un florero de cristal. Este florero contenía únicamente tres flores: una rosa Bella de Portugal completamente abierta, de un rosado de concha, pero mostrando en la base de cada pétalo un matiz más cálido y vivo; un gran clavel de color magenta y crema; y, pálida púrpura en el extremo de su tallo roto, la audaz floración heráldica de un iris. Fortuito y provisional, el ramillete infringía todas las normas del buen gusto tradicional. Aquella misma mañana, a la hora del desayuno, me había llamado la atención la viva disonancia de los colores. Pero no se trataba ya de esto. No contemplaba ahora unas flores dispuestas de modo desusado. Estaba contemplando lo que Adán había contemplado la mañana de su creación: el milagro, momento por momento, de la existencia desnuda [...].

Itigkeit... ¿No era esta la palabra que agradaba a Meister Eckhart? "Serencia". El Ser de la filosofía platónica, salvo que Platón parece haber cometido el enorme y absurdo error de separarlo del devenir e identificarlo con la abstracción matemática de la idea. El pobre hombre [...] nunca hubiera podido percibir que lo que la rosa, el iris y el clavel significaban era nada más, y nada menos, que lo que eran, una transitoriedad que era sin embargo vida eterna, un perpetuo perecimiento que era al mismo tiempo puro Ser, un puñado de particularidades insignificantes y únicas en las que cabía ver, por una indecible y sin embargo evidente paradoja, la divina fuente de toda existencia [Huxley,1997: 16-17].

Platón creía en el mundo de los sentidos de Heráclito: un continuo devenir sin nada permanente. Como sólo podemos conocer lo que no cambia, tuvo que crear otro mundo ajeno al de los sentidos, el mundo de las ideas, donde las esencias de las cosas permanecen en una quietud totémica esperando a que los intelectos las descubran, las contemplen. Platón había establecido la distinción parmenidea entre realidad y apariencias, entre "doxa" y "episteme". Quien quisiera encontrar la auténtica verdad, la "aletheia", debía atravesar la frontera de los sentidos (otro antiguo Velo de Maya) y buscar en su interior las formas puras, el auténtico ser (será la búsqueda interior, la introspección que gustará a Agustín de Hipona). Este camino era difícil, sólo prometido al sabio tras un angosto proceso educativo. Sin embargo, había otro camino: la "erótica", más corto, diferente. La idea de bien, cúspide de todas las esencias, fuente de conocimiento por excelencia ya que su luz permitía contemplar las demás ideas, generaba deseo, llamaba a Eros. Así no sólo el intelectual, sino cualquier hombre deseaba, apetecía de la contemplación del bien. Será el camino del místico, la ruta de Meister Eckhart. Es posible contemplar el ser

sin estar educado, es posible conocerlo mediante una experiencia mística, según Huxley, es posible mediante el uso de la mescalina.

Hay una ontología muy clara: nuestro conocimiento cotidiano de la realidad no nos permite acceder al ser. Huxley se basa en la teoría de la percepción de Bergson: nuestros sentidos, más que ventanas que nos permiten contemplar el exterior, son filtros censores, obstaculizadores de la percepción, que sólo nos permiten percibir un pequeño hilo de la infinita riqueza del mundo exterior. Los sentidos limitan la percepción con una finalidad muy clara: protegernos de la abrumadora cantidad de datos que llegan del exterior. Como nuestros recursos energéticos son limitados, nuestro sistema perceptivo se las ha arreglado para que sólo tengamos constancia de lo que es necesario para sobrevivir, nada más. Entonces, según Huxley, lo necesario para sobrevivir a lo que nos remite nuestra percepción, no es el auténtico ser, sino el mundo de apariencias platónico o, como máximo, una pequeñísima parte de la auténtica realidad [Huxley, 1997: 22-23]. La percepción es una trampa reductiva de la que, mediante ejercicios espirituales, hipnosis o drogas podemos escapar. Estas técnicas constituirían una apertura de "las puertas de la percepción", pero, tal y como nos cuenta la experiencia con las flores de su despacho, no sólo cuantitativa. A Huxley no sólo le llama la atención la mayor viveza con la que contempla los colores, sino que cree ver la "divina fuente de toda existencia". Con el uso de la mescalina hay un salto ontológico, un acceso epistémico a otra realidad, imposible mediante los medios cotidianos: los sentidos se abren para contemplar el ser al desnudo, puro, liberado de toda petrificación conceptual.

Sin embargo, Huxley se equivoca. Nuestro sistema perceptivo ha ido puliéndose durante millones de años por la evolución biológica para funcionar de un modo muy eficaz, de primeras, y todavía sin contradicción con Bergson y Huxley, para hacernos percibir lo necesario para sobrevivir. Es cierto que la realidad de ahí fuera no tiene por qué tener nada que ver con nuestro mundo percibido, qué menos que la contemplación del mismo ser, elemento descrito por la tradición como aquello que se oculta tras la apariencias, con parentesco con la griega "ousia" o la latina "substantia" (aquello que subyace, que está por debajo de los accidentes). Si mal nos va sobreviviendo, tanto peor para percibir el misterio de los misterios. No obstante, la toma de sustancias psicoactivas, por lo que sabemos, significa más un fallo en nuestros sistemas perceptivos que una apertura. Las drogas distorsionan, tergiversan, degradan nuestra percepción, seguramente antes

que expandirla. Y, en cualquier caso, no hay ninguna razón que sostenga que alterar los estados perceptivos otorgue ninguna "llave epistémica" para nuevas realidades. Sí que es cierto que lo que percibimos bajo los efectos del ácido lisérgico es diferente, pero nada indica que sea "mejor", es decir, el acceso a una verdad superior o llegando a la hipérbole de Huxley, el ser mismo. No hay razón para pensar que se dé un "salto ontológico" de naturaleza cualitativa, más cuando nuestro aparato sensorial no está diseñado para ello. ¿Qué razón hay para sostener que los conos y los bastones de mi retina, fotorreceptores altamente evolucionados para percibir el color y la luz, perciban realidades superiores cuando se les sobreexcita? ¿Por qué algo tan sumamente pulido para hacer una función tan clara va a "funcionar mejor" cuando se le hace fallar? Huxley piensa que si tenemos una televisión y la trastornamos creando interferencias en la emisión, la nieve blanca que aparece en la pantalla es una realidad superior. La verdad apunta hacia todo lo contrario: parece más probable que la imagen normal será más informativa de la auténtica realidad que las interferencias.

Dioniso no nos trajo una verdad superior ni ese acceso al ser prometido. Sin embargo, traía más buenas nuevas debajo del brazo. Las sustancias psicoactivas no sólo alteraban nuestros estados cognitivos, sino también, y de un modo mucho más contundente, nuestros estados emocionales, consiguiendo sensaciones imposibles de alcanzar mediante acontecimientos de la vida cotidiana. No hay suceso vital tan positivo que pudiera asemejarse al bienestar emocional que se consigue con una pequeña dosis de heroína. ¿Trajo Dioniso debajo del brazo la felicidad perseguida y sólo prometida en mundos de ultratumba? ¿Trajo Dioniso el paraíso?

DIONISIO SOTERIOLOGICO

La etorfina es un fármaco de la familia de los opiáceos cuyo poder es de cinco mil a diez mil veces más que la morfina. Puede aliviar el dolor con dosis tan pequeñas como una diezmilésima de gramo [Levinthal: 22]. Con tal potencia podríamos pensar que esta sustancia, sintetizada hace más de cincuenta años, significaría el fin del sufrimiento. No habría dolor tan sumamente fuerte que no pudiera suplirse con una pírrica cantidad de etorfina. Sin embargo, supuso otra de las falsas promesas de paraíso químico. Su alta potencia la hacen muy peligrosa y extremadamente adictiva (Pasmosamente letal para el hombre, se utiliza para sedar a grandes animales y su uso sólo se recomienda si se tiene a mano el antagonista listo

para inyectar). La adicción y los, habitualmente muy nocivos, efectos secundarios han sido siempre el problema a superar.

La historia comenzó con un sueño. El que tuvo el premio Nobel de 1936, Otto Loewi. Después de diecisiete años de infructuosa investigación, visualizó un ingenioso experimento mientras dormía profundamente mecido en los brazos de Morfeo. Situamos dos corazones de rana en una solución salina y los estimulamos eléctricamente hasta hacerlos latir. Si centramos la estimulación eléctrica en el nervio vago, el corazón latirá más lentamente. Loewi extirpó a uno de sus corazones ese mismo nervio y, para gloria de la ciencia, comprobó que con sólo estimular el nervio del corazón que aún lo poseía, ambos corazones latían más despacio. ¿Cómo era posible? Algún compuesto químico debería producirse en el corazón con nervio vago que se transmitía por la solución salina hasta el otro corazón. Posteriormente se descubrió que esa sustancia química era acetilcolina (sintetizada por Adolf Von Baeyer en 1867). Loewi había descubierto los neurotransmisores químicos. El cerebro no sólo funcionaba a base de pulsos eléctricos, sino que en las bases de las sinapsis, existen vesículas que liberan unos compuestos cuya acción tiene mucho que ver con nuestra conducta, incluido de manera muy relevante, nuestro gusto por la embriaguez dionisiaca.

A lo largo del siglo se fue investigando y descubriendo con cierto éxito, la composición y naturaleza de todas estas sustancias. Hoy es muy común escuchar palabras como adrenalina, serotonina o dopamina, tipos de neurotransmisores químicos responsables de multitud de funciones y cuyo descubrimiento supuso una revolución en el mundo de los fármacos para tratar psicopatologías. Antidrepesivos y ansiolíticos de diversa índole y potencia se multiplican en los botiquines del hombre occidental, como una nueva promesa de paraíso, como una nueva soteriología. ¿Sería posible para la farmacopea científica encontrar unos medicamentos tales que eliminaran para siempre el dolor y que nos proporcionaran placeres insondables? ¿Sería posible el soma que, de nuevo Huxley, narra en su "mundo feliz"?

En 1954, James Olds y Peter Milner, de la Universidad de Monreal estimularon eléctricamente ciertas zonas del cerebro de ratas, generando una terrible adicción. Las ratas podían llegar a tocar la palanca que proporcionaba la estimulación del orden de unas cinco mil veces por hora. Olds supuso acertadamente que la estimulación debería producir algún tipo de placer, de modo que, a partir de entonces, se estudiaron lo que se llamó zonas de recompensa y zonas de castigo del cerebro. En 1969, David Reynolds estimuló la materia gris periacueductal del mesencéfalo de varias

ratas produciendo una merma importante en las respuestas ante el dolor. Reynolds pudo practicar una cirugía abdominal a una rata sin utilizar anestesia. Quedaba claro que el cerebro bloqueaba la producción de dolor. David Mayer y Huda Ankil, de la Universidad de California, postularon que la estimulación eléctrica, más que detener la acción de un neurotransmisor, activaba la acción de otro... ¿el propio cerebro creaba sus propias drogas? Años antes ya se sabía que el cerebro tenía receptores perfectamente adaptados para reaccionar ante opiáceos, ante las drogas tradicionales. Se especulaba con que el cerebro segregara su propia droga natural porque su contrario parecía absurdo: ¿la evolución habría creado receptores millones de años atrás a la espera de que el hombre descubriera el uso de psicoestimulantes en los últimos milenios de la historia? ¿Qué tipo de sustancias serían estas drogas naturales?

La carrera estaba servida [Levinthal: 65-98]. En 1973 John Hughes y Hans Kosterlitz, de la Universidad de Alberdeen, habían conseguido purificar parcialmente un material del cerebro que, al aplicarse a un tejido del vaso deferente, inhibía las contracciones del mismo, al igual que lo hacía la morfina. El plan a seguir era encontrar algo en el cerebro que se pareciera a la morfina. Lars Terenius y Agneta Wahlström, desde Uppsala, en Suecia, encontraron factores análogos a la morfina similares a los estratos de Hughes. Al año siguiente, Hughes y Kosterlitz aislaron la sustancia en cuestión: era un péptido compuesto por cinco aminoácidos (una molécula sorprendentemente muy simple) aunque no sabían su orden. El 18 de diciembre de 1975 será la fecha mágica: todos los secretos de este neuropéptido son desvelados. Ya teníamos el primer opiáceo endógeno, la primera droga natural del cerebro. La llamaron encefalina.

Una década antes, el profesor Choh Hao Li, de la Universidad de California, había descubierto una hormona péptida de noventa y un aminoácidos de longitud llamada Betalipotropina cuya función era parcialmente desconocida. Concretamente, sus últimos treinta y un aminoácidos, eran un misterio, hasta que Avram Goldstein, célebre investigador de la Universidad de Estandford, se puso en contacto con Li para contarle, precisamente, que la cadena desconocida era un tipo de encefalina. Investigaron la sustancia y la llamaron beta-endorfina, un analgésico cien veces más eficaz que la morfina.

Pero los poderes analgésicos de los neuropéptidos todavía no lo habían dicho todo. Goldstein extrajo dos sustancias de los tejidos pituitarios. La primera, denominada POP uno, resulto ser la beta-endorfina de Li, pero la

segunda, POP dos, no se sabía exactamente que era. Fue en 1979 cuando se descubrió que se trataba de dimorfina, otro péptido de diecisiete aminoácidos cuya potencia es 730 veces superior a la leu-encefalina, 190 veces mayor que la morfina y 54 veces mayor que la beta-endorfina. Era la droga endógena más poderosa conocida, sólo comparable a ciertos opiáceos sintéticos como la mencionada etorfina.

Sin embargo, a pesar de estos descubrimientos revolucionarios, el paraíso de felicidad plena que prometían, aún está lejos de conseguirse. El asunto no es algo tan fácil como administrar dimorfina a todo el mundo sin más. Estas sustancias son fabricadas por el cerebro en dosis muy pequeñas con unas finalidades muy específicas. El cerebro no está diseñado para recibir constantemente altas dosis. Cuando así ocurre, deja de fabricarlas de modo natural, exigiendo con el terrible imperativo del síndrome de abstinencia, que se las administre externamente. Paradójicamente, como todo en Dioniso, la promesa del paraíso va emparejada al peligro del infierno. Además de ser sustancias altamente adictivas van acompañadas de unos poderosos efectos secundarios. No deja de ser curioso como la evolución no nos diseñó para ser plenamente felices, sino que prefirió mantenernos en un punto medio, en un estar constantemente sedientos de endorfinas, consiguiéndolas en muy pequeñas dosis, suficientes para que los premios sean deseables e insuficientes para que siempre estemos desando más. Pero la promesa de salvación sigue aquí. Nuevos fármacos llegan a escena. La llamada segunda generación de antidepresivos, formada por los inhibidores selectivos de captación de serotonina o noradrenalina, producen una adicción leve en comparación con otros psicoactivos y tienen menos efectos secundarios que sus antecesores. Son buenas noticias que invitan al optimismo. Quizá sí será posible encontrar ese soma cuya administración sólo produzca ventajas, sólo conceda placer y bienestar sin pedir nada a cambio. La ciencia hablará en los próximos años.

Dioniso tiene dos caras: es un veneno y una medicina; liberaba a los griegos de los excesos de su racionalidad pero constituía un peligro para el orden social; parecía una llave hacia un nuevo conocimiento realidad pero se quedó en una neblina de espejismos; promesa de paraíso, de placer eterno, de escape ante una dolorosa e insuficiente cotidianeidad, de momento sólo promesa... Dioniso, quizá el dios que mejor represente la dual e incompleta naturaleza humana. Dioniso quizá sea el auténtico dios del hombre.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- ESCOHOTADO, A. [2005]: *Historia Universal de las drogas*. Madrid, Espasa.
—[1995]: *Aprendiendo de las drogas*. Barcelona, Anagrama.
EURÍPIDES [2000]: *Tragedias III*. Edición de Juan Miguel Labiano. Madrid, Cátedra.
FRENZEL, I. [1984]: *Nietzsche*. Barcelona, Salvat.
GARCÍA GUAL, C. [2006]: *Introducción a la mitología griega*. Madrid, Alianza.
GOLDBERG, J. [1989]: *Las endorfinas*. Barcelona, Gedisa.
GRIMAL, P. [1981]: *Diccionario de mitología*. Barcelona, Paidós.
HUXLEY, A. [1997]: *Las puertas de la percepción*. Barcelona, Edhasa.
— 2007]: *Moksha*. Barcelona, Edhasa.
— 2004]: *La filosofía perenne*. Barcelona, Edhasa.
LAWSON, J. [1993]: *Endorfinas. La droga de la felicidad*. Barcelona, Obelisco.
LEVINTHAL, Ch., F. [1993]: *Mensajeros del paraíso. Las endorfinas, drogas naturales del cerebro*. Barcelona, Salvat.
NIETZSCHE, F [1969]: *El origen de la tragedia*. Madrid, Espasa-Calpe. Colección Austral.
—[2003]: *La genealogía de la moral*. Madrid, Mestas.

CARLOS J. RUIZ LÓPEZ	
Presentación	9
1. JULIÁN AMORES TORIBIO	
No, gracias, no bebo	11
2. JERÓNIMO ANAYA FLORES	
Echa vino, tabernero. El romance de <i>El arriero</i> y <i>los ladrones</i> en la provincia de Ciudad Real	33
3. M ^a COVADONGA AROCA JIMÉNEZ	
Las etiquetas en los vinos de Ciudad Real. Un estudio en diseño y comunicación	53
4. ÁDORACIÓN AYUSO CAMPOS	
Valdepeñas y el vino	65
5. JULIO GÓMEZ GARCÍA	
Apellidos y vino en la provincia de Ciudad Real	85
6. M ^a ROSA GONZÁLEZ GUIADO	
Evolución del color durante el envejecimiento en botella de vinos tintos cencibel	107
7. ROBERTO GULÍAS GONZÁLEZ	
El vino, la salud y el deporte, ¿es posible su maridaje?.....	131
8. AGUSTÍN HERVÁS MEGÍAS	
ANDRÉS OLIVA DE PAZ	
Recetario maridado	159
9. MATÍAS J. IRUELA RODRÍGUEZ	
El vino en la literatura francesa	171
10. PEDRO JESÚS ISADO JIMÉNEZ	
Dos catas en la comedia áurea del siglo XVII.....	185
11. MARÍA JOSE SÁNCHEZ HERRERA	
El vino en el séptimo arte. Con Luis García Berlanga.....	203

12. MERCEDES MARÍN CAMINO EMILIA MARTÍN VICENTE M ^a DE LOS ÁNGELES DE LA PEÑA HERNANDO El vino ¿es poliédrico?	219
13. JESÚS MATUTE RODERO El paisaje cultural vitivinícola	249
14. BELÉN MORALES PECO El vino en la Grecia antigua	259
15. JUAN ÁNGEL NOTARIO RUIZ Vino Venus, Baco Vino	285
16. EUGENIO PALOMALES DORADO La química del vino	311
17. LORENZO RODRÍGUEZ JUÁREZ El vino en los textos bíblicos y en sacramento de la Eucaristía.....	325
18. ÁNGEL ROMERA VALERO Algunas notas sobre el vino y su cultura.....	345
19. CARLOS RUIZ LÓPEZ ¿Y, en qué lo guardamos?	371
20. JUAN ANTONIO RUIZ RÍOS Ya huele a mosto	385
21. SANTIAGO SÁNCHEZ-MIGALLÓN JIMÉNEZ Las formas de Dionisio	399

Colección

Ediciones Santa María de Alarcos

ANTERIORES TÍTULOS PUBLICADOS

1. *Yo era allí entonces el que soy aquí ahora.*
Estudios sobre El Quijote en su IV Centenario.
2005 – 1ª Edición
2. *De villa a ciudad.*
Estudios sobre Ciudad Real en su 750 aniversario.
2006 – 1ª Edición
3. *Nunca perder lección*
2007 – 1ª Edición.
4. *El general No importa.*
Ensayos multidisciplinares en torno al
bicentenario de la guerra de la independencia.
2008 – 1ª Edición
5. *Cynthiae Figuras aemulater mater amorum*
2009 – 1ª Edición
6. *Aquí en esta casa*
Nuevos estudios etnográficos en torno a la Mancha
2010 – 1ª Edición