



**RIVERA MEDINA, Ana M<sup>a</sup>**  
**La civilización del viñedo en el primer Bilbao (1300-1650)**

Oleiros (La Coruña): UNED,  
 Netbiblo, 2011  
 352 p. ; 24 cm.  
 ISBN: 978-84-9745-938-9

Se trata de una obra de investigación, su tesis doctoral, dirigida por el Profesor Titular de Historia medieval de la UNED, Dr. Enrique Cantera Montenegro. La obra comprende cuatro capítulos titulados:

1. De la cultura del viñedo en Bilbao, con seis apartados.
2. Que la dicha Villa tiene necesidad de binos para el alimento de sus vecinos, con tres apartados.
3. Por el bien de la República, los impuestos y los precios, con dos apartados.
4. De las cosas del beber, con tres apartados.

Termina con unas conclusiones, a las que sigue una extensa bibliografía, que comprende: Fuentes manuscritas e impresas, incluidas en un CD. Historia del País Vasco. Historia de la viticultura. En total suma la obra 333 pp.

En la Introducción (pp. 3-14) señala la autora la importancia que han tenido los trabajos llevados a cabo por A. García de Cortázar para el conocimiento del medioevo vizcaíno y por Luis M<sup>a</sup> Bilbao y Emiliano Fernández de Pinedo para la época moderna, así como la obra maestra del geógrafo francés de la Universidad de Burdeos III, Dr. Alain Huetz de Lempis, *Vignobles et Vin du Norouest de l'Espagne*. Bordeaux, 1967. Esta última, sin género de dudas, la más completa que se ha escrito para todo el ámbito del noroeste español y que ha inspirado a la autora en la redacción de su espléndido trabajo. Tiene toda la razón cuando afirma (p. 3) que “la tríada mediterránea vid-trigo-olivo ha constituido la base de la alimentación en los siglos pasados. A lo largo de la obra su autora destaca la política proteccionista de las autoridades municipales de Bilbao. Habría que añadir que dicho proteccionismo sobre el consumo de los vinos propios se dio coetáneamente en muchas otras partes de los reinos medievales de España, como se advierte en las Ordenanzas Antiguas de Olite (1421) o en las Tafalla (1309)<sup>1</sup>. A propósito de la voz *chacoli(n)* A. Huetz, op. cit, I, nota 334, p. 497, afirma que sólo se registra a partir de 1622 en Bilbao, en 1642 en Gordexola y en 1650 en Valmaseda. La autora afirma que en 1501, sin que quede muy claro cuál es la fuente.

Respecto de la oferta del “vino propio” ó “vino de cosecha” (el chacolí) y la duración del mismo, la explicación que da la autora (p. 7) me parece incompleta. Simplemente no podía pasar en el mejor de los casos de mayo-junio, ya que debido a su escasa graduación (7º-9º) se avinagraba por un proceso natural. No olvidemos que la utilización del hiposulfito como conservante del vino es reciente. En lo tocante a la redacción de Ordenanzas Municipales, en Navarra datan ya del s. XIII para Estella, en 1309 en Tafalla y en 1410 en Olite,

1. CIERBIDE, R. *Registro del Concejo de Olite (1224-1537)*. Institución Príncipe de Viana. Pamplona, 1974, fols. 98r-119r; pp. 244-296. “Notas lingüísticas a las Ordenanzas de Tafalla (1309)”. En: *Príncipe de Viana*, XXXVI, 1974; pp. 81-103.

etc. Las fuentes documentales de que se sirve la autora constituyen, a mi entender, una base sólida y son el referente de una obra de excelente calidad. Igualmente cuanto expone a propósito de las condiciones del terreno, la temperatura, humedad y exposición solar. Es muy razonable cuanto dice a cerca de viñedos en la zona vitivinícola bilbaína ya en s. XIII, puesto que las primeras Ordenanzas Municipales de la Villa datan de 1399. Se agradece la precisión de los términos que se emplearon para denominar a las estacas que sostenían las cepas: *palajones*, *palizas* y *rodrigones* (p. 20).

El término *petit vin*, de donde se deriva la voz *petibines* citada por la autora, empleado para denominar a los vinos de mala calidad o inferior ya lo reseña A. Huetz en su obra citada, al igual que “vinos de cosecha”, “vinos de propietarios”. Está muy bien planteado lo que dice la autora en relación con el emplazamiento de Bilbao dentro del conjunto del territorio de Señorío cuando D. Diego López de Haro la Villa en 1300 (términos o corseras de su jurisdicción) así como de los privilegios posteriores, etc. (pp. 26-27). De ese modo sabemos que el Campanil de Bilbao comprendía las antiguas repúblicas de Abando, Begoña y Deusto, desde Luchana hasta el vado de Echábarri, pasando por Baracaldo y Erandio. En 1375 se le añadieron las anteiglesias de Galdácano, Zarátamo, Arrigorriaga, etc. Es interesante cuanto nos dice de la importancia de la producción y consumo del vino chacolí a partir de 1399, ya que por entonces “la viña constituía su principal riqueza”, puesto que se consideraba más rentable invertir en viñedos que en fletes marítimos (pp. 28-31). Encuentro muy acertada la explicación que da a los términos *franca* (‘licencia de venta’) y *viedo* (‘prohibición’). Igualmente es elogiado cuanto dice respecto de los parrales (modo de colocarlos, los cercados, etc.) de acuerdo con las Ordenanzas (1477-1520). Otro tanto del pago de los diezmos, salarios, precio del vino, actividad de los mulateros que acarrearaban el vino de fuera, etc. (pp. 32-34).

Al tratar en el capítulo I, apartado II, *El paisaje del viñedo* (pp. 37-65) nos habla de la plantación de los viñedos, árboles frutales y huertos en los barrios de Begoña (Uribarri, Zurbaran, Iturriaga, Larrazábal, Santo Domingo y Ocharcoaga) y cómo entre 1300 y 1500 el viñedo alcanzaba desde el arrabal de San Nicolás hasta el de Ibeni y subía hacia Achuri, llegando a la anteiglesia de Deusto. Este capítulo es muy interesante. Es de elogiar cuanto expone sobre las demandas de los jornaleros que trabajaban las viñas de los viticultores bilbaínos (Actas del A. M. Dee Bilbao de 1579). Encuentro excelente la cita que hace la autora de Gabriela Archetti sobre el cultivo de la viña según se tratara de terrenos llanos, cuestas y su adaptación a los viñedos de Bilbao. Destaca lo expuesto a propósito de los conjuradores de tormentas para “echar e quitar turbones”, así como la imprecación a Nuestra Señora de Begoña y San Roque para pedir la lluvia y librarse de las plagas de langostas y orugas, junto con el agua de San Gregorio Ostiense (Soriada, Navarra). En la p. 49 explica muy acertadamente cómo gracias a la producción de vino propio se lograba economizar suficiente dinero para de ese modo aprovisionarse de trigo destinado a la alimentación. Es muy digno de tener en cuenta el apartado III del cap. I (pp. 65-108), donde trata:

1. La plantación de las vides y las labores de seguimiento (p. 65). Echo de menos que no aluda al sistema tradicional empleado en Navarra para plantar la vid, conocido como *ondalán* ó “trabajo profundo”, consistente en un gran brabán, llamado *malacate*, tirado por una o varias yuntas de bueyes o mulas. La barra de hierro utilizada para profundizar el hueco donde meter el sarmiento se ha utilizado, pienso yo, en toda la cuenca mediterránea, como se observa hoy día en la Apulia (Italia).
2. Asimismo sobre la vendimia, IV la elaboración del vino y V su conservación en bodegas.

Muy interesante lo que dice respecto del almacenamiento del vino en las bodegas cuidando de evitar el ruido y la luz y el mantenimiento de una temperatura constante. A este respecto el Fuero General de Navarra (s. XIII) ordena que si hubiera una forja en las proximidades de una bodega y el ruido al golpear el martillo sobre el yunque provocara perturbación en el vino, se debía alejar la fragua, para de ese modo mantener el vino estable. En

el apartado VI, 2 es de gran interés cuanto dice de los jornales y los jornaleros. Así sabemos por los “repartimientos de Bilbao (1464-1492)” que los “labradores de viñas” comprendían a los quebrantadores, excavadores, podadores, mugromadores, guardaviñas y extrujadores (p. 100). Los conflictos de esos jornaleros especializados con sus patrones fueron continuos desde el s. XV. La autora trata igualmente de los sueldos que cobraban y cuando consiguieron junto con la soldada el almuerzo (pan, vino o sidra y vianda).

A cerca de la producción de vino, pago de diezmos y otras consideraciones (capítulo 2, I, pp. 109-128), la autora establece que para el conocimiento de la producción del “vino de cosecha” o chacolí, el método más adecuado es el pago del diezmo que los productores debían abonar a la iglesia mayor de Santiago y se podía satisfacer bien en dinero, bien en género. El territorio sometido al diezmo comprendía la Villa de Bilbao y sus anteiglesias. Asimismo nos informa de los litigios entre la iglesia de Santiago y los conventos a propósito de la percepción de los diezmos. En el apartado 2 (pp. 117 y ss.) *De buenos y malos agostos* trata, entre otras cuestiones, del consumo de vino (ss. XVI-XVII) en Bilbao, cuya población sería de unas 5000 personas, equivalente a 7 litros por persona y año “cantidad absolutamente insuficiente dado el alto consumo *per capita* en la época.

Al tratar del “vino de cosecha”, apartado 3 (pp. 125 y ss.) señala que la cosecha del “vino propio” ni era de calidad, ni lograba abastecer el mercado. Las autoridades municipales de la Villa a lo largo del s. XVI continuaron protegiendo las cosechas propias a pesar de ser irregulares y de mala calidad, por necesidad de asegurar el cobro del diezmo con destino a la iglesia de Santiago, la ocupación de la mano de obra empleada en todo el proceso, los beneficios de los viticultores y la percepción de los impuestos. En lo relativo a los vinos de fuera (Cap. “”, II (pp. 129-159), destaca el acertado planteamiento que hace la autora (pp. 130-133) de los dos ejes del comercio europeo en el bajo medioevo: la cuenca mediterránea y la atlántica, configurada por la ruta hanseática con su “casa del vino” en Colonia. Los vizcaínos tenían su “casa” en Brujas. Igualmente lo que nos dice a propósito del corpus legislativo de los diferentes Estados y ciudades de las riberas mediterráneas. Ello explica la creación en Bilbao del *Consulado*, la *Casa de Contratación*, etc. en 1511 y el desplazamiento del puerto de Bermeo en beneficio del de Bilbao. Todo ello provocó una mayor demanda de vino en la Villa y la promulgación de diversas órdenes para su regulación tanto del vino propio, como del de fuera expendido en las tabernas a lo largo de los ss. XV-XVIII. Similarmente ocurrió en San Sebastián, donde los vinos de fuera procedían de Bayona, Burdeos, La Rochelle, San Juan de Luz, Navarra, etc. Es interesante el testimonio de Pedro de Medina (1556) para Bilbao.

Cuando trata de la geografía del comercio del vino (II.2- (pp. 137-171) señala la autora que la importación de vino en Bilbao estuvo directamente unida a la capacidad de exportación de hierro fundido en la Villa. El vino de fuera llegaba a Bilbao por tierra y por mar. Los lugares de procedencia eran Castilla, Galicia, Andalucía, Alicante, Canarias y Francia (Burdeos, Bayona, La Rochelle, etc.). Las recuas de mulas y las carretas de bueyes transportaban el vino en pellejos, barricas y pipas. El transporte por mar (2.1.2, pp. 150 y ss.) presentaba dificultades a causa de galernas, tormentas, cambios de viento y la propia naturaleza de las aguas del Atlántico. Las autoridades de la Villa establecieron normas para evitar fraudes en la descarga del vino desde la entrada de los navíos por la barra de Portugalete, el descargue en las gabarras y su almacenamiento en las bodegas. En la descarga intervenían bodegueros, toneleros, arruqueros que transportaban las barricas, pipas o barriles y los carreteros. El vino blanco representaba el 80%, seguido del Rioja y el vino de Castilla.

En el apartado 3.2. (pp. 160 y ss) se ocupa del vino blanco de Galicia (Rivadavia) que llegaba a Bilbao primero por tierra hasta el puerto de Pontevedra y de allí seguía por barco a Asturias (puerto de Lastres) para continuar hasta Portugalete remontando la ría hasta los atraques de San Agustín y San Antón. De regreso los navíos cargaban hierro vizcaíno con destino a Galicia. También llegaba el vino de Andalucía (Gibraltar, Jerez, Málaga, Sanlúcar y el Condado). Pequeñas cantidades procedían de Portugal y Canarias (Santa Cruz de Tenerife; éste último arribaba primero al puerto de Londres y de allí a Bilbao. En el apartado III

(pp. 171-182) se ocupa del *viedo* (tiempo de venta propio ó chacolí), desde mediados de noviembre a mayo. Asimismo de la *franca* (día en que se autorizaba la venta de vino de fuera) y del proteccionismo de los caldos propios. En el capítulo 3, *Por el bien de la República, los impuestos y los precios* (pp. 185-228), se ocupa de la fiscalidad del vino, arrendamiento y sisa del vino. La autora señala que en la Edad Media eran apreciados los vinos jóvenes y olorosos. Al ser el chacolí bilbaíno de mala calidad, preferían los de procedencia castellana, andaluza, de Valdeiglesias, Yepes, Madrigal y Medina del Campo. Trata asimismo de los desastres que acontecían a los renteros a la hora de trasladar el vino a sus bodegas, de las incidencias de la sisa por parte de los municipios y de los precios. En el apartado II, *Que se ponga preçio al vino* (pp. 211-228) se trata de la consumición del vinos en los convites, así como de la venta al menudeo.

Capítulo 4 *De las cosas del beber* (pp. 231-295). En esta última parte., acaso la más jugosa, la autora se ocupa de:

I El vino en el teatro de las vanidades de la Villa.

II El protagonista en los envites del fraude.

III La taberna: Solidaridades y mezquindades

1. *Como alimento y bebida*. A la hermosa cita de San Bernardo a cerca de los beneficios que se obtienen de beber vino con sobriedad, recordaré lo que San Benito de Nursia (h. 480-c. 547) dejó escrito en su *Regula Sancti Benedicti*<sup>2</sup>, escrita al final de sus días, sobre el consumo de vino en los monasterios de su orden. El fundador de la Orden Benedictina, en el capítulo XL de su Regla, dejó escrito que si bien el ideal monástico era no beber vino, porque la abstinencia es un don de Dios, sin embargo habida cuenta de la debilidad humana, los trabajos en el campo, la enfermedad y el estado de salud de los monjes, el monasterio debía distribuir a cada miembro de la comunidad una hemina<sup>3</sup> por día. Aconseja la *parcitas* ("sobriedad") y condena la *satietas* ("saciedad") y la *ebrietas* ("borrachera"). A propósito de la importancia del vino en la dieta alimenticia dice la autora (p. 233) que en las villas y ciudades vascas la dieta en general comprendía productos cárnicos (oveja, cerdo, en menor medida vaca y un discreto consumo de aves). De hecho el arrendamiento de la carnicería procuraba al Municipio una alta rentabilidad. A ello se añadía queso, cuajada y mantequilla junto con tocino. A. Huetz<sup>4</sup> recoge un escrito del viajero inglés Bowles (1752), quien dejó escrito: "Les basques prennent goût au vin et j'estime que les anglais et les allemans sont sobres an comparación de beaucoup de bizcayens. Pourtant il est plus rare de trouver des ivrognes, parce que les basques mangent en même temps qu'ils boivent". Y añade: "... les habitants de la Biscay buvaient la valeur de leur fer".

Más adelante señala el pan como parte necesaria de la dieta. Sin duda sería de ceneno, porque el de trigo era exclusivo de la burguesía. Asimismo el pescado (bacalao ahumado o salado, sardinas, etc.). En el apartado 2 (pp. 238-245) trata del vino como medicina. Es bien sabido que en la Edad Media los médicos se servían del vino (blanco o tinto) para la preparación de medicamentos y ungüentos<sup>5</sup>. La autora cita, entre otros, a Arnau de Vilanova, Bernardo Gordonio, Alfonso López de Corella, etc. Trata del fraude cometido por algunas tabernas que vendían vino para enfermos a gente sana y robusta, contra lo dispuesto por el Municipio. A Propósito de la venta de vino al menudeo (p. 254) es interesante cuanto

2. *La Regla de San Benito*. Edición dirigida por García M. Colomas e Iñaki Aranguren. Madrid, 1993. Biblioteca de Autores Cristianos, cap. XL.

3. De acuerdo con la medida que se conserva en Montecasino debía equivaler a un tercio de 1.055 gr. Cuando se trataba de vino cocido era de 270 gr.

4. *Vignobles et Vin du Norouest de l'Espagne*, cit., I, nota 285; p. 489.

5. Cf. CIERBIDE, R. "El aguardiente y el vino como componentes medicinales según los manuscritos medievales". En: *RIEV*, 52, 1. Donostia, 2007; pp. 11-79.

dice de la falta de hombres en la Villa, a causa de sus ocupaciones como marineros y militares. Lo cual dio lugar a que las mujeres regentaran las tabernas y pasaran a ser estibadoras. Esta circunstancia dio lugar a una normativa relacionada con las actividades llevadas a cabo por mujeres. Se ocupa también del emplazamiento de las bodegas y tabernas a cargo de las mujeres, ya que sus maridos eran cordeleros, carpinteros, zapateros, cuberos, etc.

En el apartado III (pp. 264 y ss.) es interesante la observación que hace de la consumición de vino en el sur de Europa, donde pobres y ricos beben vino, aunque no de la misma calidad, frente al norte, donde las clases altas consumen vino y las inferiores cerveza. Sobre el sector tabernero (III. i, pp. 266-274) interesa cuanto dice a cerca de la reglamentación de las tabernas, su ubicación, control de precios y calidad. En el apartado III. 2 *De taberneros y taberneras* (pp. 280 y ss.) nos ofrece noticias sobre el porcentaje de propietarios de tabernas (69%) y de propietarias (20%) y de ambos (11%) de un conjunto de más de 200 tabernas registradas en la Villa durante los ss. XVI-XVII. En el apartado III. 1, *Tomando placer y colación* (pp. 287 y ss.) la autora señala que el precio del vino tenía que ser forzosamente caro, ya que al valor del mismo había que añadir el de su traslado, los impuestos que debían pagar al Municipio y la entrega del diezmo a la iglesia de Santiago, sin olvidar las ganancias de los taberneros. Ello explica el por qué de la venta de los "petibines" más baratos. Finalmente termina la obra con el apartado III. 3, *De aquellos efluvios, estas peleas y riñas*, donde ofrece noticias a cerca del juego de naipes y dados apostando dinero en las tabernas: alborotos y riñas. En fin violencia en una sociedad pobre. La obra termina con unas breves consideraciones a título de conclusiones y con una excelente bibliografía. Concluiría diciendo que se trata de una obra excelente y merece todo mi elogio. Creo sinceramente que supone un avance en el conocimiento de este campo y que su consulta es obligatoria para aquel que se interese sobre el tema. Mi felicitación a la autora.

Ricardo Cierbide