



El Vino en el Camino de Santiago

Luis Vicente Elías



Logroño

El Vino en el Camino de Santiago

El Vino en el Camino de Santiago

Luis Vicente Elías



Logroño

Catálogo de la Exposición: El Camino del Vino

Sedes: Espacio Lagares y Calado de San Gregorio (calle Ruavieja, Logroño).

Primera edición: febrero, 2022

© Ayuntamiento de Logroño, 2022

Av. de la Paz, 11
26001 Logroño, La Rioja

© Textos: Luis Vicente Elías

© Ilustraciones: José María Lema

© Ilustraciones 3D e ilustraciones personajes: de los autores

© Fotografías: de los autores

Edita

Ayuntamiento de Logroño

Textos

Luis Vicente Elías

Diseño gráfico y maquetación

Roberto Nalda

Ilustraciones

José María Lema

Fotografía histórica

Casa de la Imagen, Taquio Uzqueda y Archivo Municipal de Logroño

Ilustración 3D

David Pérez Olarte. Pág. 118-119 y 124-126

Ilustraciones personajes

Jesús López Araquistain. Pág. 124, 127 y 129

Impresión

Gráficas Quintana

I.S.B.N.: 978-84-934402-5-1

Depósito Legal: LR 40-2022

Impreso en España

Ninguna parte de esta publicación, incluyendo el diseño general y el de la cubierta, puede ser copiado, reproducido, almacenado o transmitido de ninguna manera ni por ningún medio, tanto si es eléctrico, como químico, mecánico, óptico, de grabación, de fotocopia, o por otros métodos, sin la autorización previa por escrito de los editores y titulares del copyright.

ÍNDICE

La ciudad del vino.....	9
Prólogo.....	13
Objetivo de esta exposición.....	17
ESPACIO LAGARES	19
¿Qué es un lagar?	21
Los lagares rupestres	25
Usos y función de los lagares	31
CALADO DE SAN GREGORIO	37
El Camino de Santiago en La Rioja.....	39
El Camino de Santiago y la hospitalidad.....	47
El Camino de Santiago y el vino.....	55
La construcción de las bodegas.....	109
Las bodegas de la Ruavieja	115
El vino en la Ruavieja.....	123
Las bodegas de Logroño, hoy	133
Las bodega	139
El Museo de la Fundación Vivanco.....	145
Conclusiones.....	149
Exposición " <i>El Camino del Vino</i> ". Agradecimientos.....	151



La ciudad del vino

Logroño crece desde el corazón romano de Vareia, bajo el cuidado del monte Cantabria y su ciudad celtíbera, y con el abrazo del río Ebro. El Camino de Santiago hace de ella un lugar de cruce de caminos y de culturas. Logroño, ciudad frontera, se ha enriquecido a lo largo de su historia de todas las connotaciones positivas de esta palabra, frontera, para hacer de ella un elogio hacia la propia ciudad.

Alfonso VI nos otorgó el Fuero de Logroño y, con él, mejoras en nuestros tributos y en las libertades personales para quienes la habitaban. Logroño, cada vez más grande y fuerte, utiliza su posición geográfica privilegiada. Lo fue entonces, a partir del siglo XI, y lo es ahora. Nuestra cultura, nuestra cercanía al río y nuestra situación junto al Camino de Santiago nos convierten en un lugar de paso para la ruta de comunicación más importante de la Europa medieval, aquella que atravesaban los peregrinos hacia Compostela. Una ciudad, además, situada en un centro de influencia de primer orden gracias a los monasterios y a personas como San Millán de la Cogolla, Gonzalo de Berceo o Santo Domingo de la Calzada.

El rey Juan II de Castilla nos honró en el siglo XV con el título de ciudad y con los títulos de "Muy noble" y "Muy leal". Y, en 1521 los logroñeses y las logroñesas protagonizamos uno de los episodios más épicos que se

conocen: la resistencia a las tropas francesas que atravesaron Navarra para atacar la ciudad.

Muchas son las investigaciones que a lo largo del año 2021, con motivo del V Centenario del Sitio, se han realizado y que revisitan a través del rigor científico y el saber histórico este episodio de nuestra historia.

Cuentan las fuentes y la tradición que las tropas del rey francés Francisco I invadieron Navarra aprovechando la debilidad del nuevo monarca Carlos I dentro de sus dominios hispánicos. Las tropas reales castellanas se enfrentaban a la abierta revuelta comunera mientras que el rey pugnaba por el título imperial fuera de la actual España, de ahí la ocasión aprovechada por el rey de Francia.

Las tropas francesas deciden sitiar y conquistar Logroño para asegurarse un paso seguro por el Ebro gracias al puente fortificado del siglo XI, símbolo de nuestra ciudad. A finales de mayo llegaron a Vareia y colocaron su campamento al este de la ciudad. Con artillería y otras armas comenzaron el asedio en la zona de San Francisco y la antigua Puerta de Herventia. Los logroñeses ya habían previsto el ataque y acapararon todas las viandas que pudieron. Se cuenta que entre finales de mayo y el día 11 de junio, se alimentaron gracias al pan que se hacía diariamente en la ciudad usando el grano almace-

Logroño. Puente de Piedra. Puerta de entrada del Camino de Santiago en Logroño. Alberto Vargas



nado, a los peces que pescaban por la noche escapando de la ciudad al río y al vino que se elaboraba en las bodegas tradicionales de la ciudad. El día 11 los franceses se retiraron de Logroño.

El asedio y la posterior visita de Carlos I con su proclamación de nuevos privilegios para la ciudad que ampliaban su Fuero de 1095, forjaron el destino de Logroño para los siguientes tres siglos.

Logroño sigue creciendo poco a poco, más allá de sus murallas, y la población aumenta. Se construyen iglesias, plazas y edificios, nacen comercios. Se consolida como referente de la provincia y en 1833 se convierte en capital de provincia, la denominada Provincia de Logroño. Desde 1982 es la capital de La Rioja.

Esta es la historia que escribieron las gentes que habitaron Logroño. Esta es la historia que, vinculada al vino y al Camino de Santiago, reside en este catálogo que acompaña y enriquece a la exposición "El Camino del Vino" que, con motivo del V Centenario, el Ayuntamiento de Logroño ha abierto en dos espacios extraordinarios, el Calado de San Gregorio y el Espacio Lagares,

en la calle Ruavieja, una de las vías de referencia para los peregrinos que atraviesan Logroño como por su importante papel en el desarrollo de la ciudad gracias a la producción vinícola que albergaba.

A partir del Puente de Piedra, esta calle ha sido el trayecto obligado de los peregrinos jacobeos que pasaban sobre los espacios de vinificación que desde la época medieval se sitúan bajo los empedrados de la ciudad.

Este catálogo y también la exposición, por tanto, representan la historia de una calle que es Camino y vino a la vez, eje de la hospitalidad que Logroño siempre ha ofrecido al peregrinaje jacobeo. Una calle para la que hemos recuperado un lugar emblemático como es el Calado de San Gregorio.

Agradezco la sabiduría y rigor de Margarita Contreras Villaseñor y Luis Vicente Elías; la disposición de las bodegas de Logroño y el Museo Vivanco en la cesión de piezas para ilustrar y enriquecer la historia de una ciudad que es vino y Camino, lugar de agricultores de aman las viñas, trasiegan los caldos y dan vida a la cultura del Rioja que forma parte del patrimonio de nuestra ciudad.

Pablo Hermoso de Mendoza

alcalde de Logroño

Prólogo

El evangelio de San Juan, tan singular con respecto a los otros tres sinópticos (de Marcos, Mateo y Lucas), en el Libro de los Signos relata *“Una boda en Caná”* y creo que resulta significativo para el comienzo del prólogo de este encargo sobre el vino en el Camino de Santiago. Dice así el evangelista: *“Tres días después hubo una boda en Caná de Galilea. La madre de Jesús estaba invitada. También lo estaban Jesús y sus discípulos. Se les acabó el vino, y la madre de Jesús le dijo: No tienen vino”. Jesús le contestó: “Mujer, deja de intervenir en mi vida; mi hora aún no ha llegado”. Su madre dijo a los sirvientes: “Haced lo que él os diga”. Había allí seis tinajas de piedra, de unos cien litros cada una, de las que utilizaban los judíos para sus ritos de purificación. Jesús dijo a los sirvientes: “Llenad de agua las tinajas”. Y las llenaron hasta arriba. Después dijo Jesús a los que servían: “Sacad ahora un poco y llevádselo al organizador de la fiesta”. Así lo hicieron. Cuando el organizador de la fiesta degustó el agua convertida en vino (él no sabía su procedencia, aunque sí lo sabían los sirvientes que habían sacado el agua), llamó al novio y le dijo: “Todo el mundo sirve al principio el vino de mejor calidad y, cuando los invitados ya han bebido bastante, se saca el más corriente. Tú en cambio has reservado el de mejor calidad para última hora”. Esto sucedió en Caná de Galilea. Fue el primer signo realizado por Jesús; con el manifestó su gloria y sus discípulos creyeron en él (de las tinajas, las hidras, aunque la mayoría de barro, hay*

varias en el Camino; la más famosa, la que se conserva en la hijuela del Camino, en San Salvador de Oviedo).

Allí, en la boda de Caná, estaban los hijos del Zebedeo, el Mayor, el **“Santo Adalid, Patrón de las Españas, Amigo del Señor”**, quien también bebería del cáliz con el vino de la Última Cena del Jueves Santo, cuando el Señor: *“Y tomando un cáliz y habiendo dado gracias, se lo ofrecía bebiendo de él todos; y les dijo: Esta es mi sangre de la alianza, que es derramada por muchos. En verdad os digo, que nunca más beberé del fruto de la vid hasta el día aquel en que lo beba nuevo en el reino de Dios”* (Mc. 14, 23-25).

El vino estuvo presente en el primer milagro de Jesucristo y en la Última Cena. Y lo estará –como puede verse en el libro-catálogo que gustoso prologo– desde el comienzo y hasta los días de hoy en el Camino de Santiago, y más aún, si cabe, en la fiesta del Año Santo Compostelano de 2021 y 2022.

El tema que nos ocupa es ya viejo para mí: en el libro *“Pícaros y picaresca en el Camino de Santiago”* (Editorial Berceo, Burgos), dedico 50 páginas a la materia, que, en parte, veo, han utilizado Luis Vicente Elías Pastor y Margarita Contreras Villaseñor. Así, la segunda etapa, se llama *“Con pan y con vino se hizo el Camino de Santiago”*, y la tercera etapa: *“El vino en la senda jacobea”*: *“Animador y lenitivo de los romeros. El vino, obsesión suprema del Codex Calixtinus. La calabaza vinatera, símbolo principal de los santiagoistas. La guía del buen bebedor de Hermann Küning y la muy famosa cuba de Sahagún”*.

Revolviendo viejos papeles, me he topado con la crónica del XXIV Encuentro Compostelano en Italia, con la participación de estudiosos y delegaciones de Francia, Alemania, Italia y España. El sábado 26 de mayo de 2012, en la sede de la Cofradía de Santiago de Compostela en Perugia, desarrollé el tema: *"El vino en el Camino de Santiago"*, en el que, partiendo de que el hecho diferenciador de la peregrinación santiaguista, en la que el Camino *per se* es el elemento principal, con las otras grandes peregrinaciones, como la romana y la jerosolimitana, en la que estas dos ciudades santas absorben todo el relato, no sucede así en la peregrinación a Compostela como refleja toda la literatura odepórica: El Camino y el vino, que en él y en abundancia consumían los peregrinos, pasa a ser un elemento distintivo con las otras peregrinaciones e insustituible en todos los relatos.

La conferencia glosó, de acuerdo con los estudios de Fray Justo Pérez de Urbel, en las reglas de las cofradías medievales con sus mandamientos sobre la caridad, el gozo, la paz, la alegría y la paciencia; así, en la caridad, como en la que une a todos los cofrades para ayudarse mutuamente, recordó las reglas consideradas empíricamente como de observancia por los romeros, entre ellos hacer honor a los vinos del país; no mezclar nunca los vinos en la comidas; si se comienza con blanco o tinto, a despecho de otras indicaciones, acabar con ellos; no tener miedo a beber, ya que, en opinión del conferenciante, no existe mejor academia para aprender a beber

vino que el Camino de Santiago: borracho y con mochila no se puede caminar por la calzada jacobea; se hace el ridículo, y el peregrino o se morigera o abandona.

En el terreno histórico, se puso un énfasis especial en exponer las coincidencias del chacolí burgalés como *"Vino heroico de la primitiva Castilla y de los primeros peregrinos a Compostela"*. Aquel vino que se consumía en las costas burgalesas, en el Valle de Mena, en las extraviadas sendas alavesas por donde discurrían los primeros peregrinos hasta enlazar con el Camino Francés del *Codex Calixtinus*. Ilustró sobre datos diversos, como el de la similitud de aquel alegre y ligero chacolí de nuestros emparados norteños con la sidra, uno de los engaños típicos de algunos *"malvados mesoneros"*, propició que aquel vino ácido, sabroso y de poca graduación pudiese ser confundido con algunos vinos ultra pirenaicos de características similares, o que, como advirtió el conferenciante, la recia sidra de nuestras montañas, pudiese pasar por vino.

Finalizaba la crónica diciendo: *"Este verano, en el Centro de Estudios Jacobeos de Castrojeriz, que dirige el profesor Paolo Caucci, Presidente del Comité Internacional de Expertos del Camino de Santiago, se presentará en primicia la traducción al español del libro Peregrinación a Santiago de Compostela del fraile italiano Giacomo Antonio Naia (1717-1719) con muy curiosas observaciones precisamente de la gastronomía de todos los vinos que prueba en su caminar pueblo a pueblo"*.

Ahora, en este prólogo voy a contar algo del demonio ¿Alguien puede pensar que el demonio, tentador por antonomasia, se haya dejado pasar la oportunidad que le ofrece el Camino del Apóstol pariente y querido del Señor, para engarbullar a los peregrinos, aprovechando que *"con pan y con vino se andaba el Camino"*?

He escrito un libro: *"El demonio en la vida y en el Camino de Santiago"*, del que por intervención del Maligno ha tenido que hacerse cargo la Asociación de librerías de Burgos, en el que queda demostrada la intervención de Satanás entorpeciendo el recto caminar de los peregrinos a Santiago de Compostela.

Aún en horas de ahora el peregrino debe beber lo menos posible y también, a ser posible, vino suave, de baja graduación, blanco, como el que se les ofrece por la Confraternita di San Jacopo di Compostella en su hospital de San Nicolás de Itero del Castillo (en la muga de Burgos frente al puente que lo separa de Palencia) de la variedad blanco jerez (Palomino, me apunta Luis Vicente).

El descubrimiento de este vino lo hizo Jaime Rodríguez Salís, bodeguero de la Casa Real, confirmando la sabia opinión de D. Paolo Caucci. Y ahora recuerdo que D. Julio Martínez Bujanda, uno de los míticos bebedores de Rioja, en su bodega de Oyón, a las puertas de Logroño y cerca de Viana, me decía, cuando inquiría sobre su fama de buen bebedor: Si comienzas con tinto, acaba la comida con él; si con champán, lo mismo. No cambies nunca.

Y con el paso del tiempo, a despecho de grandes cocineros y *sommeliers*, me voy confirmando en ese consejo que mi cuerpo de viejo peregrino agradece. La recomendación del suave blanco jerez solo lo sigue en Itero del Castillo, Emeterio, un viejo viñador. De la pequeña viña y de las dos parras que abrazan la ermita de San Nicolás y que pese a los esfuerzos del *Rettore*, Paolo Cauci, nunca hemos podido hacer ni un cuartillo testimonial. Es por la certeza del refrán: *"No plantes nunca vino junto al Camino, que las uvas se las comen todos los pelengrinos"*.

Aunque mucho les queda por hacer a Luis Vicente Elías Pastor y Margarita Contreras Villaseñor tras el prometedor catálogo de su exposición en Logroño, estoy convencido de que su próximo libro, *"El vino en el Camino de Santiago"*, será una aportación excepcional de la literatura odepórica en el Camino del Apóstol querido del Señor. Muchos de nuestra Confraternita colaborarán, comenzando por Jesús Arias *"Jato"*, sabio viticultor en el Ave Fénix en Villafranca del Bierzo; Mateo Díez, con viñedos en Sahagún; Rafael Rubio Ocete, en Tirgo (el que más sabe de todos) y, por lo del chacolí, José María Garín en Hernani, por donde también pasa el Camino. Y todo ello, y más aún en estos Años Santos compostelanos, con la promesa de que pueden contar con mi colaboración (s.D.q.) y la de mi esposa, Elba Torres, que es de la Riojilla burgalesa.

Pablo Arribas Briones



Inauguración de la exposición. 24 de septiembre de 2021. Su Majestad el Rey, Felipe VI, acompañado de izquierda a derecha por la delegada del Gobierno en La Rioja, María Marrodán; la ministra de Política Territorial y portavoz del Gobierno de España, Isabel Rodríguez; la presidenta de la Comunidad Autónoma de La Rioja, Concha Andreu; el alcalde de Logroño, Pablo Hermoso de Mendoza y el presidente del Parlamento de La Rioja, Jesús María García.

Objetivo de esta exposición

El motivo por el que se realiza esta exposición es el de generar una relación entre el Camino de Santiago y uno de los productos que a lo largo de la historia de la peregrinación ha tenido una relevancia evidente. El caminante en los orígenes de la peregrinación tenía como meta la llegada a la tumba del apóstol Santiago recorriendo lugares sagrados en los que se guardaban numerosas reliquias, así lo describe la primera guía del Camino, el *Codex Calixtinus*, escrito en el siglo XII insistiendo en la importancia de orar ante las reliquias de los santos que guardaban los templos y monasterios del Camino.

Este tema de las reliquias es muy importante en el texto medieval, pero el segundo contenido relevante es el de la presencia del vino. Así nos lo describe un estudioso de itinerario jacobeo: *"En el célebre sermón Veneranda diez inserto en el Codex Calixtinus, se concede una atención excepcional al vino; esta palabra junto con el beber, borracheras y engaños relacionados con el vino es mentada en 62 ocasiones. No obstante, muestra su preocupación por los buenos caldos y desea que el vino calme la sed a los peregrinos"*.¹

Como iremos viendo a lo largo de la muestra, la vid y el vino están presentes en el recorrido jacobeo y los vamos a encontrar en el paisaje que observa el caminante, en el arte que descubre, en los rituales, en las devociones y sobre todo lo va a disfrutar en su degustación unas veces en la caridad de los hospitales y otras en el pendenciero ambiente de las tabernas.

.....

1. ARRIBAS BRIONES, PABLO. *La picaresca en el Camino de Santiago*. Curso de Conferencias El Escorial, 1991.



Peregrinos dirigiéndose hacia el Alto de San Antón. Ventosa, La Rioja. Carlos Fuentes

Pretendemos por lo tanto, unir la cultura del vino con la peregrinación jacobea y lo hacemos en un espacio singular de Logroño, situado en pleno Camino de Santiago y que ha tenido una relación directa con la actividad vitivinícola de los habitantes de la ciudad que acoge la muestra. El espacio en el que está enclavada la exposición, la calle Ruavieja, ha sido recorrida por los peregrinos y bajo sus pies se cobijaban los vinos que a lo largo de la historia ha producido la ciudad de Logroño.

Estos son los objetivos de la exposición y la razón de su emplazamiento en dos espacios colindantes, unos antiguos lagares y en una vieja bodega que pudieron acoger a los caminantes en aquellas peregrinaciones de antaño.

ESPACIO LAGARES

ESPACIO



ESPACIO LAGARES

En este espacio se encuentran restos de las instalaciones de vinificación tradicionales en la zona: una de ellas datada antes de 1751 y la otra a finales del siglo XVIII. Posteriormente se ha elaborado vino en esta zona hasta bien entrado el siglo XX y hay referencias orales de que, en el año 1950, aunque el espacio estaba dedicado a taller mecánico, su propietario elaboraba vino en uno de los lagares. Con el paso de los años, se olvidó el uso y tuvo que ser una excavación arqueológica la que sacó a la luz estos interesantes espacios que contienen dos tipologías de lagares para la elaboración de vino.





¿Qué es un lagar?

Llamamos lagar a un área en la que mediante presión se obtiene mosto de la uva en él depositada. Las tipologías pueden ser muy diferentes y van desde instalaciones pétreas, construcciones, envases de barro, elementos de madera o de cuero, portátiles o fijos en los que se deposita la uva y pisando en ellos se obtiene el mosto, o si permanece en su interior durante el proceso de fermentación, el líquido ya se transforma en vino.

Lagar rupestre en Haro, La Rioja.

Los lagares excavados en La Rioja nos muestran el origen de la viticultura y los hallamos sobre todo en La Rioja Alta.

Luis Vicente Elías



Cristo en el lagar (Wierix, 1563-1619)

El concepto lagar es un símbolo en la cultura del vino y así aparece en diferentes representaciones artísticas a lo largo de la historia.

De su antigüedad tenemos referencias en la Biblia cuando relata Isaías, refiriéndose a una viña: *"Habíala cercado, y despedregado, y plantado de vides escogidas: había edificado en medio de ella una torre, y también asentado un lagar en ella: y esperaba que llevase uvas, y llevó uvas silvestres"*.

O esta cita de Mateo, en el Evangelio: *"Oíd otra parábola: Hubo un hombre, padre de familia, el cual plantó una viña, la cercó de vallado, cavó en ella un lagar, edificó una torre, y la arrendó a unos labradores y se fue lejos"*.²

El concepto lagar puede referirse también al espacio de la elaboración del vino y en su interior encontrar todas las instalaciones necesarias para la obtención de este producto. Por ello, en los documentos, cuando se refiere a lagar, podemos encontrar el espacio del pisado de la uva y otras áreas dedicadas a la instalación de las prensas en las que los hollejos eran tratados por presión para obtener una mayor cantidad de caldo.

En algunas zonas lagar y bodega son sinónimos, aunque en La Rioja conocemos como lagar el espacio de la obtención del líquido, vino o mosto que posteriormente pasa a la bodega para su conservación.

Los lagares, en la actualidad, han sido sustituidos por los depósitos de fermentación en los que la uva sufre ese proceso. Generalmente, son de acero inoxidable, aunque podemos encontrar envases de fermentación en arcilla como las tinajas tradicionales en La Mancha o

en hormigón como los depósitos que fueron sustituyendo a los lagares de piedra de sillería o de ladrillo.

En La Rioja a estos espacios de preparación de vino se les conocen como *"lagos"*, y en ellos se ha elaborado tradicionalmente el vino de cosechero.



Lagar de cuero empleado por las sociedades rurales del noroeste argentino y también en Chile y Bolivia. Luis Vicente Elías

.....
2. ISAÍAS 5:2 y MATEO 21.





Los lagares rupestres

Se trata de una excavación en la piedra, al aire libre, consiguiendo una superficie cóncava, en la que se depositaba la uva y donde, posteriormente, sería pisada, por uno o varios "lagareros", siendo el método más antiguo para la obtención de mostos.

Lagar en Cueva Negra. Labastida, Álava. Luis Vicente Elías



Lagar de las Pilillas en Utiel-Requena. Es el primer enclave de producción vinícola y nos remite al siglo VII a. J. C. María Asunción Martínez

La forma más sencilla de obtener mosto mediante pisado, la hallamos en los lagares rupestres, los cuales son muy abundantes en muchas zonas del área mediterránea. En España encontramos lagares rupestres distribuidos en toda su superficie y lo mismo ocurre en las tierras vecinas de Portugal.

Los lagares rupestres más antiguos de España se localizan en el espacio arqueológico de Las Pilillas en Requena (Valencia) y corresponden a influencias de la cultura fenicia, datándose alrededor del siglo VII a. J. C.

En toda la península Ibérica existen lagares con antigüedades muy diversas, y hay referencias de su utilización para hacer mosto hasta mediados del siglo XX.

En La Rioja encontramos lagares en toda la Rioja Alta y muy particularmente en la comarca de la Sonsierra, donde son abundantes en Ábalos y San Vicente, pero también existen otros en Haro y Briones con algunas referencias en la zona de Nájera.

En la Rioja Baja solamente hay una instalación en Santa Eulalia Somera, en el municipio de Arnedillo.

Con respecto a su datación no hay datos concretos, pero están en relación con la existencia de poblamientos altomedievales de alrededor del siglo X, en la comarca de la Sonsierra.

De estos lagares situados en el campo al lado del viñedo se pasaría a la elaboración del vino en instalaciones cerradas construyendo lagares de obra bien en piedra de sillería o de ladrillo.

En La Rioja tenemos una muestra de lagar de época celtibérica en el yacimiento de Contrebia en Aguilar del río Alhama.³ En este yacimiento se han localizado tres lagares y demuestran que en la comarca se elaboraba vino en el siglo II a. J. C.

De época romana hay datos en Agoncillo y Pradejón. Y en la tardorromana hay un resto de lago con conducción de plomo para su vaciado en el yacimiento de Parpalinas en Pipaona de Ocón.

.....
3. Información facilitada por José Antonio Hernández Vera. Director de la Excavación.

Mapa de localización de lagares en La Rioja



Fuente: elaboración propia. Cartografía: José María Elías y Carlos Fuentes

En Portugal, en la zona de Valpaços continuían elaborando vino en sus lagares rupestres, que son muy abundantes en esa comarca. Lagar rupestre, Cogote Las Pilas. Arnedillo, La Rioja.

Luis Vicente Elías



Lagar de elaboración de vino celtibérico de Contrebia Leukade.

José Antonio
Hernández Vera





En la elaboración tradicional del vino en La Rioja se sigue empleando el lago para contener las uvas y desarrollar la fermentación conocida como maceración carbónica.

Luis Vicente Elías

En la documentación existen muchas referencias pero no se conservan lagares medievales, aunque tenemos algunos ejemplares como el existente en el Castillo de Cornago que junto con la bodega y la base de la prensa nos muestran una instalación vinícola de finales de la Edad Media.

También hay referencias a la existencia de un lagar y su bodega en el castillo de Quel, sobre el cortado rocoso de la villa.⁴ Sin determinar la fecha quedan restos de lagares en la antigua granja de San Bartolomé de la Noguera de Tudelilla, con referencias a tres lagares. Dispersos por todo el territorio se encuentran contrapesos de prensa generalmente de época romana, que nos demuestran la existencia de instalaciones de vinificación en lugares como Berceo, Hornos de Moncalvillo, Villamediana o Medrano.⁵

En La Rioja la tipología de lagos para elaboración de vino es muy variada y también está en relación con el tipo de vinos que se deseaban obtener, teniendo en cuenta la importancia que tenían en esta zona en el pasado la elaboración de vinos blancos y claretes.

En el siglo XVIII ya hay referencias a lagares o tinas de fermentación de madera que de forma troncocónica permitían el cocimiento de los racimos en el interior de estos envases de madera. En la documentación monacal se citan estos envases desde el siglo XV.

En el ámbito devocional y siguiendo con las influencias bíblicas encontramos una representación artística que nos muestra "la prensa mística", que es la imagen de Jesucristo en un lagar siendo aplastado por una prensa vinica, como la representación de Viguera guardada en el Obispado de Calahorra o la pintura del Museo Vivanco.

4. EGUIZÁBAL LÓPEZ, DAVID. *Excavaciones en el Castillo de Quel*. Revista Belezos, nº 21, 2013, pág. 20-25.

5. PASCUAL, M. P. Y MORENO, F. J. "Prensas de aceite romanas en la Rioja", AEspA, LIII, 1980, pág. 199-210.



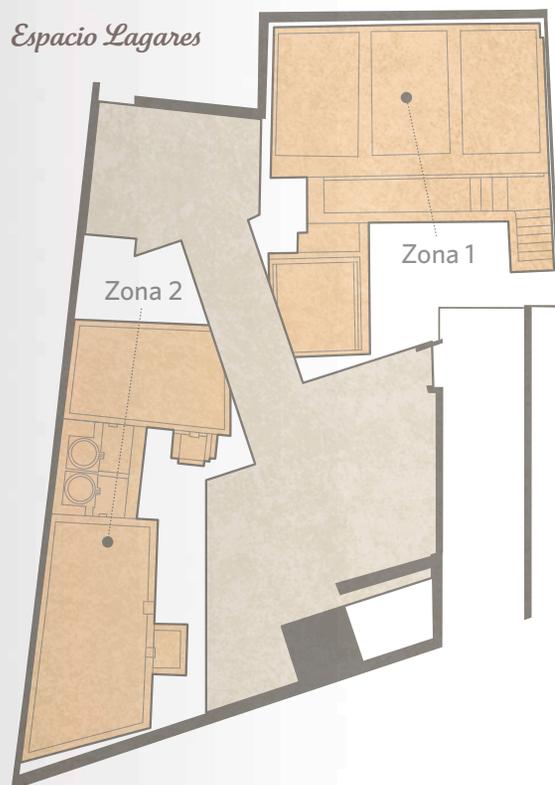
Uso y función de los lagares

Los lagares que observamos en esta instalación corresponden a dos épocas diferentes y también a dos tipos de vinos distintos. Unos responden a elaboraciones de vinos blancos o claretes y las dos prensas están en relación con este proceso. También observamos tres lagos de medidas muy similares con capacidades para más de 24 m³, lo que permitiría un volumen superior a los 20.000 kgs de peso de uva. La capacidad de los lagos se mensuraba en "cántaras", medida de vino y otros líquidos correspondiente a 16 litros; designando, por ejemplo "un lago de mil" que equivalía a una capacidad de 16.000 litros.

Las prensas de doble cubillo fueron habituales en los lagares de esta calle Ruavieja. Ilustración: José María Lema



Espacio Lagares



En los lagos de la zona 2 se pisaría la uva cayendo el mosto a los torcos o depósitos inferiores y de aquí mediante envases de cuero o *"mosteros"* se transportaba el mosto a las cubas para su posterior fermentación, tanto en la elaboración de vinos blancos como de claretes. El conjunto de racimos se transportaba a las dos prensas y como representa la ilustración se prensaba para la obtención de mostos.

Esta tipología de prensas dobles se repite en el casco antiguo logroñés, encontrando todavía otro conjunto en un edificio en la calle Barriocepo, con una forma similar a

la que aquí observamos. También en los documentos se cita *"una prensa con dos cubillos"* en la vecina calle Mayor.

Si en la parte inferior de la instalación se encontrara la bodega, por medio de conductos se llevaba mosto por su peso a la zona subterránea donde se guardaba, para su posterior fermentación en el caso de vinos blancos y claretes.

Según los estudios arqueológicos, la instalación de la izquierda del edificio, la que llamamos zona 2, estaba construida en 1751, tal como reza el Catastro del Marqués de la Ensenada. Pero la parte de los tres lagos no se construye hasta finales del siglo XVIII.

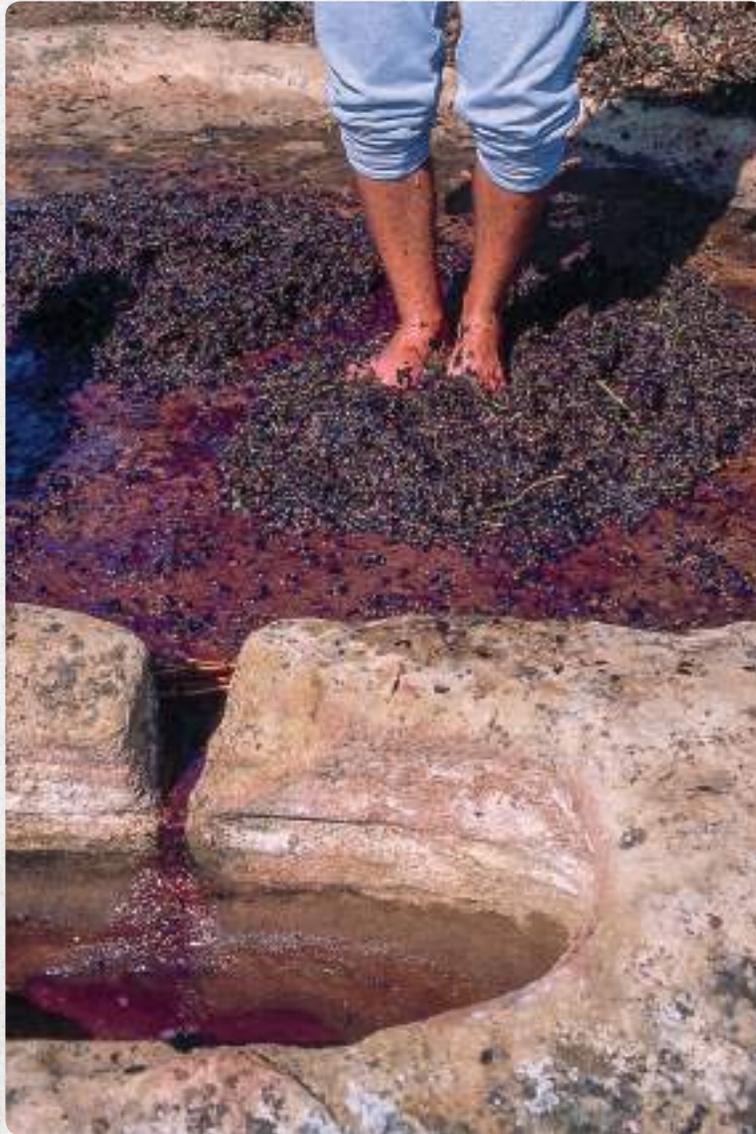
En las prensas se comprimía el hollejo resultante del pisado obteniendo unos mostos con mayor color y concentración, que se mezclaban con el líquido obtenido en el primer pisado en los lagos.

En los depósitos o lagos de la zona 1 se depositaban las cargas de uva que llegaban en comportas o envases troncocónicos de madera, y se dejaba fermentar el conjunto durante un tiempo que podía superar los 10 días, según las condiciones de temperatura y posteriormente se realizaban diferentes operaciones con los hollejos una vez que el vino salía por la parte inferior de los lagos. Este conjunto sólido se amontonaba en un lado del lago haciendo *"un medio pie"* que dejaba escurrir el caldo restante durante la noche, por lo que a este vino se le designaba como *"trasnocho"* y a la mañana siguiente se le daba vuelta para posteriormente esos hollejos transportarlos a la prensa para la obtención final del último



Prensa de viga y contrapeso.

En La Rioja son escasas las referencias a las prensas de viga. Esta tipología era muy habitual en Castilla y a lo largo del Camino de Santiago. Luis Vicente Elías



El sistema más sencillo de obtención del mosto es mediante el pisado de los racimos, hoy las delicadas prensas hidráulicas hacen la misma función.

vino, llamado “vino de prensa”. El conjunto del líquido se llevaba mediante conducciones a la bodega que generalmente se encontraba a una altura inferior en relación a los lagos, o si se hallaba más alejada se portaba cargando “los mosteros”, envases de cuero sin recubrir de pez, normalmente de una capacidad de 3 cántaras, con un peso de 50 kg.

Un apartado esencial en la zona de los lagos, era la presencia de las prensas, mediante las que estrujando los hollejos o restos de los racimos de la uva se obtiene el último mosto o vino que estos pudieran contener. La utilización de las prensas en España se documenta a partir del siglo I, y sus tipologías son muchas y van variando conforme las tecnologías y conocimientos aumentan. En las instalaciones que encontramos en la calle Ruavieja pudieron existir prensas de viga, con un largo cuartón de madera que actuaba como palanca y apretaba los hollejos. También prensas horizontales con un cabezal que se desliza mediante dos tornillos laterales o husos, y las prensas circulares con un solo husillo que contenían la uva o los hollejos en un envase cilíndrico que rodea al husillo y mantenía los frutos, descendiendo una pieza circular para la compresión de la uva. En sus orígenes las prensas eran de madera y desde el

último tercio del siglo XIX el hierro va sustituyendo alguno de los componentes.

En Logroño durante el siglo XIX fue muy famosa la fábrica de prensas de la familia Marrodán que importaron tecnologías francesas y las aplicaron a las formas de elaborar en La Rioja, obteniendo muchos éxitos y numerosos premios en las exposiciones tan en boga desde mediados del siglo XIX.

Los hollejos, una vez extraído su componente líquido se podían destilar sirviendo posteriormente como alimento de los animales y como aportación vegetal a los campos.

No lejos de esta “calle del vino” existían varias fábricas de aguardiente que aprovechaban este subproducto del viñedo.

En la época de utilización de estas instalaciones pocos instrumentos más se empleaban en las bodegas, ya que todavía no se usaban las bombas para el transporte del vino. Encontramos en los inventarios cubetas, tinancos, embudos, pellejos, horquillos y arpas para el movimiento de los hollejos.

Para el vaciado y transporte del vino se empleaban los pellejos de ganado cabrío que los “sacadores” llevaban al hombro a las bodegas y sus calados.



CALADO DE SAN GREGORIO

Atravesando la calle Ruavieja hallamos un edificio de construcción moderna que en su interior guarda un precioso calado. En esta zona más próxima al río Ebro, en 1818, había 26 bodegas de las cuales, en la acera de enfrente, se emplazaban 14. De 13 de ellas no hemos podido situar su localización.

El edificio mantiene los tres pisos que tuvo antaño hacia la zona más baja, más las alturas dedicadas tanto ayer como en la actualidad a vivienda.

Descendemos un piso donde pudieron existir instalaciones complementarias para la vinificación, llegando al espacio de bodega donde se mantiene un calado que tiene un acceso a la calle de San Gregorio, para facilitar la salida de los vinos.

Esta entrada perfora la antigua muralla por lo que estimamos que se abriría a partir del siglo XVI, tras las diferentes contiendas que mantuvo la ciudad. La muralla no tendría orificios ni accesos desde el exterior.

Tras la restauración del edificio se puede conocer su estructura y el visitante comprenderá la forma de construcción de la bóveda del calado.



El Camino de Santiago en La Rioja

Dice Tito Livio refiriéndose a los relatos legendarios y a su veracidad: *"Porque en cosas tan antiguas y de semejante calidad, que con apariencia y similitud, parece verdad se ha de creer y tener por tal"*. Y siguiendo su opinión describimos narraciones y leyendas que desde hace siglos se han considerado como ciertas, aunque su base científica sea dudosa.



Peregrino a la entrada de Logroño.

Antonio López Osés, c.1965. Colección particular

*Mapa de los Caminos de Santiago por La Rioja
En Logroño se unen el Camino del Ebro con el Camino Francés,
justamente a la entrada de la calle Ruavieja.*



Fuente: elaboración propia. Cartografía: José María Elías y Carlos Fuentes

En La Rioja algunos de sus elementos identitarios tienen su origen en las influencias prestadas por el Camino de Santiago que atraviesa toda la región en sus dos versiones de este a oeste, más el ramal que desde Álava se acerca a Santo Domingo para alcanzar el Camino Francés.

El propio trazado ha configurado poblamientos como el itinerario que recorren los peregrinos por esta calle que nos acoge. Y muchos de los pueblos atravesados por esta vía deben su fisonomía al propio concepto carretil. Vemos la alargada calle de Santo Domingo jalonada de templos, conventos, catedral y hospital que es un ejemplo de rúa jacobea o el próximo pueblo de Grañón en su trazado nos habla de esta senda. Ya en la provincia de Burgos otro pueblo lineal y representativo es el de Castrojeriz, que también tiene una sucesión de bodegas en su parte más alta en las laderas del castillo.⁶

Además a lo largo del Camino van a surgir los centros de acogida que fueron completados con los monasterios, y el peregrino va a tener cobijo en ermitas y santuarios.

El Camino Francés hizo llegar a los europeos a nuestra región y particularmente a los francos, que hasta dieron nombre al Camino.

El trazado que recorre el Ebro desde su desembocadura está envuelto en la leyenda, tanto es así que esta dice que lo recorrió el propio Santiago cuando estuvo en Zaragoza y que llegó hasta la localidad riojana de Jubera.

6. SANZ CALLEJA, UNAI. *Identificación y geolocalización de la arquitectura subterránea en la villa de Castrojeriz, Burgos*. Universidad del País Vasco, 2015.

La tradición quiere que en esta comarca predicara Santiago y prueba de ello son los numerosos fósiles de conchas o veneras jacobeanas y de bordones de peregrino que se encuentran en sus rocas, en la que está también marcada la huella del caballo del santo.



La tradición dice que los fósiles que se hallan en los campos de Jubera demuestran la presencia de Santiago predicando en su comarca. Museo de Arnedo. Rafa Lafuente

“Existen otras versiones de la leyenda que recogen la aparición milagrosa de piedras con formas singulares en los alrededores de la población de Jubera, tras el martirio y muerte de Santiago en Tierra Santa, como símbolos conmemorativos de la estancia de Santiago Apostol en esta localidad, mientras estaba predicando el evangelio por



Iglesia de Jubera, La Rioja.

En Jubera la tradición jacobea está presente en su retablo dedicado al santo, que predicó en el lugar. Carlos Fuentes

tierras riojanas, estas otras versiones citan la aparición de otros dos tipos de piedras figuradas jacobea: piedras con figura de corazón y piedras con figura de calabaza, además de las piedras con forma de bordón y piedras con forma de venera o concha de Santiago también aparecidas milagrosamente".⁷

7. Fósiles jacobea en La Rioja. En <http://folklore-fosiles-ibericos.blogspot.com/search/label/la%20Rioja>. Consultado en agosto de 2021.

8. RUIZ ORTÍZ DE ELGUEA, HORTENSIA. *La devoción a Santiago de Jubera en la Edad Media*. Berceo, nº 81, 1971, pág. 106.

En antiguos grabados aparece la localidad de Jubera, como uno de los destinos del itinerario hispano del santo, cuya iglesia contiene un retablo bajo la advocación del santo jacobea.

En esta localidad existen las ruinas de una ermita dedicada al santo a la que acudían en peregrinación muchos devotos de zonas alejadas y se conserva un documento que describe los milagros en ella acaecidos por intercesión de Santiago: *"En los folios de papel hay aún más: Entre ellos uno de 1521 que indica es ahora cuando surge la tradición, constatada en muchos escritos sobre el tema de Santiago en la Rioja, de que este Apóstol vivió en este lugar de Jubera, basado en las conchas de diversas formas (bordones, veneras, calabazas y corazones) símbolos de Santiago que se encuentran en esta tierra"*.⁸

En esta ermita se instituyó la "Noble Cofradía del Señor Santiago, de instituto riguroso de nobleza", a la que pertenecían los nobles de la zona, muchos de ellos descendientes del Solar de Valdeosera, cuyos fundadores habían participado en la mítica batalla de Clavijo.

El papel de La Rioja en el mundo legendario generado por la lucha contra los musulmanes no se debe olvidar. Clavijo es una referencia en esa contienda y la batalla de Ramiro I da pie a una ofrenda que se mantiene hasta hoy y que proporcionaba bienes y dineros a la catedral de Santiago y al hospital del lugar.

Relacionado con ese hecho tenemos que recordar la Procesión de las Doncellas en Sorzano que rememora el

Tributo que los cristianos debían entregar a los invasores consistente en la cesión anual de 100 doncellas a los árabes y este vergonzoso impuesto está en el legendario origen de la Batalla de Clavijo.

Calahorra fue el lugar donde se concedió el Voto obtenido a partir de la mítica victoria en la que el rey, con la ayuda de Santiago, derrotó a los invasores y que permitió la dádiva centenaria que fue abolida por las Cortes de Cádiz.

En esta ciudad algunos autores han escrito que predicó el apóstol, como lo narra Joseph González de Texada en la Vida de Santo Domingo de la Calzada: *"Fue siempre grande y populosa la ciudad de Calahorra que dista cinco leguas cortas de la Villa de Jubera, y no admite duda, que predicó en ella el Santo Apóstol, pues lo executó en tantas de España"*.⁹

En esta localidad se generó una renta eclesiástica que tiene su origen en un falso diploma escrito por un miembro del Cabildo catedralicio a mediados del siglo XII, poco después de la muerte de Gelmírez, afectó durante centurias a las tierras de la Corona de Castilla y del norte de Portugal. *"En realidad esta renta contaba con muchas variantes, aunque en principio consistía en el pago anual, a la Catedral de Santiago, de media fanega de grano y de una medida de vino por cada campesino que cultivase cereales y vid, y que tuviese una o más parejas de bueyes para las labores del campo"*.¹⁰

.....

9. JOSEPH GONZALEZ DE TEXADA. *Historia de Santo Domingo de la Calzada, Abraham de la Rioja, Patrón del Obispado de Calahorra, y la Calzada*. 1702, Facsimil, Gobierno de La Rioja, pág. 277.

10. ARRIBAS BRIONES, P. *Pícaros y Picaresca en el Camino de Santiago*, Burgos, 1993, pág. 108.



Batalla de Clavijo.

Basilica de San Francisco el Grande, Madrid.

José Casado de Alisal (óleo sobre lienzo, 1885)

La Batalla de Clavijo está en el origen de muchas de las leyendas, tradiciones e impuestos que se generan a través de su legendaria existencia.

Por eso la ciudad de los Mártires tiene una importante advocación jacobea. En el retablo de la iglesia dedicada al santo, vemos el sueño de Ramiro en el que se le aparece Santiago en las cercanías de Clavijo para anunciarle que participaría en la batalla para luchar contra los árabes, dando origen a esa legendaria ofrenda que se tachó de falsa desde su nacimiento pero que los agricultores castellanos pagaron hasta 1813.

La ciudad bimilenaria estuvo también en el Origen de la Orden de Santiago, ya que algunos autores piensan que surge directamente de la legendaria batalla clavijense.

Es por tanto importante el papel del Camino del Ebro y se refleja en sus representaciones jacobeanas de Alfaro y Calahorra junto con la de Jubera.

Pero no fue este el único Voto que sangró la economía agrícola alrededor de las batallas contra los árabes. Un santo riojano, muy unido al jacobeo, participó en la Batalla de Hacinas y la de Simancas junto con Santiago.

*vidieron dues personas fermosas e luzientes,
mucho eran más blancas qe las nieves rezientes.
Vinién en dos cavallos plus blancos que cristal,
armas quales non vío nunqa omne mortal;
el uno tenié croça, mitra pontifical;
el otro una cruz; omne non vío tal.*

[...]

*El qe tenié la mitra e la croça en mano,
éssi fue el apóstol de sant Jüán ermano;*

*el que la cruz tenié e el capiello plano,
éssi fue sant Millán el varón cogollano*¹¹

De este hecho surge el Voto de Fernán González por el que muchos pueblos de Castilla debían pagar un tributo al monasterio de San Millán. Este santo riojano también participa en la Batalla de Calahorra, uniendo dos tradiciones legendarias.

En la Batalla de Simancas que presumiblemente representa su autor Juan Ricci, en el retablo del monasterio de San Millán, el santo cabalga en un unicornio blanco para darle más misterio a la leyenda.

Clavijo y San Millán por tanto son dos enclaves intensamente relacionados con la leyenda santiaguesa y son referencias en el peregrinar a Compostela.

No solo en La Rioja se mantiene esa relación entre los dos santos. En Santiago de Compostela en el altar mayor de la iglesia del monasterio de San Martín Pinario aparecen los dos santos montados en sendos caballos blancos, que flanquean la escultura ecuestre de San Martín.

Por otra parte, algunos santos vinculados a La Rioja han formado parte del santoral jacobeo como San Gregorio Ostiense que cura la plaga de las viñas y Santo Domingo que construye puentes y hospitales para los caminantes.

Este santo dedicó su vida a cuidar de los peregrinos e instituye el germen de la Cofradía a él dedicada, que es el primer ejemplo de beneficencia grupal de España.

.....
11. GONZALO DE BERCEO. *Obra Completa*. Espasa Calpe-Gobierno de La Rioja, 1992, pág. 237.



*San Millán en la Batalla de las Hachinas.
Monasterio de San Millán de la Cogolla. La Rioja.*

Juan Rizi (óleo sobre lienzo, 1653-56)

Algunos peregrinos cuando llegan a Nájera suben a visitar el enclave emilianense, donde vivió este santo que también luchó con Santiago y generó un tributo.

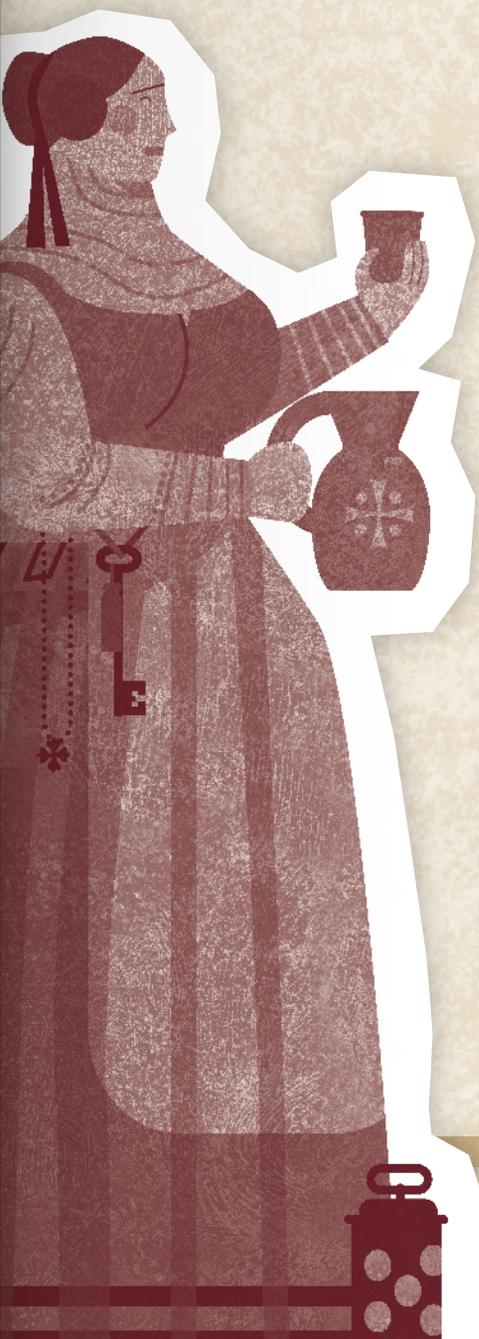


El Camino de Santiago y la hospitalidad

La peregrinación a lugares sagrados ha sido una costumbre habitual en muchas de las religiones. En la cultura cristiana tres eran los enclaves a los que caminaban los devotos por diferentes motivos: Jerusalén, Roma y Santiago como destinos más importantes.

*La hospitalidad de Abraham a los tres ángeles y el Sacrificio de Isaac.
Basilica de San Vitale, Ravenna.*

En la Biblia se dan muchas ocasiones en las que la hospitalidad es una virtud muy valorada. En las culturas nómadas era actitud habitual hacia los viajeros y caminantes.



Mapa de los monasterios del Camino

Diferentes órdenes religiosas sitúan sus monasterios a lo largo de la ruta jacobea.

Una de sus funciones era atender a los peregrinos y ofrecerles cobijo y alimento.



Fuente: elaboración propia. Cartografía: José María Elías y Carlos Fuentes

El peregrino poseía un estatus muy particular y su frecuencia y abundancia motivó el cambio en los hábitos y las costumbres de los pueblos que estos recorrían y llegó a condicionar el trazado de las comunicaciones, como el hecho de generarse un camino específico para este viaje. El Camino de Santiago es el itinerario que conduce a Compostela, siendo en la ciudad de Logroño donde confluyen dos de los ramales más importantes: El Camino Francés y el del Ebro.

En estos recorridos los peregrinos movidos por sentimientos religiosos en sus orígenes, tenían relación con los habitantes de los pueblos que atravesaban y las instituciones religiosas de cada época les proporcionaban apoyo y sustento.

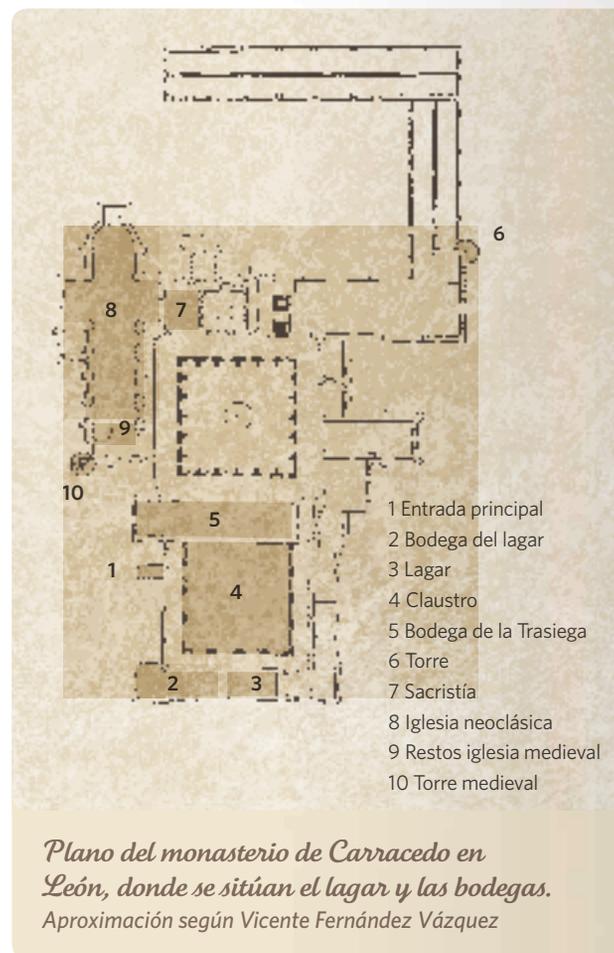
Este aspecto de la hospitalidad es una de las características esenciales del itinerario jacobeo desde sus albores y a tal fin se constituyen instituciones, infraestructuras y rituales que el viajero aprovecha en su camino.

Su origen es bíblico y evangélico y posteriormente fue una máxima en las Reglas de las órdenes religiosas, que tenían entre sus fines proporcionar hospitalidad a los peregrinos de toda índole.

Dentro de la caritativa dieta que ofrecían los monjes a los peregrinos aparece en muchos casos el vino como parte de la alimentación. Este era un alimento consumido habitualmente en los monasterios.

En la Regla de San Benito sobre el vino que deben ingerir los monjes, leemos: *"No obstante atendiendo a la debilidad de los flacos, creemos que basta a cualquiera*

*una hemina de vino al día... Pero si la situación del lugar el trabajo o el calor del estío exigiere que se de algo más, estará al arbitrio del superior el concederlo".*¹²



Plano del monasterio de Carracedo en León, donde se sitúan el lagar y las bodegas. Aproximación según Vicente Fernández Vázquez

12. Regla de Nuestro Padre San Benito, Capítulo 40, pág. 82, http://win.ocist.org/pdf/ES_RB_Decl.pdf. Consultado en agosto de 2021.

Sobre las cantidades consumidas en estos centros hay muy variadas referencias: *"Convertida en litros la ración diaria e individual oscilaba entre los 4 litros de un freire y el medio litro de una moza de freira. No obstante la jerarquización, hay un claro predominio de la equivalente a litro y medio de vino puro (escribanos, criados de la despensa o del sobrado, carnicero, salcedero, etc.) que podríamos considerar como lo más normal entre los asistentes y que se halla dentro de la regla general de consumo en Europa.*

*Los peregrinos recibían según estimaciones de los freires, medio azumbre de vino aguado, alguno dice dárseles medio azumbre o casi, es decir, aproximadamente un litro por cabeza, siendo el de los enfermos de mejor calidad, sin precisar cuantía".*¹³ Y en las Ordenanzas de 1540 capítulo XL se dicta que *"a cada peregrino se le entregue un tercio de azumbre (0,672 litros) por comida de vino puro de calidad"*.

Los monasterios poseían espacios para albergar a pobres y caminantes. En sus explotaciones agrarias se cultivaba la vid y el vino obtenido se guardaba en las bodegas que estos cenobios tenían. Ejemplos de bodegas monacales son las de San Benito en Sahagún, el monasterio de Carracedo en León o las granjas monacales de la comarca gallega de la Ribeira Sacra.

El vino era empleado en la liturgia. No debemos olvidar que la comunión empleando las dos especies de pan



Imagen de la cocina del monasterio de Samos, Lugo.

Las cocinas monacales eran un espacio importante dentro del edificio conventual, allí se preparaban los alimentos que se ofrecían en caridad a los peregrinos.

y vino se mantiene hasta la Edad Media como continúa hoy en algunos rituales orientales.

.....
13. MARTÍNEZ GARCÍA, LUIS. *El Hospital del Rey de Burgos. Poder y beneficencia en el Camino de Santiago*. Universidad de Burgos, 2002, pág. 264.

El vino era además un alimento considerado como total en las Reglas monacales como la de San Benito, donde se regula su consumo según la edad, actividad y estado, por lo que en los monasterios se precisaba de una abundante cantidad de vino para la ingesta de sus miembros.

En la alimentación de los menesterosos y peregrinos el vino era una parte importante de la dieta caritativa, por lo que se necesitaba almacenar grandes cantidades de esta bebida como nos lo demuestra la gran cuba del monasterio de los benitos de Sahagún que almacenaba hasta 80.000 litros de vino.

Sobre este envase hay opiniones diversas sobre el material con el que estuviera construida, como se expresa en un trabajo del siglo XVIII. *“Las cubas y cisternas vinarias de cal y canto descritas en el tomo 19 del Semanario de Agricultura, nº 474, presentan utilidades del mayor bulto que hacen desear las ensaye en España algún cosechero ilustrado. A ellas debió pertenecer si no mienten la fama y los refranes la antigua cuba de los Benitos de Sahagún en Castilla la Vieja, de cabida según cuentan de dos mil o más cántaros, y alguna otra que probablemente tendremos de la misma especie en nuestras provincias septentrionales y del centro”*.¹⁴

El vino también era empleado en las actividades sanitarias y curativas ya que se utilizaba para la sanación de heridas, en emplastos y otros preparados farmacológicos.

.....
14. En: *Agricultura General de Alonso de Herrera*, corregida según el texto original de la primera edición publicada en 513 y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense. En la Imprenta Real. Madrid 1818, pág. 500. Consultado en septiembre de 2021 en: <https://bibdigital.rjb.csic.es/records/item/9699-agricultura-general-de-gabriel-alonso-de-herrera-tomo-i>



Convento de monjes Antonianos.

Castrojeriz, Burgos.

En el monasterio de San Antón se repartía el vino santo a los peregrinos enfermos que recorrían el Camino. Fue un enclave al que se acudía de toda Europa para conseguir la sanación del “fuego de San Antonio”.

Así en el capítulo de gastos del Hospital compostelano, al promediar el siglo XVIII, sobresalía *“el vino que se consume anualmente en las raciones de enfermos y Ministros, curación de unos y otros”*, que rondaba los 20.000 reales de vellón anuales, superando netamente los apartados de cereales e incluso el de la carne. *“En*

1733-34 cada paciente recibía una ración diaria de 183,76 mililitros. Esta dosis de alcohol (sumada a la de aguardiente, y tal vez un poco de anís) representaba 109,30 calorías, que suponían el 4,67% de las calorías totales. Por lo demás, la utilización de vino en los hospitales europeos parece haber sido una práctica habitual, como lo pone de manifiesto Andrés Laguna haciendo referencia a los siglos XVI y posteriores".¹⁵

Las bodegas monacales guardaban también el vino recibido como pago de rentas y diezmos por lo que su tamaño y capacidad era muy grande.

Logroño, que tuvo varios hospitales para cobijar a estos caminantes, es un ejemplo de esa virtud de la hospitalidad hacia los peregrinos e incluso su propio trazado tiene que ver con el recorrido de los viajeros a través de su calle más emblemática, la Ruavieja.

A esa calle y al producto más significativo elaborado y guardado bajo su trazado dedicamos esta Exposición. En ella vamos a contar la historia de la calle que es Camino y es "calle del vino" y es el eje de la hospitalidad que la ciudad ha ofrecido a los peregrinos jacobeos.

En relación con la hospitalidad jacobea nuestra región tiene motivos para presumir por la especial dedicación al cuidado y protección de los peregrinos desde épocas remotas. El viajero Enrique Cock en su viaje acompañando a Felipe II, dice: "en ella se guarda el cuerpo de Santo Domingo, que fue peregrino e hizo en esta comarca muchas obras de aderezar caminos y puentes para que los peregrinos que iban a Santiago no hallasen estorbo".¹⁶

Entre las dádivas que monjes y hospitaleros daban a los peregrinos estaban los alimentos y el vino. Este producto complementaba las comidas y era portado en las calabazas por los jacobitas.

*Su puerta esta abierta a todos los enfermos y a los sanos,
no solo a los católicos, sino también a los paganos,
a los judíos, a los herejes a los ociosos y a los casquivanos
en una palabra a los buenos y a los profanos.*¹⁷

La relación entre el Camino, la hospitalidad, las devociones y el vino son algunos de los temas que vamos a mostrar en esta exposición.

15. GARCÍA GUERRA, DELFÍN. *El Hospital Real de Santiago (1499-1804)*. Fundación Barrié, 1983, pág. 441.

16. COCK, ENRIQUE. *Jornada de Tarazona hecha por Felipe II*, en 1592. Edición de 1879, pág. 51-52.

17. PERIS, ANTONIO. *El Ritmo de Roncesvalles: estudio y edición*. Universidad del País Vasco. Cuadernos de Filología Clásica. Estudios latinos, nº 11. UCM, Madrid, 1966, pág. 197.



El Hospital del Rey de Burgos era afamado entre los peregrinos por la calidad de sus alimentos, por lo que repartía diariamente centenares de comidas. Luis Vicente Elías



OCEANO ATLANTICO

No Canadá

Golfo de México

Mar Mediterráneo

El Camino de Santiago y el Vino

Puede parecer extraño tratar de unir un camino con un producto agrícola, pero si recorremos este itinerario con imaginación y devoción vamos a entender como hay una estrecha relación entre el Camino de Santiago y el Vino, y podemos encontrar algunos de los ejemplos que nos garantizan esta vinculación.

En la exposición a la que se dedica este catálogo, el visitante puede recorrer el Camino de Santiago, a través de ilustraciones y representaciones vinculados con la cultura del vino, en un gran panel semicircular. Rafa Lafuente

ATLÁNTICO



Rias Altas

San Andrés de Teixido



San Andrés de Teixido
CATEDRAL

LACORUÑA

A Coruña



Castro de Gropello, O Castelo
MOLINA DE MARATELÓ

SANTIAGO DE COMPOSTELA



Santiago de Compostela, O Castelo
LUCIDA O LU
DE GERMÁN
CATEDRAL DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Pontevedra

PONTEVEDRA



Monarca de Galicia
MOLINA

VICO

ORENSE RIBEIRA SA

Ourense

PORTUGAL

GALICIA

Mar Cantábrico



PRINCIPADO DE ASTURIAS

OVIEDO

Lugo

LUGO



El Primer Día
LA CUPA DE ASTURIAS
El primer día de la peregrinación se celebra en Oviedo, la capital del Principado de Asturias. Allí se encuentra el Santuario de San Salvador, donde se conserva la Cupa de Asturias, un cáliz que se cree que fue usado por el rey Astolfo para celebrar la victoria sobre los musulmanes en 788.



El Segundo Día
LA CATEDRAL DEL SECCO
El segundo día de la peregrinación se celebra en Ponferrada, una ciudad conocida por su impresionante arquitectura gótica y por ser el hogar de la Catedral del Seco, un templo que destaca por su fachada de granito.

San
HERNÁNDEZ DE CUBA
San Hernández de Cuba es un santo asturiano que se venera en la localidad de Villalonga del Páramo. Su festividad se celebra el 15 de mayo, y es una de las más importantes de la zona.



CASTELLÓN

León

LEÓN

S. Miguel del Camino

Villalonga del Páramo

Morillo de las Matas

PONFERRADA

Fonfría

Pedraza del Camino

ASTORGA

Puerto de Ordoño

El Bazo Barro

Bercoinos del Real Camino

Saldaña



San
LA CATEDRAL DE LUGO
La Catedral de Lugo es una de las joyas de la arquitectura gótica asturiana. Fue construida entre los siglos XII y XIV, y destaca por su fachada de granito y sus altas torres.



Yacinto
LA CATEDRAL DE ZAMORA
La Catedral de Zamora es un templo gótico que destaca por su fachada de granito y sus altas torres. Fue construida entre los siglos XII y XIV, y es una de las obras más importantes de la arquitectura gótica castellana.

Zamora

Mar Cantábrico



SANTANDER

CANTABRIA

BILBAO

P
VA

LA LEÓN

Burgos

VITORIA

La Puebla

Brías

TIARRO

Baturo

Suano Domingo de La Calzada

Nájera

San Millán de

Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo



Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo



Rio Ebro

Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo



Palencia



Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo

Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo

Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo

S. Juan de Ortega

Hervales

Grisón

Villaverde de Merindad de Oca

San Millán de

Tresvalles de los Templarios

Caraballa de La Cruz

FRÓMISTA



Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo

Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo

BURGOS



Ibañeta de Juara

Zaldarriaga

Villaverde de Merindad de Oca



Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo

Frechilla

Castell de Sant Mateo

Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo
Castell de Sant Mateo

Golfo de Vizcaya



SAN SEBASTIÁN

Caminos Viecos del Interior

San Juan de la Virgen DE LA CAVERNA
Se trata de un santuario subterráneo, al que se accede por un túnel que se abrió en el siglo XV. El santuario está dedicado a la Virgen María y a San Juan Bautista.

Juan José Plaza, Premio Nacional de Gastronomía DE LA ALBARRA
Este chef de San Sebastián es conocido por su cocina creativa y su compromiso con los productos locales. Su restaurante, El Celler de San Juan, es uno de los más prestigiosos de la zona.

Caminos Francés

SAINT JEAN PIED DU PORT



Monasterio de Euzkadi DE LA CATEDRAL DEL VINO
Este monasterio, fundado en el siglo XII, es conocido por su producción de vino de alta calidad. Su arquitectura es un ejemplo de la tradición basca.

PAMPLONA



Los Troncos de San Juan
Este festival, que se celebra en San Juan de la Virgen, consiste en quemar troncos de madera para purificar el territorio.

Monasterio de Leizor
Este monasterio, fundado en el siglo XII, es conocido por su producción de vino de alta calidad. Su arquitectura es un ejemplo de la tradición basca.

ESTELLA

Puerto la Reina



Elaboración DE LAS BODEGAS
Este proceso, que se lleva a cabo en las bodegas, consiste en almacenar el vino en barricas de roble para darle sabor y madurarlo.

LOGIÑO

Yarza

Agacillo

Arribas

CALAHORRA

Ribera de Soto

Alto

Caminos Tardos del Ebro

Las Bodegas de Euzkadi en la Reconstrucción DEL VALLE DE LA DOLYPLACACIÓN DEL VINO
Este proyecto, que se lleva a cabo en el Valle de la Dolyplacación, consiste en reconstruir las bodegas tradicionales y promover la producción de vino de alta calidad.



Se podría pensar que para un caminante es esencial el agua, pero cuando conozcamos los valores que el vino ofrece al peregrino a lo largo de todo su itinerario, veremos que la relación es profunda.

Bueno es el vino

pero si el agua mana de una fuente fresca, cristalina y pura, buena es el agua... pero mejor es el vino que el agua.

Partimos de la descripción que de las aguas da la primera guía del Camino, con respecto a las existentes en la región: *"Por la villa denominada Los Arcos discurre una corriente de agua mortífera, y después de Los Arcos, junto al primer hospital, es decir, entre Los Arcos y el mismo hospital, pasa una corriente de agua mortífera para las caballerías y los hombres que la beben. Por la localidad llamada Torres, en territorio navarro, pasa un río mortífero para los animales y las personas que lo beben. A continuación, por la localidad llamada Cuevas, corre un río que es también mortífero. Por Logroño pasa un río enorme llamado Ebro, de agua sana y rico en peces. Todos los ríos entre Estella y Logroño son malsanos para beber las personas y animales, y sus peces son nocivos".*¹⁸

El agua en el Camino era necesaria y su calidad no sería tan negativa como la describe el *Codex Calixtinus*, pero nos ha servido de pretexto para relacionar el vino con el recorrido jacobeo. El propio nombre *calixtinus* hace referencia al *calix* o envase de consumo del vino.

Siguiendo con las referencias lingüísticas, San Isidoro dice que *"baculus"*, el bastón del peregrino, viene del dios Baco, y hay quien opina que *"coquin"*, término francés que se refiere al pícaro, viene de la *coquille* o concha de los peregrinos, que tenían fama de ser algo tunantes.

El vino era esencial y placentero en el Camino y su abstinencia debía de ser una dolorosa decisión, pero muy valorada espiritualmente como penitencia. Así nos lo cuenta Santa Brígida de Suecia, que hizo el Camino de Santiago en el siglo XIV en compañía de su esposo Ulf Gudmarsson, quien prometió no beber vino a lo largo de su recorrido desde aquel país nórdico hasta Compostela. En las Revelaciones que escribe la Santa declara que esa penitencia le sirvió para llegar al Cielo sin la estancia en el Purgatorio.

.....
¹⁸ *Guía del peregrino medieval (Codex Calixtinus)*, Trad. de Millán Bravo Lozano, Centro de Estudios Camino Santiago. Sahagún, 1989, pág. 29.

Cuando el peregrino francés llega al Monte del Gozo, su mejor celebración es tomar un buen trago de vino, que se lo había ganado:

*Quan nos fûmes a Montjoie
Mon coeur tresailit de joie
De voir Saint Jacques le Grand
Du vin de ma calebasse
Alors j'en ai pris d'autant.*

Otros peregrinos que venían por el Camino que desde la costa llevaba al Camino Francés, cantaban recordando que todavía les quedaba vino que traían de Francia:

*Quand nos fûmes a la montagne
Saint Adrien
Un reste de vin de Champagne
Nous fit du bien
Nous avions souffert la chaleur
Dans le voyage
Nous fortifiâmes notre coeur
Pour ce pelerinage¹⁹*

Y Antoine Fusil, cura de París y doctor de la Sorbona escribe sobre la Cofradía de Santiago de París en el siglo XVI: "un resumen de esto se puede observar en julio, en la procesión de Santiago del Hospital, en la que imitan a ese

santo en la persona de un buen bebedor de tazas, al que denominan rey, y lo disfrazan con sombrero, bordón, calabaza y un traje apostólico, recubierto de conchas, escamas y raspas de la mar. Allí se vacía a la perfección la calabacera y sabe Dios si en la comida no repiten con la bota a beber como esponjas, y después de la comida bailan una fiesta en himno de cátedra tamborileada, solemnizando su peregrinación, en bacanal, con lo que bacanalizan la santidad de su solemnidad. Bailan y saltan y caracolean, el supuesto mérito de su viaje a Galicia".²⁰

Una vez vista la valoración y la importancia de esta bebida en el pasado volvamos al Camino.

En nuestra visión otoñal del itinerario riojano recorrido por los peregrinos mientras se efectúan las vendimias, y se atraviesan los viñedos desde Logroño hasta Hervías, recordamos un adagio castellano: "no plantes viña junto al Camino, ya que el que pasa lleva un racimo", y se cuenta una vieja tradición de que los racimos caídos no debía recogerlos el propietario, pues eran para los pobres, las viudas y los forasteros que caminaran por allí. Los viajeros que pasaran junto a su viñedo tenían libertad para comer uvas, pero no podían llevárselas como da testimonio el versículo sagrado:²¹ "Cuando entras en la viña de tu prójimo, podrás comer uvas hasta saciar tu apetito; pero no guardarlas en tu zurrón".

19. ECHEVARRÍA BRACO, PEDRO. *Cancionero de los peregrinos de Santiago*. Centro de Estudios Jacobeos, Madrid, 1971, pág. 21.

20. ARRIBAS BRIONES, P. *Op. cit.* pág. 132.

21. *Deuteronomio* 23, 24.

En el final castellano del Camino, donde comienzan a hablar gallego y plantan, "*mencías y godellos*", nos dicen:
*Non plantes nunca viñas xunto al camino
que se las comen todas os pelengrinos.*

Si leemos los libros de viajes desde el primero citado siempre se hace descripción de la riqueza que las tierras recorridas poseen en relación con el pan y con el vino, con una valoración muy positiva de aquellas que obtienen esos frutos como muestra de riqueza y feracidad. Así, de las tierras navarras cercanas a Estella relata, "*fértil en buen pan, optimo vino, carne y pescado llena de toda suerte de felicidades*". En cambio al referirse a Galicia escribe: "*escasa en trigo y vino, pero abunda la sidra y el centeno*".

Muchos viajeros hablan de los vinos de las regiones visitadas, Francisco Bertaut en 1659 y refiriéndose a Nájera dice: "*ciudad muy bonita, muy poblada y situada en un país bastante agradable, lleno de viñas, de árboles y de huertas*".

Ambrosio de Morales en su viaje por las tierras asturianas y gallegas, a mediados del siglo XVIII²² buscando reliquias en templos y monasterios, descubría en el paisaje el viñedo que alababa.

Poco a poco iremos relacionando este cultivo con el lento caminar de los peregrinos.

Es una evidencia que a lo largo de todo el itinerario el peregrino se encontraba, como lo hace hoy, con viñedos con muy pocas diferencias. Las viñas y el vino, por lo tanto, resaltaban a los ojos del peregrino como todavía ocurre hoy, y en La Rioja el paisaje es el vino.

Los últimos viñedos que el caminante encuentra en Francia son los que pertenecen a la Denominación de Origen Irulegui. Allí recuerda el peregrino a los santos protectores del viñedo que ha visitado en Burdeos.

En Saint Jean de Pied de Port, se despiden el caminante del viñedo, mientras observa una pequeña talla de San Vicente, patrono de los viticultores franceses, que en España recibe muy pocas devociones.



Iglesia de Saint Jean de Pied de Port.

En muchas representaciones artísticas del Camino se van a observar escenas relacionadas con la actividad vitivinícola.

22. *Viage de Ambrosio de Morales por orden del rey D. Phelipe II a los reynos de León, y Galicia, y Principado de Asturias, para reconocer las reliquias de Santos... / dale a la luz con notas, con la vida del autor y con su retrato...* Madrid, 1795.

SAN VICENTE

En la portada de la iglesia parroquial un vendimiador con su cesto a la espalda y rodeado de racimos le recuerda al peregrino que va a comenzar un camino del vino y que en esta tierra en la que entra el patrono de la agricultura será San Isidro y en muchas iglesias lo verá, junto con su yunta de bueyes y su arado.

De esta comarca francesa en la que impera la variedad "*tannat*", salió este vidueño, en las alforjas de otro peregrino, hacia Argentina y Uruguay, siendo hoy la variedad estrella de este último país.

Después de cruzar los Pirineos, el caminante descendía de las montañas navarras hacia su capital y no se encontraba con viñedos hasta la Cuenca de Pamplona donde los parrales eran abundantes antaño.



Del inhóspito terreno montaraz de Roncesvalles nos habla su elocuente Poema:

*“Después de la Era, el año mil ciento
Y deben contarse setenta de aumento,
Al nuevo Hospital se dio fundamento,
Porque halle el viajero cobijo y sustento.
Sobre los rigores del tiempo invernal,
El hielo es perpetuo, las nieves igual,*

*El cielo brumoso y el viento glacial,
Tan sólo es tranquila la casa Hospital.
La tierra es estéril, y por tal destino,
Carecen las gentes de pan y de vino,
De sidra y de aceite, de lana y de lino,
A todos provee por amor divino”.²³*

SAN ISIDRO



San Isidro toma el testigo del patronazgo de los viticultores que en Francia lo ostenta San Vicente.

.....
23. http://www.xacobeo.fr/ZF2.01.pel.Preciosa_la_fr_es.htm. Consultado el 13 de abril de 2021.



En la Catedral de Pamplona, en una clave de un arco, el monje trasiega un pellejo a la cuba como una tarea habitual en la bodega monacal.

En la catedral de Pamplona el peregrino observaba las primeras representaciones que vinculaban el templo con la actividad vitivinícola. En muchos de los capiteles, frisos y tallas el caminante va a ver representadas las labores del viñedo, como actividad esencial a lo largo de todo el itinerario.

Siguiendo hacia su destino, pasando el Puerto del Perdón comenzaban los viñedos que no dejará el caminante hasta los Montes de Oca ya en tierras burgalesas. Hoy la comarca de la Riojilla burgalesa ha perdido sus cepas y se ha convertido en una importante región cerealista.



A través de la reliquia de San Guillén pasa el vino para ser bendecido y repartido entre los devotos.

Al llegar a Obanos la reliquia de San Guillén, nos recuerda que estamos en tierras de viñas. Los devotos pasaban vino por la reliquia del santo. Su cráneo recubierto de plata dejaba colar el vino bendito antes de ser repartido entre los fieles y ese vino bendecido se guarda para curar heridas y enfermedades, ritual que se repite cada jueves de la semana de Pascua de Resurrección.



La Virgen de Arnotegi lleva en su mano un racimo de uvas recordando que el nombre de su ermita tiene que ver con las tierras de viñedo.

El peregrino verá a su izquierda en un altozano la Ermita en la que hizo penitencia este santo guardando la talla de la Virgen de Arnotegi, con nombre que en euskera designa a un lugar de vino, cuya imagen tiene un racimo de uvas en su mano derecha y portando al niño sobre su regazo.



En el monasterio de Irache en Estella el peregrino puede beber vino en una fuente como antaño se hacía en las fiestas regias.

Siguiendo con nuestro tema en el Camino encontramos una fuente en la localidad de Villatuerta que nos dice:

*Bebed agua peregrino
Tomad descanso y dejad sed
Y en próxima etapa sabed
Que os dará fuerza y buen vino.
Aquí Nació San Veremundo
Que en Irache fue su abad
Pedid su gracia y marchad
Haciendo amor el Camino.*

Este santo hizo milagros con el pan y en el Camino nos interesaremos por los milagros narrados en relación con el vino, que serán frecuentes.

El caminante llegará a Estella, donde podrá visitar una bodega que tiene un interesante Museo del Vino y beber de una fuente que mana vino en recuerdo de otra medieval que hubo por estas tierras. Es el viajero Cock quien dice que era tan abundante el vino en el siglo XVI en esa comarca navarra, que hasta tenían una fuente de vino en la ciudad de Estella. Lo mismo narra de otras lo-

calidades que recibieron a Felipe II, como cuando se refiere a Cariñena: *"Habían hecho dentro de su pueblo dos fuentes de vino, una de blanco y otra de tinto, de las cuales cada uno bebía quien tenía ganas. Esta tierra es muy fértil de vino"*.

En enero del año santo de 1507 acudió Felipe I (Felipe el Hermoso) a Santiago y se celebró su llegada, *"con la organización de festejos populares en la recién despejada plaza del Hospital, donde se montó para disfrute del pueblo llano un estanque de vino del Ulla, de muy discreta calidad, pero barato y abundante"*.²⁴

En esta referencia puede estar el remoto origen de la fiesta que actualmente se celebra en la comarca coruñesa del Ulla donde se ofrece vino a todos los asistentes en enormes envases de piel de cabra que simulan los antiguos odres, en la localidad de Sarandón en Vedra.

Las fuentes de vino son acontecimientos frecuentes en épocas pasadas y hoy algunas localidades vuelven a ofrecer vino a sus vecinos y visitantes con motivo de algunas fiestas en sofisticadas fuentes que pueden dar vino tinto y en otro conducto blanco.

.....

24. SINGUL, FRANCISCO. *Vino y Cultura medieval: Galicia y los Caminos de Santiago*. APECSA, 2010, pág. 85.

En Logroño, el peregrino atraviesa el puente que construyó un santo burgalés que también tuvo un milagro relacionado con el vino, y poco después pasa frente al arco de entrada de la Ermita de San Gregorio, santo obispo protector de los viñedos, que acudió de Roma para curar una plaga de langostas en las cepas y tuvo como discípulo a Santo Domingo de la Calzada, a quien ordenó sacerdote.

Camina el peregrino por esta calle sobre los huecos sombríos de las bodegas logroñesas que han guardado el vino durante cientos de años. La vecina muralla por esta zona se llamó, "*la cerca de las bodegas*" y las primeras citadas se remontan al siglo XIV.

Al salir de Logroño el caminante sigue viendo viñedos y pasa al lado de una bodega institucional que junto con un centro de investigación sobre la vid y el vino, son ejemplo del quehacer vitivinícola actual de esta comunidad. Si es aficionado y se acerca a las plantaciones cercanas a la senda verá variedades autóctonas y se extrañará del número y la tipología de estas cepas locales.

Al lado de otra bodega encontrará el peregrino los restos excavados de un hospital y templo de acogida de caminantes levantado por la Orden de Malta que va a

estar muy presente en el itinerario. Alrededor el viñedo recuerda al jacobita que en tierra de viñas está.

En Navarrete, el caminante se encuentra con otro camino sagrado, el que tomó San Ignacio de Loyola para viajar a tierra santa. La visita a su parroquia y la contemplación del suntuoso retablo barroco ornado de doradas uvas le muestra que está en tierra de viñas. A la salida del lugar en el cementerio quedan restos del antiguo hospital de San Juan de Acre y en un capitel se observa una persona bebiendo vino.

Esta localidad alfarera se vincula al vino mediante los envases elaborados por los ceramistas para contener y consumir el vino. El cántaro de Navarrete de capacidad de 16 litros ha servido de medida para todas las transacciones comerciales de este producto hasta nuestros días.

Muy cerca del Camino una bodega muestra una excelente colección de piezas de cerámica relacionadas con el vino en esta localidad de alfareros.

Sigue el caminante entre viñedos hasta el Alto de San Antón donde encontrará los restos de un antiguo hospital, que recordará cuando llegue a la localidad burgalesa de Castrojeriz, muy vinculada de nuevo al vino.



San Gregorio vino de Roma a curar una plaga de los viñedos y peregrinó a Santiago. Tuvo como discípulos a Domingo y Juan, constructores de puentes.



San Millán recibió a una multitud a orar junto a él y les ofreció vino y alimentos multiplicando las viandas.

Algunos peregrinos en Nájera tomaban el Camino río arriba para postrarse a los pies del santo Millán que fue compañero de batallas del jacobeo y conocer el milagro de la multiplicación del vino que hizo este santo para saciar la sed de sus devotos. Así relata Gonzalo de Berceo el milagro:

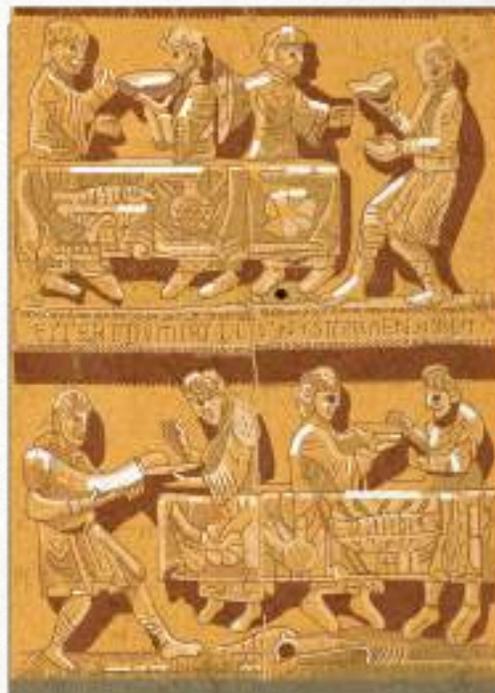
*End a pocos de días que enfermos que sanos
Cadieron grandes ientes, pueblos muy sobianos
Por ver al sancto omne e besarli las manos,
Por aquí eran nomnados los montes cogollanos.*

*Fueron desent cuitados, ca façade grant calura,
Brebien de buen grado vino de vinna madura.
El vasallo de Christo sedie en grant pressura,
E tenie poco vino, una chica mesura.
Parte de los mezuinos el varon esforzado
Firme por en las cueytas del Criador amado,
Mandó que se asentasen las ientes por el prado
Que lis diesen del vino que li avie sobrado.
Posaronse las gentes, adussieron el vino,
Cabrielo refez mientre en un chico barquino,*



*Mando el omne bueno al so architriclino
 Que non desamparase nin rico nin mezquino.
 Bendiso él los vasos con la sue sancta mano,
 Ministrólis el vino el so buen escançiano,
 No ovo grant ni chico nin enfermo nin sano
 Que non tenie el vino delante sobeiano.
 Foron todas las gentes alegres e pagadas*

.....
 25. GONZALO DE BERCEO. *Op.cit.*, pág. 189.



La arqueta de San Millán relata el milagro en una tablilla de marfil tallado.

*Façiense del abondo todas maravelladas,
 Vedien que vertut era que las avie çevadas,
 Sino de tantos non serie abundadas.
 La caridad perfecta que Sant Millan era,
 E la sancta creencia que es sue compannera,
 Essas façien el vino creçer de tal manera:
 Do estas se iuntaron nunqua menguó çevera.²⁵*

Si seguimos por el Camino Francés, en el término del Castillo najerino, el peregrino puede buscar los restos excavados en la lastra de al menos tres lagares rupes- tres en los que se pisaba el vino en la antigüedad, antes de hacerlo en los lagares cubiertos como los que acabamos de visitar. No son muy frecuentes los lagares rupes- tres en esta comarca najerillense, pero hay referencias de otros dos en Arenzana de Arriba y de Abajo.

El peregrino que viene de tierras alavesas habrá visto estas instalaciones pétreas en las que se elaboraba el vino en la antigüedad. Son abundantes los ejemplos en la margen izquierda del río Ebro en las localidades de Ábalos, San Vicente, Labastida y Briñas.

En el recorrido el peregrino va a pisar las rojizas tierras arcillosas que son la base de las cepas de "*tempranillo, garnacha y viura*", que observa el caminante en esta co-

marca. En Azofra un pequeño Barrio de Bodegas ofrece hoy un fresco vaso de clarete al peregrino, antes de perder de vista las cepas subiendo la cuesta que se abre a una tierra de cereales.

La localidad de Santo Domingo de la Calzada es un compendio de información jacobea, y entre los relatos milagrosos del santo se describe su cultivo de la viña y como un vecino impío le arruinaba la plantación con la entrada de sus animales en el viñedo, y el santo le castiga por su negligencia.

Pasa el caminante por Grañón, localidad en la que se encuentra la primera referencia a una bodega en La Rioja del siglo XI, y abandonamos las tierras de vino para entrar en las burgalesas del cereal, aunque en el pasado también cultivaron las viñas hasta la llegada a los Montes de Oca.



En Santo Domingo hay un milagro del santo relacionado con el viñedo que este poseía y era arrasado por el rebaño de un impío pastor.



San Juan de Ortega, mediante su oración, obtuvo el milagro de llenarse una cuba rota, que se había vaciado durante la noche y amaneció completa ante la sorpresa del santo.

En el santuario de San Juan de Ortega se relata el milagro que este santo realizó al rellenar milagrosamente una cuba que se había derramado, en el vecino pueblo de Frechilla, cuando acudía en peregrinación a Santiago. El relato narra como el santo fue hospedado por caridad en una bodega, y en el transcurso de la noche una cuba rompió su cello y se perdió el vino en ella contenido. Al amanecer el santo descubrió el desastre y orando suplicó a Santiago y a la Virgen que repararan la desgracia y

milagrosamente el vino volvió a su envase sin deterioro ninguno.

La imponente catedral de Burgos es un hito jacobeo imprescindible y el caminante puede buscar en el coro la tabla que representa a Noé trabajando la viña y otra en estado de ebriedad. El retablo que exhibe el Árbol de Jesé, que hizo Diego de Siloe, le recuerda al peregrino algunas de las grandes cepas que ha observado en su caminar.

En el templo dedicado a San Lesmes el peregrino tendrá en la memoria los milagros narrados en la *"Vita s. Adelelmi"* del siglo XII, donde se describe entre otros portentos como curó a una mujer con una mezcla de vino y agua bendecidos. También con ocasión de su muerte se juntó una portentosa multitud que pudo consumir alimentos y vino sin que la cuba que lo contenía se vaciara y quedase llena milagrosamente. Hechos como

este va a conocer el peregrino entre la historia y la leyenda a lo largo del Camino.

De esta ciudad dice Andrés Navagero, embajador veneciano ante Carlos V, que *"se cría poco vino y el trigo que se coge es poco"*, pero alaba las cualidades comerciales de la villa, *"aunque por ser pueblo muy rico se venden muchas mercancías y los mejores vinos de España"*.



A la muerte de San Lesmes se concentró una gran cantidad de fieles que fueron alimentados milagrosamente por el santo muerto, multiplicando el pan y el vino.

En Burgos, la salida de la ciudad mantiene el nombre de Los Parrales donde se encontraban los viñedos de la localidad, entre los que se levantó un hospital, que aprovechó sus frutos.

Esta viña dada "por Alfonso VIII con capacidad para 250 obreros, es decir unas 11 hectáreas de superficie y según todos los indicios plantada en el terreno después cercado y conocido como Parral, contiguo al edificio hospitalario y cuyos frutos surtieron en buena medida las mesas de los romeros hasta el siglo XVI".²⁶

"En cuanto a la ración del peregrino para una sola comida, la hemos estimado en 575 gr, de pan blanco, un litro de vino aguado, 306 gr de carne generalmente de carnero y en orden decreciente, cecina de oveja, bovino y porcino y para los días de abstinencia el valor de la carne en pescado (aprox 85 gr de cecial y 333 gr de sardinas) con aceite y queso en pequeñas cantidades sin que tampoco consten los huevos; el potaje diario llevaría algunos aderezos de hortalizas y en menor medida legumbres los días de carne y más legumbres secas –habas o garbanzos– o frescas según el tiempo en aquellos días de abstinencia".²⁷

.....
26. MARTÍNEZ GARCÍA, LUIS. *El Hospital del Rey de Burgos. Poder y beneficencia en el Camino de Santiago*. Universidad de Burgos, 2002, pág. 95.

27. *Ibidem*, pág. 295.

28. MARTÍNEZ GARCÍA, LUIS. *El albergue de los viajeros: del hospedaje monástico a la posada urbana*. IV Semana de Estudios Medievales: Nájera, 2 al 6 de agosto de 1993 / coord. por José Ignacio de la Iglesia Duarte, 1994, ISBN 84-87252-34-6, págs. 71-8, pág. 89

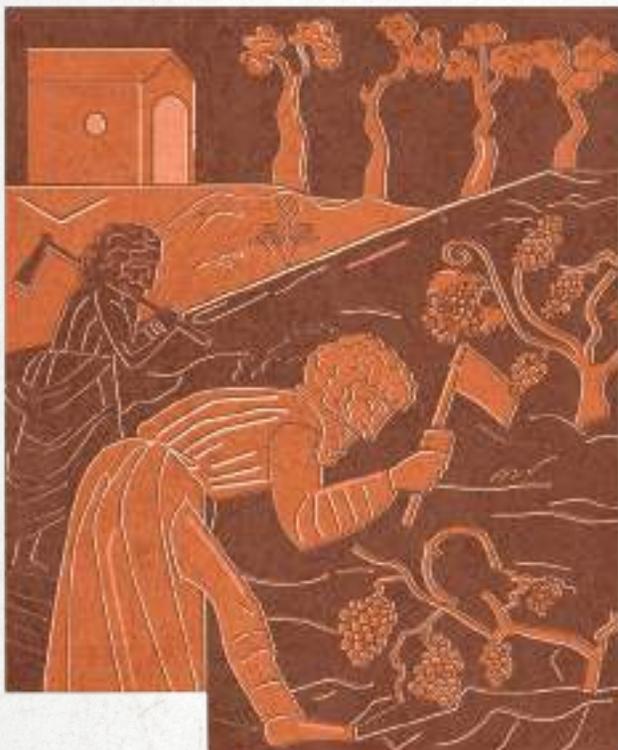
29. *Ibidem*, pág. 85.

Por lo tanto, en los hospitales se daba alimento y su cantidad y calidad estaba en relación con las rentas y posibilidades económicas de cada institución, así en "el hospital de Villamartín daban hacia 1231, dos panes y dos jarras de vino, tres días de carne por semana y ración de conducho, queso y manteca".²⁸

Los hospitales eran conocidos por los peregrinos a través de la tradición oral y sabían de la bondad de sus raciones y servicios, buscando los de mejor calidad que eran aconsejados por los viajeros precedentes e incluso descritos por su categoría en las narraciones de los viajeros, a modo de consejo de viaje y recomendación.

Hay que tener en cuenta que estamos hablando de un número muy alto de peregrinos: "De ser precisa la estimación recientemente formulada por el Centro Europeo de Estudios Compostelanos de haber habido durante los siglos XI al XIII entre 250.000 y 500.000 peregrinos anuales, aunque descendiera algo en los siglos XIV y XV".²⁹

Cada año Burgos recuerda la fiesta del Obispillo del 28 de diciembre que surge en el medievo cuando los monjes comendadores del Hospital recibían al infante



En la catedral de Burgos en una tabla del coro se representa a Noé cavando la viña. Este personaje bíblico es considerado como el primer viticultor.

obispo y a su comitiva y les ofrecían el vino de los parrales cercanos.

Sobre la calidad del vino de estos predios hay algunos datos y no debía ser muy buena, ya que los peregrinos

nos preferían otros vinos traídos de la comarca de los Balbases o de mejores tierras productoras. El tipo de vino que daban en 1499 era según las fuentes: *“un vino aguado, mas malo que bueno... y no ser conveniente cosa dar tan mal vino, pues que los otros mantenimientos son buenos”*.³⁰ Y en otro documento se dice en relación con la citada fiesta del Obispillo en el siglo XV: *“les den además honrosamente colación de fruta buena con anís de peros y perazos y vino bueno que no sea de la cosecha de la ciudad (de Burgos), sino de otro bueno y conveniente a dichas personas”*.³¹

En el recorrido el peregrino va a encontrar representaciones vinculadas a la viña y a su cultivo. Y recuerda la clave de la catedral navarra en la que se observa el trasegado del vino a la barrica. Siguiendo el Camino burgalés podemos desviarnos unos kilómetros para visitar Hormaza y en la portada de la Iglesia se reflejan las tareas agrarias del viñedo. En la escena correspondiente a marzo se representa la poda de la viña, y en la de agosto la vendimia, correspondiendo la trasiega del vino al tonel en el mes de octubre. A lo largo del Camino iremos encontrando en las representaciones escultóricas de arquivoltas o capiteles varias de las labores del viñedo.

30. *Ibidem*, pág. 96.

31. *Ibidem*, pág. 199.



Al monasterio de San Antón de Castrojeriz, acudían enfermos y tullidos a ser curados por medio del vino bendito que ofrecían los monjes antonianos.

Parece como si la representación pétreca hubiera tomado modelo de los versos del Libro de Alexandre:

*Maço avie un grant priesa de sus viñas labrar
Priesa con podadores et priesa con cavar
Fasie aves et bestias ya en celos andar
Los días et las noches fazielas igualar
Setiembre traye çerallos et segudie las nogueras,
Apretau las cubas, podaua las mimbreras
Vendemaua las viñas con falçes podaderas,
No dexaba las parras llegar a las figeras
Estaza don octubre sus miesegos fasiendo,
Ensayaba los vinos quales yrien disiendo
Yuan commo de nuevo sus cosas rrequeriendo
Yua pora senbrar, el yuierno viniendo.³²*

Llegando a Castrojeriz el caminante pasa bajo los restos de un arco gótico que albergaba la sede de los monjes antonianos en España. Estos frailes se especializan en la curación de la enfermedad conocida como el fuego de San Antonio, "ignis sacer" o ergotismo, que se generaba por la ingesta de un hongo que producía el centeno con el que se elaboraban algunos panes. En este monasterio los frailes ofrecían "el vino santo" a los peregrinos.

Sobre este vino se forjó una leyenda, ya que al caldo obtenido de las viñas se añadía alcohol que había contenido reliquias de San Antón, y constituía un antídoto contra la enfermedad. Para evitar falsificaciones el papa

Sixto I decreta en 1473 que el vino verdadero era el que surgía de la casa madre de los monjes antonianos, pero en Castrojeriz era tradición consumir ese vino por los peregrinos, utilizado también para lavar las heridas y quemaduras debido a su carácter milagroso y este ha de guardarse en "vasija limpia y bien acondicionada, de suerte, que no se corrompa, y esté siempre en el altar colateral derecho del Altar Mayor, como hasta aquí ha estado, en el sitio que en él tiene".

Para evitar falsificaciones en el capítulo de la Orden Antoniana de Toledo de 1596, se dispone: "que no se saque de la casa el vino santo, sino que los enfermos vengan a ella a lavarse, porque se desprestigia. Unicamente si la persona está muy grave, vive muy lejos o es muy importante que se le dé un lienzo mojado o una pequeña cantidad, de suerte que vaya todos los días".

Hay muchas referencias a las sanaciones obtenidas por el empleo de este producto. En una descripción de 1650 se lee: "En el relato de su curación se menciona el llamado vino santo que el comendador aplica en los miembros quemados de la mujer. Este vino santo tenía un papel importantísimo como tratamiento antoniano. Se hizo a base de uvas especiales y se le añadían hierbas con efectos antiinflamatorios y de dilatación vascular. Pero su poder curativo arraigaba ante todo en la creencia religiosa: el vino se volvía "saint vinage" o vino santo cuando se derraba sobre las reliquias del santo".³³

32. <http://www.bibliotecagonzalodeberceo.com/berceo/casasrigall/MS-P.pdf>. Consultado el 20 de mayo de 2021.

33. AICHINGER, WOLFRAM. *Los hospitales antonianos en España. Funciones sociales y culturales*. En La Orden de San Antón. Coordinadores: Juan Cruz Monje Santillana y Ovidio Campo Fernández. Fundación San Antón. 2009.



En Castrojeriz se observan restos de bodegas en la parte alta del pueblo, ya que la zona hasta la llegada de la filoxera tuvo cierta producción vitícola, aunque la mayor parte del territorio se ha dedicado, a partir de entonces, al cultivo de cereales. En el pueblo los peregrinos visitan El Lagar, que es un bar que guarda el utillaje para la elaboración del vino y es el único de la comarca.

A lo largo del Camino el caminante puede reconocer restos de antiguas instalaciones para la guarda del vino, pequeñas bodegas excavadas, en esta zona que quedan como recuerdo esparcidas por tierras que antaño fueron vinateras, como lo reflejan la toponimia y las tradiciones, y hoy sus campos los ocupan las sementeras de cereales.

En la parte superior de Castrojeriz, se observan las bodegas excavadas en la ladera del castillo, Bajo las casas también hay bodegas y queda el recuerdo de una prensa de viga en un establecimiento de la localidad.

En Villalcazar de Sirga, en su templo, el peregrino puede visitar la imagen de la Virgen de las Cantigas y recordar aquel milagro de: "como Santa María acrecentó o viño a cuba en Arconada una aldea que preto de Palença", en el que el rey Alfonso X narra el portentoso dispendio de vino que se efectuó en una fiesta dedicada a la Virgen en la que la cuba nunca se menguaba por mucho que consumieran los romeros que acudieron a su fiesta.

Se recuerda el milagro de la multiplicación del vino efectuado por la Virgen y que lo describe el rey sabio en sus Cantigas.

Además de incrementarse el vino este tenía propiedades terapéuticas como nos narra la cantiga:

*E os que antes choravan /
começaron de ryir e beveron daquel vino /
e juraron, sen mentir, que nunca atal beveran;
/ e os enfermos guarir foron, quantos del beveron /
e pois mui saos seer.³⁴*

En este lugar que fue sede de un Hospital Templario el mesonero vestido de peregrino, toma una jarra de vino en el grupo escultórico que le representa ignorante de lo mal que hablaron los narradores de los mesoneros medievales.



34. <http://www.cantigasdesantamaria.com/csm/351>. Consultado en junio de 2021.



En un capitel del monasterio de San Zoilo se describen operaciones de trabajo en el viñedo como en otras representaciones artísticas del Camino.

Es parada obligada Carrión de los Condes, por las muchas vinculaciones con el Camino y para relacionarlo con nuestro tema central tenemos dos enclaves a visitar. La antigua iglesia de portada románica dedicada a Santiago alberga en su interior un museo de arte sacro en el que se guarda el Cristo de la Cepa y la Salud en el que el crucificado se asienta sobre un tronco de viña. Y es imprescindible observar minuciosamente los capiteles del monasterio de San Zoilo, ya que nos recordarán las labores del viñedo que el escultor describe en las piedras de los templos del Camino y que el peregrino ha observado desde la catedral de Pamplona.

En este antiguo monasterio se encuentra la Biblioteca Jacobea, donde hemos pasado muchas horas consultando la abundante bibliografía sobre el tema.

A partir del siglo XI vamos a encontrar muchas de estas representaciones en templos y monasterios y puede que tenga relación con las referencias bíblicas a la viña y a la norma del diploma concedido por Carlomagno al abad de Saint Polycarpe de Orden Benedictina de *"fecit ecclesias et plantavit vineas"* y de ahí la estrecha relación de las órdenes religiosas con la elaboración del vino y con la difusión y distribución de nuevas variedades de uva, entre las que por su nombre podría estar la *"benedicta"* como precursora del *"tempranillo"*.

En las Reglas monacales el consumo y la dispensa de vino estaban regulados y de la misma forma su concesión a peregrinos y como alimento de los menesterosos.



El Cristo de la Vid está tallado sobre un tronco de vid y se ha considerado milagroso en toda la comarca.

Como ejemplo, en el monasterio de Sahagún, después del incendio ocurrido en la localidad en 1237, se dio caridad de vino y pan a los vecinos, consumiendo la famosa cuba que tenía una capacidad de 5.000 cántaros de vino, unos 80.000 litros de vino. Tuvo fama esta cuba de ser el mayor envase de vino de estas tierras, aunque en Europa se hicieron otros descomunales.

Un poco exageradas parecen las cifras que se atribuyen a los belezos como la descripción que hace el diplomático veneciano Navagero con cierta ironía en el siglo XVI, del monasterio de Oña *"en las bodegas de los frailes (que es siempre la cosa más notable que suelen tener estos santos padres) algunos toneles tan grandes que caben en cada uno treinta mil cántaros"*.

Importancia y prestigio debió tener la monumental cuba ya que la citan dos destacados autores en la Pícarra Justina y en el Diablo Cojuelo, refiriéndose en ambos casos al gran tamaño de la cuba.

De la actividad caritativa que tuvo este grandioso monasterio hace referencia esta cita: *"Dentro de los gastos extraordinarios, ocupa un lugar destacado la*

práctica de la caridad pública: en la puerta del cenobio se repartían todos los días comidas para trescientos pobres, que alcanzaron la cifra de 6.856 fanegas de trigo en el quinquenio 1775-1779; determinadas limosnas eran entregadas de forma regular a otros conventos –misioneros, ordenes mendicantes, vagabundos, etc– y en los años de carestía a jornaleros y obreros del campo que rayaban en el mínimo de subsistencia; el Abad disponía de cierta cantidad de dinero que repartía los días de fiesta y otra porción destinada a limosnas secretas; trece "raciones reales" eran otorgadas desde tiempos de Alfonso VI a "pobres honrados", consistente en 37 cargas y 2 fanegas de trigo, y lo más común es que se dieran a viudas, si bien los vecinos acusarán a los frailes de hacer beneficiarios de aquellas a forasteros y "personas honorables", y; los dispendios de hospedería y hospital, ligados a la tradición de acoger a los peregrinos del Camino de Santiago, curando a los enfermos y alojándolos en un hospital situado a las afueras de la villa, junto a los religiosos y seglares que yendo de viaje son invitados por el Abad en función de su categoría social".³⁵

35. GARCÍA MARTÍN, PEDRO. *El monasterio de San Benito el Real de Sahagún en la época moderna*. Junta de Castilla y León, 1985, pág. 109.



Fue famosa la cuba de los monjes benedictinos de Sahagún que se consideró la más grande existente en España, y así lo relatan varias obras literarias.



En San Isidoro de León el peregrino verá en los murales algunas de las labores del viñedo que habrá conocido en capiteles y claves de bóvedas.

Mansilla de las Mulas es un pueblo jacobeo amurallado que celebra la fiesta de Santa Eugenia el día 31 de enero y se conoce esa festividad con la designación de *"La Borrachona"*. Los cofrades de esta asociación religiosa debían consumir un cuartillo de aguardiente para ser aceptados al colectivo y aportar una cántara de vino ofrecida a sus compañeros, de ahí le viene el apelativo a esta fiesta que se celebra en la noche del último día de enero, como lo recuerda el refrán: *"El que a Santa Eugenia va y allá duerme, en un mes va y en otro vuelve"*.

Llegando a León buscamos las referencias vitícolas que las encontramos en la cripta de San Isidoro, donde en el menologio pintado en sus muros volvemos a reconocer escenas de vendimia tanto en el mes de marzo con la poda, como en el de septiembre con la vendimia, recordándonos lo visto en el pórtico de Hormaza en Bur-

gos. En el museo de esta Colegiata se puede observar el primer grial del Camino de Santiago, que es una joya de ónice recubierta de oro y piedras preciosas, que según la tradición fue utilizada por Jesucristo en la Última Cena.

En el claustro de la catedral de León hay también representaciones de vendimias junto con muestras de caza y de actividad ganadera.

El peregrino habrá atravesado escasos viñedos de la variedad *"prieto picudo"* antes de llegar a Astorga en cuya catedral va a disfrutar de retablos cubiertos de racimos en una tierra que carece de viñas y cuyos habitantes más se han dedicado al comercio que al agro.

No obstante, en época romana, un mosaico refleja el picoteo de un pájaro sobre un racimo, en el yacimiento excavado en el centro de la ciudad.

La llegada al Bierzo le recuerda al caminante que días atrás allá en La Rioja, encontró viñedos tan exuberantes como los que observa, pero en este caso de la variedad "mencía". En esta acogedora tierra el peregrino frecuenta reducidos establecimientos que le recuerdan aquellas tabernas que describieron los que antes recorrieron esta comarca.

Las tabernas

En todo el Camino, mesones, figones y tabernas acompañaban al peregrino, quien sabía agradecer el ambiente de aquellos espacios con esta canción:

*Mi calabaza, mi compañera
Mi bordón, mi compañero
La taberna me gobierna
El hospital es mi casa*

Hoy cuando el peregrino llega a Cacabelos todavía puede encontrar esos magníficos espacios de ocio y consumo que cantaba el poeta sevillano en el siglo XVI:

*Por nuestro Señor, que es mina
la taberna de Alcocer;
grande consuelo es tener
la taberna por vecina.
Si es o no invención moderna,
vive Dios que no lo sé,
pero delicada fue*

*la invención de la taberna.
Porque allí llevo sediento,
pido vino de lo nuevo,
mídenlo, dánmelo, bebo,
págolo y voyme contento.³⁶*

Son muchas las rimas y cantares dedicados a las tabernas, desde aquellas que cantaban los goliardos, que eran medio monjes medio vagabundos que bien pudieron recorrer este Camino Jacobeo:

*Quando estamos en la taberna
nos despreocupamos del mundo,
nos entregamos al juego
y por él siempre sudamos.
La cuestión es ésta: que se pregunte
qué se hace en la taberna
donde el dinero es camarero,
escúchese lo que digo.*

*Unos juegan, otros beben,
otros de forma indiscreta viven.
Pero de los que se dedican a jugar
unos allí pierden su ropa,
otros consiguen vestirse,
otros se visten con saco.
Nadie allí teme a la muerte
y por Baco tiantan la suerte.*

36. BALTASAR DE ALCÁZAR.



Escena de taberna que todavía hoy se puede encontrar en alguna localidad leonesa y gallega.

En las descripciones de los viajeros los taberneros no salen muy bien parados, como lo relata en el siglo XII el *Codex Calixtinus*, "les muestran un vino y les venden otro peor, les venden sidra por vino; les muestran una medida grande y si pueden les venden por una pequeña; tienen falsas medidas para el vino y la avena, externamente muy grandes, por dentro pequeñas y estrechas; si la moneda del peregrino vale por dos monedas de la ciudad el malvado fondista no se la valora más que por un óbolo; cuando vienen las multitudes de peregrinos les venden más caro el pan, el vino, la avena, el fruto, el queso, la carne y las aves".

Viajeros posteriores como el italiano Giacomo Casanova en 1767 siguen criticando estos establecimientos: "Las tabernas son sucias e insalubres, su concurrencia es innoble y repelente y el vino detestable: verdadero veneno, mirado como tal por los propios españoles que teniendo vino bueno en sus casas, no beben más que agua en estos sitios".

Incluso en el relato de Santo Domingo de la Calzada sobre el gallo y la gallina "que cantaron después de asados", el origen de la ejecución del peregrino tiene que ver con un enfrentamiento entre este y una mesonera que fue la que le acusa de un falso robo, quedando la posadera como mentirosa y siendo la causante de una muerte injusta.

Muchos autores hablan mucho y mal de los taberneros, pero quizás sea Quevedo el que arremete contra ellos de forma hiriente: "Los taberneros, de quien,

cuando más encarecen el vino no se puede decir que lo suben a las nubes, antes que bajan las nubes al vino, según le llueven, gente más pedigüeña del agua que los labradores, aguadores de cuero, que desmienten con el piezgo de los cántaros, estaban con un grande auditorio de lacayos, esportilleros y mozos de sillas y algunos escuderos, bebiendo de rebozo seis o siete dellos en maridaje de mozas gallegas, haciendo sed bailando, para bailar bebiendo, Dábanse de rato en rato grandes cimbronazos de vino. Andaba la taza de mano en mano, sobre los dos dedos de figura de gavilán. Uno de ellos que reconoció el pantano mezclado dijo: "¡Rico vino!" a un picarazo a quién brindo. El otro que por lo aguanoso, esperaba antes pescar en la copa ranas que soplar mosquitos, dijo:

Este es verdaderamente, rico vino, y no otros vinos pobretones, que no llueve Dios sobre cosa suya.

El tabernero, sentido de los remoquetes, dijo:

Beban y callen borrachos

Beban y naden, ha de decir, replicó un escudero.

Pues cógelos a todos la hora, tirándole las tazas y jarrros decían:

Diluvio de la sed, ¿Por qué llamas borrachos a los anegados? ¿Vendes por azumbres, lo que llueves a cántaros y llamas zorras a los que haces patos?. Mas son menester fieltros y botas de vaqueta para beber en tu casa que para caminar en invierno, infame falsificador de las viñas.

El tabernero, convencido de Neptuno, diciendo: "¡Agua, Dios agua!", con el pellejo en brazos, se subió a una ventana y empezó a gritar derramando el vino:

Agua va que vacío.

Y los que pasaban por la calle respondían:

Aguarda fregona de las uvas".³⁷

Escenas como esta se pudieron desarrollar en el Camino de Santiago a mediados del siglo XVII en cualquiera de las tabernas del recorrido.

Debemos tener en cuenta que las cifras que se dan del número de peregrinos son enormes en el siglo XV en relación con el hospital del Rey de Burgos se habla de 200.000 peregrinos año³⁸. Y en los estudios de René de La Coste-Messelière la cifra se dobla algunos años, llegando a medio millón de peregrinos al año. A partir de la declaración de los Años Jacobeos por Calixto II en 1123 el número aumentaba considerablemente.

Alrededor de esta cantidad surgen todo tipo de personas honradas; pero también abundaban los pícaros y truhanes, que tratan de engañar como los mesoneros hacían con sus clientes.

Esa imagen ha cambiado y hoy podemos disfrutar de los vinos bercianos en las escasas tabernas que siguen abiertas en la localidad de Cacabelos.

El lugar ha sido apetecido en todas las épocas y así lo dice el adagio popular: "*Amigo bebe, que la vida es breve y la muerte eterna, y por morir, mejor en la taberna*".

El bodeguero berciano Raúl Pérez ha elaborado un vino dedicado al Camino de Santiago con la marca Ul-treia y Saint Jacques, que es bebida obligada para el caminante.

El refranero local nos recuerda: "*El vino blanco es mi primo, el vino tinto mi pariente, no hay taberna en el Bierzo donde no me encuentre gente*".

En Galicia en las zonas productoras de vino el caminante puede encontrar "*los furanchos*" que siguen el modelo de las tabernas al ser espacios de venta de vino elaborado por los productores propietarios que ofrecen el vino mediante la muestra de una rama de laurel, de ahí el nombre que también reciben de "*loureiros*", a los que el poeta dedicó esta rima:

*Mientras nos pobos cultos
Do laurel coas verdes follas
Pros héroes e pros poetas
Estan tecendo coroa,
No chegaron en Galicia
Inda a servir prouta cousa
Que para anunciar as tabernas
Pondo ramallos nas portas*

37. MURO MUNILLA, MIGUEL. *El cáliz de las letras*. Dinastía Vivanco, Logroño, 2006, pág. 170 (citando a Quevedo).

38. MARTÍNEZ GARCÍA, LUIS, pág. 244.



La razón de la rama como señal para indicar el lugar donde se vende vino, tiene también un alcance de control y fiscal. Así se refiere en un municipio gallego: *"Nas súas ordenanzas do século XVI dispúñase que cualquier persona que en esta ciudad y sus arrabales vendieren vino atavernado, lo vendan primeramente poniendo ramo y señal de como se vende el tinto por tinto y el blanco por blanco, para que los fieles y coxedores de las alcabalas sepan que se vende el dicho vino"*.³⁹

Todavía en los años 50 del pasado siglo se escuchaba esta copla en la comarca gallega:

*Abofé que non sabia
Eras tan bo taberneiro
Quitache o ramo da porta
E puxéchelo por dentro.*⁴⁰

La bodega que tenía "cuba abierta", es decir, que vendía vino en ese momento, lo señalaba con una rama de chopo o de laurel según la zona vitícola. Imagen gráfica de la exposición.

39. CASTRO, XAVIER. *A la sombra. Ejemplar de los Parrales*. Cultura del vino en Galicia y otros espacios peninsulares. 2009, pág. 251.

40. *Ibidem*.

La taberna ha sido un espacio polémico y de polémica. La iglesia siempre la ha tenido en su punto de mira y las críticas a los mesoneros transmiten también un cierto recelo hacia la institución. El autor citado ofrece una interesante cita, sobre las recomendaciones a los párrocos: *"Que insista para impedir que los hombres vayan a las tabernas pintándoles los muchos pecados que allí se cometen de ordinario; a saber, a más de la embriaguez las blasfemias, las pendencias, los escándalos, las obscenidades, las discordias en las casa, la privación de lo necesario a su familia, etc"*.⁴¹

Si el caminante tiene tiempo no debe dejar de visitar el Centro de Interpretación de la Vid y el Vino de Camponaraya, cuya función se asemeja a nuestro propósito de unir la cultura de la vid y del vino con el Camino de Santiago.

El Camino se acerca al monasterio de Carracedo que guarda una antigua bodega, mejor dicho sus restos junto con las ruinas del antiguo lagar. Los monasterios del Camino como el de San Zoilo de Carrión, o el de San Benito de Sahagún tenían propiedades de viñedos que dedicaba a su consumo, al uso litúrgico, a la limosna y

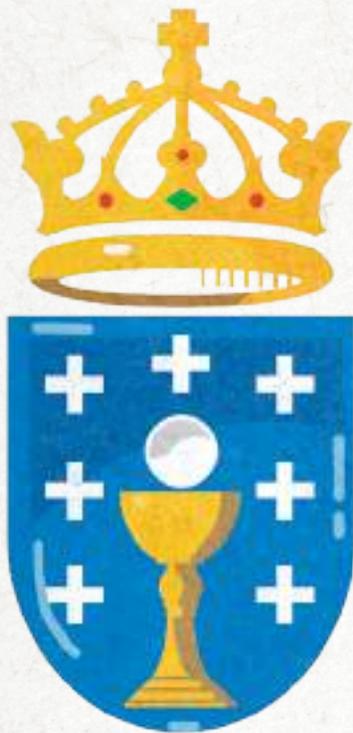
a la venta, por lo que necesitaban de instalaciones en el monasterio o en los prioratos y granjas donde lo producían y elaboraban.

En este lugar el viajero aficionado a la etnografía debe visitar el museo que ha preparado Antonio y le explicará los útiles empleados en la viña y en la elaboración del vino, y le mostrará muchas fotografías del proceso vitivinícola.

Desde aquí sale el camino que va a conducir al caminante hacia las zonas de la Ribeira Sacra y va a pasar por los últimos viñedos y observar los lagares de Villadepalos, antes de llegar al territorio aurífero de Las Médulas para entrar siguiendo el Sil a Galicia.

En Villafranca del Bierzo se mantiene una bodega en las instalaciones del monasterio de San Nicolás el Real que fundaron los jesuitas en esa localidad, que el peregrino recorre sabiendo que abandona las tierras de viñedo para ascender hacia Galicia y el peregrino para despedirse de las tierras con viña, visita la Colegiata de Santa María que fue monasterio y hospedería benedictina, allí observa los últimos racimos en un retablo dedicado a San Roque con indumentaria jacobea.

.....
41. *Ibidem*, pág. 263.



En Cebreiro el peregrino podrá venerar el Cáliz en el que ocurrió un milagro medieval. Su imagen ha dado origen a la representación del escudo de Galicia en recuerdo de ese milagro jacobeo.

El Santo Grial de O Cebreiro es una copa que recuerda el milagro de la conversión del pan y el vino en el cuerpo y la sangre de Cristo, que le sucedió a un monje del monasterio y hospital que existía en ese lugar, al que acudieron varios monarcas castellanos. El cáliz en el que ocurrió el milagro, sería el Santo Grial que aparece en el escudo de Galicia y es una obra de orfebrería románica del siglo XII. Se designa como Santo Grial a la copa en la que Jesús bebió en la Última Cena antes de su muerte, y hay varios ejemplares con esa designación en España. Este por similitud en el milagro se califica como tal, aunque sea una reliquia del siglo XII.

Al entrar en Galicia el peregrino tiene dos opciones, la habitual es la de continuar el Camino Francés y llegar al monasterio de Samos donde San Julián, santo con muchas advocaciones que llevan a la confusión, protege a los caminantes.

Este monasterio de gran porte y numerosa presencia monacal tenía tierras de viñas en la vecina comarca del Bierzo, a la que llaman en la zona la "*quinta provincia gallega*". De los vinos de ésta se proveían estos monjes

como otros monasterios gallegos que tenían propiedades en las tierras más bajas para conseguir frutos que en su comarca carecían de ellos, como es el vino.

Otro viejo trazado que antaño conducía de Astorga a Braga lleva al caminante por el Camino de Invierno y en este itinerario encontrará viñas y monasterios, dos elementos básicos en la marcha jacobea. Es la ruta más baja que conduce por las orillas de los ríos cuyas laderas están cubiertas de los viñedos heroicos que en la zona atribuyen al trabajo de los monjes.

Este camino llega a Galicia por la Denominación de Origen de Valdeorras, aquí las variedades son una continuidad de las bercianas y volvemos a encontrar la "*men-cía*" y la "*godello*" como uvas destacadas. De nuevo los monasterios se vinculan con el vino y con la hospitalidad, como el de San Miguel de Xagoaza en O Barco, rodeado de viñedos y que hoy es propiedad de una bodega que ha construido una moderna instalación sobre el cenobio.

Este a partir del siglo XIII perteneció a una Orden Hospitalaria los Caballeros de San Juan de Jerusalén que ejercían una labor asistencial y de defensa de los pere-

grinos; La Cruz de Malta adorna la puerta del templo de estilo románico.

Desde su origen ha estado vinculado a la producción vinícola y de esa antigüedad presumen las actuales bodegas Godeval que continúan con la tradición.

Una de las primeras referencias al vino en Galicia se encuentra en una lápida en la iglesia de Santurxo en O Barco, en la que se lee: Gayo Vettio Felicio mandó erigir este altar a Liber Patris, y según el profesor del CSIC Isidro García Tato: *“esta podría ser la primera alusión a la cultura del vino en Galicia, puesto que Liber Pater es la deidad tradicional –luego asimilada por Baco– para los romanos, y Gayo Vettio, el primer viticultor o tratante de vinos que conocemos”*.

En la comarca de A Rúa en el paraje de Viñas da Santa se encuentra un lagar rupestre, el primero que encontramos desde que abandonamos La Rioja,⁴² y en la comarca hay nuevas referencias de este tipo de instalaciones para la vinificación.

Siguiendo el curso del río Sil el peregrino llega a Villamartín de Valdeorras donde encontrará un conjunto de bodegas excavadas que ya había olvidado desde su salida de La Rioja, último lugar del recorrido jacobeo donde

se mantienen bodegas, en uso, agrupadas en barrios y excavadas en el subsuelo. Si el caminante llega el primer domingo de agosto hallará las bodegas de fiesta y abiertas para los visitantes. En las poblaciones cercanas se mantienen estas cuevas excavadas que la tradición dice que se iniciaron en época romana para la extracción de minerales.

Otro ejemplo de interesante Barrio de Bodegas es el que se encuentra en Vilachá de Salvador donde se agrupa en ese espacio una cincuentena de construcciones dedicadas a la vinificación. Este conjunto en cuyo espacio hay también una Fuente de los Monjes pudo tener relación con el monasterio desaparecido de San Martiño de Piñeira, que se encontraba en las riberas del Sil.

En Quiroga se terminan los viñedos, aunque el peregrino habrá visto olivos y habrá pasado cerca de un trujal de transformación para aceite. El Camino nos lleva a Monforte de Lemos, donde encontramos de nuevo otro monasterio que tuvo un pasado vinatero, San Vicente del Pino, en el alto fortificado la ciudad.

En este lugar podemos visitar un museo dedicado a los vinos de la Ribeira Sacra y hacernos una idea del territorio, su extensión y su pendiente. La Denominación

42. <https://www.vinetur.com/2020101062030/historia-de-la-do-valdeorras-i.html>. Consultado en agosto de 2021.



En el Camino de Invierno, el caminante encontrará varios monasterios que en el pasado eran propietarios de viñedos y de granjas en las que elaboraban los vinos que ofrecían a los peregrinos.

de Origen se caracteriza por los viñedos en pendiente sobre las laderas empinadas de los ríos Sil y Miño.

A lo largo del itinerario jacobeo el peregrino aficionado a la cultura de la vid y del vino habrá podido visitar varios museos del vino, como el de Irache en Navarra, el

de Camponaraya en el Bierzo y este de Monforte. También ha disfrutado de colecciones etnográficas a la vera del Camino como la citada de monasterio de Carracedo, o la muestra de Arxeriz o el Museo Etnográfico de Quiroga.



En el Camino de Santiago los peregrinos buscaban las reliquias de los santos y a ellos se encomendaban. En Monforte de Lemos una magnífica colección recuerda esta devoción.

El peregrino medieval disfrutaría visitando el Museo de Santa Clara, que se sitúa en el monasterio de las Clarisas fundado por los Condes de Lemos en 1622. La im-

presionante colección de reliquias hubiera maravillado al autor del *Codex Calixtinus* y a Ambrosio de Morales que recorrió Galicia describiendo la riqueza en relicarios en el siglo XVI.

Como ya hemos dicho, la relación entre las reliquias y el peregrinaje, ha sido una constante en el medievo, como lo fue la relación entre el Camino y el vino.

En la comarca han existido monasterios que recogían los racimos de esas viñas como el que describe Ambrosio de Morales, de Santo Esteban de Riba de Sil: *"Este monesterio principal y rico, de Monges Benitos, a la ribera del Rio, que le da nombre, en sitio tan aspero, y de tantas Montañas como se puede imaginar, mas con muchas frescura de fuentes y arboledas, y estremado aparejo de soledad, y contemplación, y siendo tan fragosas aquellas Sierras, están plantadas de viñas, y dan muy buen vino"*.⁴³

A este lugar, donde se enterraron nueve obispos acudían los peregrinos ya que además a partir del siglo XIII se concedían indulgencias a los devotos. Estos eran recibidos por los monjes benedictinos que les ofrecían la caridad hospitalaria y la donación del vino de la zona, que se guardaba en su bodega, al lado del horno y de la panadería.

43. *Op. cit. Viage de Ambrosio de Morales por orden del rey D. Phelipe a los reynos de Galicia y Principado de Asturias, para reconocer las reliquias de Santos...*

En el momento de la Desamortización en 1836, se describe: “Siguiendo la lógica de las plantas del monasterio benedictino, enfrente de la sala capitular, en el ala occidental, se localizaría el refectorio, la cocina y la bodega. Esta disposición tendría cierta lógica, puesto que estaría junto a la puerta exterior del claustro, donde se ejercía la caridad. Por último, en la parte más interior, en el ala norte, se encontraría el dormitorio de los monjes”.⁴⁴

En la zona se pueden describir otros monasterios con propiedades vitícolas y también varias granjas dedicadas a esta actividad agrícola.

El peregrino llega a Belesar donde puede observar los viñedos de las laderas fluviales. El río Miño lo habrán atravesado también los peregrinos que siguen el Camino Francés y que se van a reunir con los procedentes del Camino de Invierno para llegar a la ciudad del santo.

Aguas arriba del Miño se encuentra el Camino Francés en Portomarín, donde se observan los restos de los viñedos que no quedaron cubiertos por las aguas del pantano. Esta localidad tuvo un floreciente pasado dedicado a la elaboración de aguardientes, el orujo gallego, famoso en toda la región. Hoy en el reconstruido pueblo se levanta un monumento a esta bebida simbólica galle-

ga, mostrando una alquitara de cobre en el centro de un arbolado parque.

En esta comarca no se debe olvidar el antiguo monasterio benedictino de San Facundo de Rivas de Miño, rodeado de viñedos en la ladera del monte A Trapa. El monasterio sirvió de lugar de paso a los peregrinos que cruzaban el Miño y en recuerdo la pintura de San Cristóbal como porteador a través de las aguas. Durante siglos fue un proveedor de vinos para la comarca, junto con el monasterio de Castro de Rei de Lemos que además tenía acuerdos económicos y de producción con el convento berciano de Carracedo.

Si hacemos un somero repaso a los monasterios con propiedades de viñedos documentados en Galicia, encontramos los benedictinos de Celanova, San Martín Pinario, S. Paio de Antealtares, San Esteban de Ribas del Sil, Samos y San Vicente del Pino en Monforte. Y de cistercienses en Sobrado, Oseira, Melón, Meira, San Clodio y Montederramo, entre otros.

De nuevo el caminante olvidará las viñas atravesando pastizales que alimentan las vacas que proporcionan la materia prima para los famosos quesos de Arzúa. El Camino se va concluyendo y el viñedo será un recuerdo de los días y los kilómetros pasados.

44. CASTIÑEIRAS GONZÁLEZ, MANUEL A. *San Estevo de Ribas de Sil, revisitado. Nuevos hallazgos e hipótesis sobre el monasterio medieval*. Porta da Aira: Revista de Historia del Arte Orensano, 2006, pág. 68.



La puerta de Mazarelos era el acceso por el que llegaban los vinos a la ciudad del santo. Una placa recuerda el hecho.

Los peregrinos optan por entrar en la ciudad por la Puerta de Mazarelos por donde el *Codex Calixtinus* dice que entraban los vinos. Una placa en el monumento recuerda: "*Per quam pretiosus Baccus venit ad urbem*", y el Ayuntamiento en el año santo de 1971 afirmaba sobre bronce que por este arco entraban los vinos, muchos de ellos procedentes de las granjas y monasterios visitados por los peregrinos y otros de origen en Rivadavia o en la costa.

En la catedral el peregrino se quedará extasiado viendo la imagen del santo, causa y motivo de su viaje, pero no podrá dejar de mirar los racimos dorados de uvas que ornaban las columnas del altar mayor.

Y esta catedral está bendecida con vino ya que habiendo ocurrido dentro de ella hechos trágicos tuvo que ser bendecida a través de este producto. El Cabildo

compostelano se vio obligado a poner vigías en el triforio de la Catedral, donde se permitía pernoctar a los peregrinos para que estos no se entregasen al vino y la fornicación después de haber culminado con éxito su viaje.

Por esta razón "*el Papa Inocencio III le otorgó, en junio de 1207, al arzobispo de Santiago don Pedro Muñiz la capacidad para reconciliar el templo rociándolo con una mezcla de agua bendita, vino y ceniza, "...porque los muchos peregrinos que llegan a la iglesia de Santiago desde diversas regiones, y queriendo unos a otros reclamar la custodia del Altar por la noche, por riñas y disputas a veces tienen lugar homicidios, y otras veces se producen heridas..."*".⁴⁵

.....
45. ARRIBAS BRIONES, P. *Op.cit.*, pág. 99.



En varios lugares de Santiago el peregrino va a observar manifestaciones artísticas vinculadas a la actividad vitivinícola: retablos, capiteles y dinteles representan el vino y su consumo.

Después de los rituales propios del peregrinaje, el caminante descansará y encontrará nuevos motivos vitivinícolas al final del Camino.

En el Museo de la Catedral tendrá ocasión de ver varias representaciones en las que la vid y el vino son protagonistas, En el Salón de ceremonias del Palacio Gelmírez hay varios canecillos dedicados a la alimentación, ya que nos hallamos en el refectorio y en uno de ellos se ve a los escanciadores del vino al lado de los encargados del pan, y otras representaciones alimentarias.

En este mismo museo podremos visitar las columnas entorchadas con muestras relacionadas con la viña en relación con la lucha entre el Bien y el Mal.

En un lateral de la catedral, el peregrino verá sorprendido una parrá que adorna una hermosa fachada con las jambas de las puertas ornadas con racimos.

Visitando templos destaca por su decoración de racimos la iglesia de San Paio de Antealtares en la que sus retablos están cuajados de racimos, en el contorno de las columnas que los sostienen. San Benito, monje que



La representación de Santiago rodeado de racimos es el compendio de todas las descripciones realizadas a lo largo de este recorrido.

recomendaba el consumo de vino se siente protegido rodeado de parrales y sus frutos.

En el Museo de las Peregrinaciones el caminante, ya descansado, recordará su recorrido a través de esta visita cultural a las muestras de la peregrinación y al ver a Santa Ana con un racimo de uva en la mano, protegiendo a su hija y a su nieto, el peregrino recordará a la Virgen de Arnotegi, muchos kilómetros atrás, que también portaba el fruto de la vid en su mano.

El peregrino con su credencial que le certifica su recorrido se siente satisfecho de haber llegado a su meta y haber unido el afán jacobeo con la cultura de la vid y del vino, a lo largo de cientos de kilómetros.



Mapa de las Denominaciones de Origen que recorre el peregrino por el Camino Francés.

Fuente: elaboración propia. Cartografía: José María Elías y Carlos Fuentes

Las denominaciones de origen

El peregrino aficionado a los temas enológicos a la vez que pisa caminos, comunidades y municipios, sabe que está en una tierra de vinos o en otra por su cartografía mental de las Denominaciones de Origen. Como hemos dicho muchos kilómetros atrás el caminante abandona Francia en la *Appellation de Origine Contrôlée Irulegui* que es la que le despidе y no volverá a encontrar viñedos hasta que supere el Puerto del Perdón, ya pasada la ciudad de Pamplona.

Habrá entrado entonces en la Denominación de Origen Navarra, que se ha distinguido por sus vinos de la

variedad "*garnacha*" y antaño tuvo fama por sus claretes.

Vecina a estas tierras esta la Denominación de Origen Calificada Rioja, que casi acompaña al peregrino hasta la ciudad del santo hacedor de hospitales y constructor de puentes. Es una tierra de viñas, entre las que destaca la "*tempranillo*" como variedad representativa, pero en otoño el peregrino se encontrará con diversos colores de cepas, que serán más claras y amarillentas las de la blanca, "*viura*" y destacarán algunas garnachas por su color.

Esta Denominación con más de 65.000 hectáreas de viña será la más grande que recorra el caminante ya que discurre a través del Camino del Ebro y también del Camino Francés.

Abandonando La Rioja se olvida el peregrino del viñedo aunque va a encontrar restos de la cultura del vino en construcciones, retablos, leyendas o dichos, pero para poder atravesar viñedos tendrá que cansarse mucho antes de llegar a las tierras del vino de León donde se cultiva la variedad "*prieto picudo*" de la que se hacen excelentes vinos claretes.

En el extremo occidental de la provincia leonesa se entra en la Denominación de Origen Bierzo cuyas viñas de "*mencía*" cubren las márgenes del Camino Jacobeo.

Entra el peregrino a Galicia por la Denominación de Origen Valdeorras, primera de las cinco que existen en esta tierra y que por todas pasan distintos Caminos Jacobeos. En esta comarca la variedad estrella será "*la godello*" y el caminante recordará los Barrios de Bodegas que vio en su caminar riojano.

Siguiendo río y afluentes encuentra las laderas que dan al Miño y al Sil y que tienen sus aterrazadas viñas colgadas sobre las aguas. Las variedades serán autóctonas de estas tierras y tiene los sonoros nombres de "*brancellao, merençao, sousón o caiño*" y los vinos son frescos y les dicen "*atlánticos*".

En este recorrido entenderá el por qué del calificativo "*sacro*" al relacionar las viñas con los monasterios, que en este lugar más que en otros ofrece la explicación evidente.

Siguiendo los Caminos el peregrino aficionado a los vinos, habrá de entrar en la ciudad del santo por la puerta por la que accedía el vino a la urbe y dentro de ellas ha de degustar los procedentes del resto de las denominaciones gallegas.

Pero sigamos con el recorrido expositivo que nos hace descender por el espacio de la muestra hasta el entrepiso en el que el visitante podrá comprender como se han levantado o excavado estas instalaciones vinícolas a lo largo de la historia.

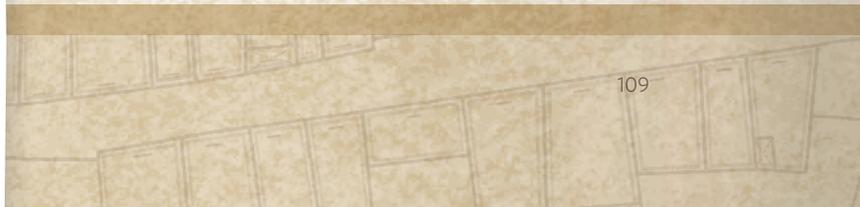


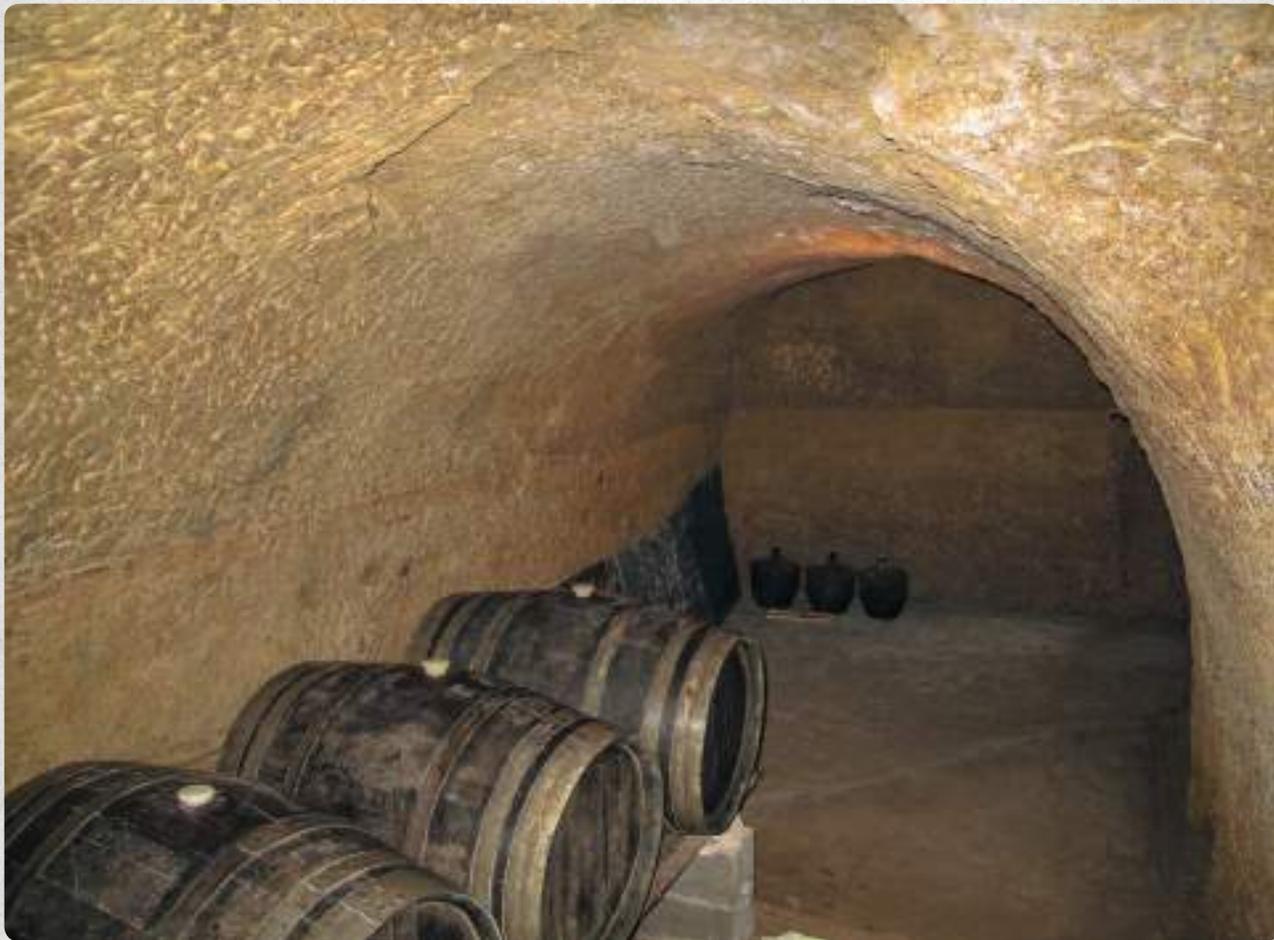
La construcción de las bodegas

Para la correcta conservación y envejecimiento de los vinos, se precisan unas condiciones ambientales específicas: temperatura baja y constante, alta humedad, oscuridad y tranquilidad.



Botellero en bodega de Rioja Alta. Luis Vicente Elías





El pueblo de Rodezno, en La Rioja, posee un excelente Barrio de Bodegas, orientado al norte para mantener frescos los vinos. Luis Vicente Elías

Las bodegas, para obtener esas características, se han construido en muchos casos bajo tierra. Horadando el terreno para descender o penetrar en el subsuelo se consiguen esas condiciones necesarias para el correcto envejecimiento del vino.

Aprovechando las laderas de los montículos cercanos a las poblaciones, generalmente con orientación norte se excavaban los Barrios de Bodegas. El peregrino que recorre el Camino de Santiago va a encontrar esas curiosas construcciones para la guarda del vino. Las verá en La Rioja, en las tierras burgalesas de Castrojeriz, en alguna comarca leonesa y en localidades de la Denominación Valdeorras.

Algunos Barrios de Bodegas en zonas hoy cerealistas denotan la existencia de viñas en el pasado que fueron arrasadas por la filoxera abandonando definitivamente su cultivo. Así lo verá el peregrino en tierras burgalesas y palentinas, Camino adelante.

La calle Ruavieja se sitúa sobre una terraza superior en la margen del río Ebro y en ella se han construido sus bodegas. El peregrino, bajo sus pies, cuando recorre la rúa, tiene los centenarios almacenes de vino de la ciudad de Logroño.

Las bodegas de esta zona pudieron estar excavadas en la ladera y posteriormente abovedadas para dar mayor solidez a su cubierta. Tenían generalmente dos accesos: uno inferior desde la calle de San Gregorio cercana al río

Ebro y otro superior mediante escaleras que se accedía desde la calle, y muchas veces a través de los domicilios.

Otra forma de construir la bodega era la de levantar dos fuertes muros laterales sobre los que elevar una bóveda de sillería, y sobre este conjunto se podría edificar la vivienda. Este es el caso de la bodega que observas, que fue construida y no excavada. De esta forma se conseguía un espacio cercano a los lagares o zona de elaboración del vino, que reunía las características de baja temperatura, alta humedad y zona de reposo del vino, que además podía ser extraído fácilmente para su comercialización por la parte inferior, cercana a la actual calle de San Gregorio..

En la documentación histórica algunas veces se distingue la bodega como espacio construido bajo bóveda, de *"la cueva"* como área excavada y vaciada. También aparece el término *"covachón"*. En el vecino Barrio del Cortijo se da el mayor número de *"cuevas"* de la localidad, y también las había en las laderas del Monte de Cantabria.

Logroño también tuvo un pequeño Barrio de Bodegas, considerado como un conjunto industrial bajo la Iglesia de Santiago donde se agrupaban bodegas, destilerías y talleres de curtidores y boteros que preparaban *"los pellejos y mosteros"* para el transporte de los vinos. Era el desaparecido Barrio de las Excuevas, varias veces inundado en las crecidas del río Ebro.

Así lo describe el poeta:

“Verdadera relación en la que se da cuenta y declaran los formidables estragos que en las fábricas y campos de este M. N. y Muy Leal Ciudad de Logroño ha executado el sobervio Río Ebro en los días 19, 20, 21 del mes de Junio de este año de 1773”⁴⁶

*“A vista pues de los males
Que aqueste Ebro iba haciendo
Y que el puente se hallaba
En peligro manifiesto
Con mas toda la Barreada
De casas, cuevas y huertos
Del Barrio de la Ruavieja,
Al instante dispusieron
El señor Corregidor
Y los nobles caballeros
Regidores que se lleva
En Procesión al momento
A la Virgen de la Antigua
Madre del Divino Verbo
A la vista de este puente
Lo que asi se hizo en efecto
Tambien en aquellas cuevas,*

*Que tienen los cosecheros
Llamadas tras de Santiago
Ha hecho un daño muy sobervio
Sumergiendo tres de ellas,
Y sus cosechas perdiendo
Las cuevas y las bodegas
De aquestas casas se vieron
Las mas inundadas de agua
Y también sus cuevas siendo
La causa justa porque
Muchas de ellas se perdieron
Y las que se libertaron
Fueron aquellas que hicieron
Apuntalar fuertemente
Y taparlas con pellejos
De pez, y bien claveteados
Los expertos cosecheros”*

46 RODRÍGUEZ, JACINTO. *Cuando el Ebro se salió de madre*. Piedra de Rayo, nº 1, junio 2000, pág. 55.



Calle Ruavieja. c.1950. Colección Taquío Uzqueda



Las bodegas de Ruavieja

En la zona de la Ruavieja se han realizado diferentes excavaciones arqueológicas, datando pobladores desde época prerromana. Si el nombre de la ciudad hace referencia al “vado” que permitía atravesar el río, entendemos que en la orilla derecha de este se fue configurando la ciudad con el acceso a partir de un posible puente. La tradición dice que este lo construyó San Juan de Ortega, discípulo de Santo Domingo, que estuvo presente en el fallecimiento del santo protector de los viñedos, Gregorio de Ostia.

Vista aérea de Logroño. Archivo Municipal de Logroño, 1972, sign. 2613



Calle San Gregorio.

A esta calle daban las traseras de las bodegas de la Ruavieja por donde se sacaban los vinos elaborados.

Teo Martínez c.1970. Archivo Casa de la Imagen

De ese puente y desde la zona acastillada surgió la calle que da origen a la ciudad. Una rúa que va creciendo con la importancia de un Camino que conduce a la tumba de un santo. Y aprovechando la altitud sobre el río y la ladera se van excavando y construyendo las bodegas.

La primera noticia de una bodega en esa zona es de 1369, situada en la Rrua Viella⁴⁷. La mayoría de las bodegas se debieron construir en el siglo XVI de las cuales nos queda datada La Reja Dorada en 1555.

Las bodegas se relacionan con la muralla de la ciudad, que fue un elemento defensivo imprescindible, por lo que la apertura de vanos y accesos a esas bodegas no pudo ser hecho en momentos de conflictos bélicos, ya que debilitarían el cerco defensivo. Esto nos lleva a que las bodegas con apertura a la muralla serán posteriores a los ataques de 1521.

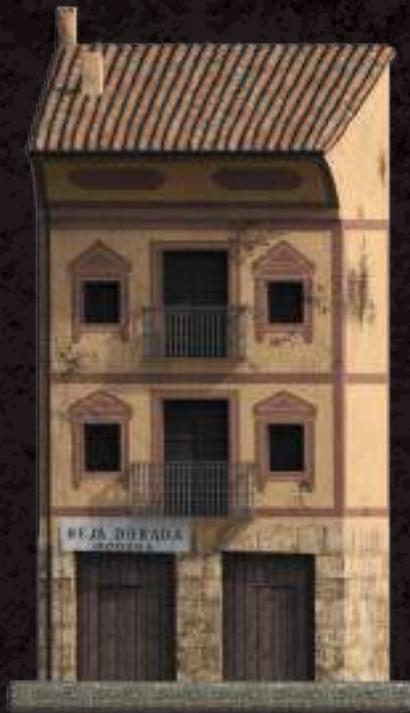
En la ciudad había bodegas repartidas por todo el actual casco antiguo llegando alguna a encontrarse fuera de la muralla hacia el sur de la villa. En el cerro que sor-tea el peregrino antes de entrar a Logroño, en las laderas del monte Cantabria, también hubo una cierta agrupación de bodegas, que desaparecen en el siglo XIX y en alguna de ellas había varios lagos y prensa.

Pero la mayor concentración de instalaciones vnicas se localizaba en la Ruavieja, también por proximidad a la zona de producción al otro lado del río. En el Barrio del Cortijo eminentemente agrícola se agrupaban muchas bodegas excavadas.

Según un documento del Archivo del Ayuntamiento de Logroño en 1877 en la ciudad hay "45 productores de vino de los cuales 11 elaboraban vino blanco y otros 11 hacen vino supurao". Este listado se elabora de cara a la participación de los cosecheros logroñeses en la Exposición Vitivinícola a celebrar en Madrid en ese mismo año.

La tipología de estas "oficinas", como se les designa en algunos documentos, era de una zona de entrada de la uva cercana a la calle Ruavieja, que daba acceso a los lagos, al lado de los cuales se encontraba la prensa. Se llegaban a emplear hasta 4 lagos en una misma bodega, lo que nos demuestra la importancia de la producción que podría llegar en una sola bodega a los 100.000 kgs. de uva. Entre las propiedades de Pedro Eloy de la Porta, que acaban a manos del general Espartero, aparece en la Calle Cerrada perpendicular a Ruavieja "una bodega con 3 lagos y 24 cubas con capacidad de 6.531 cántaras".

.....
47 FONCEA LÓPEZ, ROSANA. *Estudio Histórico Artístico del Edificio de La Reja Dorada en Logroño*. Agradecemos a la familia Viguera la consulta del documento.



Fachada de la bodega



Calle Ruavieja

Sección interior

Recreación 3D de la bodega La Reja Dorada, una bodega que ha elaborado vino hasta hace pocos años. En esta imagen se reconstruye el uso y ubicación de los elementos relacionados con la producción de vino. Constituye un buen ejemplo de cómo serían las bodegas de la calle Ruavieja.

Fuente: elaboración propia. Ilustración: David Pérez.

La Reja Dorada



Calle San Gregorio

Sobre la bodega se situaban los lagos y por unos conductos descendía el vino a las cubas localizadas en la parte inferior. Estas conducciones podían ser de obra, realizando pequeños canales en yeso, o se utilizaban troncos de madera a los que se les hacía una extracción con la azuela para darles la forma cóncava; también había conducciones en cerámica llamadas "alcanduces" que permitían el traslado del vino a las zonas de la bodega desde la parte dedicada a la elaboración, situada en la zona más alta. Estas fórmulas desaparecen en el momento de la aparición de las bombas en las bodegas que podían conducir el líquido por el empuje de las mismas. El transporte del vino dentro de cada bodega se efectuaba por medio de "mosteros" de piel de cabra.

En la bodega se mantenía el vino hasta la llegada de los arrieros o compradores que sacaban el vino por la parte inferior a través de los accesos que perforaban la muralla.

Había instalaciones de elaboración sin bodega y el vino se trasladaba a estas por medio de pellejos. En las bodegas había cubas de muy diferentes tamaños con una media de 250 a 300 cántaras cada una (entre 3.500 y 5.000 litros de capacidad).

Una misma bodega podía guardar cubas de diferentes propietarios, como rezan los documentos.

La venta se realizaba en las puertas de las bodegas en las que había un pequeño local para esa función. Al exterior se señalaba la posibilidad de compra con una rama de chopo que lo señalaba: "*Quien rama pone, su vino quiere vender*".

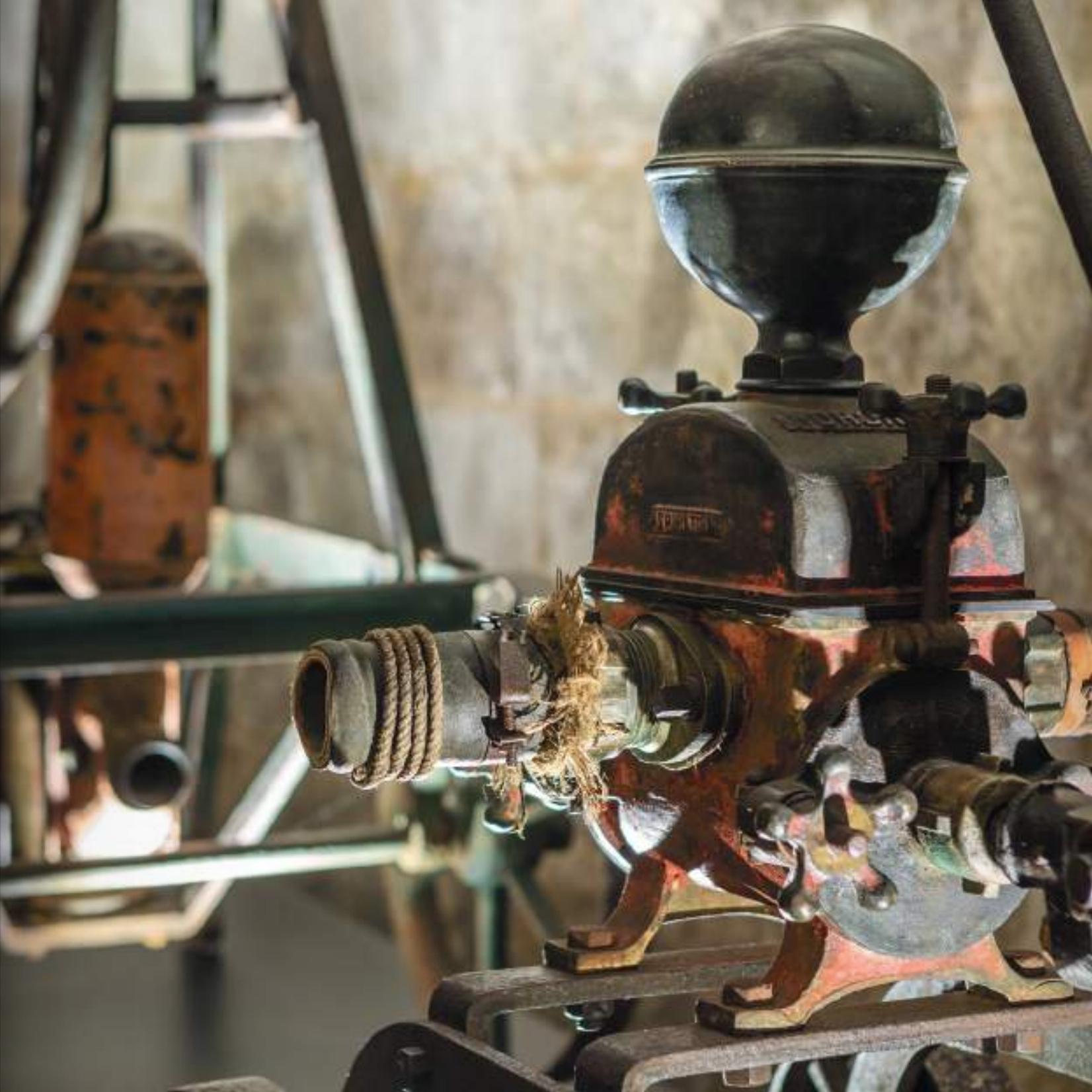
La zona de la Ruavieja era la habitual de consumo al menudeo por parte de los operarios y trabajadores que al final de la jornada acudían al espacio del cruce de calles llamado Cuatro Cantones a tomar su vino vespertino.

El área estaba muy concurrida y el Ayuntamiento en 1893 pretendió acabar con el hábito de la "*venta al jarrillo*" y los cosecheros de la calle respondieron para que se permitiera esta costumbre: "*A donde acuden los pobres jornaleros del campo, como de los oficios distintos a horas determinadas del día y de la noche, donde con la expansión propia de su clase hacen el consumo ordinario de dicho artículo dentro de los portales y otros en bancas que se establecen en el exterior de las casas*".

En los años 1940 estaban matriculados en la calle como instalación de bodega o bodeguilla 17 industriales dedicados a la elaboración y venta de vino.

Hasta los años 1970 había varios almacenistas de vinos en la calle; continuando La Reja Dorada con la elaboración y venta de los vinos hasta finales del siglo XX.

La bomba es la primera máquina que se emplea en las bodegas y que facilitó el traslado de los vinos mediante conducciones de un depósito a otro. Rafa Lafuente





El vino en la Ruavieja

Según nos describen los restos arqueológicos, en la Ruavieja se elaboraban vinos blancos y claretes, que eran los más frecuentes en el consumo hasta el siglo XVIII, y también se elaboraban tintos en los lagos de mayor tamaño. En ambos casos se partía de uvas con racimos enteros que se prensaban o se "encubaban" en los lagos, sin ningún otro proceso.

Prensa. Bodega Tradicional. Antonio López Osés. 1970. Archivo Casa de la Imagen



El Doctor Delhuyar comenzó a destilar vino en vez de hollejos y raspones, por lo que la calidad de su aguardiente era muy superior.

Recreación de la fachada norte de la calle Ruavieja. Primer tercio del siglo XX.

La imagen que contemplamos es un modelo tridimensional realizado a partir de los archivos fotográficos conservados e inventariados en el momento actual. Una imagen similar a esta, sería la que ofrecería la calle en los siglos XVIII y XIX, con algunas variaciones en diferentes casas. En los últimos 100 años, es cuando la calle Ruavieja ha sufrido más modificaciones arquitectónicas. A lo largo de la calle, en su subsuelo, se escondían a comienzos del siglo XIX casi 60 bodegas además de los espacios de vinificación o lagares.

Fuente: elaboración propia a partir de archivos fotográficos. Ilustración: David Pérez



A mediados del siglo XVIII había muchas bodegas como lo demuestra el listado de propietarios del Catastro del Marqués de la Ensenada. Nos interesa resaltar que el cirujano vasco-francés Juan Delhuyar tuvo en alquiler varias bodegas en esta calle donde almacenaba sus vinos que posteriormente destilaba, primero en la fábrica que tenía alquilada a Salvador Terrazas en la Fuente de San Gregorio, debajo de Ruavieja y posteriormente en Samalar a la salida de Logroño por el oeste, donde construyó su nueva destilería.

Las fábricas de aguardiente en Logroño se concentraban en la zona de las Excuevas, debajo de la Iglesia de Santiago.

Delhuyar comenzó en la ciudad a destilar vinos en vez de heces y orujas que era el producto que se empleaba anteriormente, lo que le concedía una calidad superior a sus aguardientes.



Espartero (carte de visite)

Jean Laurent c.1864. Colección particular

Espartero tenía una bodega en el n° 13 de la Ruavieja con tres caños con capacidad para 40.000 litros de vino y salida a San Gregorio; Bodega en el n° 7 con prensa de cubo y utillaje; Casa n° 9 y n° 11. En la herencia de Pedro Eloy de la Porta se habla de 3 lagos y bodega y 6531 de velez.

En el siglo XIX Baldomero Espartero producía vinos en la calle Cerrada por los que recibió numerosas medallas. El había viajado y conocido la elaboración de los vinos de Burdeos y en sus bodegas no había lagos sino tinas de madera y prensa de cubillo que era una innovación con respecto a las prensas de viga o las de cabezal horizontal. Poseía en los alrededores de Logroño alrededor de 10 hectáreas de viñedo.



El Marqués de Murrieta, antes de elaborar en su bodega de Igay, inicia su andadura como bodeguero en la calle Ruavieja de la mano de su amigo el General Espartero.



En esa misma bodega comenzó a elaborar su ayudante y amigo Luciano de Murrieta cuando abandona la carrera militar y hasta que adquiere la finca de Ygay en 1872, pero siguió produciendo en la zona y también tuvo un almacén de vinos en la Calle del Carmen.

Los vinos con los que experimentó el envío a América en 1852, concretamente a Cuba y a México, siendo un centenar de barricas, fueron elaboradas en esta calle y en las bodegas del Duque de la Victoria.

Ese vino lo probó en La Habana José de la Concha, Capitán General de Cuba y también propietario de bodega en la Rúavieja, ya que era cuñado del General Espartero, y se quedó sorprendido del origen logroñés del producto.

Es curioso que en esta calle se comenzara a elaborar el vino siguiendo la tradición francesa, despalillando,

es decir, separando los granos de la uva del raspón y encubando en tinas de madera como lo hizo el Marqués de Murrieta en las bodegas que le cedió el General Espartero en la calle Cerrada de la Rúavieja a partir de 1848.

En época anterior se elaboraba el vino de la forma tradicional, ya que los propietarios antecesores de la esposa del General, declaraban en el Catastro del Marqués de la Ensenada en 1751, que poseían "una bodega con tres lagos y 24 cubas con una capacidad de 6.531 cántaras".

En esta misma calle, producía la familia De la Mata y el alcalde de Logroño Don Francisco tuvo su bodega, donde elaboraron sus descendientes hasta que en 1919 lo hicieron en su nueva instalación de Prado Lagar a la salida de Logroño.



Francisco de la Mata, Marqués de Vargas. Alberto Muro c.1920. Colección particular

Ildefonso Zubía, ilustre botánico, farmacéutico y catedrático del Instituto local, tenía su bodega en las traseras de su farmacia en la citada calle y los vinos en ella elaborados ganaron premios en exposiciones desde 1847 hasta 1880. Su instalación contenía dos lagos y una prensa fija y en la bodega se guardaban 7 cubas. En documentos anteriores esta poseía solamente un lago, por lo que el segundo se construyó a comienzos del siglo XIX.

También elaboraron en esta calle el Marqués de San Nicolás, la Marquesa de la Lapilla y el de Monesterio, así como descendientes de los Marqueses de la Habana. Además de gente noble muchos cosecheros logroñeses elaboraban y vendían sus vinos en los portales de sus bodegas y en los bancos que a tal fin emplazaban en la calle con permiso del Ayuntamiento en 1893. Esa tradición ya era habitual en el siglo XVIII, cuando se dice: *"cada uno de los cosecheros vende sus vinos en el portal de la casa donde los tiene"*.

La moderna bodega Franco Españolas, que se instala al otro lado del Ebro con capital y tecnología francesa en 1890, también tuvo arrendada una bodega en la Rúa-vieja, como espacio de guarda de sus vinos; quien sabe



El profesor Zubía también ganó varios premios por los vinos que elaboraba en esta calle.

si su gama de vino Bordón no tiene matices jacobeos adquiridos en esta rúa.

El nombre de Calle del Vino lo tiene bien ganado esta rúa que abrió sus puertas a los peregrinos que observaban una rama de chopo en sus entradas como señal de venta de vino.

Hasta mediados del siglo XX se seguía elaborando vino en esta calle, y se ha mantenido hasta hace pocos años la famosa bodega de "La Reja Dorada", en un edificio que perteneció en parte a la esposa del General Espartero. Otras bodegas con sonoro nombre como "La Parra Grande", La Bodega de la Virgen o Vinos Rodríguez cerraron sus instalaciones años antes.

Medallas obtenidas por los bodegueros instalados en la Ruavieja en diferentes exposiciones, durante la segunda mitad del siglo XIX

A lo largo del siglo XIX se realizan diferentes muestras, unas locales, otras regionales y nacionales e incluso universales, en las que participan personas que estuvieron

relacionadas con esta calle. Es una muestra del buen hacer de los bodegueros que comenzaron su andadura en esta calle logroñesa.

EXPOSICIÓN	BODEGUERO	PRODUCTO PRESENTADO	CONDECORACIÓN
EXPOSICIÓN AGRÍCOLA. Madrid, 1857			
	Ildefonso Zubía		
		Vino blanco	
		Aguardiente	
		Agraz	
		Alcohol	Bronce
		Aceite	
	Duque de la Victoria		
		Vino sin clarificar, 1856	2 Medallas de Oro
		Tempranilla, 1848	1 Medalla de Plata
		Albaflor, 1848	
	Clarete, 1848		
	Malvasía, 1848		
EXPOSICIÓN CASTELLANA. Valladolid, 1859			
	Duque de la Victoria		
		Champagne mudo	Medalla de Plata
EXPOSICIÓN UNIVERSAL. Viena, 1873			
	Ildefonso Zubía		
			Mención honorífica
			Medalla de Merito
EXPOSICIÓN VINÍCOLA. Madrid, 1877			
	Felipe de la Mata		
			Diploma de Perfección
	Ildefonso Zubía		
			Dos Menciones



EXPOSICIÓN UNIVERSAL. París, 1878			
	Marqués de Murrieta		
		Vino	Medalla de Plata y Mención
EXPOSICIÓN LOGROÑESA DE AGRICULTURA. Logroño, 1880			
	Ildefonso Zubía		
			4 Diplomas de 1ª Clase
			2 Diplomas de 2ª Clase
	Felipe de la Mata		
		Vino Tinto	Diploma de 2ª Clase
	Marqués de Murrieta		
		Vino Tinto	Diploma de 2ª Clase
	Marqués de San Nicolás		
		Vino Tinto	Diploma de 2ª Clase
		Vino Tinto	Diploma de 3ª Clase
EXPOSICIÓN FABRIL Y MANUFACTURERA. Madrid, 1884			
	Marqués de Murrieta		
		Vino Tinto	Premio de Honor
EXPOSICIÓN REGIONAL. Haro, 1884			
	Marqués de Murrieta		
		Vino	Medalla de Plata
EXPOSICIÓN DE BURDEOS. Burdeos, 1885			
	Marqués de Murrieta		
		Vino	Medalla de Plata
EXPOSICIÓN DE PARÍS. París, 1889			
	Marqués de Murrieta		
		Vino	Medalla de Oro
		Vino	Medalla de Plata
EXPOSICIÓN REGIONAL. Logroño, 1897			
	Marqués de Murrieta	Vino	Medalla de Oro
	Franco Españolas	Vino	Medalla de Oro
	José Herreros de Tejada	Vino	Medalla de Oro
	Juan Ladrón	Tonelería	Mención

Fueron muchas las medallas obtenidas por los vinos elaborados en la Ruavieja. La moda de las Exposiciones decimonónicas permitió dar a conocer los vinos riojanos, tanto en España como en el extranjero.



Las bodegas de Logroño, hoy

Del pasado vitícola de esta calle la ciudad ha evolucionado y en la actualidad son varias las bodegas que elaboran en la capital riojana.

Estas bodegas se sitúan en algunos casos al lado de los viñedos que bordean la ciudad, pero hay otras que se encuentran en el entorno urbano.



*Mapa de localización de las bodegas
de la Asociación de Bodegas de Logroño*

Fuente: elaboración propia. Cartografía: José María Elías y Carlos Fuentes





Entre ocho de estas bodegas han creado una asociación con el logotipo que muestra su carácter y lo distingue del resto de instalaciones repartidas por la superficie de La Rioja: *"El vino es capital"*.

Los fines de esta asociación son sobre todo de promoción de los integrantes de cara al enoturismo que ofrecen todas ellas a través de su visita a las instalaciones y algunas a sus viñedos.

Las bodegas que se incluyen en esta Asociación son:

Bodegas Arizcuren Vinos

Calle Sta. Isabel, 10. 26002 Logroño

T: 941 233 073

www.arizcurenvinos.com

En 2016 Javier Arizcuren proyecta su bodega urbana, un espacio reconvertido en lugar de elaboración y crianza de vinos. Todo el proceso se desarrolla artesanalmente en una serie de estancias polivalentes. Un proyecto de puertas abiertas para todos aquellos que quieran conocer la forma de hacer, cuidar y vivir los vinos.

Bodegas Campo Viejo

Camino de Lapuebla de Labarca, 50. 26007 Logroño

T: 941 279 900

www.campoviejo.com/es-es

Bodega moderna inaugurada en 2001, rodeada de viñedos, basada en los principios de desarrollo sostenible y es un equilibrio entre enología, arquitectura y sostenibilidad. Ofrece diversas experiencias enoturísticas.

Bodegas Franco Españolas

Calle Cabo Noval, 2, 26009 Logroño

T: 941 251 290

www.francoespanolas.com

Nace en 1890 como la unión entre Francia y España en un momento álgido en Rioja, cuando los franceses vinieron a la región tratando de reemplazar sus viñedos arrasados por la enfermedad de la filoxera. Era el origen de los "vinos finos de Rioja". La única bodega centenaria en el casco antiguo de Logroño.

Bodegas Marqués de Murrieta

N-232a Km 402, 26006 Logroño

T: 941 271 380

www.marquesdemurrieta.com/bodegas-rioja/es

Bodega al estilo de château francés en la finca Ygay donde se encuentra el emblemático Castillo de Ygay. Desde 1983 representa el eslabón perfecto para mantener el equilibrio entre tradición y modernidad.

Bodegas Marqués de Vargas

Carretera de Zaragoza, km.6, 26006 Logroño

T: 941 261 401

www.marquesdevargas.com/es/bodegas/bodega-marques-vargas

Inaugurada en 1989 en la Hacienda de Pagolagar donde las primeras plantaciones de viñedo se hicieron por el Marqués de Vargas en 1840. La bodega enclavada en el centro de su propio viñedo, siguiendo el concepto de château francés, con 50 h. de viñedo, vendimia manual y larga guarda de los vinos en barricas.

Bodegas Olarra

Avenida de Mendavia, 30, 26009 Logroño

T: 941 235 299

www.grupobodegasolarra.com/bodegas/olarra

La Arquitectura del Vino: fundada en 1973. Cada espacio está diseñado para contribuir con la elaboración de vino. El enoturismo muestra como un espacio esta pensado en el Camino que el vino recorre en su elaboración.

Bodegas Ontañón

Av. Aragón, 3. 26006 Logroño

T: 941 234 200

www.ontanon.es

Bodega que se autodefine como Templo del Vino de Logroño, donde los vinos envejecen rodeados de esculturas, vidrieras y pinturas mitológicas.

Bodegas Viña Ijalba

Carretera Pamplona, km 1. 26006 Logroño

T: 941 261 100

www.ijalba.com

Fundada en 1991. Pionera en la elaboración de vinos ecológicos de calidad siguiendo las técnicas tradicionales de Rioja. Han apostado por la recuperación de variedades autóctonas en sus 90 hectáreas de viñedo. En sus visitas ofrecen experiencias de vitivinicultura orgánica y respetuosa con el medio ambiente.



Aunque no está en esta agrupación, mención especial debe de tener la Bodega Institucional de la Grajera, que no teniendo un fin comercial, al ser propiedad del Gobierno de La Rioja, se encuentra en pleno Camino de Santiago en un entorno de gran belleza rodeada de viñedos de variedades minoritarias y cerca de uno de los mejores centros de investigación vitivinícola de España. El peregrino aficionado a la cultura del vino, que se acerque a los viñedos que encuentra en el entorno de la bodega en el Parque de La Grajera, podrá observar las plantaciones de variedades minoritarias que se investigan en el citado centro y se procesan en la cercana bodega.

En el entorno del Parque de La Grajera que es atravesado por el Camino de Santiago se encuentra la bodega institucional del Gobierno de la Rioja. El peregrino puede conocer las variedades autóctonas al lado del Camino.

Luis Vicente Elías



La bodega

Si seguimos el recorrido expositivo llegamos a la parte más baja del edificio, donde se halla el espacio de guarda de los vinos.

Para completar el proceso de la elaboración del vino, se precisa de un espacio con condiciones especiales para su crianza. La bodega era el lugar en el que se depositaba el vino posteriormente a su elaboración en los espacios de los lagares.

El mosto de los vinos blancos y claretes fermentaba en los envases de madera llamados cubas o tinos, y los tintos que habían fermentado en los lagos reposaban en esos envases hasta su primera trasiega o proceso de limpieza de las impurezas resultantes de la fermentación que se realizaba en el mes de enero.

Rafa Lafuente



En las bodegas las cubas eran de madera, generalmente de roble, aunque encontramos algunas también de castaño. Su capacidad era muy diversa llegando a volúmenes de 300-500 cántaras; también había otras más pequeñas y desde finales del siglo XIX se comienza a generalizar el uso de "las barricas" de 14 cántaras o 225 litros de tradición francesa y más adecuadas para un sistema de elaboración orientado al envejecimiento de los vinos.

En la bodega podían encontrarse algunos envases de barro o tinajas para contener ciertos tipos de vino, pero el empleo de la arcilla para la conservación de los vinos no ha sido frecuente en La Rioja.

En nuestra investigación solamente hemos encontrado una bodega con tinajas, sostenida con estructura de madera, a la manera manchega, en la localidad riojaltelana de Briñas.⁴⁸ Pero en la historia se han utilizado las tinajas en nuestra región como lo demuestra el estudio de la Granja de San Bartolomé de la Noguera de Tudelilla, en la que se empleaban estos envases para la elaboración del vino.⁴⁹

A partir de los años 1930, se comienzan a construir dentro de los calados tradicionales riojanos depósitos de hormigón para contener el vino sustituyendo a las



Bodega en Cordón

Con un trabajo ímprobo se construyeron en las bodegas subterráneas depósitos de hormigón para guardar el vino a partir de 1930.

Carlos Fuentes

48 ELÍAS PASTOR, L. V. *Arquitectura del Vino*. Gobierno de La Rioja-Fundación Caja Rioja, Logroño, 2001, pág. 23.

49 SÁENZ PRECIADO, M^a PILAR. *La Granja de San Bartolomé de la Noguera. Un proyecto inacabado*. En: *El vino en época tardoantigua y medieval*. Editores: Juan Blázquez Pérez y Sebastián Celestino Pérez. Serie Varia nº 8. Universidad Autónoma de Madrid, 2008, pág. 397-409.

grandes cubas de madera que anteriormente guardaban el vino.

Desde comienzos del siglo XX se empieza a utilizar la botella de vidrio para completar el proceso de envejecimiento del vino. El empleo de botellas hace preciso todo un conjunto de elementos para su guarda, identificación, embalaje, transporte y comercialización completamente diferentes a los que se utilizaban para la venta de los vinos a granel o en envases de diferentes tamaños, llamados garrafones o damajuanas, que fueron sustituyendo a los clásicos pellejos de piel de cabra.

En la bodega eran pocos los útiles que se empleaban en un proceso eminentemente manual, que a lo largo de los siglos se va tecnificando con la aparición de nuevos útiles. La llegada de las bombas de trasiaga, primero manuales y después eléctricas, facilitaron el trabajo de mover los vinos que anteriormente se hacía dentro de pieles de cabra, mediante "*pellejos o mosteros*".

La aparición de los filtros en las bodegas es una innovación llegada, como muchas otras, de Francia en particular de Burdeos enclave al que acudieron varios elaboradores riojanos, entre ellos el Marqués de Murrieta, que elaboró en esta calle, para adquirir conocimientos.

La tonelería va a ser una industria complementaria para la elaboración de los vinos, y en esta misma calle hubo varios talleres de este oficio.

Con la llegada del vidrio se inicia la tarea del embotellado, y aparecen nuevos instrumentos y máquinas como llenadoras, encorchadoras, lavadoras de botellas, encapsuladoras y etiquetadoras. El proceso se va mecanizando y una visita a una bodega logroñesa de hoy poco tiene que ver con el recorrido que aquí efectuamos.

Lo que distinguiría esencialmente a esta bodega en la época de su utilización era el uso de grandes envases llamados "*cubas*" con una capacidad media de unos 4.000 litros. A partir de estos envases se comenzaba la comercialización a los arrieros que del País Vasco y de otras zonas no productoras acudían a la ciudad. Unas curiosas formas de medición de las cántaras, el cobro de los impuestos sobre las transacciones comerciales, o los operarios para la realización de esas funciones forman parte de la historia del vino logroñés.

Estamos en un espacio dedicado a la elaboración y conservación del vino tradicional, que no se guardaba de un año para el siguiente ya que, al contrario de hoy, perdía valor por el miedo a su transformación en vinagres y su pérdida.

Será a finales del siglo XIX cuando los vinos cambien en su forma de elaboración y también en su manera de criarlos, acciones y procesos que tuvieron lugar en esta calle del vino.



La trasiega es la costosa labor que sustituye al filtrado y que consigue vinos limpios y brillantes. Bodegas López de Heredia, Haro. La Rioja.
Luis Vicente Elías

Vivanco

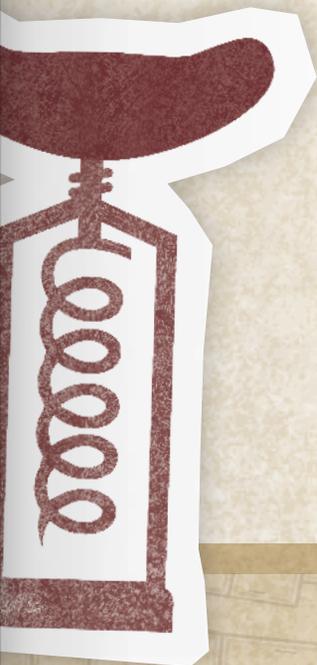


El Museo de la Fundacion Vivanco

Los objetos que has observado en esta exposición forman parte del fondo del Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

Este Museo inaugurado en 2004 en un espacio de 4.000 m², guarda en sus cinco salas de exposición permanente cientos de piezas relacionadas con la cultura de la vid y del vino.

En Briones (La Rioja) se encuentra el Museo del Vino, uno de los mejores museos del mundo y las piezas que se muestran en esta exposición han sido cedidas por esta institución.

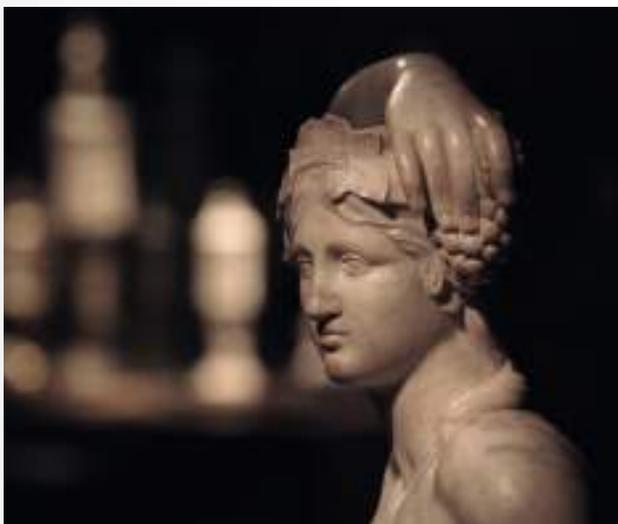




El Museo, uno de los mejores del mundo, custodia también una importante colección bibliográfica y documental en su importante Centro de Documentación, que es un espacio imprescindible de consulta para los estudiosos.

En el exterior del Museo, el Jardín de Baco muestra cientos de variedades de viña, perfectamente documentadas procedentes de todas las partes del mundo.

Agradecemos a la familia Vivanco la cesión temporal de estas piezas que sirven para documentar estos espacios de elaboración del vino.



Obras del Museo Vivanco





La ARTE

A Santiago

Conclusiones

El objetivo de esta exposición era relacionar el vino con el itinerario jacobeo teniendo como eje la calle más antigua de la ciudad de Logroño, que en su suelo guarda las antiguas bodegas.

El espacio en el que se exhibe la muestra nos permite enseñar al visitante dos espacios relacionados con los procesos de elaboración del vino. Un ámbito de producción como es el Espacio Lagares y un espacio de guarda del vino que es el Calado de San Gregorio.

Siendo el tema principal el Camino de Santiago es necesario recorrerlo y describirlo, pero con una mirada especial, la del viajero que está interesado en las manifestaciones culturales de la vid y del vino.

Esta percepción no está reñida con otras visiones que pueda tener el peregrino sino que es complementaria al resto y le hará entender mejor el territorio, su paisaje, sus manifestaciones artísticas o sus leyendas y costumbres.

Por esta razón hemos dejado la calle esencial de esta exposición para andar los caminos y nos hemos alejado

de la ciudad y de La Rioja para recorrer los itinerarios jacobeos pero con el recuerdo de que tenemos el vino como eje de nuestro cometido.

Cuando planteamos la muestra pensábamos que el tema enológico podría no ser tan abundante dentro de las manifestaciones culturales que el Camino de Santiago posee, pero cuando hemos terminado el recorrido y releído nuestro cuaderno de viaje hemos visto que el vino es un elemento importante y esencial en la peregrinación, como ya lo anunciaba el *Codex Calixtinus* hace muchos siglos.

El vino y su cultura han acompañado el peregrinar de las gentes camino de Finisterre, de Santiago, del fin de la tierra y sentimos que ha sido un excelente compañero de viaje, que ha refrescado, alimentado y alegrado a los caminantes que recorren un Camino interior a la vez que sus doloridos pies discurren por las sendas jacobas desde hace más de mil años.

A lo largo del Camino se van a encontrar viñas en varias comunidades y el vino estará presente en la historia y en las costumbres de cada comarca. Ventosa, La Rioja. Carlos Fuentes

Exposición

El Camino del Vino

Comisariado y textos

Margarita Contreras Villaseñor
Luis Vicente Elías Pastor

Dirección técnica

Carlos Fuentes Ochoa

Objetos y piezas expuestas

Museo Vivanco de la Cultura del Vino, Fundación Caja Rioja y Museo de Ciencias Naturales de Arnedo

Diseño gráfico

Roberto Nalda Pérez

Ilustración

José María Lema de Pablo

Ilustración 3D

David Pérez Olarte

Fotografía histórica

Casa de la Imagen, Taquío Uzqueda y Archivo Municipal de Logroño

Fotografías

Luis Vicente Elías Pastor, Casa de la Imagen, María Teresa Álvarez Clavijo, Carlos Fuentes Ochoa, Roberto Nalda, Museo Vivanco de la Cultura del Vino, Bodegas Arizcuren, Bodegas Campo Viejo, Bodegas Franco Españolas, Bodegas Marqués de Murrieta, Bodegas Marqués de Vargas, Bodegas Olarra, Bodegas Ontañón, Bodegas Viña Ijalba, Bodegas R. López de Heredia, J. A. Hernández Vera, Ángel Urbina Merino, Fidel Fuentevilla.

Cartografía y mapas

José María Elías Pastor, Carlos Fuentes Ochoa y Roberto Nalda Pérez

Producción gráfica

Reprocentro

Equipamiento técnico y montaje audiovisual

ASI 24 Horas S.L.

Estructuras y soportes

Susana Baldor. Dirección de proyectos expositivos, artísticos y culturales

Electricidad

Electricidad Ridruejo S.L.

Restauración de piezas

Nuria Esteso Cano

Montaje

Carlos Fuentes Ochoa,
Alberto Úbeda Jiménez y
Reprocentro



AUDIOVISUALES

Videomapping Espacio Lagares

Elaboración del vino en Logroño en el siglo XVIII

Equipo audiovisual

Iralta VR

Realizador

César Urbina

Productor

Ángel Urbina

Postproducción y animación 3D

Rodrigo Martín y Alberto Sánchez

Ilustraciones y animación 2D

Laura Llamas

Fotografía

Ramón Verdugo

Paisajes sonoros

Tao Gutierrez

Agradecimientos

Unidad de Turismo del Ayuntamiento de Logroño, María Teresa Álvarez Clavijo, Archivo Municipal de Logroño, Archivo Histórico Provincial de La Rioja, Museo de Ciencias Naturales de Arnedo, Ángel Ortega López (Archivo Catedralicio de Calahorra y La Calzada), Parroquia de San Andrés de Calahorra, Jesús González Menorca, Araceli González Flores (Oficina de Rehabilitación del Casco Antiguo de Logroño), José Miguel León, José Antonio Hernández Vera, Abel Moreno Bermejo, Ramón Cañas, Biblioteca Compostelana (Santiago de Compostela), Biblioteca Jacobea de Carrión de los Condes, Familia Viguera (La Reja Dorada), Bodegas Arizcuren, Bodegas Campo Viejo,

Documental Calado San Gregorio

La Calle del Vino

Realización

Casa de la Imagen & Cámara Oscura Producciones

Guión y dirección

Bernardo Sánchez y Jesús Rocandio

Producción ejecutiva

Mila Ruiz

Actor

Martín Nalda

Locución

Ricardo Romanos

Música original

Carlos Núñez

Cantante

Paula Montes

Fotografía

Carlos Traspaderne

Ingeniero de sonido

Imanol Legross

Montador

Emilio Blasqi

Diseño gráfico

María Martín

Asesoría Histórica

Marta Pérez

Asesoría Jurídica

Noelia Rojas

Vestuario

Sapo producciones

Sonido

AGT

Bodegas Franco Españolas, Bodegas Marqués de Murrieta, Bodegas Marqués de Vargas, Bodegas Olarra, Bodegas Ontañón, Bodegas Viña Ijalba, Sheila Argai (Federación de Empresas de La Rioja), Museo Vivanco de la Cultura del Vino, Taquío Uzqueda, Cámara Oscura, IER, Pilar Duarte (Dirección General de Cultura Gobierno de La Rioja), Augusto Lage (Valpaços, Portugal), Luis Padín, Cesar Llana (Museo del Vino de Rivadavia), Inmaculada Ortega, Federico Soldevilla, Alberto Bretón, Enrique Martínez Glera, Bodegas FyA, Pablo Arribas Briones, Parque de Servicios Municipal de Logroño, Ángel Martín Royo, Felicidad Creso García, Francisco Burgos, Diego Esquide, Víctor Iribarren, Fidel Fuentevilla, Eduardo Rojas e Inmaculada Cerrillo.

ESTE LIBRO
SE TERMINÓ DE IMPRIMIR
EN FEBRERO DE 2022





*La imagen de Santiago en este retablo, rodeado de racimos,
es la culminación de las representaciones del Santo a lo largo del Camino*



Logroño

ISBN: 978-84-934402-5-1



9 788493 440251