

TECNIFICACIÓN DEL VINO EN EL PAÍS VASCO

Javier Palacios Quintero
Universidad del País Vasco
Euskal Herriko Unibertsitatea

En el siglo VI a.d.e C. (la fundación de Ampurias ha sido datada en el 575) los focenses, al parecer, introdujeron el cultivo de la viña en la Península Ibérica, pero sólo en los litorales que ocuparon. Narciso Santos Yangüas y Marina Picazo afirman que "por parte griega, el vino debió jugar un papel considerable durante bastante tiempo".¹

Los celtíberos no conocieron la viña antes de la conquista romana. Según parece, el cultivo del viñedo en el NO de la Península se introduce en época romana aunque en la costa cantábrica es posterior.

En Navarra existen datos que atestiguan el cultivo de la vid en época romana. Liédena, Funes y Cascante son un ejemplo. En la villa romana de Liédena, datada en el siglo IV, se encontraron instalaciones para la fabricación del vino. La uva se echaba a un lago donde se pisaba, pasando el líquido obtenido a una cuba en la que fermentaba. El vino obtenido se conservaba en recipientes de arcilla de más de un metro de altura.

Las invasiones musulmanas y la reconquista deterioraron la economía rural, por lo que el punto de partida para la explotación del viñedo en todo el NO de la Península Ibérica hay que situarlo en la Edad Media.

La documentación medieval recoge las siguientes localidades, en las que se daba el cultivo de la vid:

Alava: Arcaia, Sarricurri, Lasarte, Zadorra. Ali, Nanclares, Treviño, Sta. Cruz de Campezo, Valle del Nervión y en todos los municipios de la Rioja Alavesa.

Vizcaya: Bilbao, Uribarri, Ascao, Achuri, Portugalete, Ondarroa, Encartaciones, Lequeitio, Bermeo.

Guipuzcoa: Guetaria, Zarauz, San Sebastián.

En Navarra el cultivo de la vid se extendía por casi toda la actual demar-

Tecnificación del vino

cación provincial: Viana, Estella, Pamplona, Valzarbe, Araquil, Salazar, Roncal, Lesaca, Vera, Olite, Tafalla, Sangüesa, Tudela...

La escasa calidad de los vinos elaborados en Vizcaya y Guipuzcoa motivó que en épocas recientes disminuyese en estas zonas el cultivo de la vid hasta llegar casi a su extinción.

El vino elaborado en Guipuzcoa y en Vizcaya a partir del siglo XVII se denomina "txakolí". Se obtiene de uvas que generalmente no llegan a madurar. El vino obtenido fermenta poco y mal y obtiene un grado alcohólico muy bajo. Cuando en 1770 los valles de Arrastaria y Llodio pedían la exención de un impuesto alegaban que el "txakoli" no era vino verdadero, sino un líquido algo mejor que la sidra y daban una prueba socarrona recordando que el Sínodo Diocesano de Calahorra había prohibido celebrar el santo sacrificio de la misa con "txakoli".²

En el siglo pasado, habían desaparecido ya la mayor parte de los viñedos de Durango, Guernica, San Sebastián, Pasajes, Fuenterrabía e Irún, pero se convertaban todavía los de Zarauz, Guetaria, Zumaya, Deva, Motrico, Ondárroa, Lequeitio, Bermeo, Mundaca, Pedernales, Axpe, Murueta, Mungía, Baquio, Plencia, Bilbao, Begoña, Deusto, Portugalete, Somorrostro, Gordejuela, Gúeñes, Zalla, Valmaseda y Orduña. A mediados del siglo XIX, Vizcaya tenía unas 300 Ha que fueron arrasadas por el "oidium" en su gran mayoría.³ Pero se repuebla con parras francesas, de tal forma que, según la tesis de A. Huetz de Lemps, en 1877 Vizcaya disponía de 760 Ha de viñedo con una producción de 22.000 Hl (o.cit. pag.523).

En Alava juntamente con la Rioja Alavesa, siguieron produciendo vino Llodio, Amurrio, Oquendo, Arceniaga, Ayala, Arrastaria y Lezama. La producción desciende progresivamente en Vizcaya, Guipuzcoa y Alava hasta el momento actual en el que se reduce casi exclusivamente a la Rioja Alavesa y Navarra.

Distribución actual del viñedo

	Ha	VARIETADES	Hl	POBLACIONES
ALAVA	8.285	Tempranillo Viura Garnacha Malvasía Graciano	222.845	Zambrana Sta. Cruz de Campezo Berantevilla Rioja Alavesa
GUIPUZCOA	25	(80%) Zuria o Txuri	1.625	Guetaria

Tecnificación del vino

	Ha		Hl	
		(20%) Beltza		Zarauz Zumaya
VIZCAYA	50	(60%) Zuria o Txuri (40%) Beltza	3.000	Baquio Bermeo Valmaseda Zalla Gordejuela Baracaldo Abanto y Ciérvana Bilbao Gauzteguiz de Arteaga Guernica Barrica Gamiz Fica Lezama Musques
NAVARRA	40.118	Garnacha Viura Malvasía Tempranillo Graciano Moscatel Mazuela	722.975	Andosilla Azagra Mendavia denomina- San Adrián ción de Sartaguda origen Viana "Rioja" El viñedo se extiende por casi toda la pro- vincia. ⁴

La tecnificación

Hasta el siglo XVIII se fabricaban unos vinos que no se podían conservar más de un año. Eran vinos que, más que para beber eran para masticar. Por estas causas el rendimiento económico era bajo.

La necesidad de tecnificación se imponía, dados los resultados que en este campo se habían obtenido en Burdeos. Para la tecnificación se dieron varios pasos. En primer lugar los estudios teóricos que se presentan en la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País. En segundo lugar, la estancia de D. Manuel Quintano, clérigo canónigo de la catedral de Burgos que poseía propiedades en La Bastida, en Burdeos el año 1787. En tercer lugar el ensayo del marqués de Murrieta de 1850. Y en cuarto lugar la contratación por parte de la Diputación de Alava del enólogo francés Jean Pineau en 1862. Pasó casi un siglo para que se diesen las modificaciones oportunas en la tecnificación del vino y se obtuviesen los beneficios que ofrecía el nuevo método "a lo Burdeos".

La Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País

Las actividades llevadas a cabo por la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, bajo el emblema Irurak Bat, determinan a nuestro juicio el inicio de los tiempos contemporáneos. Los avances tecnológicos del siglo XVIII suponen en la historia del País Vasco un cambio decisivo que inaugura las nuevas concepciones que se desarrollan en los siglos XIX y XX. La Rioja Alavesa despliega bajo el patrocinio de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País nuevas programaciones, en especial del sector agrario, que terminarán transformando el marco productivo, sobre todo vinícola, con sus consiguientes repercusiones tecnológicas y sociales.

La Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País en 1774 se lamentaba, entre otras cosas, de una serie de estorbos que se oponían al progreso de la agricultura en el País Vasco. Los Extractos de las Juntas Generales celebradas aquel año especifican los inconvenientes que imposibilitaban el desarrollo agrario en los umbrales de la Edad Contemporánea. Estos inconvenientes quedan reflejados en los Extractos de la siguiente forma:

1. Falta de conocimiento de la sana física y de la química.
2. Desproporción que tienen las tierras con los brazos que la cultivan, En la provincia de Alava hay una tercera parte más de tierras que las que pueden labrar sus moradores y Guipuzcoa y Vizcaya en razón inversa una tercera parte más de brazos que de tierras. Pensó alguna vez la Sociedad en quitar este estorbo con facilitar la transmigración de familias guipuzcoanas a la provincia de Alava.
3. Dificultades que se hallan para permutar las tierras de mayorazgos y capellanías y otras de otra naturaleza y los crecidos gastos que ocasionan estos expedientes.

Las Juntas Generales se lamentan asimismo de no poder solucionar los problemas planteados, pero programan unas tareas que paulatinamente se han de desarrollar: "La Sociedad ha trabajado lo posible para vencer estos obstáculos, que se oponen a sus patrióticas miras; y si no ha conseguido sus loables deseos, no por eso dejará de continuar sus tareas en beneficio del público con la más constante aplicación".⁵

Por lo que se refiere a la Rioja Alavesa, don Felix M^a Samaniego escribió una carta a su tío, el conde de Floridablanca, analizando los males de la Rioja Alavesa. El contenido de esta carta fué trasladado a la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, indicando al mismo tiempo las líneas de una posible reforma agraria para la comarca. Por el interés que ofrece la visión de los problemas agrarios de la Rioja Alavesa, por parte de Sama-

niego, transcribimos a continuación la carta en cuestión:

"Si sabe Vd., querido tío, mi caracter indolente y el odio que tengo a la medicina, aunque sea social, cómo espera Vd. que pueda conocer los males de que adolece la Rioja y mucho menos que tenga la idea suficiente para aplicarles los remedios? Diré a Vd., sin embargo, por decir algo, que la excesiva extensión que se ha dado al cultivo del viñedo está produciendo las más fuertes consecuencias; y es, a mi entender, la raíz de todos los otros males que consumen a este tercio de la Guardia. Enumeraré los principales: 1^o. Usurpándose terreno a los pastos, ha decaído la cría de ganado, al punto que apenas hay el necesario para las labores. 2^o. Que faltando por esta causa el estiércol, no se cogen los frutos correspondientes y ha quedado el suelo esterilizado para el cultivo de granos y legumbres. 3^o. Que por estas razones se ven los labradores precisados a hacer continuas nuevas roturas en perjuicio de los montes para leña y carbón, las que luego que se cansan las tierras, tienen que abandonar aumentando los eriales y baldíos. 4^o. Que siendo indispensable multitud de operarios para la labor de las viñas plantadas, es forzoso traer jornaleros de fuera. El número de éstos según el círculo del amigo Salazar (porque mi ciencia de números no llega a tanto) asciende, sólo en la villa de Laguardia a 250; y computándose lo que cuestan en salarios y manutención, para lo cual es preciso traer los artículos de fuera en cerca de 10.000 pesos al año, resulta una extracción de dinero capaz de aniquilar a este pueblo. 5^o. Que estando limitadas las labores de las viñas a ciertos tiempos, en lo restante del año se ven los labradores precisados, así como los jornaleros, a salir del lugar en busca de ocupación, abandonando a sus familias o a entregarse a la holgazanería. 6^o. Que necesitando las viñas de un cultivo esmerado y no pudiendo cuidarse bien multiplicadas a un cierto término, llegan a ser perjudiciales a sus dueños cuando son muchas y no guardan proporción con los medios de cultivo: lo que se demuestra en Laguardia con ejemplos prácticos; cosechero hay que con la mitad de las viñas que hoy tiene estaba rico; y duplicadas anda a la cuarta pregunta por haber duplicado los gastos sin duplicar los productos; anda, en fin, como el que tiene sarna, que cuando más tiene, más le pica. 7^o y último: Reducido el país a sólo el producto del vino, y dificultándose la salida de este género por su abundancia (lo que experimenta ya) se sigue la baratura y como los jornales no abaratan, porque su estimación depende de otros frutos, y hay que comprar con los rendimientos del vino todos los artículos de primera nece-

sidad, cátese Vd. al propietario riojano alavés con más hambre que sopista de Salamanca y con más tretas para ir tirando que el mismísimo Gran Tacaño. De esta miseria proviene la abundancia de pobres, no habiendo en qué ocupar a los jornaleros que se inutilizan: la incuria de los caminos porque, ¿quién carga con los albios sobre el hambre y la miseria? Pero a dónde voy, tío, ¡Yo convertido en filósofo reformista! Y eso que, según iba escribiendo, me iba figurando que era persona formal y tomando toda la prosopopeya de nuestro dómíne Zubiaurre. (Aquí vamos pasando en medio de las plagas de un lugar que son la envidia y la falta de educación] Vd. querido tío, que tanto se afana por la mejora y progreso, ¿lograr hacer del hombre un animal racional? Por lo que veo a mi alrededor ¡Prados artificiales donde no llueve y donde lo quebrado del terreno hace imposible los regadíos! ¿Qué desatino?

Adios, querido tío: suyo, Félix, Sr. Conde de Peñafloreda".⁶

Eustaquí Fernandez de Navarrete apostilla a la carta de Samaniego una nota en la que, refiriéndose a los males de la Rioja Alavesa analizados por el fabulista, diciendo que dichos males existen también hoy y "tal vez agravados". El origen del mal está para Fernandez de Navarrete "en la distribución del montazgo, disminución del ganado lanar y consiguiente carencia de abonos: el gobierno, para corregir el mal, va vendiendo los pocos montes que existían. Los agrónomos de gabinete dicen que los pastos naturales se sustituyan por prados artificiales, en que se cultiven plantas forrajeras. ¡Prados artificiales donde no llueve y donde lo quebrado del terreno hace imposible los regadíos! ¡Qué desatino!"

Las Juntas Generales de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País en 1785 ofrecieron un premio a quien mejor escribiese sobre los medios de restablecer y hacer feliz la fértil provincia de la Rioja, en especial lo que se refiere a proporcionar la salida a las abundantes cosechas de vinos. Parece ser que un proyecto presentado al año siguiente no debió de gustar mucho, pero en 1788 se recibió un escrito anónimo que analizaba profundamente los problemas de la comarca, dando soluciones satisfactorias. Entresacamos de dicho escrito los puntos más importantes que componen el programa de la reforma agraria aceptada por la Sociedad:

- 1^o Se da en la Rioja la triste necesidad de derramar parte de sus vinos por no tener dónde acomodarlos o darlos de balde.
- 2^o La Rioja debiera ser perenne y eternamente rica y feliz por la naturaleza de su suelo.
- 3^o La Rioja debiera mantener una numerosísima población con solo su cul-

Tecnificación del vino

tivo de viñas.

4^o El comercio interno (se refiere al del País Vasco) es el más útil. "La Rioja no ha pensado en ello cuando, instigada por la miseria, que le acarrea su abundancia, ha pretendido fixar sus ideas para remediarla en comercios remotos, sin pensar primero en el interior, que no bastando debe seguirle el exterior".

5^o Otro arbitrio es fomentar la industria: ésta y la agricultura son inseparables.

6^o Aconseja la elaboración de vinos con nuevo método "Burdeos".

7^o Se debiera abrir un camino que desde Vitoria entrando por la jurisdicción de Samaniego siguiera la diagonal de la Rioja alavesa hasta la raya de Navarra o Castilla, haciendo ramales a todos los pueblos.

8^o Habla también del camino que se puede hacer por Bernedo, pero lo considera menos importante.

9^o Razona la importancia del camino diciendo que "la Rioja alavesa está llena de frutos que se consumen en toda Alava, con que a una y a otra les trae cuanta el tal camino".

10^o Unir el Zadorra con el Deba, nivelando terrenos por medio de un canal para llevar los vinos desde las mismas bodegas.

11^o "Veo a la Rioja rica, poblada, feliz e instruida: veo..., pro nada veo sino mi enardecida imaginación, que me representa tan lisonjeras ideas; nada veo más lejos que esto: nada veo por mucho tiempo sino miseria, pobreza y preocupaciones...".

12^o "La Rioja alavesa está en el distrito de la Sociedad Bascongada y no sería conveniente separarla de ella porque aquellos rioxanos tienen más relaciones y comunidad de intereses con los otros vecinos de la provincia de Alava que con los de la Rioja castellana."⁷

El autor de este proyecto de reforma agraria, bien pudiera haber sido don Manuel Quintano, que se traslada a Burdeos para estudiar la elaboración de vinos en el Médoc. A su regreso de Burdeos en 1787 ensayó en Labastida con muy buenos resultados la forma que allí tenían de elaborar los vinos.

Alain Huetz de Lemps, en su trabajo L'influence bordelais dans l'évolution du vignoble de la Rioja, indica cómo a finales del siglo XVIII los vinos de la Rioja eran tintos de consumo que no podían conservarse más de un año y cómo en esta misma época los vinos tintos del Médoc poseían una notable reputación.⁸

La experiencia de don Angel Quintano llevada a cabo en Labastida en 1787 fué totalmente positiva, ya que el método "a lo Burdeos" se aplicó con efi-

cacia a los vinos de la Rioja Alavesa. Don Angel Quintano, probablemente por iniciativa personal, materializó las aspiraciones que venían abrigándose en la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País. El método "bordelés" fué imitado en la comarca por cuatro viticultores de Laguardia. El año 1790 el estado dió licencia de exportación a los vinos elaborados en la Rioja Alavesa según el nuevo método y pocos años después se exportan estos vinos a La Habana, Veracruz y Mexico. El año 1795 zarpó de Santander con dirección a las Indias Occidentales el barco La Natividad, con 605 cántaras en 10 toneles y 1.500 botellas de vino. Pero esta primera tentativa no tendría continuidad. La carencia de medios económicos por parte de los viticultores para transformar las bodegas y los medios de producción del vino, por un lado y la guerra de 1808 contra los franceses, por el otro, dejarían el perfeccionado método de elaboración de vinos "a lo Burdeos" sin continuidad.⁵

Tradicionalmente se elaboraban los vinos de tal forma que no se separaba el raspón del grano ni se clarificaba ni se azufraba. Fermentaba el vino demasiado tiempo dando lugar a una excesiva volatilización, al objeto de dar a los vinos más color y cuerpo cuando en realidad lo que se les daba era excesiva aspereza, verdor y mal gusto. De esta forma el vino podía masticarse merced al tártaro y demás materias groseras de las heces. La comercialización a través de los arrieros favorecía la venta de estos vinos, puesto que se compraban y vendían a peso y, a mayor peso en las cargas, mayor ganancia se proporcionaba. Por otra parte, los vinos no soportaban largos trayectos puesto que se "picaban" con facilidad.

El método "a lo Burdeos", además de separar el raspón, una vez pisada la uva, vigila convenientemente el proceso de fermentación procurando sea adecuado para que se desprendan todas las partículas extrañas, aunque no de una manera excesiva, para que no se evapore y pierda su fuerza.

El método "a lo Burdeos" introduce una nueva operación en la elaboración del vino llamada "fouette", acción de batir o azotar. Antes de realizar esta operación se saca de la barrica una cierta cantidad de vino y se le añaden claras de huevos frescos con el fin de clarificarlo. Se calculan docena y media o dos docenas de huevos (claras) batidos muy bien hasta que hagan mucha espuma para 20 o 30 cántaras de vino. Se saca del tonal media cántara de vino y se le echan las claras moviendo el vino con mucha fuerza de un lado a otro durante un cuarto de hora, hasta que se incorporen bien las claras con el vino. Se introduce el vino mezclado con las claras de huevo en la barrica y, aunque ésta no admita la misma cantidad que se sacó, ayudándola con algunos golpecitos con un palo al tiempo de introducir el líquido, se logra vuelva a entrar completamente. Depurado así el vino y clarificado

Tecnificación del vino

se puede transportar sin riesgo alguno, procurando que las barricas estén bien cerradas, para lo que se debe procurar echar sobre el corcho resina mezclada con pez y después clavar una plancheta de hojadelata o, de otra forma más segura para el transporte, envolviendo en un lienzo un tapón de madera cortada contra veta introducido a golpes y cortando después la parte que sobresale a ras de la tabla.¹⁰

Por las razones que ya hemos anotado, los viticultores no pudieron hacer frente a los gastos que exigía la aplicación del nuevo método de elaboración de vinos y el proyecto quedó aparcado.

Otras tentativas

El año 1816 volvió a resurgir el proyecto, intentando enviar a alguien de la Rioja Alavesa a Burdeos, pero hueyamente quedó fallido.

En 1850 se da otra tentativa. Luciano de Murrieta y García Lemoine procedía de Santurce, lugar de veraneo de los condes de Haro, señores de Vizcaya. Hijo de Francisco Luciano de Murrieta El Mello, emigrante de Perú, casado con la criolla Mariana García Lemoine - que tenía minas de plata en Chiquisaca - nació en Arequipa el 22 de septiembre de 1822. Era a su vez Luciano de Murrieta y García Lemoine, sobrino de Cristóbal Pascual de Murrieta y El Mello, protector de Santurce, minero de La Arboleda y banquero de Londres.

El marqués de Murrieta hizo las primeras experiencias en 1850 con el apoyo de los duques de Vitoria. Mandó fabricar en Bilbao 100 barricas pequeñas de 72 l cada una, en las que envejeció el vino hasta que en 1853 las envió a La Habana y a México. La mercancía llegó en perfectas condiciones a La Habana, donde el vino se vendió muy bien, pero el barco que transportaba 50 barricas pequeñas a México naufragó. El marqués de Murrieta abandonó entonces la elaboración de vinos de calidad.¹¹

Esta experiencia sin embargo sirvió al marqués de Murrieta para fundar años después las bodegas que llevan su nombre; como él mismo afirma en sus memorias: "... sirvió de base para adquirir años después la posesión de Igay, en cuyo punto, venciendo no pocas dificultades que hubieran hecho desistir mil veces de tal empresa a otras personas no menos constantes, helogrado instalar una bodega con la perfección posible y obtener vinos que han sido distinguidos en las Exposiciones Universales de París de 1878 y 1879 con una medalla de oro, dos de plata y una mención honorífica".¹²

A juzgar por los datos que nos proporciona Llano Gorostiza, la adquisición de la finca Igay en las inmediaciones de Logroño, por parte de Murrieta, fué en el año 1872: "tales éxitos animaron a Murrieta para comprar en

Tecnificación del vino

1872 la finca Igay, donde se dió a la crianza y elaboración de vinos - también trabajó aceites, lúpulo, etc. - al tiempo que daba ocupación a las gentes humildes del barrio de Varea y del pueblo vecino de Villamediana".¹³

En 1862 se da otra tentativa para el perfeccionamiento de los métodos de elaboración del vino al estilo bordelés. La Diputación de Alava contrató los servicios del enólogo Jean Pineau, con una retribución anual de 3.000 francos. Jean Pineau recorrió los pueblos de Alava dando lecciones prácticas a los viticultores sobre el método bordelés. Pineau aconsejaba a los viticultores separar el raspón del grano, utilizar cubas pequeñas para la fermentación (tradicionalmente se utilizaban cubas muy grandes) y envejecer el vino en barricas de 228 l, embotellando después de la clarificación. En 1866, un propietario residente en Vitoria vendió 624 botellas de vino envejecido según el método bordelés a un precio casi el triple más caro de lo que costaban los vinos ordinarios. La Diputación de Alava no renovó el contrato a Jean Pineau, por algunas protestas en las que se calificaba de intrusión extranjera la aplicación del método bordelés. Se ha acusado a los mismos viticultores de esta denuncia, pero más parece ser que la protesta encerrase la imposibilidad económica de renovar la infraestructura de las bodegas por parte de los viticultores. En todo caso, el beneficiado fué el marqués del Riscal, quien tomó los servicios de Pineau, construyendo en 1868 una gran bodega en El Ciego, reproduciendo una de las bodegas más importantes del Medoc. Jean Pineau se convirtió en administrador de la bodega del marqués del Riscal. A partir de esta fecha, la aristocracia vizcaina empieza a interesarse por la Rioja Alavesa y provincia de Logroño, comenzando a construir las grandes bodegas industrializadas con la idea de explotar el nuevo método a "lo Burdeos" que proporcionaba las ventajas ya indicadas.¹⁴

Don Camilo Hurtado de Amézaga, marqués del Riscal, tenía antepasados en las Encartaciones de Vizcaya, ya que su solar se levantaba en tierras de Gñeñes y Sodupe, con palacio en Amézaga, sobre la falda del monte Ubieta y con una historia de lealtades a Felipe V, por parte de su ascendencia, que se hizo heroica cuando la caballería borbónica cayó con arrojo en la famosa batalla de Almansa, escribe Llano Gorostiza.¹⁵

Llano Gorostiza llega incluso a afirmar: "afortunadamente, entre los cosecheros adocotrados por monsieur Pineau, figuraba uno que por sus amplias posibilidades económicas podía permitirse el lujo de las experiencias vinícolas y capear al paio los duros temporales". Esta es la clave para la aplicación del método bordelés. Los viticultores renovarían progresivamente sus instalaciones en base a sus ahorros, las fluctuaciones del mercado y la

Tecnificación del vino

calidad de las cosechas condicionadas a la meteorología.

A partir de la experiencia del marqués del Riscal, la elaboración del vino y su comercialización se convirtieron en el papel codiciado por la nobleza vizcaina dando lugar a la fabricación del "vino aristocrático".

En 1872, don Pedro de Gobante y Palmero, conde de Albaiz y senador del reino, funda la bodega Ariza de Briones. En 1877, Rafael López de Heredia y Landeta, nacido en Santiago de Chile y educado en los jesuitas de Orduña, construye en Haro las bodegas de su nombre en un subterráneo de 6.000 m². En 1879 los hermanos Raimundo y Eusebio Real de Asua e Ibarreta, oriundos de Bilbao, juntamente con el riojano Isidoro Corcuera y del Campo, funda en Haro la Compañía Vinícola del Norte. A esta compañía se unieron más tarde Dionisio Madariaga y Real de Asua y Mariano Izarra Colomé. En 1881, Félix Zpilueta construye la bodega que lleva su nombre en Fuenmayor. El duque de Moztetzuma funda en Haro la bodega regentada por A. y J. Cruzado. Rafael Cabrerías Picó, catalán de origen, construye otra bodega en Cenicero. A Laguardia llegan, procedentes de Bilbao, los hermanos Palacios, y fundan la bodega que todavía existe.

A este respecto afirma Alain Huetz de Lemps que gran número de bodegas constituyen sociedades anónimas con constante presencia de capitales vascos. Las Bodegas Bilbaina, C.U.N.E., Bodegas Vizcainas de Haro y Bodegas Palacios de Laguardia, tienen su domicilio social en Bilbao. Buena parte de las acciones de Bodegas Franco-Españolas son también de capital vasco. La familia Paternina de Ollauri ha sido eliminada progresivamente de la sociedad por banqueros de Bilbao. El capital bilbaino ha fundado igualmente o tomado el control de bodegas en La Mancha. La Sociedad de Bodegas Bilbaina a partir de 1903 controla en parte empresas vinícolas en Valdepeñas, Noblejas, Alcazar, Ricla, Colmenar, ... Y cuarenta años más tarde poseía también grandes bodegas en Damiel y Aragón (Muel y Longares).¹⁶

Los desastres de las guerras carlistas impulsaron a los viticultores de la Rioja Alavesa a reconstruir la comarca en condiciones desfavorables dimanadas de la liquidación de los fueros por la pérdida de las autonomías municipales. Las enfermedades de la vid en Francia, sin embargo, proporcionaron los factores que animarían el periodo de una clara reacción económica.

Aparece primero en Francia la enfermedad de la ceniza, que atrajo a los comerciantes franceses a la Rioja Alavesa para comercializar los vinos de la comarca en Francia. Aparece luego, hacia 1875, la filoxera, que exterminó casi por completo los viñedos franceses. En 1880 se rebajaron los aranceles aduaneros en Francia en 5 francos por Hl de menos de quince grados,

Tecnificación del vino

a 2 francos. En 1884, un tercio de la cosecha de El Villar, la mitad de los vinos de Leza y Laguardia y el 80% de la producción de Labastida y Oyón llegan a Burdeos y París. Samaniego, ya desde 1880, destinaba 3.380 Hl de vino para comercializar en el País Vasco y 900 para la exportación. Las cosechas por otro lado, fueron abundantes durante estos años.

La ruina de los viñedos franceses a consecuencia de la filoxera, atrajo también capitales franceses. Llegaron los capitales de los Anglade, Blandeau, Dupeyron, Vigier, Lepine, Serre, Savignon, Foirier, Lavatout, Delouvin, Denis. Fundaron en 1901 las Bodegas Franco-Españolas de Logroño y en 1890 la Sociedad Vinícola de la Rioja Alta en Haro (A.Vigier). Algunos de estos se quedaron para siempre, dejando rastros franceses no sólo en el método de elaboración de vinos sino en el vocabulario vinícola.

Según el citado Alain Huetz de Lemps, en la Rioja Alavesa se aprovecha la coyuntura para aumentar las plantaciones. En 1857 el viñedo cubría en Alava una extensión de 7.322 Ha. Después de 1880 la extensión llegaba de 12 a 14.000 Ha. En 1889, el cómputo provincial daba 13.293 Ha dedicadas al viñedo, de las cuales 550 pertenecían al partido de Amurrio y 156 al de Vitoria, correspondiendo al partido de Laguardia (Rioja Alavesa), 12.587 Ha, suponiendo el 64% de las tierras cultivadas.¹⁷

Las enfermedades sin embargo aparecen también en la Rioja Alavesa. El año 1885 se presenta en la Rioja Alavesa la plaga del mildew, que se combatió con sulfato de cobre, elemento que todavía hoy se emplea para los mismos fines. La reconstrucción del viñedo francés y la filoxera son las causas de la nueva recesión económica en la comarca. El año 1902, la filoxera cruza el Ebro, arrasa Laguardia y toda la Rioja Alavesa. De las 12.587 Ha de viñedo que había en 1889, quedan tan sólo 327 el año 1905.

Todo el siglo XX está marcado por el esfuerzo de los viticultores para mejorar los modos de producción y cultivo del viñedo. No nos hemos propuesto analizar esta trayectoria en la presente comunicación, pero sí podemos anotar el hecho de que el esfuerzo de los viticultores ha conseguido, luchando contra toda clase de penalidade y reveses, repoblar los viñedos y normalizar las cosechas. El índice de exportación en la actualidad es más alto que en los mejores tiempos, pero los beneficios no son para los productores de los frutos, sino para las bodegas industrializadas, para el capitalismo. Los grandes bodegueros constituyen para los productores y cooperativas las plagas que antaño fueron vencidas con trabajo, constancia y sacrificio. Son las epidemias mortales que en la actualidad amenazan a los viticultores. La adulteración de los vinos es, por otra parte, una denuncia

generalizada a las industrias monopolistas que, por otra parte, vienen a destruir el equilibrio de la producción y comercialización.¹⁸

La tecnificación, hoy

Las técnicas que se aplican en la actualidad para la elaboración del vino conservan su fidelidad a las aprendidas a finales del siglo XIX. Desde entonces se elabora el vino en dos tipos de bodegas: la bodega familiar y la bodega industrializada. A partir de 1949 surge la bodega cooperativa cuyo desarrollo tecnológico ha estado supeditado a unos avatares tan complejos que ahora no podemos analizar. Su tecnología, sin embargo, se parece más a la utilizada en las bodegas industrializadas.

En las bodegas tradicionales de tipo familiar se dan en síntesis seis operaciones para la elaboración del vino. Primer cocimiento o fermentación tumultuosa con un ligero pisado en el lago, operación que dura de cinco días a una semana. Se extrae el vino "lágrima". En segundo lugar, se procede al desmante o repisado, de donde se extrae el vino "corazón", el de mejor calidad. A continuación se procede al prensado. Sigue la fermentación en cubas de madera, tinos de cemento o plastificados. Esta operación necesita una vigilancia semanal para rellenar la cantidad evaporada. A continuación se hace la clarificación, utilizándose o bien claras de huevo (método bordelés) el espejuelo (escayola molida, casi talco), sangre, gelatinas, o productos químicos modernos. Antiguamente echaban carne de cordero. Y por último, los trasiegos, con el fin de depurar el vino de partículas acumuladas. Se le suele añadir un gramo de metabisulfito por cántara, para la conservación y seguridad en el transporte. El vino envejece en barricas durante tres o cinco años. Es vino artesanal.

En las bodegas industrializadas se comienza con el despabilado o separación del grano de la raspa, tal como indica el método bordelés. Las demás operaciones son idénticas. Modernamente disponen las bodegas industrializadas de una tecnología muy avanzada para la depuración y envejecimiento en base a un proceso de congelación del vino, proceso sofisticado y artificial y aplicación de productos químicos.

La diferencia fundamental está, por consiguiente en el despabilado, envejecimiento y depuración a través del frío y dosis químicas.

Si bien la elaboración con racimos enteros es más rudimentaria, posibilita la extracción del vino "corazón", de mejor calidad y de mayor carácter alcohólico. Los vinos no sometidos al despabilado son con frecuencia ásperos, pero son consumibles en los primeros meses de su vida. Este tipo de vino tiene muy buena aceptación por parte de los consumidores de Euskadi. Es,

Tecnificación del vino

por otra parte, una forma original y autóctona de producción. Por ello, Miguel Ruiz Hernandez, reputado enólogo de la Estación Enológica de Haro, reconoce el carácter original de la vinificación de uva entera que debe conservarse por un elemental culto a la tradición. Debe seguirse igualmente la técnica de vinificación de uva estrujada y envejecimiento en barrica como técnica tradicional, aunque no autóctona, ya que se orienta a las apetencias comerciales más amplias.¹⁹

La posible entrada en la C.E.E. trae una serie de dificultades para los viticultores de las bodegas familiares que posiblemente no todos podrán superar.

NOTAS

- 1.- Santos Yanguas, N. & Picazo, M.: La colonización griega, Madrid, Akal, 1980. Para el conocimiento de las técnicas de elaboración de vinos empleadas en la antigüedad clásica, puede consultarse la obra de R.J. Forbes: Studies in ancient technology, Leiden, E.J.Brill, 1965.
 - 2.- Huetz de Lempis, A.: Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne, Tome I p. 483. Según esta misma fuente, Vizcaya producía a finales del siglo XVIII alrededor de 18.000 Hl de txakolí, p.489. En la misma época Guipuzcoa elaboraba 3.230 Hl de txakolí y 44.000 Hl de sidra, p. 498.
 - 3.- Sanz Carnero, F.: El viñedo español, Madrid, Ministerio de Agricultura, 1975.
 - 4.- La presente estadística se ha hecho en base a las siguientes obras: Sanz Carnero, F.: El viñedo español, *ibid.*
Catastro vitícola y vinícola de Alava, Madrid, Ministerio de Agricultura, 1976.
 - Palacios, J.: Rioja Alavesa (Historia, Política, Economía), Donostia, Hordago, 1978.
 - Leizaola, F.: Euskaldunak - La etnia vasca, 2, Bilbao, Etor, 1979.
 - Instituto Nacional de Estadística, Censo Agrario de España 1982, (Alava, Guipuzcoa, Vizcaya), Tomo III, Madrid, 1984.
 - Euskal Herriko K.A.ko Nekazal Zentsua - Censo Agrario de la C.A. de Euskadi 1982, Bilbao, Eusko Jaurlaritz - Gobierno Vasco, 1985.
- 5.- Extractos de las Juntas Generales celebradas por la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País, Vitoria, 1874, pag. 19.
 - 6.- Fernandez de Navarrete, E.: Obras inéditas o poco conocidas del insigne fabulista don Felix Maria Samaniego, Vitoria, 1866, pag. 157-159.
 - 7.- Extractos de las Juntas celebradas por la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, Vitoria, 1788, pag. 86-144.
 - 8.- Huetz de Lempis, A.: "L'influence bordelaise dans l'évolution du vignoble de La Rioja", Vignoble et vins d'Aquitaine. Histoire, Economie, Art, Bordeaux, Fédération Historique du Sud-Ouest, 1970, pag. 367.
 - 9.- *Ibid*, pag. 368.
 - 10.- Extractos de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, Vitoria, 1788, pag. 20-21 Luis M. Areta Armentia dedicó un estudio del método bordelés con el título "Un método de preparación de vinos importado de Burdeos a la Rioja, a finales del siglo XVIII", Boletín Sancho el Sabio, XVIII, 1974, pag. 287-300.

Tecnificación del vino

- 11.- Huetz de Lemps, A.: Ibid, pag. 368-369.
 - 12.- Llano Gorostiza, M.: Los vinos de Rioja, Bilbao, 1974, pag. 64.
 - 13.- Ibid, pag. 65.
 - 14.- Huetz de Lemps, A.: Ibid, pag. 369. Véase la obra del mismo autor Vignobles et vins du Nord Ouest de l'Espagne, Tome II, pag. 530.
 - 15.- Llano Gorostiza, M.: op. cit., pag. 68.
 - 16.- Huetz de Lemps, A.: Vignobles et vins du Nord Ouest de l'Espagne, Tome II, Bordeaux, Institut de Géographie (Faculté des Lettres), 1967, pag. 779.
 - 17.- Ibid, pag. 534-535.
 - 18.- Palacios, J.: op. cit., pag. 170-171.
 - 19.- Ruiz Hernandez, N.: Estudios sobre el vino de Rioja, Haro (Trabajos publicados por el autor en la Semana Vitivinícola, entre 1963-1967), sin fecha pag. 93.
-