



# Historia del vino en La Rioja

TEXTO: Rosa Aurora Luezas Pascual

FOTOGRAFÍAS: Luis Gil Zubillaga



Emblema de la Real Sociedad  
Económica de la Rioja Castellana.  
Museo de La Rioja.



Jarra tipo *oinochoe* del Cerro de San Miguel Arnedo. Museo de la Romanización.

Corquete de Contrebia Leukade (Aguilar del Río Alhama). Museo de la Romanización.



El consumo del vino cuenta con una larga tradición en la Península Ibérica. Fueron los fenicios los que introdujeron el cultivo de la vid, así se han documentado estructuras antiguas relacionadas con la producción de vino en el Castillo de Doña Blanca (Bahía de Cádiz) y en Torrelló de Almassora (Castellón), en Levante, en el primer milenio a.C. Por lo que respecta al valle del Ebro, hasta hace poco tiempo se creía que la presencia del vino se debía a la cultura romana. Sin embargo, en las últimas décadas se han localizado centros de producción que atestiguan la elaboración del vino en asentamientos indígenas celtibéricos. Este es el caso de la ciudad celtibérica de Segeda (Poyo de Mara, Zaragoza), destruida en el 153 a.C., donde se excavó una balsa o lagar en cuyo interior se conservaban residuos de vino.

En la Rioja contamos con testimonios arqueológicos de los siglos II-I a.C. como un corquete procedente de *Contrebia LeuKade* (Aguilar del Río Alhama), una jarra de boca trilobulada del Cerro de San Miguel en Arnedo o copas con pie destinadas a banquetes rituales.

Con la conquista romana se extiende el cultivo del vino por la Tarraconense, aunque en los primeros momentos tiene lugar la importación de vinos itálicos como atestigua la presencia de ánforas vinarias tirrénicas: (Dressel 1) en *Contrebia Leukade* (Aguilar del Río Alhama), o de vi-

nos layetanos (*Tarraco* o *Barcino*) en *Calagurris*, ánforas (Pascual 1). Estos recipientes estaban recubiertos interiormente por pez, una resina vegetal cocida, normalmente de pino, que tenía propiedades antisépticas y proporcionaba un gusto especial al vino.

La técnica del injerto de la vid es citada por autores clásicos como Catón el Viejo en el s. II a.C. o el agrónomo hispano Columela en el s. I d.C.

La decadencia del comercio de vino en Italia Central, la crisis del modelo productivo esclavista y la romanización de las Galias y de Hispania traerán como consecuencia que en



Roma sea necesario importar caldos de otras provincias: Grecia, Galia e Hispania. El vino de la Tarraconense, de la Layetania o de Sagunto, estaban presentes en Roma. Pero también había otros caldos apreciados, como el de *Tarraco*, el de las Baleares o el de Lauro (sur de Tarragona). Esta producción se envasó principalmente en el *ánfora Dressel 2-4* tarraconenses.

Ya a mediados del siglo I d.C. se constata la producción de ánforas de vino en el complejo alfarero de la Maja (Pradejón-Calahorra), son envases de dos asas con fondo plano. La

navegabilidad del río Ebro desde *Dertosa* (Tortosa) hasta *Vareia* (Varea), fue uno de los factores que propició el comercio y consumo del vino y su extensión por la Tarraconense.

Existen otras evidencias arqueológicas a lo largo y ancho del territorio riojano como la presencia de *calcatoria* (suelos para el pisado de la uva) en el Juncal de Velilla (Agoncillo), elementos pétreos de prensas como *orbis* y contrapesos con orificio central superior y encajes en los laterales en la zona de Calahorra.

La presencia de *dolia* o tinajas para el almacenaje del vino permite deducir la presencia de bodegas o *cella vinaria*, en



**Ánfora vinaria de Calahorra. Museo de la Romanización.**

las cuales estos recipientes estaban semienterrados en el suelo. *Vareia* (Varea, Logroño) ha proporcionado varios testimonios: tinajas estampilladas con las marcas PORCI.SEGIENSIS.BIRRI (de Ejea de los Caballeros) o POMPEI. COLISI, que evidencian el comercio del vino. Las *dolia*, como se desprende de los hallazgos de pecios, constituían un sistema barato de transporte de vino en “barcos cisterna” cuya bodega contenía entre diez y veinte *dolia* fijados en ella, cada *dolium* podía contener 1300 litros de vino.

En cuanto a los recipientes destinados al servicio del vino, cabe destacar las jarras u olpes de un asa. Dignas de mención son unas jarras para libaciones procedentes de *Vareia* (Varea), con decoración aplicada en relieve consistente en una crátera, de la que salen pámpanos y racimos de uva, relacionadas con el culto a Baco.

Los vasos para beber están representados por las cerámicas de “paredes finas”, presentes desde época republicana hasta finales del siglo I d.C. Imitación de los vasos de metal, resultan un producto económico, cuya fabricación se documenta en *Calagurris* y en el alfar de La Maja (Pradejón-Calahorra).



**Ánfora vinaria de Calahorra. Museo de la Romanización.**



Jarra con crátera y racimos de uva procedente de Varea. Museo de La Rioja.

El culto a Dionisos, dios del vino, está representado en *Calagurris* (Calahorra) a través del hallazgo de un busto escultórico en bronce que porta una copa en la cabeza, procedente de un larario localizado en un solar adyacente a la intersección de las calles Doctor Chavarría y Eras.

En el año 301 d.C. el emperador Diocleciano para evitar la inflación y los precios abusivos realizó una reforma monetaria y estableció *De maximis pretiis rerum venalium*.

Ya en la antigüedad tardía (s. IV-V d.C.) se constata la producción de vino en asentamientos rurales, así lo atestigua la presencia de *torcularia* (prensas) en villas como la Morlaca (Villamediana de Iregua), Turrios en Berceo o Camino del Pago en Medrano, etc. A partir del siglo VI d.C. estos testimonios disminuyen, debido a una nueva reorganización del territorio y de los sistemas de explotación agraria. San Isidoro de Sevilla en las Etimologías nos habla de la existencia de hasta dieciséis clases de uva. La *Lex Visigotorum, Liber Iudiciorum* alude al vino como un producto preciado y de consumo generalizado y con valor como objeto de préstamo y usura.

### EDICTO DE PRECIOS MÁXIMOS DE DIOCLECIANO S. III D.C.

Un Sextario de vino itálico de Falerno	30 denarios
--	-------------

Uno de Cerveza céltica	4 denarios
------------------------	------------

(*sextarius* = 0,54 litros; una 6ª parte del *congius* = 3,25 litros)

En la Edad Media, y mayoritariamente en la Rioja Alta, se documentan lagares rupestres, estructuras de pisado-prensado de la uva excavadas en la roca, que permitían hacer el mosto al lado de las viñas, como vemos en el Alto de la Senda del Convento, San Andrés y San Polite en San Vicente de la Sonsierra, El Portillo, Camino de las Arenas o Santa Ana y Cadalso en Ábalos, Las Gobas en Ribas de Tereso. Estas estructuras tampoco son ajenas a la Rioja Baja, como evidencia la presencia del lagar rupestre del Cogote de las Pilas en Arnedillo.

El documento más antiguo que hace referencia a la vid en La Rioja, data del año 873, procede del Cartulario de San Millán y se refiere a una donación en la que aparece el Monasterio de San Andrés de Treviana. En el año 997 García II Sánchez el Temblón otorga al Monasterio de San Millán el uso del “*agua aquella que viene del valle de Alesón para regar las viñas ... que están en Nájera*”.

Se sabe de la existencia de diecinueve viñedos y un majuelo en Nájera, propiedad del Monasterio de San Millán, desde el año 1024, siendo uno de ellos destinado a producir el vino de oblación para misa. La Carta de Población de Longares, otorgada por el obispo de Nájera el



25 de julio de 1063, imponía a sus vecinos una servidumbre a favor del monasterio de San Martín de Albelda, de “dos días de arar, dos días de cavar, dos días de entrar, dos días de cortar y uno de vendimiar”.

En el siglo XIII, Gonzalo de Berceo en los Milagros de Nuestra Señora menciona el vino en sus versos:

*“quiero fer una prosa en román paladino,  
en cual suele el pueblo fablar con su vezino  
ça non so tan letrado por fer otro latino  
bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino”*

El Archivo de la Catedral de Calahorra conserva un documento fechado en 1314, en el cual Roy González, sobrino del chantre cambia a Farach el orçero, unos corrales en la Puerta de Arnedo por una viña. Durante los siglos XIII y XIV los reyes de Castilla, con su política de proteccionismo, intentarán evitar la entrada de vinos de Navarra.

Al amparo del Camino de Santiago surgirán una serie de monasterios. Los cistercienses contaban entre sus dependencias con bodegas para la elaboración de sus propios vinos como sucede en la “ruta jacobea del Ebro” con la granja de San Bartolomé en la Noguera (Tudelilla) que cuenta con bodega (calado), trujal y lagos, o en el “camino francés” con el Monasterio de Santa María de San Salvador en Cañas. En éste podemos ver la vid como motivo iconográfico ornamental en la Sala Capitular, en un capitel conocido como “el eterno borracho”. El tema de la vid aparece también en el arte mudéjar. El Museo de Nájera conserva un lote de azulejos del Alcázar de Nájera, entre ellos destaca uno vidriado en verde decorado en relieve con racimos de uva y hojas de parra.

Entre los recipientes cotidianos destinados al envase del vino destaca el cántaro, empleado sobre todo por quienes tenían escasas posibilidades de almacenarlo en grandes cantidades, o bien para la compra de vino de calidades

distintas a las que se solían guardar en la bodega. Dará origen a partir del siglo XV a la unidad de medida de capacidad para líquidos conocida como cántara, aplicada al vino. El siglo XVI será la época de esplendor de la viticultura riojana, ya que ante la falta de trigo uno de los pilares económicos será el vino, junto con la ganadería lanar.

La consolidación del vino en la Rioja tendrá lugar en el siglo XVII. Los pro-



**Lagar rupestre El Portillo, Ábalos.**



Lagares Casa de la Inquisición, Travesía Excuevas núm. 1. Logroño (siglo XVIII).

pietarios de las bodegas de la calle Rúavieja solicitaron la prohibición de circulación de carruajes por la zona, a lo cual accedió el Ayuntamiento de Logroño mediante acuerdo fechado en 1632, preservando la quietud de los calados. La Junta de Cosecheros de Vino de la ciudad de Logroño se crea en 1729 y sus Ordenanzas en 1772.

En la Edad Moderna la Real Sociedad Económica de Amigos del País, que dará lugar más tarde a la Real Sociedad Económica de Amigos de la Rioja Castellana, impulsa los caminos vinateros como el Camino Viejo de Fuenmayor. De esta manera se consolidarán los mercados hacia el País Vasco, norte de Burgos y Cantabria, hacia los puertos de Santander, Santoña y Bilbao, con destino a Francia, Inglaterra y Flandes.

Calahorra se convertirá en el centro productor de vino más importante de la Rioja Baja.

En 1867 la filoxera arrasa los viñedos franceses aunque en La Rioja no se detecta hasta 1889, lo que provocó que los viticultores franceses vinieran a La Rioja en busca de vino. Hacia 1880, una gran parte de los municipios riojanos habían entablado relaciones con viticultores franceses. Éstos adquirirían vino para compensar las escasas producciones francesas, aportando a su vez a los viticultores riojanos el “modo bordelés” para la elaboración y

---

En 1892 se crea la Estación de Viticultura y Enología de Haro, con la finalidad de mejorar, controlar la calidad y las exportaciones

---



envejecimiento, con lo que nuestros caldos ganaron en aroma y sabor.

En 1892 se crea la Estación de Viticultura y Enología de Haro, con la finalidad de mejorar, controlar la calidad y las exportaciones. Es a partir de 1920 cuando se protegerá el nombre de “Rioja” en España. En 1925 se estableció para la región la primera Denominación de Origen de España. Mientras que en 1926 se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja, el cual, con el paso del tiempo, se ha convertido en el órgano regulador y de control del vino de Rioja y máximo garante de su calidad.

En enero de 2007 el Consejo Regulador de la DOC Rioja autorizó nuevas variedades de uva blanca: ‘Chardonnay’, ‘Sauvignon blanc’ y ‘Verdejo’, así como las variedades blancas autóctonas ‘Maturana blanca’, ‘Tempranillo blanco’ y ‘Torrontés’. Se aprobó también la incorporación de las variedades tintas minori-

tarias autóctonas ‘Maturana tinta’, ‘Maturano’ o ‘Maturana parda’ y ‘Monastel’.

En los últimos años del siglo XXI, hay que destacar la creación en el casco antiguo de Logroño de espacios relacionados con el vino: la apertura del calado de San Gregorio en la calle homónima, o “calado largo”, elaborado en piedra de sillería, dispone de una bóveda de cañón de 30 m. de longitud. El Espacio Lagares en la calle Rúa Vieja que alberga varias instalaciones vinarias, lagares de época moderna y un área de prensado de uva. El Centro de la Cultura del Rioja o la Casa de la Inquisición con prensas y lagares, que constituyen los puntos del enoturismo logroñés. La combinación vino y cultura ha dado lugar a grandes espacios museísticos y expositivos como el Museo de la Cultura del Vino Dinastía Vivanco, en Briones, o Bodegas Ontañón, donde el arte se traslada a las bodegas y entre las barricas se pueden ver piezas únicas de pintura o escultura de Miguel Ángel Sainz.

### PARA SABER MÁS

**BURILLO MOZOTA, F.**, (2010): “La vid y el vino en el valle medio del Ebro durante la etapa prerromana”, *Saguntum Extra 9. De la cuina a la taul. IV reunió d’economia en el primer millenni a. C.*, pp. 136-151.

**CATÓN** (1976), *De Agricultura*, trad. de A.Mª. Perales Alcalá, Granada Instituto de Historia del Derecho, (1976, 41).

**COLUMELA**, (1988): *De los trabajos d campo*, ed. A. Holgado Redondo, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, (1988 V, 11).

**LUEZAS PASCUAL, R.A.**, (2000): “Testimonios arqueológicos en torno a la vid y el vino en época romana y medieval”, *Berceo* 138, pp. 7-38.

**PEÑA FERNÁNDEZ, Y.**, (2010): “Tortularia la producción de vino y aceite en la Hispania romana”, *Documenta* 14, Tarragona Institut Català d’Arqueologia Clàssica, *VVAA De vino et oleo hispaniae. Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y el aceite en la Hispania romana. Coloquio Internacional, Anales de Prehistoria y Arqueología* 2011-12, n. 27-28.

**GIL ZUBILLAGA, J.**, (1999): “Poblamiento romano y medieval en la Sonsierra de la Rioja: Prospecciones y catas arqueológicas”, *Estrato* 10, 1999, pp. 73-79.

**ANDRÉS BARRIO, F.**, (2014): “El vino y la viña en Nájera en los siglos X, XI, XII y XIII a la luz de los testimonios contenidos en la documentación medieval riojana”, en <http://www.vallenajerilla.com/berceo/rioja-abierta/andresbarrio/vinonajera.htm>



Detalle del altar de la iglesia de la Asunción de Zarratón.