

AUTARQUÍA Y MERCADO. LA DIVERSIFICACIÓN DEL RIOJA EN EL SIGLO XVIII¹

César Luena López
Universidad de La Rioja

1. Estado de la cuestión y fuentes

La investigación sobre la historia de la vid y el vino en La Rioja ha avanzado en los últimos diez años hasta el punto de que puede asegurarse que la región cuenta ya con una bibliografía suficiente para situarse en lo que podríamos denominar un nivel preanalítico sobre las principales cuestiones que interesan hoy a los historiadores. Desde que Huetz de Lemps² publicó el clásico *Vignobles et vins...*, su tesis doctoral defendida en Burdeos en 1966, y tras un parón de unos veinte años, la investigación ha aumentado notablemente apoyándose en los trabajos de Santiago Ibáñez³, Alonso Castroviejo⁴, González

1. El presente artículo es un extracto-síntesis del trabajo de investigación que con el mismo título fue presentado por el autor, bajo la dirección del profesor José Luis Gómez Urdáñez, para la obtención del Diploma de Estudios Avanzados. Fue leído en la Universidad de La Rioja, en su Departamento de Ciencias Humanas y Sociales, en septiembre de 2005.

2. Ver HUETZ DE LEMPS, A., *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*, Burdeos, 1967.

3. V. IBÁÑEZ, S., ARMAS, N. y GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L., *Los señoríos en La Rioja en el siglo XVIII*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Rioja, 1996 e IBÁÑEZ, S., *El pan de Dios y el pan de los hombres. Diezmos, primicias y rentas en la diócesis de Calahorra, siglos XVI al XVIII*, Logroño, Universidad de La Rioja, 1999, IBÁÑEZ, S. y ALONSO, J., "Especialización agraria en el Alto Ebro (La Rioja): la cultura del vino, 1500-1900", *Brocar*, Logroño, 1996 e IBÁÑEZ, S., "El vino de Rioja en la Edad Moderna. Reflexión historiográfica". *I Encuentro de historiadores de la Vitivinicultura Española*. El Puerto de Santa María, (1998).

4. V. ALONSO CASTROVIEJO, J.J., "Estado historiográfico de la investigación sobre el viñedo en La Rioja. Siglos XIX y XX". *I Encuentro de historiadores de la Vitivinicultura Española*. El Puerto de Santa María, (1998), ALONSO CASTROVIEJO, J.J., "La evolución del viñedo riojano durante los siglos XVII y XVIII", *Agricultura y Sociedad*, Madrid, 1991 y ALONSO CASTROVIEJO, J.J., *Problemática agraria y solución burguesa. Logroño, 1750-1833*, Logroño, 1991.

Larraina⁵, Domingo Gallego⁶, entre otros. Fruto en parte de sus trabajos y de los que nuevamente se abordaron con motivo del 75 aniversario del Consejo Regulador de Origen Rioja, llegó el segundo hito más importante en la historiografía desde Huetz de Lemps. Me refiero al trabajo dirigido por José Luis Gómez Urdáñez⁷, *El Rioja Histórico*, el fundamento de parte de este trabajo y el que ha alumbrado mi trabajo empírico a través de fuentes directas de archivo así como también de algunos trabajos parciales entre los que hay que citar *Cenicero Histórico*, *Pradejón Histórico* y *Quel histórico*⁸.

El *Rioja Histórico* proporciona una visión de conjunto determinada por las variables clásicas historiográficas, tanto las generales como las propias de la historia económica. Así, en el texto, se puede comprender bien la evolución institucional –desde el *Rioja de los hidalgos* y los privilegios–, los problemas económicos del sector, las diferentes coyunturas, incluso los valores culturales y sociales históricamente ligados al vino. Sin embargo, el modelo está orientado por la necesidad de comprender el conjunto y por eso se dedica a lo que podríamos llamar el *Rioja clásico*, es decir, al producto y la técnica que a lo largo de los siglos han ido configurando un sector cuyo marco es el territorio productivo por excelencia, es decir, el rombo muy bien definido Haro, Laguardia, Logroño, Cenicero. Aunque en el texto se trata de algunos casos diferenciales, como Nájera, Arnedo o Santo Domingo de la Calzada, ejemplos de regiones que siguieron otra orientación, lo cierto es que se citan para completar y explicar el modelo clásico, esa tierra que a Jovellanos le hizo exclamar: “¡todo viñas!”

En el Congreso celebrado en Haro en el 2004, convocado por la Asociación Internacional de Historia de la Vid y el Vino, contribuí con una comunicación en la que intentaba aportar casos que enriquecieran el modelo central, mostrando la diversidad del Rioja. Pretendí entonces encontrar esa diversidad precisamente en los límites geográficos que posibilitan la existencia de viñas. Quería demostrar con ello que incluso allí donde el Rioja no podía constituir un producto de mercado como en el modelo clásico, el vino era un referente cultural y el vino propio aun más por lo que los vecinos de pueblos como Leza, Ezcaray, Grávalos, plantaban viñas a pesar de estar expuestos a heladas y, desde luego, a una baja productividad permanente. Como ocurrió en otras regiones españolas poca aptas para el cultivo, la vid y el vino se sumaban al resto de productos agrarios con el fin de conseguir la típica autarquía del Antiguo Régimen.

5. V. GONZÁLEZ LARRAINA, M., *Viñas y vinos de Álava*. Vitoria, 1990.

6. V. GALLEGO, D., “El factor agrario riojano, 1855-1935. De la especialización vitícola a la diversificación de la producción agraria”, *Brocar*, Logroño, 1986 y GALLEGO, D., *La producción agraria de Álava, Navarra y La Rioja desde mediados del siglo XIX a 1935*, Madrid, 1986.

7. V. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (coord.), *El Rioja histórico: la Denominación de Origen y su Consejo Regulador*, Logroño, 2000.

8. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.), *Cenicero Histórico*, Logroño, 1987; GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.), *Pradejón histórico*, Arnedo, 2004; y GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.), *Quel histórico*, Logroño, 2006.

Así pues, en este trabajo se presentan estos casos que no pertenecen al modelo clásico tomando como pauta de selección una variable objetiva: la altitud. Los casos estudiados se sitúan en torno a los 600-700 metros, una cota difícilmente alcanzada hoy por la viña, pero que entonces, como pretendo demostrar, la rebasaba. A la vez, presento otros casos de la zona que hemos definido como del Rioja clásico, en este caso, partiendo de aportaciones bibliográficas y de algunos datos empíricos, especialmente los provenientes del Catastro del Marqués de la Ensenada.

2. La diversidad del Rioja. Un intento de “modelización”

La diversidad del Rioja. Logroño, un modelo excepcional

Braudel⁹ ya definió al vino como *producto capitalista*. En toda Europa, cuando el vino lograba vías de comercialización se constituía en un producto de mercado. Es obvio en las grandes regiones históricas –Burdeos, Canarias, Borgoña, el Rin–, pero éste no es el caso de “todo el vino” de esas regiones, y por supuesto, no es el caso del Rioja. Sólo allí donde había una infraestructura que posibilitara la constitución de una oligarquía con capacidad para imponer sus privilegios al mercado, se constituía el vino en un producto de importancia mercantil.

Así, aunque el mercado del Rioja clásico estuviera definido en el XVIII, no todas las regiones o zonas participaron por igual en el negocio. En La Rioja, la gran expansión se produce en ciudades como Logroño y Haro¹⁰, las que llegan a crear todo un “sistema” capaz de evitar los costes, los primeros los sociales.¹¹ El riesgo de la especialización en aquel tiempo no era menor: significaba el hambre en los años malos cuando los jornaleros quedaban “en paro”; incluso, el peligro de alteraciones sociales, como veía, al otro lado del Ebro, el fabulista Samaniego, que no soportaba que su pueblo, Laguardia, se viera obligado, cada año, durante las vendimias, a albergar a 250 temporeros inmigrantes¹². En Logroño, los jornaleros ya habían protagonizado alborotos en el siglo anterior, según estudió Lorenzo Cadalso¹³, pero también eran normales en el XVIII cuando

9. BRAUDEL, F., *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*, Madrid, 1984.

10. AHPLo, Catastro, caja 261.

11. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L., “Ideas y proyectos frente a las crisis de sobreproducción del vino de Rioja en el siglo XVIII”, en *Historia y Perspectivas de Investigación. Estudios en memoria del profesor Ángel Rodríguez Sánchez*, Mérida, 2002, pp. 201-212. También, GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.), *El Rioja histórico...*

12. OTAZU, A., “Los Quintano de Burdeos”, *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*, Actas del I Congreso Internacional de la historia y cultura de la vid y el vino, Vitoria, 1996, y VELILLA CÓRDOBA, S., *Félix M^a Sánchez Samaniego, un vasco del siglo XVIII. ‘El señor de la Escobosa’*, San Sebastián, 1991.

13. V. LORENZO CADARSO, P.L., Op. Cit. y también “El conflicto jornalero en Logroño (ss. XVI-XVII)”, *Berceo*, (1989).

do se producían las crisis de comercialización, que fueron recurrentes en el último tercio del siglo.

El cura que anotaba los diezmos de la parroquia de Santiago dejó escrito: “Este año de 1785 fue tan abundante de uva que no hay memoria de otro semejante; pues no sólo se levantaron los lagos con ladrillos y yeso, sino que no hubo para muchos donde encubarlo y lo echaron en lagos, tapándolos, y arqueándolos con ladrillos y yeso... se vendió la cántara de mosto puesto en las cubas o lagos a real de vellón y otras a seis cuartos, en muchos lugares derramaron el vino viejo, para encubar el nuevo, en otros se dejaron viñas sin vendimiar por no tener donde echar la uva”¹⁴.

Esto ocurrió en Logroño al menos en los años 1778, 1784, 1785, 1791, 1797 y 1798, según Gómez Urdáñez. En esos años se sobrepasaron los 60 millones de litros de cosecha, prácticamente el doble de la media de los últimos 25 años del siglo XVIII. Pero éste es el modelo logroñés, quizás compartido por los grandes centros productores, Haro o Laguardia.

El proteccionismo del vino impuso en Logroño un sistema muy particular, incluso en la relación del concejo con sus aldeas. Como veremos, mientras Alberite y Villamediana estuvieron sometidas a la jurisdicción de la ciudad, fueron grandes productoras de cereales, especialmente de cebada, el producto imprescindible para alimentar a las mulas de los arrieros que llegaban a Logroño a sacar el vino. El control de los productos que entraban a la ciudad, gravados rígidamente por el concejo, disuadía a los vecinos de las aldeas del sur de intentar aventuras en el negocio del vino, que quedaba en manos de los grandes hacendados urbanos, entre los que hay que contar, como demostró Alonso Castroviejo, a los eclesiásticos.

Y es que Logroño presenta unas características muy particulares ya en la misma estructura de la propiedad de su término, como puede verse en el catastro de Ensenada, estudiado por J.J. Alonso Castroviejo¹⁵.

Logroño llegó a cultivar más de la mitad del término (un 53%, según Alonso Castroviejo), pero del total, hay que descontar casi 3.000 fanegas que se dedican a pastos. De la superficie cultivada, un 32,7% se dedica a viña. La proporción parece menor, pero hay que tener en cuenta dos extremos: uno, Logroño mantiene una gran población de manos muertas: de sus 6.500 habitantes aproximadamente, más de 400 individuos son eclesiásticos, es decir propietarios pero no trabajadores; dos, el total en números absolutos es muy elevado, pues ese 32,7% equivale nada menos que a más de 6.000 fanegas¹⁶. Teniendo en cuenta la altísima productividad que produce el que una buena parte del viñedo sea de regadío,

14. IBÁÑEZ, S., *El pan de Dios y el pan de los hombres. Diezmos, primicias y rentas en la diócesis de Calahorra, siglos XVI al XVIII*, Logroño, 1999.

15. ALONSO CASTROVIEJO, J.J., *Logroño 1751...*; también AHPLo, Catastro, caja 333.

16. ALONSO CASTROVIEJO, J.J., *Logroño, 1751*, Madrid, Tabapress, 1990.

el vino obtenido era tanto que la limitación no venía sólo por la tierra –todavía se pondría más en cultivo en la segunda mitad del siglo– sino también por los medios de vinificación y almacenamiento, que aunque abundantes –pues había prácticamente una bodega bajo cada casa– no podían crecer más sin recurrir a fuertes inversiones. De ahí que el vino viejo se tirara por las calles o se empleara para hacer adobes, como muestra la abundante documentación cualitativa que han empleado Ibáñez, Alonso, Gómez Urdáñez, etc.¹⁷

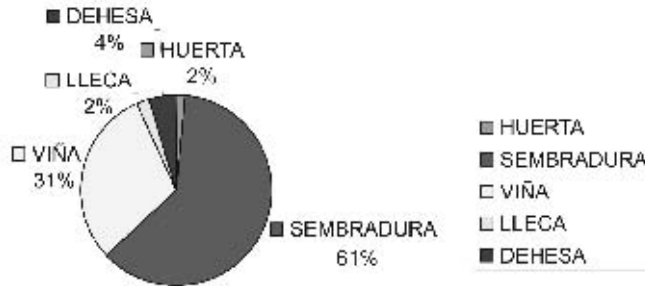


Figura 1. Cultivos en Logroño en 1751.

Ésta es también una razón de la limitación de la producción vitivinícola en Alberite o en los pueblos cercanos. Se podía ampliar la superficie cultivada, pero el problema era la disponibilidad de medios de vinificación y almacenamiento, así como el permanente problema de la comercialización en los tiempos de gran producción. En definitiva, los efectos de los privilegios de la oligarquía vinatera logroñesa se extendían a las aldeas, coartando la expansión y dejándolas como grandes graneros y proveedoras. Veamos, pues, el caso de Alberite, una de las aldeas.

Alberite, un caso de autarquía y mercado próximo

En Alberite¹⁸, pueblo de la vega del río Iregua que pasa por poco de los 600 habitantes, próximo a Logroño, veremos una implantación del viñedo sig-

17. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L., *passim*.

18. AHPLo, Catastro, caja 19. Véase también BAIGORRI JALÓN, J., "Alberite en el siglo XVIII" en *Berceo* 91, 1976, pp. 207 a 226.

nificativa e importante en relación con otros cultivos y con la actividad ganadera; sin embargo, su situación jurídica de aldea perteneciente a la ciudad de Logroño, provoca una estructura particular, similar a la de Villamediana y Lardero¹⁹. En estas aldeas gobernadas por Logroño se nota el privilegio de la oligarquía vinatera de la ciudad, en dos sentidos: uno, muchos propietarios logroñeses tienen tierras que destinan a viñas en las aldeas porque aseguran su vinificación en los lagares urbanos; dos, desde el dominio del concejo, imponen, a veces manteniendo una tradición no escrita, la dirección de la explotación agraria de las aldeas, razón por la cual fueron mucho más productoras de cereales que de uva. En realidad, Alberite funcionó como un centro aprovisionador de las necesidades de consumo urbanas, tanto de productos hortofrutícolas, como de cebada.

Con una composición social dominada por una mayoría de vecinos pertenecientes al Estado general, un 75,4%, y una mínima del resto de estamentos, el 4,7% eran hidalgos, el 13,6% eran nobles y el 6,2% eran eclesiásticos, la ocupación mayoritaria no podía ser otra que la de labradores, labradores y jornaleros y meros jornaleros, una estructura muy similar a la que se observa en otros pueblos de realengo riojanos²⁰.

La ganadería no es una actividad fuerte, a la luz de los estudios presentados por Baigorri realizados a partir de los memoriales particulares del catastro de Ensenada, que nos muestran el rechazo de los lugareños a esta actividad, a tenor de la procedencia de los ganaderos, en su gran mayoría de la sierra, de los pueblos de Cameros más cercanos al pueblo. Pero incluso la transterminancia es escasa, mucho más que, por ejemplo, en Pradejón, como veremos luego. La mayoría del ganado es lanar, con 2.340 cabezas, seguido del vacuno con 78, el mular con 44, el cabrío con 35, el caballar con 22 y el asnal con 12.

A pesar de que pueda parecer mucho, no lo es, ya que la propiedad supera el número de animales que se dedican al trabajo de la tierra.

Alcanza esta propiedad las 1.404,88 Has. De terrenos utilizados o propensos a serlo con fines agropecuarios. De éstas, el 48,9% están dedicadas a tierra de labor, 686,91 Has., el 34,1% a viñas, 479,64 Has., el 8,9% son dehesa, 126 Has., el 7,5% son eriales, 105,84% Has., un 0,3% son huertas, 5,44 Has. y un 0,07% son eras, 1,05% del total.

Del total de las hectáreas que componen las tierras de cultivo de Alberite, la mitad, 741,85 Has. son de regadío, y de éstas 450 Has. están plantadas de viñas. Con toda razón, Baigorri, citando a Casas Torres, concluye que se dedicaban tierras de regadío a viñas por la calidad de los terrenos y las condiciones

19. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (coord.), *Historia de la ciudad de Logroño*, vols. III y IV, Logroño, 1995.

20. IBÁÑEZ, S., ARMAS, N. y GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L., *Los señoríos en La Rioja en el siglo XVIII*, Logroño, 1996.

edafológicas de los mismos²¹, pero hay otra razón y es que muchas de estas tierras pertenecen a la clase privilegiada que tiene contactos, muchas veces familiares, con la oligarquía vinatera logroñesa. Así pueden dedicar a viñedo tierras de gran productividad.

Los regadíos se dedicaban, aparte de para las viñas, a las huertas, el cereal, legumbres y algunos eriales. Las tierras del secano se dedicaban al trigo y a la cebada, garantía uno del pan del hombre y la otra del sustento alimenticio esencial de los animales de labor, de manera marginal al centeno, en las peores tierras, y la vid, que ocupa sólo unas 30 Has. Por lo que de nuevo *la dictadura de los cereales* impone su poderío en las tierras de secano y la vid se busca un hueco en el regadío de minifundio encaminado al autoconsumo y al mercado logroñés. No en vano existen 998 parcelas de las 479,64 Has., obteniendo una media de 0,47 Has. por parcela. Este modelo minifundista se repite con el resto de cultivos, donde observamos 1.930 parcelas de 799,24 Has., lo que nos da una media de 0,41 Has. por parcela.

En total, en el pueblo hay 432 propietarios de tierras y viñas, con una superficie media por propietario de 2,96 Has., que representa 6,7 parcelas por cada uno, lo que es una proporción bastante elevada para la época.

Con todo, son los privilegiados los que, obviamente, tienen más tierra, así 103 propietarios, nobles y eclesiásticos, tienen 534,76 Has., lo que nos da una media de 5,19 Has. para cada uno de ellos y 10,7 parcelas.

Por el contrario, con esta misma fórmula, el estado general tenía una media de 2,26 Has. y 5,53 parcelas por cada propietario, lo que demuestra el minifundismo absoluto de Alberite, ya que no aumenta la superficie de las parcelas, sino el número de parcelas, muchas de ellas ganadas al monte bajo e incluso a las riberas del río.

En las viñas, el modelo de propiedad por excelencia es también el minifundio; las parcelas suelen oscilar entre 0,25 y 0,50 Has. Y es que Alberite presenta un modelo un tanto especial por las razones que ya hemos mencionado, lo que es también observable en las aldeas logroñesas, y en general, en los pueblos de los cursos medios de los afluentes del Ebro, como puede ser Murillo de Río Leza, según se comprueba en el estudio de Juan Luis Pastor Ocón sobre esta última localidad²².

En cuanto a la estructura de la propiedad de la tierra, el 57,94% de las hectáreas de las tierras de labor están en manos del estado general, y un 42,06 en manos de la nobleza y el clero; el 57,17% de las viñas pertenecen al estado general y el 42,83% a la nobleza y el clero, lo que viene a confirmar la con-

21. En CASAS TORRES, J.M., *Geografía Regional de España*, dirigida por TERÁN, M., t. IV, segunda parte, Montaner y Simón, Barcelona, 1967, p. 47, en BAIGORRI.... Op. Cit., p. 215

22. PASTOR OCÓN, J.L., *Transformaciones económicas en Murillo de Río Leza (La Rioja). 1750-1833*, Logroño, 1989.

centración de la tierra en manos muertas, dado el porcentaje alto de tierras en posesión en relación al reducido número de clérigos, nobles e hidalgos.

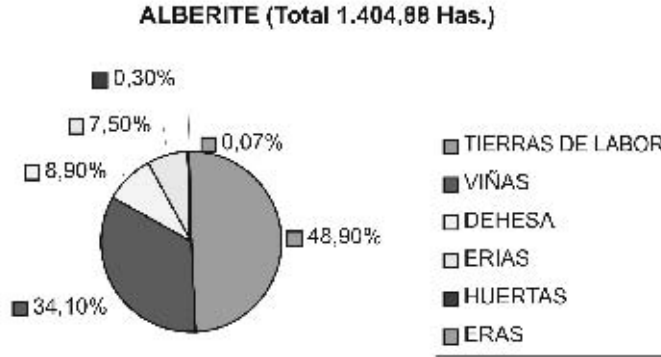


Figura 2. Cultivos en Alberite en 1752 (en hectáreas).

En el Catastro no se cita la fábrica de aguardiente que después sí aparecerá en los Diccionarios de Miñano y Madoz, pero seguramente su origen es dieciochesco como casi todas las que a lo largo de la segunda mitad del siglo poblaron los grandes centros productores. La producción en aumento a finales de siglo produjo la solución del destilado, un hecho que está suficientemente comprobado en Murillo de Río Leza, Quel, Briones, y desde luego Logroño, donde los primeros alambiques fueron instalados por el padre de los hermanos Delhuyar²³.

En conclusión, Alberite viene a justificar la situación de privilegio de la ciudad, ratificando la máxima braudeliana de que la producción de uva pertenece al mundo rural y la comercialización del vino, al mundo urbano.

Cenicero, un caso de crecimiento en la zona histórica

Cenicero es uno de los mejores ejemplos del modelo de expansión del viñedo vinculada a un crecimiento de población y del comercio del vino, facilitado por las comunicaciones privilegiadas con las principales rutas de extracción y por la facilidad para incorporarse al mundo de los privilegios²⁴.

Como la mayoría de las villas de la Edad Moderna, cuando ya se disponen de datos analizables y comparables en lo que se refiere a la expansión del viñe-

23. Palacios Remondo, J., *Juan José y Fausto Delhuyar*, Logroño, 1996.

24. Sobre Cenicero, hemos utilizado el libro de Gómez Urdáñez, *Cenicero histórico...* y el catastro: AHPLo, Catastro, caja 182.

do y de otros cultivos, así como de su demografía y estructura económica, muestran que la agricultura y la ganadería eran las actividades productivas básicas y casi exclusivas. Pero, como veremos, el vino produce una notable alteración, pues en los casos de casi monopolio a lo que llegó a Cenicero, estamos ante una agricultura comercial bien diferenciada del modelo autárquico que representa, por ejemplo, el caso de Pradejón que trataremos luego.

Con todo, el modelo que representa Cenicero solo está anunciado en el siglo XVIII, pues apenas llegó a cultivar la mitad de la extensión del término hasta bien entrado el siglo XIX, prácticamente hasta que la filoxera en Francia provocó el conocido avance plantador riojano que en Cenicero significó que casi la totalidad del término entrara en producción para llegar a cotas de más de un 80% de viñas.

CENICERO (Total tierra cultivada 4.650 fanegas)

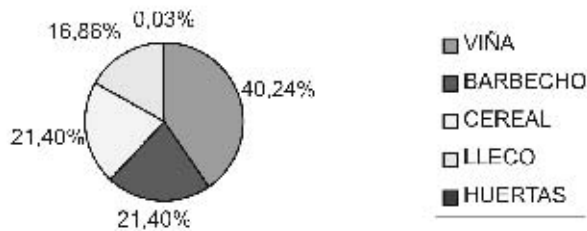


Figura 3. Cultivos en Cenicero en 1752 (en fanegas).

En el siglo XVIII, la sensación de terreno inculto, que tuvo por ejemplo Jovelanos²⁵, se debe a que la casi totalidad de las tierras de sembradura se dejan llecas durante uno o más años, es decir que en realidad, del total de la explotación hay que contar como mucho la mitad de la tierra. Así, en Cenicero, las fanegas que se cultivaban rondaban las 4.650, de unas 15.905 fanegas que tenía el total del término, es decir, la proporción no llega a un 30%, pero de esta proporción hay que descontar al menos la mitad, dedicado al barbecho.

Comparando el porcentaje real de las explotaciones cerealeras, es decir, menos de un 15%, con las de viña, la proporción, en lo relativo al paisaje agrario, varía notablemente, pues la viña ocupaba un 40,24%, con 3.030 fanegas,

25. JOVELLANOS, G.M., *Diarios*, Madrid, 1956. Citamos la edición de la BAE. Hemos consultado también la edición facsímil realizada en Haro, con varias introducciones y comentarios.

seguida de la tierra en barbecho, con un 21,4%, 1.614,8 fanegas. Es decir, que la mancha del viñedo era ya espectacular a mediados del siglo XVIII y aun quedaba mucho terreno marginal que iría entrando en cultivo a medida que las expectativas aumentan a partir de los años setenta, como prueba que todavía estuvieran incultas 1.267,5 fanegas que representan un 16,83% del total y que son un reservorio de futuro. Tanto ha avanzado la viña que sólo queda una porción mínima de huertas, con 2,7 fanegas, un 0,03% del total, a pesar de que, precisamente, por los problemas de abastecimiento que sufre el pueblo periódicamente, durante la segunda mitad del XVIII, la propia oligarquía vinatera intentará poner en riego una amplia extensión junto al río, de unas 800 fanegas, lo que se conseguirá a fines del siglo²⁶.

El complemento ganadero de Cenicero empezó a disminuir a partir de mediados del siglo XVIII. En 1750, la cabaña ganadera alcanzaba las 3.265 cabezas, pero empezaba a disminuir, debido precisamente, a la expansión del viñedo, ya que la roturación de nuevas tierras y su acondicionamiento para la viña dejaba sin lugar de pasto a los animales.

Según los estudios dirigidos por Gómez Urdáñez, se puede afirmar que aun siendo Cenicero un pueblo donde predominaba el vino –desde el siglo XVI, como señala Brumont²⁷– todavía hay localidades próximas donde el monopolio al que se llegará a partir de 1870 ya apunta a mediados del XVIII. Por poner algunos ejemplos: Briones, donde en 1750, había 5.700 fanegas de viña por 2.788 de cereal, o Gimileo, donde la proporción era de 2.200 a 241, siempre a favor del viñedo, Ábalos, con 1.240 fanegas de vid y 600 de cereal o el caso aún más abultado de San Vicente de la Sonsierra, donde 5.700 fanegas estaban dedicadas al cultivo de la vid, por 900 que se destinaban al cereal.

En Cenicero, y teniendo siempre en cuenta el barbecho, 2/3 de la tierra cultivada eran viñas, y el resto cereal, lo que trajo problemas de abastecimiento de pan y provocó una dependencia comercial exterior, de pueblos vecinos donde predominaba el cereal. Cenicero acudía a los pueblos cerealeros del sur, en torno a Nájera, para surtirse de trigo. Era habitual que todas las zonas donde predomina el trigo tuvieran cerca un “granero”.

Por tanto, los cenicerenses podían asegurarse el abasto de trigo, pero en función de las fluctuaciones de mercado, lo que en años de escasez y alza de precios incrementaba los efectos de las crisis, como bien pudo comprobar el propio Jovellanos en el cercano Fuenmayor al ver a jornaleros parados en la plaza. Y sin embargo seguían cultivando viñas y elaborando vinos, incluso se siguió apostando por la viña una vez que en Cenicero se introdujo la novedad técnica más importante de la agricultura durante toda la Edad Moderna, el regadío.

26. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.), *Cenicero Histórico*, Logroño, 1987.

27. BRUMONT, “La Rioja en el siglo XVI”, *II Coloquio de Historia de La Rioja*, Logroño, 1986.

La dedicación de tierra a las viñas fue creciendo en los dos períodos de máxima prosperidad de la villa, en el siglo XVI y, sobre todo, en el siglo XVIII. Tenían asegurado el mercado del norte, pero eso no es suficiente. En muchos de estos pueblos volcados a la viña y al vino descubrimos también una estructura de la propiedad de la tierra particular. En Cenicero, la nobleza absentista y el clero poseían el 50,03% del total en 1750 por el 49,96% del total que poseía el estado general. Influye también la orografía del término, la calidad de las tierras, muchas de ellas marginales, con mucha piedra, inservibles para el cereal, pero ideales para las cepas. Así, a la suficiencia de los propietarios de viñas, en buena parte hidalgos, que tienen asegurado el pan y que cuentan con mano de obra asalariada, se suma la posibilidad de plantar más en esas tierras marginales. Y desde luego, un último factor, pero decisivo: la propiedad de medios de vinificación. Pues son estos propietarios hidalgos los que tienen bodegas, lagos y cubas.

Este sistema perfectamente cerrado en el XVIII es lo que Gómez Urdáñez llama *el Rioja de los hidalgos*, un sistema que logró una alta eficacia en el marco del capitalismo mercantil, pero que provocaba una enorme inestabilidad social (que llegará hasta la Guerra Civil). En el futuro, el sistema liberal y las sucesivas leyes de comercio amparadas en la libertad económica y la ausencia de trabas y privilegios provocarán un cambio paulatino que empezará a mediados del XIX cuando además de vino y viña los pueblos aumenten su capacidad de hacer frente a las crisis económicas, diversificando la agricultura. Pero, la llegada de la filoxera a Francia y el vertiginoso aumento de la demanda de los bordeleses sobre los vinos de La Rioja invirtió el modelo, en el que de nuevo volvió a aparecer una estructura proteccionista –los hidalgos han dejado paso a los grandes bodegueros–, con fuertes tensiones sociales.

Pradejón, un caso de complementariedad

El caso de Pradejón²⁸ es notablemente diferente. Aldea de una ciudad de elevado consumo a consecuencia de la catedral –Calahorra–, Pradejón diversificó su agricultura desde su comienzo como pueblo en el siglo XVI. No obstante hay que advertir que en general la tierra pradejonera es de muy mala calidad, por lo que en un principio lo que más se desarrolló fue la ganadería, estante y transterminante. La ganadería se impone a la agricultura durante los siglos XVI y XVII; en ese momento la villa riojabajeña es un reducto de corrales con casas adosadas, lo que conlleva una economía basada en el ganado, factor al que hay

28. Véase la última obra colectiva dirigida por Gómez Urdáñez sobre la historia de Pradejón. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.), *Pradejón Histórico*, Pradejón, 2004. También AHPLO, Catastro, caja 144, las respuestas de Pradejón están en el catastro de Calahorra, pues todavía era aldea de esta ciudad. Véase también IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, S., *La Ciudad de Calahorra en 1753*, Calahorra, 2003.

que sumar las condiciones orográficas de la villa y su entorno y las aldeas próximas, adversas para el cultivo a gran escala.

No obstante, en el dieciocho, el barrio crece, y con el aumento de la población aumenta también la superficie de tierra dedicada al cultivo, aunque el ganado mantiene su espacio en el sistema de subsistencia y de incipiente mercado primario, más por la tradición que por la rentabilidad, hecho demostrado por el tamaño de los rebaños, en la gran mayoría de los casos, muy pequeños.

Pero en el siglo del cambio y del asentamiento de la vid y del vino como una realidad permanente de nuestros campos, economías y vidas, en las tierras de Pradejón empieza a dar la vuelta la situación, y a mediados del siglo XVIII, el pueblo de pastores se convierte en un pueblo de labradores, de tal forma que había tantos mulos como vecinos, lo que es un indicativo del comienzo de una verdadera "colonización agraria". Todavía a mediados del XVIII hay mucha tierra sin cultivar, lo que será definitivo para que en la expansión agraria el cultivo de la viña tenga un lugar importante.

Como se ve en la mayoría de los casos estudiados y escogidos como modelos de expansión del viñedo, la *dictadura de los cereales* se hace fuerte y el trigo y la cebada son casi omnipresentes en la ficha pradejonense de los campos de cultivo. Sin embargo, siempre hay un espacio para el *vino complementario*.

El crecimiento demográfico trae consigo un cambio en la estructura agraria y en la demanda, por lo que la agricultura se diversifica. La dedicación casi exclusiva al cereal, propia de un sistema que favorece el autoconsumo, fue ampliándose a otros cultivos a medida que era más fácil roturar tierras, algunas de las cuales son de regadío estacional o cercanas a fuentes y manantiales. En este contexto, se da un aumento considerable de las viñas y también de los olivares, que son cultivos *colonizadores* que demandan menos mano de obra y aprovechan los tiempos muertos del ciclo mediterráneo.

Camina así Pradejón hacia la *plenitud agraria*, característica de otros muchos pueblos del valle riojano como Quel, Murillo de Río Leza, o Ausejo. Es, entre otras, la documentación sobre los diezmos la que nos permite hacer tal afirmación. La todavía escasa presencia del regadío hace que los nuevos productos que aparecen en los diezmos, la mayoría provenientes de la huerta, tales como los arvejones, las alubias, las habas o los garbanzos, sean todavía mínimos, aunque ya nunca volverán a dejar de cultivarse. Pero, como ya se ha dicho, el producto que da vigor y consistencia a esa denominada plenitud agraria es también en Pradejón el vino.

Pradejón no tuvo viñas suficientes ni siquiera para mantener el autoconsumo en el pueblo, pero la evolución de la superficie plantada del XVII al XVIII es tremendamente significativa de la importancia y peso del vino y de la vid, enmarcada dentro de un ciclo económico favorable. Según el censo 1665, diez propietarios tenían un total de 96 peonadas. Un siglo después, según el censo de 1768, en Pradejón había un total de 366 peonadas, a repartir entre 55 propieta-

rios de viñas. Es decir, que en un siglo, la superficie plantada ha aumentado hasta casi cuadruplicarse. Con todo, el pueblo intenta conseguir el autoconsumo de vino, aunque seguirá siendo dependiente del vino que venía de fuera. No obstante, y a pesar de que la producción no les garantizaba el abastecimiento por sí solo, hubo años en los que, según los diezmos de fines del XVIII y principios del XIX, se llegaron a producir un máximo de 2.000 cántaras de vino, 32.000 litros, lo que es un indicativo de que el vino seguía siendo un producto, aunque en expansión, todavía complementario de la economía tradicional cerealera y ganadera. La causa de esta expansión “interrumpida” hay que buscarla no sólo en las condiciones internas, sino sobre todo en el contexto regional, pues Pradejón está rodeado de centros tradicionalmente muy productores, como son Tudelilla, Villar de Arnedo, Arnedo y Quel. Estos pueblos mantienen una altísima tasa de producción –especialmente Quel y Arnedo–, como veremos en el caso de Quel, en donde había más de doscientas bodegas en 1750, lo que les llevó a auparse con el monopolio de abastecimiento de vino de Calahorra. De esa forma, Pradejón y las localidades cercanas quedaron convertidas, como ocurrió con la propia Calahorra, en grandes productores de verduras y frutas, que tenían un mercado más asegurado y menos competitivo.

Quel, un modelo de plenitud en la periferia del Rioja

El término de Quel es muy extenso, pero más de la mitad estaba inculto en 1752, bien por desidia, bien por naturaleza. Los peritos del catastro de Ensenada²⁹ distinguieron bien entre tierras llecas –141 hectáreas–, y tierras sin roturar, casi 200 hectáreas más. De estas últimas, 109 eran del común; 88 estaban en el término de la Juncareta. El resto de terreno inculto, nada menos que 2.327 hectáreas, lo era “por naturaleza”: se trata de encinares, monte bajo, peñascales.

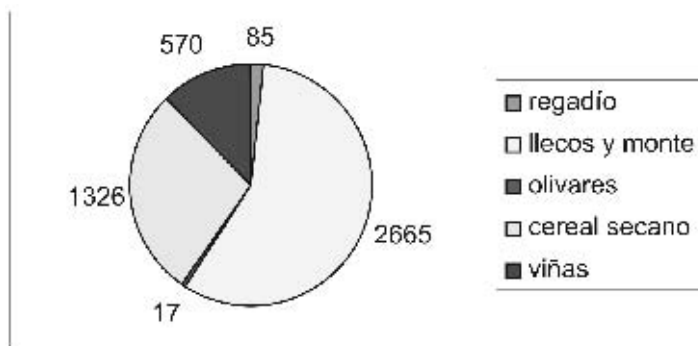


Figura 4. Cultivos en Quel en 1752 (en hectáreas).

29. AHPLo, Catastro, caja 457.

El cultivo del regadío es lo que más ha cambiado. La hortaliza ocupaba mucho menos que los tres cultivos más rentables y extendidos: el del cáñamo y el lino y el del cereal. En toda La Rioja Baja, el cáñamo y el lino conocieron una expansión espectacular en el siglo XVIII, acompañando la “revolución agraria”. Con el cáñamo se hacían serones, alforjas, costales, cuerdas y sogas, alpargatas; con el lino, lienzos. En Quel había muchos seroneros y sogueros, así como cinco tejedores de lienzos. No menos de 30 hectáreas estaban dedicadas a estos cultivos, mucho más que lo que se dedicaba a las hortalizas, que, según los peritos, sólo ocupaban 6 hectáreas.

La otra gran sorpresa es el cultivo de trigo y cebada en regadío, que llegaba a ocupar 26 hectáreas, así como la abundancia de viñas e incluso olivares en terrenos que hoy son huertas. Había menos arbolado de ribera, sólo 1,6 hectáreas de alamedas, mientras 26 hectáreas se declaraban llecas. Con todo, la imagen del regadío la marcaba el uso del agua, que debía ser estancada en las “pudrideras”, balsas donde se dejaba el cáñamo para que, tras pudrirse las hojas, quedaran las fibras. Luego se secaban, se espadaban y se hacía un sinfín de labores hasta que llegaban a las manos de los tejedores y los sogueros. El gran problema del sistema es que las balsas eran nidos de mosquitos que transmitían el paludismo, la enfermedad endémica de pueblos como Quel.

Pero, en el siglo XVIII, un cultivo en expansión vino a cambiar la imagen del secano queleño: la viña. Con 542 hectáreas en producción y otras 28 de “plantados” de “primera y segunda hoja”, Quel era uno de los grandes productores de La Rioja Baja, y eso que estaba cerca de Arnedo, el mayor productor de vino de La Rioja Baja entonces. Casi cada vecino tenía viñas y también bodega. Para los 338 vecinos (entre ellos se cuentan 59 viudas y tres solteras, a medio vecino), había en Quel nada menos que 224 bodegas “en tres barrios que llaman Las Coronas”. Muchas de las peculiares bodegas actuales son, sin duda, de esta época de esplendor del vino en Quel. Tanto es así que los peritos del catastro calcularon que el vino que podían albergar las cubas de las bodegas se elevaba a las 50.000 cántaras.

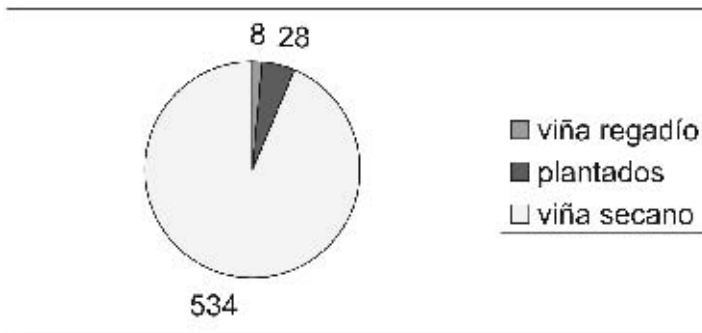


Figura 5. La viña en Quel en 1752 (en hectáreas).

La imagen agraria la completa la ganadería. Hasta 3.324 cabezas de ganado ovino pastan en los rastrojos y los llecros del término, que alimentan también a 1.042 cabras. Podía haber más ganado, pero parte de los pastos pagan derechos a los dos señores; quizás por eso, hay pocos vecinos que tengan ganado, salvo cabras, que van en la dula. Casi cada familia tiene una, como los cerdos. Entre los propietarios de ganado lanar y vacuno sobresalen algunos eclesiásticos, especialmente los que tienen familia en la villa. Hay también 83 cabezas de vacuno, entre las que se cuentan 7 bueyes, sin duda utilizados en la labranza.

La fuerza de trabajo es clave en el mantenimiento del sistema. Predomina el asno, ideal para las pequeñas labores de acarreo y aún de arada en los huertos del regadío. Pero no hay suficientes mulos, sólo 42, y menos aún caballos, lo que contrasta con otros pueblos cercanos. Por ejemplo, en Pradejón, que cuenta por estas fechas con la tercera parte de población que Quel, hay 52 mulos, 41 burros y 13 bueyes.

La comparación entre ambos pueblos nos permite entender la complejidad agraria de la época. Pradejón es, a mediados del XVIII, un pueblo nuevo, en pleno proceso colonizador agrario, en cuyo término apenas hay regadío; por eso hay menos asnos que en Quel. Hay, sin embargo, muchos más mulos por vecino, precisamente porque es más importante la fuerza de trabajo que la propiedad agraria: hay tierra suficiente para los pocos pradejoneros que son (menos de 100 vecinos). En Quel, sin embargo, el peso del señorío, la mala calidad de las tierras yermas o todavía sin roturar, su lejanía al casco, el microfundio, están frenando la expansión agraria. Precisamente, el destino a viñas es una salida, como lo es el cáñamo y el lino, todos cultivos industriales, que mantienen tejedores, seroneros, sogueros, así como vendedores de vino y, para dar salida a los excedentes, nada menos que dos calderas de aguardiente en una fecha tan temprana como 1752. Frente a la tradición, que mantiene que la destilería llegó a Quel por un industrial francés, lo cierto es que los propietarios de las calderas son dos vecinos queleños. En definitiva, Quel es pueblo viejo, con problemas mucho más acusados, algunos originarios en el señorío, todos en el reparto de la propiedad. Hay sólo 6 jornaleros declarados y 5 pobres de solemnidad, pero son muchos los pequeños propietarios que van a jornal durante muchos días al año a trabajar para los ricos³⁰.

Ollauri, la plenitud en la comarca jarrera

La zona de la expansión máxima, como hemos dicho, fue la del entorno jarrero. Pueblos como Briones –con más del 60% de la superficie cultivada dedicado al viñedo–, San Vicente, o Briñas marcan el máximo de la expansión. Ollauri también se sitúa en cotas parecidas. Este pueblo, frontera con las tierras

30. Remitimos a la reciente publicación GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.), *Quel histórico*, Logroño, 2006.

de trigo, centeno, arbejas y habas del sur, marca el límite de la expansión, como pudo comprobar Jovellanos y podemos hacerlo nosotros a través del catastro³¹. El viajero ilustrado anota en su diario, en 1795: “Desaparecen luego las viñas; excelentes sembrados de trigo, cebada, centeno, avena; mejor tierra, pero todo despoblado; ningún pueblo al alcance de la vista. Más adelante, un gran trozo de territorio inculto; vuelve a aparecer el mismo cultivo, cada vez mejor a vista del pueblo a que nos acercamos, Hormillas; más adelante, Hormillejas”³². Es decir, en Ollauri viñas y todavía agricultura diversificada, sobre todo huerta y cereal; pero pasado Ollauri, centenares, “mejor tierra”, pero ya no hay viña.

En 1750, hay en el pueblo 169 fanegas de tierra blanca, de año y vez, mientras la viña ocupa 1.800 obreros de viña, a 200 cepas por obrero; de ellas, 150 son de primera calidad; 300 de segunda, y los restantes de tercera. A una ratio de cuatro obreros (u obradas) por fanega, Ollauri tendría una superficie de viña de 450 fanegas, lo que para 66 vecinos es una proporción muy elevada. Hay también 300 fanegas de “prados no segaderos” y 50 de carrascal, que permite mantener un ganado estante de autosuficiencia, que en el caso del lanar sólo llega a 120 cabezas.

Los 66 vecinos tienen como fuerza de trabajo y acarreo 3 yugadas y media de bueyes, tres yugadas de mulas, un rocín y un macho. “No hay mulas de coche y sí solo un caballo de regalo propio de don Miguel de Quincoces”, anotaron en el catastro. Puede parecer paradójico, pero no hay mulas, ni asnos (adelantemos que las labores en el viñedo se hacen con azada y azadón). Sin embargo, esta ausencia es una clave de la especial configuración de la explotación vitivinícola del pueblo. Por su proximidad a Haro no hacen falta acémilas para el acarreo, mientras, como sabemos, las buenas viñas en la zona más productora se labran sin intervención de caballerías: tal es el marco, estrecho, en el que están plantadas las cepas.

La fuerte demanda que esta condición exige se plasma en la estructura de la propiedad. Hay mucha concentración y, por ello, la mayoría de los hombres del pueblo son jornaleros. Incluso los pequeños propietarios han de trabajar tierras ajenas, siempre a jornal. El catastro de Ollauri es tan rico y la realidad del pueblo tan especial que los peritos anotaron los días que los vecinos trabajaban a jornal. Son 170 días útiles, y el jornal que “se puede ganar 3 reales uno con otro, porque de primero de marzo a san Juan de junio, con el ejercicio de cavar se gana mayor jornal que en lo restante del año”.

Propietarios que no van a jornal sólo hay nueve vecinos. También hay nueve que son sólo jornaleros. El resto trabajan en su hacienda y en la ajena según esta relación: uno, 10 días en propia y 160 en ajena; seis, 20 días en hacienda propia y 150 en ajena; cuatro, 30 en propia y 140 en ajena. Cuatro vecinos tra-

31. AHPLo, Catastro, caja 441

32. JOVELLANOS, G.M., *Diarios...*

bajan entre uno y cuatro meses en la propia y unos pocos días en la ajena. Hay también cinco criados.

En suma, más de la mitad del pueblo depende de esos “ricos propietarios” que vio Jovellanos en Fuenmayor, y por ello, sufren las coyunturas, en algunos años realmente trágicas, cuando el vino no sale de las bodegas, por el precio, por la abundancia, etc. Y es que Ollauri permite ver con claridad el modelo del *Rioja de los hidalgos*, más aún que Cenicero. En el pueblo, los grandes propietarios son nada menos que los Paternina, una familia noble que tiene tierras y viñas también en Fuenmayor y en otras localidades riojanas.

En Ollauri, Ana María Paternina³³, dama soltera, del estado noble, vive en la casa familiar, con una criada, y tiene las siguientes viñas:

1 viña de 8 obreros	1 viña de 12
1 viña de 4 obreros	1 viña de 4
1 viña de 1	1 viña de 1
1 viña de 5	1 viña de 15

Mientras, su hermano, Juan Francisco Paternina³⁴, que es señor de Almarza y de la Torre de Islallana, “vecino de esta villa, de continua residencia en la de Fuenmayor”, detenta la gran propiedad amayorazgada de los Paternina. Tiene casa en el barrio del campo, con corral contiguo, de sesenta pies en cuadro la casa, linda también con huerta, todo en calle real. Otra casa en el barrio de abajo de 50 pies de fondo y treinta de ancha. Y obviamente una gran bodega, “un sitio de cueva de 50 pies de fondo y 40 de ancho” en el barrio de arriba, es decir, la bodega histórica que hoy se conserva. Además de huertas y llecós, Paternina tiene las siguientes viñas:

1 viña de 10 obreros	1 viña de 5
1 viña de 8	1 viña de 7
1 viña de 14	1 viña de 10
1 viña de 30	1 viña de 3
1 viña de 14	1 viña de 12
1 viña de 4	1 viña de 3
1 viña de 2	1 viña de 30
1 viña de 2	1 viña de 19
1 viña de 5	1 viña de 12
1 viña de 40	1 viña de 7
1 viña de 1	

33. AHPLo, Catastro, caja 441 Memoriales, fol. 1 y ss.

34. Ibid., fol 87.

En total, 238 obreros, equivalente a alrededor de 10 hectáreas. Pero, además, en Fuenmayor³⁵ tiene también grandes propiedades. Tiene varias casas, además de cueva y cubierto. La casa principal, la llaman palacio, “tiene de alto nueve varas, de ancho 26 y de fondo catorce”. La casa es exenta, y todavía se conserva hoy, constituyendo uno de los más bellos ejemplos de casa hidalga del XVIII.

En la bodega de Fuenmayor tiene dos lagos de cabida de 300 cargas cada uno, una prensa de romana “que sirve para prensar uva y oliva”, y doce cubas corrientes, que componen 3.000 cántaras. Es tan rico que tiene un censo a su favor contra la villa de 30.000 ducados de plata, por lo que percibe cada año 600 ducados (el doble de lo que gana el médico al año, por ejemplo). El Señor tiene dos mulas y un caballo, se asiste de un mayordomo (que es de Ollauri), un criado, un ama de criar, una doncella y tres criadas. La otra hermana es monja en Logroño, así como una de sus hijas. Uno de sus hijos, Manuel Francisco, es uno de los descollantes personajes riojanos que acompañó a Jovellanos en sus paseos por Fuenmayor y Navarrete.

No recogemos la propiedad de Paternina en Fuenmayor, pues nuestro objetivo es analizar el caso de Ollauri, un pueblo que responde al modelo clásico, y que aporta un dato poco recogido en el catastro como es la actividad jornalera y su causa: pues la concentración de propiedad, en este caso, es todavía más acusada por la presencia de la familia Paternina. Con todo, hay otros grandes hacendados en el pueblo, o en las cercanías, que tienen casonas clásicas de hidalgos en esta bellísima villa cercana a Haro, así como bodegas históricas.

Esta es la causa de la presencia de uno de estos hacendados, José Manuel de Pobes, en la Junta de Cosecheros de 1787, celebrada en Fuenmayor³⁶, cuando los impulsos para constituir la Junta llegan al pueblo, en medio del entusiasmo de los amigos de Paternina: los Manso de Zúñiga, los Fernández Bazán –uno de cuyos miembros será ministro con Carlos IV–, los Fernández de Navarrete –un ministro con Fernando VII–, etc., Tras la Junta preparatoria, los que han acudido de Ollauri, exponen ante el notario que “la Junta de Cosecheros de vino de esta provincia que se celebró en la villa de Fuenmayor en el año pasado de mil setecientos ochenta y cuatro exigió diputados para solicitar el remedio de este país, facilitando la salida de sus vinos y composición de los caminos, y a consecuencia de la representación que hicieron se ha dignado el Excmo. sr. Conde de Floridablanca comunicarla al sr. intendente de la ciudad de Burgos para que trate y arregle sobre la erección de la sociedad que solicitan y todo conducente a la composición de dichos caminos y mejor salida de los dichos frutos para Santander”. Por ello, citan de nuevo a los diputados para el día 16 (de abril de 1787), que es cuando se va a celebrar la Junta general en Fuenmayor de la que saldrá la solicitud de constituirse en Sociedad Económica de Amigos del País.

35. AHPLo, Catastro, caja 238.

36. AHPLo, Protocolos, protocolos de Ollauri.

A diferencia de otras, la ilustración de la Junta riojana fue escasa, pues no había otro motivo que el dar salida a los vinos. Y es que, en definitiva, los junteros son los grandes hacendados que, como ha quedado claro en el caso de Ollauri, pertenecen a esta pequeña nobleza rural que ha impuesto un sistema basado en el sistema de cultivo con jornaleros y en la venta de vino al por mayor, sobre todo en Vizcaya, sin preocuparse por mejorar la calidad y menos la comercialización. Su única preocupación fueron los caminos, lo que a Jovelanos, como buen liberal, no le parecía suficiente.³⁷ Sin embargo, no hubo más solución que anquilosar el modelo. Hasta que llegó la guerra de la Independencia, la gran crisis tras la que, al amparo de la libertad de comercio, los hacendados –ya producida la desamortización– deberían optar por otras vías.

3. El Rioja de la periferia, el vino de la autarquía y la tradición

Vino y viña en los límites histórico-geográficos

Tradicionalmente, se ha mantenido que la vid no sobrepasa un límite rígido impuesto por las condiciones geográficas y por los factores ambientales, especialmente la altitud, el clima y la composición geológica de los suelos. El frío y el exceso de humedad, acusado en las zonas altas riojanas, serían las condiciones adversas ante las que el agricultor decidió no plantar viñas; sin embargo, hay además de estos dos condicionantes geoclimáticos negativos, otros dos de índole histórica que los contrarrestaron: uno, el recurso a variedades que hoy hemos de dar definitivamente por perdidas y que lograron adaptarse (hay un interesante proyecto de investigación en la UR que pretende su recuperación, con éxito); dos, la tendencia a la autarquía de los pueblos, que ante las veleidades del mercado y la fiscalidad, cultivaron viña sobrepasando los límites, aún cuando el producto obtenido fuera de escasa calidad (un dato relativo, pues está comprobado que el mejor vino es aquel al que uno se acostumbra). En *El Rioja histórico*³⁸ se puede comprobar que en el Antiguo Régimen hubo viña en pueblos donde hoy sería impensable, localidades que pasaban con mucho los 700 metros de altitud en La Rioja Alta y en La Rioja Alavesa.

Esta última aportación de nuestro trabajo pretende reflejar una vez más que, si no “toda La Rioja es apta para el cultivo de la vid”³⁹, lo fue en el Antiguo Régimen la zona de media montaña que, esquemáticamente, es la situada en el valle del Oja al sur de Ezcaray –la toponimia ha dejado pruebas: hay un término en este

37. Un análisis de la Junta y de su trabajo para mejorar el camino de Santander, en GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L., *Santander, ciudad privilegiada*, Madrid, 2005.

38. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.), *El Rioja histórico...* “No hay, frente a lo que parece, determinismo geográfico o islotes privilegiados”. La idea de la expansión de la vid en terrenos menos aptos, en HUETZ DE LEMPS, A., *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*, Bordeaux, 1967.

39. Véase en N. PASCUAL BELLIDO y A. CABRERIZO CRISTÓBAL, “Distribución espacial del viñedo de rioja con los condicionantes ambientales”, en *Berceo*, nº 129, Logroño, 1995, p. 90.

pueblo “de montaña” llamado “Las viñas”–, en el valle del Najerilla en torno a Anguiano, en el del Iregua hasta las proximidades de Torrecilla, en el del Leza –aquí el problema es la orografía abrupta, pero constatamos viñas en Leza de río Leza– y en el alto Cidacos-Alhama. Las claves están en varios factores:

1. El vino es un producto prescindible aparentemente, sin embargo, forma parte de las tradiciones comunitarias⁴⁰. Los concejos de los siglos XVII y XVIII lo tratan como un artículo de primera necesidad, de presencia obligada en tabernas municipales y perfectamente regulado, incluso con propiedades medicinales (especialmente, el blanco). En lugares sin vino como Las Viniegras, la hermandad de las Siete Villas enviaba a un arriero periódicamente al valle a comprar vino, que luego se vendía en los pueblos, bajo una estricta regulación de precios⁴¹. Igual ocurría en Ortigosa, Villoslada o en la venta de Piqueras, centro de reunión de la Hermandad de las 13 villas.
2. Los concejos impulsan la producción interna, pues además de evitar la compra y el transporte, que encarece el producto, se ahorran la elevada fiscalidad que siempre ha tenido el vino, desde la sisa en el Antiguo Régimen hasta los impopulares “consumos” del XIX. El mosto propio es además un producto de la mesa decimal, de los diezmos, que cobran los eclesiásticos en cada cosecha, lo que hace de los curas riojanos verdaderos agentes de expansión de la cultura del vino⁴².
3. La pluriactividad del campesino-ganadero en las estribaciones de la sierra⁴³ y el ciclo de la vid, complementario con el de otras actividades, permitieron emplear tiempos muertos –y tierras poco aptas para otros cultivos, precisamente por ser pobres, pedregosas y calcáreas (lo que beneficia a la vid al evitar la humedad excesiva incluso en tierras altas)–, no sólo de los particulares, sino incluso de los privilegiados, que empleaban a sus jornaleros en el cultivo, como veremos en el caso de Leza de río Leza.

En adelante, describiremos la situación en algunas localidades elegidas como “testigos” de la gran diversidad existente en el complejo mundo de la vitivinicultura riojana a mediados del XVIII.

40. ALONSO CASTROVIEJO, J.J., “Estado historiográfico de la investigación sobre el viñedo en La Rioja”, *I encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*, El puerto de Santa María, 1998.

41. Debemos estos datos a Manuel Sáinz, que ha realizado una tesina sobre esta comarca y que nos ha permitido su consulta.

42. IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, S., *El pan de Dios y el pan de los hombres. Diezmos, primicias y rentas en la diócesis de Calahorra, Logroño*, 1999.

43. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. y MORENO FERNANDEZ, R. “El problema agrario en las sierras de La Rioja: del crecimiento a la subsistencia (siglos XVIII y XIX)”, *Agricultura y Sociedad*, 82, enero-abril 1997, pp. 79-113.

En Anguiano⁴⁴, a 663 metros de altitud, hay viñas. Nada menos que 100 fanegas plantadas. La productividad es, obviamente, muy baja. La producción de la fanega de primera calidad la cifran los peritos del catastro en 7,5 cántaras, la de segunda calidad, en cinco cántaras, y la de tercera calidad, en 2,5 cántaras. Aunque los rendimientos pasaran algunos años de lo estipulado, son resultados paupérrimos si los comparamos con los que obtenían en esa época los grandes cosecheros de Cenicero⁴⁵, por ejemplo, que superaban las 20 cántaras por fanega, y en los mejores años algunos pasaban de las 40. Sin embargo, Anguiano seguía cultivando viñas y diezmando el vino. Precisamente, ésta puede ser la clave. Los eclesiásticos de Anguiano recibieron en concepto de diezmo, en 1746, 112 cántaras, bien que éste fue el mejor año del quinquenio, pues al año siguiente no hubo nada que diezmar, y en los siguientes las cantidades fueron menores: 90 cántaras en 1749 y 78 en 1750. En el mejor año, el coeficiente por vecino se sitúa en la exigua cantidad de 0,30 cántaras. Con todo, la bodega del hórreo del cabildo parroquial estaba surtida.

Obviamente, la viña era algo residual en Anguiano, tierra montuosa y húmeda, pero aún así los privilegiados podían destinar algunas parcelas y mano de obra a su cultivo, con un beneficio directo de los eclesiásticos a través de los diezmos.

Al norte de Anguiano, Bobadilla⁴⁶, a 586 metros de altitud, y con corta extensión cultivable, a las orillas del Najerilla, con un terreno también húmedo y poco propicio, había algunas viñas y, por lo que juzgaron los peritos, con un alto rendimiento relativo. En total hay 338 obradas, de las cuales 99 son de primera calidad, 199 de segunda y 40 de tercera. Cada obrada de viña de primera calidad producía 3 cántaras de vino, la de segunda calidad 1,5 y la de tercera 1. Los diezmos son nimios. 12 cántaras en 1745, 15,5 en 1746, 9 en 1747 y 11 en 1748. El precio de cada cántara era tan sólo de tres reales. El pueblo era muy pequeño y destinaba al autoconsumo su producción, quizás por eso, y por la menor distancia de centros productores, el precio era más barato.

Otro caso directamente relacionado con los eclesiásticos es Leza de Río Leza⁴⁷. Situado el pueblo a 567 metros de altitud, con un escaso regadío a los márgenes del río, también tiene viñas, pero entre ellas sobresale la de una capellanía que se cultiva por jornaleros y que es de regadío. Las demás son de secano. La productividad es mucho mayor que en Anguiano. La viña de la capellanía, de regadío, da cinco cántaras por fanega; las demás, 3,5 la de primera calidad, 2 la de segunda y una la de tercera. El diezmo también es más elevado: 665 cántaras en el mejor año del quinquenio, 1749, y además presenta menos altibajos que en Anguiano. En 1746, los eclesiásticos reciben 601 cán-

44. Todos los datos proceden de AHPLo, Catastro, caja 59.

45. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.), *Cenicero histórico*, 1987.

46. AHPLo, Catastro, caja 133.

47. AHPLo, Catastro, caja 330.

taras; en 1747, 430; en 1748, 514, y en 1750, 296. La media por vecino en el mejor año se sitúa en 6,86.

En el caso de Leza, los peritos del catastro nos permiten conocer algunos detalles de la vendimia, muy importantes para comprender las condiciones de explotación de estas viñas marginales: las plantaciones no sólo aprovechan tierras de menos calidad, sino también las más alejadas de la población. Por eso, la cosecha era lenta y fatigosa, por malos caminos. Según los peritos, un obrero vendimiaba una fanega en diez días. Es cierto, que la vendimia se hacía en cuadrillas, pero los peritos resaltan la importancia del acarreo, que se hacía en tres viajes diarios, dos de ellos de noche.

Con todo, había viñas en Leza, y diezmos para el cabildo, ya algo más sustanciosos por más que el precio de la cántara vendida en la villa fuera más bajo al tener el vino de Ribafrecha y Murillo más cerca. La cántara llegó a estar sólo a dos reales.

En el valle del Iregua, la cortedad de los términos más próximos al "límite", Nalda y Viguera, dificultaban la plantación más que el clima. En Nalda, en la mejor cosecha del quinquenio, 1748, apenas se cogieron 180 cántaras, tan escasa cantidad que el vino no se dieztaba. Pero sí era más importante en Viguera, donde encontramos una alta productividad, aunque muy pocas viñas. Viguera⁴⁸ se encuentra a 689 metros de altitud y, según los peritos, la viña de regadío producía por cada fanega de primera calidad 28 cántaras, y la de secano de primera 18 cántaras, de segunda calidad 13 cántaras y de tercera 6 cántaras. La diferencia con los casos anteriores es abultada. Como en Leza, el precio de la cántara de vino de fuera es bajo, 2,5 reales, y sin embargo, se cultiva. Como hay tanta altitud como en Anguiano, los altibajos son esperables. De un diezmo de 115 cántaras en 1748 y de 180 en 1749, se pasa a tan sólo 88 y 20 en los dos años siguientes. En 1752, vuelve a haber 100 cántaras. En cualquier caso, la tierra plantada es muy escasa y, de nuevo, tiene que ver con la decisión de los eclesiásticos de mantener el cultivo. El coeficiente por vecino es, como en Anguiano, un 0,70.

Un caso diferente es el de Jubera. Con una altitud de 649 metros, Jubera⁴⁹ tiene viñas en regadío gracias a que extiende su jurisdicción hacia el norte, en los márgenes del río Jubera. Su corta distancia de Murillo de río Leza, el principal centro abastecedor, mantiene bajo el precio de la cántara, 3 reales, pero con todo, cultiva bastante viña y con una productividad también interesante. El valle del Jubera, como el próximo de Ocón, no habían tenido nunca una actividad ganadera trashumante importante y fueron decayendo durante todo el XVIII, dedicados a una agricultura de subsistencia con un fuerte complemento gana-

48. AHPLo, Catastro, caja 595.

49. AHPLo, Catastro, caja 296.

dero estante, de escasa rentabilidad⁵⁰. La pluriactividad fue su constante, y por eso el vino ocupaba un lugar residual pero relativamente importante. Los peritos daban una producción de 20 cántaras en la fanega de primera calidad, 12 cántaras la de segunda calidad y 8 la de tercera calidad, aunque también los altibajos son notables. Con todo, diezmos por encima de las 300 cántaras –347 en 1751– y una media por vecino de 2,9 nos sitúan en una posición media.

Al otro lado del Jubera, el valle de Ocón presenta una situación mucho mejor⁵¹, con diezmos que se acercan en los años buenos a las 2.000 cántaras. La Villa de Ocón⁵², que se encuentra a 905 metros de altitud, es el núcleo más importante de un municipio extenso que va descendiendo en altitud hacia Los Molinos y Galilea, mucho más volcados a la actividad agrícola, pero sobre todo al trigo y la cebada. Con todo, la viña ganó mucho terreno en el XVIII. En el total del municipio de Ocón, había a mediados del siglo 480 fanegas, 1.800 obradas de 200 cepas cada una. De ellas, 150 obradas eran de primera calidad, 200 obradas de segunda y 1.450 de tercera: una vez más, la vid ocupaba los terrenos menos aptos para otros cultivos. La producción por fanega se estipuló en siete cántaras al año en la tierra de primera calidad, cinco en la de segunda y dos en la de tercera. En total, por término medio, la producción por vecino da un coeficiente de 3,9 cántaras, una cifra bastante considerable que, sin embargo, no era suficiente, por lo que tanto Galilea –la que concentraba más viñedos– como Pipaona o Santa Lucía regulaban desde el concejo el funcionamiento de la taberna pública, cuyo surtimiento procedía sobre todo de El Redal y otros pueblos del valle. El precio de la cántara era de 2,5 reales.

En estos pueblos de Ocón, los peritos repararon en los salarios de los jornaleros, que no eran ni con mucho los que cobraban los obreros especializados de los pueblos vitivinícolas del valle riojano, lo que demuestra una vez más el carácter secundario del viñedo. Sólo dos reales y medio de vellón de ganancia obtenía el obrero que trabajaba la tierra de primera calidad, un real y medio el que trabajaba la de segunda calidad y un real el que trabajaba la tierra de tercera.

En el extremo Este de La Rioja, Grávalos es uno de los pueblos representativos del límite. Arnedo era el gran centro productor, pero también había viñas en cotas altas en las cercanías. Grávalos⁵³ se encuentra a una altitud de 765 metros y también cultivaba vid aunque en una proporción muy escasa. En total, son 340 fanegas, 50 de primera calidad, 100 de segunda y 190 de tercera. El total de viñas ocupa 1.800 peonadas. Cada peonada tiene 200 cepas. 200 son

50. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L., "Subsistencia y descapitalización en el Camero Viejo al final del Antiguo Régimen". *Cuadernos de Investigación Histórica. Brocar*, nº 12 (1986), pp. 103-140.

51. LORENZO CADARSO, P.L., "La agricultura de subsistencia a finales del Antiguo Régimen: Los valles de Ocón y del Jubera. Una aportación cuantitativa", en *Brocar. Cuadernos de Investigación Histórica*, nº 22, (1998), pp. 79-93.

52. AHPLo, Catastro, caja 425.

53. AHPLo, Catastro, caja 249.

de primera calidad, 500 de segunda y 1.100 de tercera. La producción es de tres cántaras en la fanega de primera calidad, dos en la de segunda calidad y una en la de tercera. Los diezmos son también escasos, pero de nuevo nos ponen ante la pista de la importancia de los eclesiásticos en la decisión de mantener viñas aún con rentabilidades escasas. En 1746, el cabildo parroquial recibió 270 cántaras de mosto; en 1747, 160; en 1748, 97; en 1749, 351; y en 1750, 147 cántaras. El coeficiente por vecino se elevó a 1,7 cántaras en el mejor año del quinquenio.

A más altitud, ya no hay viña en el XVIII. Badarán tiene todavía una extensión considerable, en parte destinada al abasto del cercano monasterio de San Millán, que tenía 25 fanegas propias de viñedo en el pueblo y aprovechaba –mediante la renta y la parte correspondiente del diezmo– el producto de las 300 que cultivaban los habitantes. Pero, un poco más arriba en el mismo valle del Cárdenas, Berceo⁵⁴, a 727 metros de altitud, ya no tiene viñas.⁵⁵ Lo mismo pasa en las cercanías de Ezcaray, donde Santurde⁵⁶, a 713 metros, no volvió a tentar su cultivo. En este valle del Oja, que tuvo viñas en el XVI⁵⁷, ni siquiera Santo Domingo de la Calzada las mantuvo, salvo algún resto testimonial, en el XVIII, después de haber sufrido las heladas y la pérdida de cosechas generalizada en las décadas centrales del siglo XVII, los años en que se alcanzó el mínimo climático en toda Castilla.

Enciso, en el valle del Cidacos, a 813 metros de altitud, es otro ejemplo de abandono total del viñedo que un día existió marginalmente. Como ocurrió en Ortigosa, Enciso entró en una vía de especialización ganadera en el XVIII –desde una amplia tradición anterior–, actuando de núcleo de atracción de pueblos en ruina, sumando mano de obra a las labores del textil, y abandonando la agricultura. Los beneficios del comercio de lanas y mantas, mantenían un tráfico fluido de arrieros que aprovechaban el viaje de vuelta desde el valle para tener abastecida a la villa, igual que ocurría en Torrecilla, en Ezcaray, o en Soto de Cameros.

La producción interna inexistente se paliaba en estos pueblos mediante el comercio, lo que estimuló la actividad de los pueblos vinateros del valle. Así se mantuvieron las altas producciones de Arnedo, de Murillo o de la comarca del norte de Nájera, con su límite en Cenicero. Como dice el refrán, allí donde hay dinero hay viñas, pero es igualmente cierto que donde hay dinero hay vino. Y obviamente, los pueblos de la sierra tuvieron vino en abundancia, pues la ganadería y el textil eran muy rentables. Francis Brumont se sorprendió al ver los datos de consumo en localidades ganaderas del alto Najerilla y del Iregua⁵⁸.

54. AHPLo, Catastro, caja 495.

55. IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, S., “El dominio del monasterio de San Millán de la Cogolla. Badarán en la edad moderna”, *Brocar*, 25 (2001), p. 57.

56. AHPLo, Catastro, caja 505.

57. GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.), *El Rioja histórico...*

58. BRUMONT, F., “La Rioja en...”.

En conclusión, el vino de Rioja en el XVIII fue un agente dinamizador en la economía riojana además de un producto de exportación a provincias limítrofes. En la medida en que formaba parte de tradiciones comunitarias y festivas, todos los pueblos pretendieron el cultivo de vides en sus términos y hacer su propio vino para ahorrarse impuestos y gastos de transporte. Los límites del viñedo se ensancharon precisamente por ese binomio dialéctico, dominado por la pluriactividad y la pretensión de la autarquía local, que en aquellos tiempos superaba los parámetros economicistas. A pesar de la escasa productividad, la viña se cultivó no hasta límites geográficos –deterministas– sino hasta donde la relación entre la riqueza obtenida por otros medios y el beneficio residual resultante del empleo de mano de obra al servicio de los privilegiados, especialmente las iglesias locales, la hacían mantenible. Esa es la razón de las singularidades que hemos visto en los pueblos estudiados, que sin duda, aumentarán si se profundiza en el estudio de la documentación conservada.

En suma, el Rioja es el resultado de un proceso histórico que fue concentrando en una zona altamente especializada saberes –agrícolas, comerciales, culturales– que forjaron el entramado de un mundo muy particular, un mundo no sólo relacionado con la materia prima sino con todo el artificio humano, cultural e histórico, que han constituido su trayectoria milenaria.

Bibliografía

- AA. VV., *Le système viti-vinicole de La Rioja (Espagne)*, Universidad de Toulouse, 1983.
- AA.VV., *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe Occidentale au Mogen Age et à la époque Moderne*, Auch, 1991.
- ALONSO CASTROVIEJO, J.J., “Estado historiográfico de la investigación sobre el viñedo en la rioja. Siglos XIX y XX”. *I Encuentro de historiadores de la Viti-vinicultura Española*. El Puerto de Santa María, (1998).
- , “La evolución del viñedo riojano durante los siglos XVII y XVIII”, *Agricultura y Sociedad*, Madrid, 1991.
- , *Problemática agraria y solución burguesa. Logroño, 1750-1833*, Logroño, 1991.
- ANES, G., *Las crisis agrarias en la España Moderna*, Madrid, 1974.
- BAIGORRI JALÓN, J., “Alberite en el siglo XVIII” en *Berceo* 91, 1976, pp. 207-226.
- BARCO, E., *Análisis de un sector: el Rioja*, Logroño, 1985.
- , *Análisis de un sector: el Rioja (1983-1990)*, Logroño, 1991.
- BERMEJO MARTÍN, F., *La Diputación Provincial de La Rioja*. Logroño, 1989.
- , “La economía riojana desde una perspectiva histórica”, *Papeles de Economía Española*, Madrid, 1993.
- BRAUDEL, F., *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*, Madrid, 1984.

- CHINCHETRU, G., *El vino de La Rioja Alavesa desde el siglo XVIII hasta nuestros días*, Vitoria, 1988.
- FERNÁNDEZ MARCO, J.I., *La muy noble y muy leal villa de Briones*, Logroño, 1976.
- GALLEGO, D., "El factor agrario riojano, 1855-1935. De la especialización vitícola a la diversificación de la producción agraria", *Brocar*, Logroño, 1986.
- , *La producción agraria de Álava, Navarra y La Rioja desde mediados del siglo XIX a 1935*, Madrid, 1986.
- GARCÍA SANTAMARÍA, P., *Los viñedos riojanos*, Tesis doctoral inédita, Universidad de Zaragoza, 1980.
- GAVIRIA, M. y BAIGORRI, A., *El Campo Riojano*, Logroño, 1984.
- GOICOLEA, F.J., Haro, una villa riojana del linaje de los Velasco a fines del medioevo, Logroño, 1999.
- GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.), *El Rioja histórico: la Denominación de Origen y su Consejo Regulador*, Logroño, 2000.
- GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (coord.), *Historia de la ciudad de Logroño*, vols. III y IV, Logroño, 1995.
- , (dir.), *Cenicero Histórico*, Logroño, 1987.
- , "Ideas y proyectos frente a las crisis de sobreproducción del vino de Rioja en el siglo XVIII", en *Historia y Perspectivas de Investigación. Estudios en memoria del profesor Ángel Rodríguez Sánchez*, Mérida, 2002, pp. 201-212.
- , "La Rioja a comienzos de la Edad Moderna", *Brocar*, Revista de Historia de la Universidad de La Rioja, 18 (1994).
- , "Resultados culturales de algunos errores históricos en La Rioja". *Boletín de la Asociación Europea de Profesores de Español*, 34/35, (1986).
- , (dir.), *Pradejón histórico*, Arnedo, 2004.
- , (dir.), *Quel histórico*, Logroño, 2006.
- GONZÁLEZ LARRAINA, M., *Viñas y vinos de Álava*. Vitoria, 1990.
- HUETZ DE LEMPS, A., *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*, Burdeos, 1967.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, S., "La necesidad de medir. La metrología agraria del Antiguo Régimen en La Rioja", *Brocar*, Logroño, 1995.
- , *El pan de Dios y el pan de los hombres. Diezmos, primicias y rentas en la diócesis de Calahorra, siglos XVI al XVIII*, Logroño, Universidad de La Rioja, 1999.
- , "El vino de Rioja en la Edad Moderna. Reflexión historiográfica". *I Encuentro de historiadores de la Vitivinicultura Española*. El Puerto de Santa María, (1998).
- , "El dominio del monasterio de San Millán de la Cogolla. Badarán en la edad moderna", *Brocar*, 25 (2001), p. 57.
- , *La Ciudad de Calahorra en 1753*, Calahorra, 2003.

- IBÁÑEZ, S. y ALONSO, J., "Especialización agraria en el Alto Ebro (La Rioja): la cultura del vino, 1500-1900", *Brocar*, Logroño, 1996.
- IBÁÑEZ, S., ARMAS, N. y GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L., *Los señoríos en La Rioja en el siglo XVIII*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Rioja, 1996.
- JOVELLANOS, G.M., *Diarios*, Madrid, 1956.
- LARREA, A., *Vides de La Rioja*, Madrid, 1965.
- LORENZO CADARSO, P.L., *Los conflictos populares en Castilla (siglos XVI-XVII)*, Madrid, 1996.
- LLANO GOROSTIZA, M., *Los vinos de Rioja*, Bilbao, 1974.
- MARCOS, A., *España en los siglos XVI, XVII y XVIII*", Barcelona, 2000.
- MORENO FERNANDEZ, J.R. y GOMEZ URDAÑEZ, J.L., *Logroño en el siglo XIX*, Logroño, Federación de Asociaciones de Vecinos de La Rioja-Ayuntamiento de Logroño, 1995.
- OJEDA SAN MIGUEL, R., *Viñedos y vino chacolí en la historia de Miranda de Ebro*, Miranda de Ebro, 1987.
- OTAZU, A., "Los Quintano de Burdeos", *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*, Actas del I Congreso Internacional de la historia y cultura de la vid y el vino, Vitoria, 1996.
- PALACIOS REMONDO, J., *Juan José y Fausto Delhuyar*, Logroño, 1996.
- PAN MONTOJO, J., *La bodega del mundo. La vid y el vino en España*, Madrid, 1994.
- PASTOR OCÓN, J.L., *Transformaciones económicas en Murillo de Río Leza (La Rioja). 1750-1833*, Logroño, 1989.
- RAMÍREZ MARTÍNEZ, J.M., *Ordenanzas de la Ciudad de Logroño, año 1607*, Logroño, 1981.
- RUIZ, E. y GALDÓS, R., "La intensificación del cultivo del viñedo en La Rioja Alavesa", *Lurralde*, Vitoria, 1988.
- SANTOS, J. (ed.), *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*, Actas del I Congreso Internacional de la historia y cultura de la vid y el vino, Vitoria, 1996.
- TOLOSA PLANET, L. y GONZÁLEZ LARRAINA, M., *Vinos y bodegas Rioja*, s.l., 1994.
- VELILLA CÓRDOBA, S., *Félix M^º Sánchez Samaniego, un vasco del siglo XVIII. 'El señor de la Escobosa'*, San Sebastián, 1991.