



Las vendimias y el

VINO

de La Rioja

[ss. XVI - XVIII]

TEXTO: Sara Bustos Torres

Durante la Edad Moderna el vino de Rioja no recibió la misma atención que otros caldos consumidos en el siglo XVI o XVII, ya que sus principales consumidores eran los trabajadores urbanos y rurales de La Rioja, el País Vasco, el norte de Burgos y Cantabria. Pese a ello algunos comentarios permiten hacerse una idea de su calidad.





Paolo Fiammingo, *La vendimia o El Otoño*, Segunda mitad del XVI, Óleo sobre lienzo, Colección Museo del Prado, Oficios y profesiones.

DIMES Y DIRETES DEL VINO DE RIOJA EN ÉPOCA MODERNA

A finales del siglo XVI el viajero Enrique Cock describe un tinto que probó en Santo Domingo como grosero, aunque también señala que en esa localidad se podían encontrar algunos claretes no tan espesos, seguramente de origen riojano. También menciona el clarete elaborado por los Jerónimos de San Asensio diciendo que no era tan espeso ni grosero como otros que había probado anteriormente. A comienzos del siglo XVIII Jean de Vayrac en su *Estado presente de España* (1719) describe el alavés como “pasablemente bueno”. En la misma época los miembros de la junta de cosecheros de Logroño consideraban que el de Laguardia, Elciego y Oyón era de calidad inferior al vino de la ciudad y lo vendían más caro. A pesar de ello, se veían obligados a adaptarlo al de la competencia para favorecer su exportación. A finales del

siglo XVIII, Jovellanos apuntó en sus *Diarios* la impresión que sacó de los dos tipos de vino que pudo probar en Fuenmayor, el aloque y el supurado, diciendo que el primero le había agradado más que el segundo.

El vino riojano de comienzos del siglo XIX seguía elaborándose con los mismos medios y su calidad continuaba siendo baja. Dos cronistas logroñeses, Antero Gómez y Francisco Javier Gómez, lo describen como una “mezcla confusa” de uvas, tanto de secano como de regadío, que era elaborado en “locales infectos” y que servía de consuelo a los pobres jornaleros que se reunían en la Rúa Vieja y los Cuatro Cantones. Todavía en 1840 el vino de consumo general del País Vasco, uno de sus principales destinos, apenas se clarificaba, así, Théophile Gautier describe el que pudo probar en una posada de Astigarraga como tan espeso “que se podía cortar con un cuchillo”. Habrá que esperar a mediados del siglo XIX



para que se pase a elaborar un vino de mayor calidad, destinado a la exportación de larga distancia y a consumidores con mayor poder adquisitivo.

LOS COSECHEROS

El vino riojano se elaboraba en tinas o lagares, según la capacidad del propietario, y estaba destinado a la venta, ya fuera al por menor en la propia localidad o al por mayor a los arrieros y taberneros que lo transportaban a las poblaciones con nula o poca cosecha. En época moderna se llamaba cosechero a aquel cuyo “principal trato y granjería” consistía en la “cogida y venta del vino de sus heredades”. Los cosecheros riojanos eran un grupo heterogéneo de propietarios. La parte más rica y privilegiada poseía viñedos, lagares y bodegas. Éstos podían elaborar el vino a partir de sus cosechas empleando sus propios medios, incluso podían adquirir uvas o mosto para acrecentarlas. Los menos afortunados tenían que elaborarlo en lagares ajenos y, algunos, debían alquilar cubas para conservarlo. Los labradores más modestos vendían el producto de sus viñas, incluso algunos lo empleaban para pagar sus deudas o para conseguir el dinero necesario para afrontar gastos. El cultivo de la vid permitía a los grandes propietarios obtener beneficios y a los pequeños dedicar los terrenos poco aptos para el cereal a plantar viña y completar sus ingresos con un producto que tenía buena salida en el mercado. Junto a ellos existía un grupo de individuos que se dedicaban a adquirir vino para revenderlo cuando su precio subiera o lo recibían como forma de pago, como algunos comerciantes y prestamistas. En este negocio también participaban labradores o, incluso, zapateros que adquirían mosto para encubarlo y venderlo posteriormente. En estos casos, lo compraban cuando se sacaba de los lagos, lo encubaban y luego intentaban comercializarlo en los meses en los que subía su precio. De la necesidad de vender de algunos labradores modestos se aprovechaban los que compraban vino nuevo por

El vino riojano se elaboraba en tinas o lagares, según la capacidad del propietario, y estaba destinado a la venta, ya fuera al por menor en la propia localidad o al por mayor a los arrieros y taberneros que lo transportaban a las poblaciones con nula o poca cosecha

En Casalarreina se requería alumbrar, podar, cavar, binar, espergurar, terciar y cuartiar, mientras que en Logroño se hablaba de regar, podar, cavar, edrar y escardar

adelantado ya que en la fecha de su adquisición podía costar más barato que cuando lo sacaban a la venta. Aquellos que se dedicaban a comprar vino para revenderlo tenían la posibilidad de esperar a que subiera su precio en el mercado local.

Los grandes cosecheros podían elaborar su vino a partir de sus propiedades mientras que los medianos y pequeños estaban obligados a arrendar más viñas. El cuidado de las vides requería que se les dieran determinadas labores, denominadas “de la tierra” por la documentación, a los “tiempos adecuados”. Los contratos de arrendamiento exigían que se éstas llevaran a cabo para evitar que el viñado perdiera valor o se deteriorara. Esos documentos permiten conocer las palabras empleadas para denominarlas. En Haro las labores exigidas eran podar, alumbrar, cavar, binar y espergurar. En Casalarreina se requería alumbrar, podar, cavar, binar, espergurar, terciar y cuartiar, mientras que en Logroño se hablaba de regar,



podar, cavar, edrar y escardar. La mayoría de ellas se referían a las labores relacionadas con las diferentes cavas que requería la viña y la limpieza de malas hierbas. Algunos trabajadores eran considerados prácticos “en las cosas del campo” y especializados “en la poda” y se les llamaba para consultarles, incluso se les pedía que presentaran informes en pleitos de demanda cuando la propiedad había sufrido algún deterioro. En los contratos de arrendamiento también se podía exigir que se limpiaran las acequias o se echaran mugrones para formar nuevas cepas y evitar que el viñedo perdiera valor. En esos documentos se podía hacer constar la cantidad estimada de cepas o el número de obradas. Esto se debía a que la unidad de medida de la viña, el obrero, se contaba por el número de cepas vivas. En Haro y Logroño un obrero equivalía a 200, mientras que en Navarrete, Fuenmayor y Nájera eran de 150 cepas. Esta unidad servía para calcular el tiempo que debía dedicar un trabajador a labrarla y recogerla y para estimar

el producto que podía obtenerse de cada una. Las exigencias incluidas en los contratos querían evitar que la falta de cuidados pudiera obligar al propietario a descepar o a tener que echar nuevos mugrones. Éstos debían permanecer unidos a la cepa madre un año lo que hacía que perdiera vigor. En el caso de tener que descepar el daño era mayor ya que un majuelo tardaba en comenzar a dar fruto cuatro años. Esa circunstancia era aprovechada por algunos para tomar represalias. Así, en 1640 Pedro Martínez García, morador en Lardero, denunció a tres residentes en ese mismo lugar por haberle desceparado una viña que tenía en Cuesta Escalera. Las vides también estaban expuestas a sufrir plagas, circunstancia que debía afrontarse recurriendo en muchos casos a “remedios milagrosos”. En Logroño en 1663 los regidores decidieron afrontar una plaga de criquillo, que ya llevaba presente dos años en su término, pidiendo que un carmelita descalzo rociara los campos de la ciudad con agua de la ermita de San Gregorio. En



Haro se sacaba a la virgen de la Vega en rogativa general contra las plagas que destruían las viñas, las nubadas y las piedras, como se hizo en 1739.

LA VENDIMIA

Las vendimias tenían lugar en octubre. En Logroño se exigía que no comenzaran antes del día de San Miguel, el 29 de septiembre. Los ayuntamientos acordaban la fecha de inicio tras escuchar la opinión de los peritos o de los guardías del campo. Su inicio podía adelantarse o retrasarse en función de la maduración de las uvas y tenía en cuenta la posibilidad de que pudieran dañarse por heladas, nieblas o granizos. Antes del día designado estaba prohibido comenzar la recolección e introducir uvas en la localidad. La fecha de inicio se pregonaba con antelación para que los cosecheros tuvieran tiempo de buscar las personas y caballerías necesarias para llevarla a cabo. Una vez acordado el día, se permitía acudir la víspera a hacer las cargas aunque tenían que esperar a la mañana siguiente para introducir las en la localidad. También se vigilaba para que las comportas tuvieran un tamaño determinado, en Logroño las ordenanzas de 1607 exigían que fuera de 2 fanegas y media, unos 139 litros. El control de su capacidad se encomendaba a los jurados que debían ocuparse de marcarlas y asegurarse de que cada una tuviera 7 cellos. Esta medida se adoptaba sólo con los obreros que acudían a trabajar con sus propias comportas, ya que se dejaba libertad para que cada propietario utilizara lo que quisiera para vendimiar sus fincas.

El motivo de que todos comenzaran a vendimiar a la vez se debía a que algunos podían aprovechar para robar uvas en las fincas próximas a las suyas. Además, cuando las uvas comenzaban a madurar algunos vecinos recogían cargas para venderlas o elaborar su propio vino. Las viñas que más sufrían eran las situadas junto a los caminos ya que padecían

hurtos de caminantes y daños de carros herrados que podían “destronzar” las cepas. El ganado mayor, bueyes y vacas, y el menor, ovejas, carneros y cabras, también causaban daños en viñas y sembrados, por ello, se exigía a los dueños que los vigilasen.

Los encargados de custodiar el término municipal para evitar los daños y robos en huertas, viñas y fincas eran los llamados regidores de huerta o del campo. En las ordenanzas de Logroño de 1607 se les permitía registrar las casas de los sospechosos de haber robado frutas, uvas, leña o melones. El ayuntamiento de Haro, tras efectuar el nombramiento de los guardías el 27 de agosto de 1735, también les permitirá registrar “a todas las personas que salieren al campo” por si traían algún fruto que no era suyo. De este reconocimiento quedarían exentos “los vecinos que tienen viñas” y debían centrarse en “las personas de sospecha”. Para prevenir los daños, las ordenanzas de Calahorra prohibían racimar hasta que no concluyera la vendimia y multaban con un real a quienes se descubriera comiendo uvas, pena que podría incrementarse hasta 6 si eran sorprendidos transportando cargas. Los guardas del campo dividían el término municipal en suertes para que cada uno custodiara las que le habían tocado y respondiera de los daños que sufrieran los frutos.

Los ayuntamientos en manos de familias propietarias buscarán regular el trabajo de jornaleros y obreros en su favor. Los labradores podían explotar sus heredades gracias al auxilio de su familia y de algún criado, sin embargo los que poseían mayores extensiones dependían de mano de obra jornalera. En las “localidades cosecheras” los regidores consideraban que “el trato y granjería” del lugar eran las viñas y, por ello, se empeñarán en crear ordenanzas para organizar su explotación y la venta del vino. En las Ordenanzas de 1607 de Logroño se intentó contener los jornales y fijar la hora de inicio de la jornada de trabajo



Michelangelo Cerquozzi, Niños cogiendo fruta, Óleo sobre lienzo, 1640-1645, Colección Museo del Prado, Oficios y profesiones.

Para prevenir los daños, las ordenanzas de Calahorra prohibían racimar hasta que no concluyera la vendimia y multaban con un real a quienes se descubriera comiendo uvas, pena que podría incrementarse hasta 6 si eran sorprendidos transportando cargas

porque “los vecinos y dueños de las heredades reciben mucho daño” debido a los “precios excesivos” que se pedían por obrero. La ofensiva para regular el trabajo también se detecta en las actas municipales en las que se insistirá en que los trabajadores salgan a las 7 de la mañana desde marzo a octubre y a las 8 desde octubre hasta marzo. Dada la reiteración de esta obligación se puede pensar que no era muy obedecida. Esta insistencia no era nueva, en la *Nueva Recopilación de Leyes* se exigía que los obreros que trabajaban a jornal diario acudieran a la plaza al alba con sus herramientas para que pudieran ir a trabajar cuando saliera



el sol, ya que la jornada se prolongaba desde su salida hasta su puesta.

Los regidores también buscarán contener los salarios, prohibiéndoles ganar más de una determinada cantidad. Por ejemplo, en 1634 se ordenó que los obreros que se ocuparan de edrar las viñas no pudieran recibir más de 4 reales, cuando pedían entre 5 y 6 por esa labor. Entonces una cántara de vino costaba 3 reales, una fanega de trigo 16 reales, las medias de mujer a 44 reales la docena y las de hombre a 60 reales la docena. El control de los salarios hizo que muchos buscasen trabajo en otras localidades donde ganaban más, por lo que los regidores logroñeses prohibían ir a trabajar fuera, evitando así la subida de los jornales. La competencia por la mano de obra hacía que algunos forasteros acudieran a la ciudad a buscar trabajadores locales. Los labradores y jornaleros se marchaban a segar y las autoridades locales, que eran hacendados o cosecheros, temían que no hubiera trabajadores suficientes y que, al reducirse la mano de obra, aumentarían los salarios. La búsqueda de mejores jornales, o de trabajo, también provocaba migraciones de medio y largo alcance. En el siglo XVII los franceses de las regiones pobres del sur de Francia se empleaban como mano de obra temporal en trabajos poco cualificados. En el siglo XVIII será frecuente el paso de cuadrillas de gallegos por Castilla para trabajar en la siega y la recolección de frutos. En Haro estos trabajadores podían ajustarse desde las Candelas hasta San Juan o trabajar durante un tiempo a cambio de un jornal diario. La llegada de jornaleros gallegos hacía que los de Navarrete se fueran a buscar trabajo a otras localidades. Según el Catastro de Ensenada los jornaleros de esa localidad tenían pocos bienes raíces y se mantenían con “bastante estrechez”.

¿Y QUÉ SE HACÍA CON LAS UVAS PISADAS?

Las uvas pisadas se depositaban en la tina o el lagar. Éstas podían palanquearse, es decir,

Francisco de Goya y Lucientes, *La vendimia o El Otoño*, 1786. Óleo sobre lienzo. Colección Museo del Prado, Oficios y profesiones.



removerse con una vara todos los días para activar la fermentación o dejarlas en reposo. El clarete, también llamado de pasto, de ojo de perdiz y de mujeres paridas, permanecía tres días y tres noches en la tina antes de ser encubado. Al tener mucha hez el clarete y el blanco debían transmudarse en enero. El tinto permanecía más tiempo en la tina, hasta que la fermentación cesara naturalmente. Una vez extraído el vino los restos de uvas, orujo o raspa podían prensarse. En Haro, Briones, Nájera, Zarratón o Casalarreina las uvas se depositaban en tinas de madera mientras que en Logroño los grandes propietarios usaban lagos de piedra. Solo los cosecheros ricos invertían

En el siglo XVII a los compradores solo les preocupaba que el vino fuera “bueno, sano e vendible”



en la construcción de lagos, como hizo la parroquia de Santo Tomás de Haro que en 1801 poseía dos lagos y una tina donde depositaban las uvas que les correspondían de la primicia. Algunas cuevas contaban con una lagareta con su torco y varias tinas. Esas lagaretas en las que se exprimían las uvas podían ser de dos husos, aunque también se encontraban prensas con su mesa de piedra de un huso. Algunos propietarios de trujales de viga prensaban en ellos las uvas de otros vecinos obteniendo así ingresos extra. No era necesario participar directamente en el negocio del vino para obtener ingresos de él, los que poseían los medios necesarios para elaborarlo podían alquilar sus lagos, prensas, bodegas o cubas.

Los cubos y cubas debían recorrerse para impermeabilizarse antes de que comenzaran las vendimias. Fray Miguel Agustín aconsejaba limpiar las cubas el mismo día en el que iba a encubarse el vino para evitar que el agua que quedara en su interior pudiera corromperse y

le diera mal sabor. En los contratos firmados en Logroño a comienzos del XVII se podía exigir que se dejaran listas y asentadas en la bodega para el día de San Miguel. El carpintero debía desarmarlas, repasarlas con la plana para ajustar las duelas y volverlas a armar. Una vez terminada la labor debía asentar cada cuba en su lugar, sobre sus “combas”. Éstas podían ser de madera o piedra y permitían preservarlas de la humedad e inspeccionarlas. En los siglos XVI y XVII los cellos se elaboraban a partir de madera de álamo blanco y se impermeabilizaban con mimbres y sebo. En el XVII ya se hace más frecuente la compra de cellos de hierro a artesanos de origen vasco. En algunos contratos de alquiler firmados en Nájera los propietarios de las bodegas se comprometían a recorrer el tino y las cubas para dejarlas a punto para la vendimia, a repararlos si saltaba algún celo o tabla de los vasos tras depositarse en ellos el fruto y a poner las cerraduras necesarias en la bodega para que el vino estuviera seguro.



EL UTILLAJE DE LOS COSECHEROS

El utillaje del que disponía un cosechero del siglo XVII, como el jarrero Diego de Briñas, era de: 7 banastas, 14 cestas y 7 pares de comportas, elementos necesarios para la vendimia, además de 7 azadas, 2 ligones y 2 moriscas, para cavar, binar y espergurar, 1 arpa, cestos de estercolar, y todo lo necesario para manejar el vino en la bodega: 1 gamella utilizada para trasegar el vino, 1 gamella de socubas que se empleaba para recoger el vino que goteaba de las cubas, 1 gamella de sotinas, usada para recoger el mosto que gotea de las tinas, 1 embudo, 1 canilla, 1 cuero de vino y 2 botas. Además, este cosechero era dueño de una tina de 60 cargas y 5 cubas de 680 cántaras. También empleaba 80 obreros en el término de

Haro y otros 44 en Labastida. Se trataba de un propietario que podía elaborar vino en su casa del barrio de Garral. Las cuevas se podían construir con piedra de sillería. Muchos ejemplos de esta arquitectura se conservan todavía en los barrios de bodegas extramuros, dotados de un cubierto, o intramuros, bajo las viviendas de las localidades riojanas.

¿QUÉ BUSCABAN LOS COMPRADORES DE VINO?

En el siglo XVII a los compradores sólo les preocupaba que el vino fuera “bueno, sano e vendible”. Aunque fray Miguel Agustín en su *Libro de los secretos de agricultura* publicado en castellano en 1722 recomendaba desechar los granos verdes o marchitos y retirar las raspas y las hojas esto no siempre se hacía. En el siglo XVIII la mejora de la calidad del vino preocupaba a las autoridades y a algunos particulares vinculados a las Reales Sociedades. Ministros como el riojano Ensenada pensaron en la posibilidad de traer técnicos de Burdeos o Borgoña, pero no se les hizo caso. La Real



Rúa Vieja. Logroño. Al fondo el Centro de la Cultura del Rioja (CCR).

Sociedad Riojana, auspiciada por Floridablanca, tenía entre sus objetivos “el mejoramiento de vinos”. Sin embargo, todavía en la década de los años treinta del siglo XIX algunos viajeros como Richard Ford destacaban que en las tinas se mezclaban las uvas maduras con las verdes, incluso con las podridas. En esas fechas los miembros de la Real Sociedad Riojana pensaban que en La Rioja Alta podían obtenerse vinos con la misma calidad que el de Burdeos y en La Rioja Baja conseguirse vinos secos y dulces parecidos a los cosechados en el sur de Europa, lo único que faltaba eran los conocimientos y el interés por invertir. A pesar de que muchos habían oído hablar o leído sobre las innovaciones introducidas en Burdeos, la mayoría de los cosecheros elaboraban un vino dirigido a un consumidor con bajo poder adquisitivo, por ello, no era rentable invertir en mejoras. La prohibición de introducir vino de fuera hasta que no se hubiera vendido la cosecha local hacía que muchos prefirieran la cantidad a la calidad, aunque



esta prohibición no era siempre respetada. En el seno de los cosecheros y de los vendedores de vino existían fuertes tensiones, algunos pretendían servirse del monopolio que aseguraba su salida para vender la mayor cantidad posible aunque para hacerlo fueran en contra de las ordenanzas introduciendo vino.

El vino elaborado en La Rioja hasta mediados del siglo XIX difícilmente soportaba el año. Además, el calor del verano podía hacer que se estropeará y se “volviera vinagre”. No todos los propietarios de cubas disponían de una cueva lo que hacía que muchas se guardaran en los bajos de las casas. El riesgo de perder el vino y la necesidad de tener las cubas listas antes de la nueva cosecha hacía que desde los ayuntamientos se buscaran fórmulas para asegurar las ventas, las localidades riojanas situadas junto a la Sonsierra intentaban ofrecerlo al mismo precio que sus competidoras. En 1630 Logroño había conseguido obligar a los comerciantes vascos, cuando vendían en la ciudad, a adquirir vino local siempre y cuando se les vendiera al precio corriente. En el siglo XVIII en Haro se hizo lo mismo. El País Vasco era un mercado atractivo. La producción de sidra y chacolí no podían cubrir la demanda local, por ello demandarán vino riojano y navarro. Esto hará que la competencia entre comarcas riojanas y entre La Rioja y Navarra sea feroz, sobre todo desde la anexión de la Sonsierra a Castilla a mediados del siglo XV: ya no podrán invocar las prohibiciones medievales que vetaban la entrada de vino navarro en Castilla. Este choque se incrementará a finales del XVI, cuando las Cortes de Castilla aprueben una tasa que debía cargarse sobre el vino pero Navarra y La Rioja alavesa queden exentas de pago. En el siglo XVIII las localidades riojanas tendrán que incrementar la presión sobre el arriero y el pequeño consumidor debido al estancamiento de la demanda. Además del mercado vasco, el vino riojano se vendía en localidades riojanas como Santo Domingo, que en la época ya no

lo producía. En esta localidad se encuentran dos tabernas para vender al por menor: una en la que se vendía vino rancio y la otra se comercializaba el “tinto de La Rioja”. En Nájera se vendían los “vinos de la tierra” en las dos tabernas públicas de la ciudad, en una se comercializaba vino blanco y en la otra el tinto. Nájera contaba con la demanda interna y la de su entorno.

El vino de Rioja era producto comercializable gracias a la demanda local, a la de su entorno riojano con escasa o nula cosecha y a la de los mercados de media distancia, sin que pudiera superar las sierras del Sistema Ibérico ni las Montañas de Santander. Esta situación seguirá así hasta que algunos se decidieron a introducir las técnicas necesarias para obtener un vino de mayor calidad pero para ello hubo de esperar hasta la eliminación de los privilegios locales, la estabilización del país tras el final de las Guerras Carlistas, al aumento de la demanda, tanto en España como en la vecina Francia afectada por la filoxera, y a la llegada del ferrocarril.

PARA SABER MÁS

BUSTOS, S. (2019), *El vino en La Rioja durante la Edad Moderna. Bodegas, cosecheros y lagares*, Logroño, IER y Universidad de La Rioja.

GÓMEZ, F. J. (1998), *Logroño Histórico. 1893-1895*, Logroño, IER.

FRAY MIGUEL AGUSTIN (2001), *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo y pastoril, 1722*, Edición Facsímil, Valladolid, Editorial Maxtor.

REYES, A. (2007), *Mandar es juzgar. La institución de la alcaldía de campo en la ciudad de Calahorra*, Calahorra, Comunidad General de Regantes.