

Historia Económica, Social y Cultural del Vino en la Ribera del Duero Vallisoletana

David Sánchez Sáez
Licenciado en Geografía

Primer Premio de Monografías Argaya 2008 de la Diputación de Valladolid

El poder que el vino ejerce sobre los territorios le dota de una fuerte personalidad que se proyecta en todos los elementos que componen este complejo sistema en el que economía, sociedad, cultura, medio ambiente y gobernanza se entrelazan y relacionan a la perfección. La grandeza, tanto de la vid como del vino, radica en su capacidad por generar sinergias en todas las facetas del devenir humano y sus espacios vitales, algo que no es capaz de conseguir ningún otro cultivo o producto; se deberá, tal vez, a los vapores y aromas que, desde nuestros ancestros, se han instaurado sobre las zonas vitivinícolas. A través de esta monografía haremos un recorrido por la historia de la Ribera del Duero Vallisoletana¹ y veremos cómo el vino, desde su irrupción en la comarca, ha condicionado su vida económica, social y cultural. Para ello recorreremos las distintas etapas históricas sin perder de vista la esfera regional, nacional y mundial, tan necesarias para entender los procesos locales.

La Ribera del Duero² se localiza en plena meseta castellana, a orillas del Río Duero, principal arteria vertebradora de la región castellana-leonesa. Se asienta sobre un gran zócalo arrasado, en forma de cubeta, y, en parte, recubierto por sedimentos detríticos del terciario. La morfología del relieve está definida por la naturaleza de sus materiales y los influjos fluviales que han modelado un paisaje de páramos culminados por calizas que descansan sobre las arcillas y margas de cuevas y laderas y las arenas y aluviones de la campiña. En cuanto al clima, mediterráneo de inviernos fríos, sus principales rasgos diferenciadores son sus inviernos largos y gélidos, sus veranos cortos y calurosos y su sequía estival³.

Las distintas civilizaciones que se han asentado en la cuenca mediterránea han participado de la cultura del vino, asumiéndola como un importante eje catalizador de su territorio. A pesar de la diversidad de rasgos de cada una de ellas y de la heterogénea forma de vivir y concebir la vitivinicultura, todas, han constituido elementos integradores en tono a ella que, en todo caso, sobrepasan lo terrenal y se entremezclan con lo extrasensorial, constante que ha permanecido incorrupta al paso del tiempo.

¹ Cuando hablamos de Ribera de Duero Vallisoletana, en este artículo, nos referimos al territorio compuesto por los 19 municipios de la provincia de Valladolid que pertenecen a la actual Denominación de Origen Ribera del Duero: Bocos de Duero, Canalejas de Peñafiel, Castrillo de Duero, Curiel de Duero, Peñafiel, Pesquera de Duero, Piñel de Abajo, Piñel de Arriba, Quintanilla de Arriba, Quintanilla de Onésimo, Rábano, Roturas, Torre de Peñafiel, Valbuena de Duero y Valdearcos de la Vega.

² A partir de ahora para referirnos a la Ribera del Duero Vallisoletana hablaremos de Ribera del Duero

³ Precipitaciones anuales entre 400-430 mm.

Los primeros vestigios vinícolas en el Mediterráneo surgen en la cultura egipcia donde jeroglíficos, pinturas y relieves atestiguaban la elaboración y consumo de vino. Dentro de palacios y templos existía un lugar para almacenar los alimentos y el vino, al igual que en las viviendas de las clases obreras por ser, éste, un producto que no hacía ningún tipo de distinción social. No obstante los caldos eran muy preciados por los escalafones más altos de la jerarquía sociopolítica como delatan los numerosos hallazgos encontrados en tumbas faraónicas como la de Tutankamon, de la Dinastía XVIII (~ 1333-1323 a.C.), donde se ha localizado un ánfora con restos de vino tinto, algo poco común pues, entonces, primaban los blancos.

Los fenicios también produjeron vino aunque no destacó ni por sus cualidades ni por su volumen, de modo que se vieron obligados a importarlos de zonas como Rodas que contaba con caldos mucho más exquisitos. A pesar de que no desarrollaron sistemas de cultivo y elaboración significativos introdujeron el vino en la Península Ibérica y difundieron sus conocimientos, principalmente, en Baleares y Andalucía.

Es sumamente complejo determinar quien fue el primer vinicultor pues el vino es una de las primeras creaciones de la humanidad. De ello fueron conscientes tanto griegos como romanos que situaban su origen en la prehistoria y rodeaban su nacimiento de fascinantes leyendas. Presumiblemente, los pueblos nómadas, de hace más de 6.000 ó 7.000 años, ya elaboraban vino a partir de uvas silvestres. Gracias a sus azúcares, concentrados en las pepitas, y su abundante contenido líquido, éste es el único fruto con tendencia natural a fermentar. Cuando está maduro su jugo entra en contacto con las levaduras, presentes en la piel de las bayas, de forma que, si el zumo se encuentra en un recipiente, el vino se hará solo. Por tanto no es complicado imaginarse a un *Homo sapiens* colocando uvas en un cuenco y, tras un descuido, descubrir el succulento caldo que tanto ha dado que hablar hasta nuestros días.

En la época clásica, primero con los griegos y luego con los romanos, el vino ocupó un lugar privilegiado en la vida social, principalmente por sus usos religiosos y rituales al dios del vino Dionisio o Baco, respectivamente. Los griegos inculcaron la cultura del vino en todas sus colonias del Mediterráneo, fundadas durante la primera mitad del primer milenio antes de nuestra era, de modo que el sur de Italia y de Francia se convirtieron en los principales centros vitivinícolas de Europa, destacando las regiones de Campania (en Italia), Aquitania y Nerbonense (en Francia) y Betica y Tarraconense (en España). Los griegos avanzaron considerablemente en los sistemas de producción de los viñedos y la preparación de los terrenos y perfeccionaron útiles y herramientas. El vino era una bebida civilizadora en torno a la

cual giraba la vida de los estratos de la sociedad más distinguidos que, ante el carácter áspero del *acratos*⁴, lo mezclaban con miel, agua o especias.

Fueron los romanos los que lo extendieron por el centro del continente y los que, sobre la base de las estructuras que habían implantado los griegos, desarrollaron potentes mecanismos que fueron consolidando, a la vez que apuntalaban su Imperio, importando nuevas variedades de uva, mejorando las disponibles y acometiendo avances técnicos como el lagar, la ánfora o la barrica. Introdujeron, además, las botellas y recipientes de vidrio, el marco a tresbolillo o el injerto lo que condujo a vinos de calidad espesos, amargos y con alta graduación alcohólica. No obstante los caldos españoles no gozaban, dentro del Imperio, de buena fama y, únicamente, algunos andaluces eran exportados a Roma. Además de su carácter sacro, el vino formaba parte de la dieta diaria tomándose con pan en el desayuno, acompañando las distintas comidas y, cómo no, las reuniones y actos sociales. Los romanos preferían, al igual que los egipcios, los blancos (*candium*) sobre los tintos (*vinum atrum*) llegándose, incluso, a decolorar con vapor de azufre al tiempo que se dejaban envejecer durante largos periodos de tiempo como es el caso del “*sorrente*” que se conservaba en ánforas impregnadas de pez por periodos de hasta 25 años.

Pero la existencia vino en la Ribera del Duero fue anterior al Imperio Romano pues se han encontrado restos arqueológicos en los enterramientos Vacceos de Pintia (Padilla de Duero - Peñafiel) que ponen de manifiesto el importante papel que jugaba el vino para este pueblo. Los vacceos son una etnia prerromana que habitó la meseta central en el curso medio del Duero y el Pisuerga y que se organizaba en torno a ciudades como Pintia. Su origen se sitúa en el S.V a.C. y su declive se produjo, tras romanizarse, en el S.VII d.C., con la ocupación visigoda. En la necrópolis de este yacimiento fue hallada una copa fechada en el S.IV a.C. cuya analítica ha corroborado la presencia de vino, aunque no de viñedos, a pesar de que no se descarta pues en recientes intervenciones en la antigua *Cauca*, actual Coca en la provincia de Segovia, se han recuperado pepitas de uva, con lo que no es descabellado pensar que, también, se cultivase en esta zona. En el enterramiento de Las Ruedas de Pintia, el examen de vasijas cerámicas y las sales tartratos encontradas evidencian el consumo de vino en copas y cráteras, principalmente, por parte de los guerreros de alto estatus, aunque la lectura social de ciertas huellas ha permitido saber que mujeres, incluso niños, compartían en el banquete funerario este preciado elemento.

Con la ocupación de Pintia por los romanos, esta concepción social del vino cambió, pues su consumo se correspondía con el honor y la consideración de ciertos niveles jerárquicos. Bajo este contexto debía beberse en el marco adecuado, el *simposium*, y estaba reservado a un grupo de privilegiados. Al vino, que se tomaba en copas que se

⁴ Nombre con el que denominaban los griegos al vino

desplazaban elevándose hacia los dioses y circulando entre los hombres, se le añadía agua para reducir su delírium, pues estamos ante vinos de alta concentración alcohólica, simbolizándose así su carácter apaciguador. En una de las tumbas del cementerio de Pintia, fechada a mediados del S. I a.C., se ha localizado un cuenco de vidrio que contuvo caldos amielados y aromatizados. El vino alcanzó un gran protagonismo en los ritos funerarios ya que simbolizaba la regeneración de la vida contrapuesta a la muerte y como esperanza hacia la inmortalidad.

Al final del Imperio Romano algunas de las más prestigiosas regiones vitivinícolas de la actualidad comenzaron a despuntar como es caso de la Borgoña, Burdeos o La Rioja, siendo ya por entonces importantes centros de cultivo y comercio.

A partir del S.VIII España estuvo sometida a una larga ocupación musulmana. Durante centurias la meseta castellana fue tierra de nadie, donde el goteo de ejércitos musulmanes y cristianos era constante al igual que el saqueo y destrucción sistemática de ciudades, aldeas y cultivos por parte de ambos bandos, lo que condujo a que estas tierras se convirtiesen en un desierto demográfico. No obstante, y a pesar de la prohibición de la religión islámica a la ingesta de bebidas alcohólicas, su producción representó, en todo momento, una fuente de ingresos nada despreciable. De hecho, durante la reconquista, los viñedos fueron de los pocos cultivos que resistieron las devastadoras guerras ya que era sumamente complejo arrasar con las explotaciones, configuradas por plantas bien separadas entre sí por cuestiones de optimización hídrica ante la aridez de los terrenos.

La reconquista militar fue acompañada de la repoblación de toda la zona que había sido assolada durante la lucha entre cristianos y musulmanes. En este proceso tuvieron mucha importancia las órdenes monásticas que se instituyeron en todo el territorio ganado a fin de ir, de nuevo, instaurando el dogma católico. Uno de los momentos clave para los vinos de la Ribera del Duero fue la fundación, en el S.XII, del Monasterio Cisterciense de Santa María de Valbuena. La Orden del Cister fue creada en 1098 por Roberto de Champagne, que ubicó su primer monasterio en Cîteaux en plena Borgoña. Con la entrada en la congregación de Bernardo de Claraval, el Cister se expande por toda Europa llegándose a erigir más de 200 prioratos. Estos monjes del Cluny trajeron consigo vides de la Borgoña francesa que plantaron en sus ingentes extensiones, pues estuvieron muy dotados por reyes y nobles, logrando un vasto patrimonio territorial entre los ríos Duero y Esgueva .

Las comunidades cistercienses se regían por la regla de San Benito, redactada en el S. VI d.C. y que decía esto en referencia a la ingesta de vinos: “... pensamos que es suficiente una hemina⁵ al día por persona... más si por circunstancias del lugar en que viven, o por el trabajo o por el calor del verano, se necesita algo más lo dejamos a disposición del superior con tal que jamás dé lugar a la saciedad o la embriaguez”.

Tenían que producir, por tanto, para consumo propio con lo que los frailes cultivaban sus viñedos, próximos al monasterio, y el resto lo arrendaban a los Concejos que les pagaban en trigo y vino, comercializándose el excedente ante el momento de auge que se estaba viviendo. Los vinos que se producían en esta época eran de poca graduación y sus cualidades se mantenían durante unos pocos meses pues luego se avinagraban y se tenían que mezclar con aguardientes o agua. En núcleos de población cercanos a Valbuena, como Piñel de Abajo o Peñafiel, los religiosos contaban con lagares y casas donde se llevaban a cabo las transacciones comerciales con el vino por estar prohibida la venta dentro de la abadía. Se trataba de un comercio de cercanía pues las cantidades transportadas y los compradores eran escasos, a lo que hay que unir las medidas proteccionistas que, poco a poco, van surgiendo desde los centros productores más consolidados. Es una buena época para la Ribera del Duero que ve como se incrementa su producción ante una sucesión de años con clima benigno y un aumento de la explotación de vid por la constitución de una nueva articulación social de territorio en torno al vino. Se instauran los contratos “*complantatio*”⁶, un tipo de arrendamiento por el cual el propietario de una tierra sin cultivar, en el caso de la Ribera del Duero los monjes del monasterio de Santa María de Valbuena, la cede a un viticultor para que él la plante con cepas, y cuando el viñedo empieza a dar frutos, se divide a la mitad entre el dueño y el trabajador. De este modo una gran cantidad de extensiones pasan a manos de pequeños productores y es, a partir de este momento (S.XIII), cuando surgen, en muchos pueblos de la Ribera del Duero, multitud de bodegas subterráneas localizadas en las laderas de los páramos. El vino va tomando peso específico, tanto desde el punto de vista económico como social, y su impronta se va a mantener hasta nuestros días a través de la arquitectura popular de cientos de bodegas, verdaderas joyas, que han perdurado a lo largo de los siglos, gracias al arraigo vinícola. Bien sobre terreno llano o aprovechando las pronunciadas laderas de los valles, se excavaba la roca partiendo de un conducto que desembocaba en una cámara que constituía la bodega. Había que acondicionar un espacio lúgubre en el que el vino reposase, siempre en unas condiciones óptimas de penumbra y frescor, creando una atmósfera sublime para la fermentación. Estas bodegas se construyen teniendo en cuenta factores físicos, como el clima, los materiales o la fisonomía del terreno y otros culturales como la herencia artística y las tradiciones de la zona. Así, en las entradas se levantaban casetas, fachadas y antefachadas, aunque, sin duda alguna, lo que más llama la atención son los humeros o zarceras, cañones de aireación que permiten la eliminación del “tufo” a la

⁵ cuarto de litro aproximadamente

⁶ a medias

vez que regulan la temperatura y la humedad del interior, tomando formas muy variadas (cónicas, cúbicas, troncopiramidales,...). Con estas zarceras también contaban las cocederas (construcción que hacía la misma función que el lagar, aunque en este caso se empleaba para almacenar el fruto antes de ser prensado), en este caso para introducir la uva desde el exterior.

En el S.XIV el sector vitivinícola sufre una recesión y cobran un especial protagonismo los Concejos, en busca de la defensa de los viñedos de sus demarcaciones con ordenanzas que fijan medidas contra los robos, la regulación del trabajo en la vendimia, el almacenamiento, consumo, venta, etc. En 1345 vio la luz la Ordenanza de Peñafiel que prohibía, en función del agotamiento de la cosecha, la entrada en su alfoz de caldos foráneos y establecía mecanismos para controlar las medidas de capacidad de la venta del vino que debían de estar selladas para asegurar la legalidad, estableciéndose, incluso, sanciones económicas para aquellos que no las cumplieren.

La excesiva parcelación de los viñedos y la necesidad de protegerlos, condicionaron un nuevo modelo de organización agrícola basado en pagos. Éstos eran un conjunto de viñas de diferentes propietarios que se juntaban para facilitar su vigilancia. Mediante este reagrupamiento los guardas podían salvaguardar la producción de uva. Según la Ordenanza de Peñafiel, los “viñaderos”, debían vigilar, día y noche, el pago asignado y su primera tarea pasaba por preparar su choza, refugio muy básico construido con ramas, abobe o piedra que, además, servía a los cultivadores para protegerse de las adversidades climáticas. La labor de los guardianes se acompañaba de una serie de medidas muy estrictas para evitar el hurto de las uvas, llegándose a prohibir, hasta a los propietarios, acudir a los viñedos a por mimbres, veros y tamarises. Pero este no era el único oficio existente en torno al vino. Por aquel entonces su transporte se realizaba en odres, cueros de ganado cosidos que podían contener líquidos, tenían fácil mantenimiento y se cargaban cómodamente en los animales. Su uso dio lugar a una auténtica industria y sus fabricantes constituyeron gremios como en Peñafiel donde, a mediados del S.XIV, se les prohíbe lavar las pieles en el río Duratón, en las zonas próximas al núcleo urbano, pues contaminaban las aguas lo que podía acarrear problemas de salubridad para la población local.

En los S.XVI y XVII Europa estuvo marcada por continuos cambios sociales y económicos, mientras París dominaba el mercado francés y Londres hacía lo mismo con el mundial. Ante la abolición de los aranceles y la mejora de los medios de comunicación se facilita el acceso al vino a toda Europa con lo que el consumidor se hace mucho más exigente, demandando productos de calidad, sobre todo las clases sociales más adineradas. Esto supuso un considerable incremento de la producción ante las crecientes demandas, principalmente en países como Francia e Italia. Sin embargo los incesantes conflictos bélicos que comienzan a producirse en el S.XVII van provocando un continuo hundimiento en el sector. A finales de siglo se diagnostican síntomas de recuperación y las innovaciones, como la

clasificación ampelográfica de las clases de uva o el empleo de azufre para estabilizar el mosto, originan una verdadera revolución en Francia y Alemania, alcanzando su máximo esplendor en pleno S.XVIII. Es ahora cuando los tintos de Burdeos se encuentran entre los más afamados del mundo gracias al alto grado de tecnificación de sus bodegas. La situación en España es muy distinta, pues la modernización no se iniciaría hasta años más tarde, con lo que atravesará una profunda crisis con ventas muy bajas que se realizan, casi exclusivamente, a granel.

Del S.XVI al XVIII, aún superando considerablemente la superficie de cereal a la de viñedo, éste desempeña un papel fundamental en la economía vallisoletana tal y como destacan las ordenanzas del vino publicadas en Valladolid en 1590 que le apuntan como el principal negocio de la ciudad y su tierra. El vino es un producto de primera necesidad en la dieta lo que hace que los viñedos ocupen una extensión mayor a la actual y hay autores que señalan que sus productores constituyen un gremio totalmente autónomo y, desde hace siglos, el más activo y poderoso.

En el S.XVI la provincia de Valladolid destaca por la superioridad de sus vinos que cuentan con un gran reconocimiento. Priman los verdejos de Medina del Campo, San Román de Hornija y Castronuño, a los que le siguen de cerca los de Simancas, Tordesillas, Cigales y Mucientes. De hecho la ciudad de Valladolid contaba con una exagerada extensión de viñedos alrededor de su perímetro. Los vinos de la Ribera del Duero pasan sin pena ni gloria esta época y sólo satisfacen las demandas locales, aunque, sin embargo, su imbricación en las estructuras sociales y culturales es muy destacable. De estas fechas se tiene constancia de la existencia de la Cofradía de San Sebastián, de Pesquera de Duero, que producía vino para su venta y consumo dentro de la hermandad pues se repartía entre sus miembros en las festividades convenidas y entre los pobres el día de Santiago, acorde a sus fines benéfico-asistenciales. Esta cofradía ya ha desaparecido pero, en la misma localidad, se mantiene la de San Pedro que tributa culto a este santo y le incoa para que interceda por las viñas de los hermanos y el territorio de la villa. En esta época, los verederos pregonaban la vendimia en Peñafiel con un tañir de campanas a las cuatro de la madrugada, para el comienzo, y a las nueve de la tarde, para el final. Después no se podía introducir ningún carro con uva en la población. Para empezar de forma inmediata la actividad, algunos viticultores pasaban la noche cerca de los viñedos, si es que éstos se encontraban lejos de sus pueblos.

La instalación de la corte real en Valladolid (1601-1606), por parte de Felipe III, supuso un fuerte impulso del desarrollo de los viñedos vallisoletanos, ante el incremento del consumo y a merced de ciertas ventajas jurídicas pues las orillas de todo el Duero eran el único lugar que contaba con la categoría de comercial. No obstante la Ribera del Duero no sobresalía y eran los vinos de Toro, Cigales y, principalmente, las Tierras de Medina los más preciados. Fue

tanto el prestigio y la demanda de la Corte por estos vinos que la mitad de la producción se reservaba para las tabernas de la capital, que se veía obligada a modificar su rígida reglamentación para posibilitar la entrada de más vino. El traslado de la Corte a la Villa de Madrid redujo drásticamente la demanda de vinos de la Tierra de Medina ya que los costes de transporte, al tener que atravesar la Sierra de Guadarrama, eran muy elevados y pronto se empezó a mercadear con otras zonas vitivinícolas más accesibles.

En el S. XVIII, en la Ribera del Duero, se consolida la expansión vitícola que se había iniciado el siglo anterior. No obstante, según el Catastro del Marqués de la Ensenada, los viñedos de Peñafiel, Pesquera y Curiel no eran muy extensos, aunque ya estaban muy bien considerados los caldos de estos dos últimos núcleos. Los vinos ribereños se exportan a otras áreas de la provincia, como Medina de Rioseco y Tierra de Campos, que demandaban caldos de mayor clase de la que ellos eran capaces de producir a pesar de que la de éstos, tampoco, era demasiado significativa. Los vinos de la Ribera del Duero comienzan a diferenciarse por su oscuro color, un gusto agradable y una baja graduación que incidía en su mala conservación. Esto hacía que los caldos no superasen el verano y se desperdiciaran grandes cantidades al llegar el estío. De esta mediocridad se libraban los caldos de Pesquera y Curiel que gozaban de unas propiedades que les diferenciaban del resto. Esto era conocido por los pequeños productores de otros núcleos como Peñafiel que dificultaban las labores de los arrieros que transportaban el vino desde Curiel a La Tierra de Segovia, con lo que evitaban pasar por esa villa y usaban caminos apartados. Peñafiel contaba con sus mercados y abastecía de vino a ciudades como Palencia, Vizcaya y el norte de España, con lo que este producto era uno de los principales frentes de recaudación de tributos. Los problemas de conservación, la sobreproducción y los, cada vez, más limitados mercados conducen a un declive que obliga a desarrollar nuevos mecanismos de producción. Para acabar con los excedentes de vino se va a transformar parte de la cosecha en aguardiente de modo que a principios del S.XIX Peñafiel tenía varias fábricas que destilaban los orujos.

En el S.XIX se extiende la práctica de coleccionar especies botánicas extranjeras con el objetivo de clasificarlas y plantarlas en hábitats distintos, con los consiguientes problemas asociados que esto trae aparejado. La importación de viñas americanas vino acompañada de insectos de filoxera lo que supuso una dramática catástrofe para los viñedos europeos, muy sensibles a su devastadora acción. En 1963 apareció en el bajo Ródano y, en poco más de tres décadas, se había extendido por todos los países viticultores europeos. Como a España no llega hasta finales de la década de los noventa, los españoles aprovechan la coyuntura e incrementan la producción, aunque esto sólo será un espejismo hasta la llegada del insecto. De 1870 a 1884 la vitivinicultura española atraviesa un periodo de euforia ante las elevadas ventas y el alto precio de los vinos, lo que condujo a un aumento de la extensión de la vid. La mano destructora de la filoxera en Francia multiplicó las exportaciones desde España aprovechándose el ferrocarril que

abarató sustancialmente los costes del transporte. El aislamiento territorial al que estaba sometida la Ribera del Duero no ayudó mucho a un incremento masivo de los viñedos, aunque sus exportaciones eran significativas. Las malas comunicaciones de la zona frenarán en seco su despegue comercial pues hasta 1883 no se comienza a construir la línea férrea Calatayud-Ariza-Valladolid y para cuando se terminó ya fue demasiado tarde para que pudiera jugar un papel importante en las exportaciones de la región.

A finales de la década de los 80 aparece la enfermedad del mildiu que gravó la viticultura ante los caros tratamientos para su erradicación, lo que unido al descenso de la demanda desde Francia desembocó en una espectacular caída de los precios. Este hecho se debió al fuerte rechazo por los vinos del Duero y el Ebro ante la adulteración por parte de los comerciantes que lo mezclaban con agua, al tener éstos un alto contenido en taninos, y, por consiguiente, un color oscuro muy potente. Por otro lado, se le añadía alcohol industrial de origen alemán y así se volvía a incrementar la graduación. Pero si el comerciante se pasaba con el agua su falta de escrúpulos y su codicia le hacían utilizar algunos colorantes peligrosos para la salud del hombre como la fucsina. Hay que resaltar que estas fraudulentas prácticas no eran desarrolladas por los vitivinicultores sino por los comerciantes franceses y españoles instalados en centros productores como Peñafiel. De hecho llegaban a vender el cántaro a un precio más bajo del que lo compraban.

La acción devastadora de la filoxera llegó a la zona a finales de siglo y redujo a un tercio la superficie de viñedos. En vistas del imparable avance del parásito se declaró esta invasión como calamidad pública, creándose una comisión central de defensa en Madrid y otras tantas provinciales y municipales. La Ribera del Duero supo superar la crisis pero en otras de la provincia, caso de la Tierra de Campos, se arrancaron la casi totalidad de las viñas y nunca más volvieron a emerger. La debilidad de las cepas autóctonas ante la filoxera obligó a importar vides americanas del género *Vitis* que poseían raíces inmunes al insecto y sobre las que se injertaron las variedades locales. Estas soluciones contribuyeron a frenar la demoledora acción de la filoxera pero desembocaron en una significativa reducción de la productividad y en un avance de otros tipos de uva como la Garnacha y la Mollar que resultaron de buena calidad para la obtención de rosados, pero no de tintos.

Hasta finales del S.XIX la preparación del suelo se realizaba a golpe de azadón acorde a los medios técnicos del momento. Las vides se disponían en hileras poco separadas entre sí, facilitando al cultivador las labores agrícolas que se realizaban mediante tracción animal. Tres cuartas partes de las tierras las explotan directamente los titulares, lo que evidencia el predominio de la pequeña propiedad y el trabajo de forma directa. Es en esta época cuando los vinos de la Ribera comienzan a despuntar y a ser considerados de calidad.

A mediados del S.XIX se produce un hecho desencadenante en la Ribera del Duero, primer germen de los vinos que actualmente se elaboran en la Denominación de Origen (D.O.), con la implantación en Valbuena de Duero de Bodegas de Lecanda procedentes de Burdeos. La necesidad de vides tempranas adaptadas al frío, motivó a Eloy Lecanda a importar cepas francesas de Cabernet Sauvignon, Malbec y Merloc que se unirían a la autóctona Tinta Fina del país ya plantada en la zona. A este proceso se le unió la implantación del modelo de producción bordelés para la obtención de prestigiosos vinos de crianza, proceso que ya se había iniciado en La Rioja. En 1890, las Bodegas Lecanda cambian de propietario y de denominación pasando a ser Bodegas Vega Sicilia.

Mientras que en Europa, después de la Segunda Guerra Mundial, se incrementó ostensiblemente la producción de vino gracias a la mecanización y al empleo de sustancias químicas, en España, tras la Guerra Civil, este negocio se paralizó. En 1933 se prohíbe plantar viñas en tierras de regadío y años más tarde, en 1954, un Decreto Ley prevé el arranque de las ya sembradas de forma fraudulenta en tierras susceptibles de ser regadas con lo que los viñedos, que ocupaban las terrazas bajas del Duero, desaparecieron. Es, precisamente, en esta década cuando la población de la Ribera del Duero comienza a decrecer fruto del masivo éxodo rural hacia las ciudades. Esto provoca un abandono de las viñas bien por la emigración de los propietarios, bien por la falta de mano de obra, lo que redujo el volumen de vinos y obligó a importar otros de zonas emergentes del país como Cataluña o Castilla La Mancha. La autarquía franquista estará marcada por el autoconsumo y la atención, a granel, de los mercados de proximidad con vinos excedentes de baja cualificación.

Poco a poco el campo se fue mecanizando y a finales de los años cincuenta se implanta un nuevo sistema de producción mucho más tecnificado, lo que conduce a una disminución de las necesidades de mano obra. La distancia entre líneas de los viñedos se ensanchó para dejar paso a los tractores lo que incrementó la densidad de cepas y aumentó los rendimientos por pie pero redujo su calidad, más cuando, también, proliferan los riesgos sanitarios por falta de aireación y sol y la concentración de humedad, lo cual incide, en su conjunto, de forma negativa en la maduración y vigorosidad de la vid.

La excesiva división del terruño se intenta paliar, en unos casos, a través de la concentración parcelaria y, en otros, mediante cooperativas de viticultores. La creación de cooperativas intensificó la producción de vino en detrimento del lustre del mismo. Esta fórmula no era nueva pues, a mediados del pasado siglo, ya habían surgido las primeras en Neckarsulm, Fellbach y Mayschoss. Hasta 1960 se mantuvieron los sistemas de elaboración tradicional empleados por los pequeños vinicultores autónomos, pero a partir de este momento se implantan sistemas mucho más agresivos enfocados a la cantidad y sustentados bajo la figura de las cooperativas. De hecho, la primera que surge en la

Ribera del Duero, la de Peñafiel, fundada en 1927, empezó elaborando vinos nobles a imitación de Vega Sicilia, pero a comienzos de la segunda mitad de siglo gira hacia el “clarete” que tan buena salida tenía en los mercados regionales. Estas cooperativas estaban formadas por socios viticultores que además de su producción aportaban capital que se sumaba al proporcionado por organismos provinciales y nacionales, sin los cuales hubiese sido muy complejo edificar las instalaciones y dotarlas de maquinaria. Llama la atención que la Cooperativa de Peñafiel no contó con ninguno de estos empréstitos y se gestó sin la asistencia de agentes exógenos. Sus miembros mantienen el derecho a retirar su parte proporcional de vino para venderla ellos mismos, aunque la entidad retenía el 20% del producto con el fin de cubrir los gastos de su funcionamiento. Se configura así, una red de bodegas que provoca un retroceso rápido de los métodos tradicionales y la introducción de nuevas tecnologías enfocadas a una fabricación que prima lo cuantitativo a lo cualitativo. Estamos ante el inicio de la individualización de los vinos, propiciada por las innovaciones de la época, que permitirán elaborar los futuros caldos de calidad.

A partir de la década de los 70, las sociedades productoras comienzan a experimentar un cambio de tendencia contraria a la excesiva mecanización y al masivo empleo de medios químicos tanto en el campo como en la bodega. Empiezan a primar los procedimientos naturales y ecológicos asociados a la obtención de vino con clase. En la Ribera del Duero se fragua el germen que, pocos años después, desembocará en la actual D.O. y en la obtención de vinos de reconocido prestigio internacional. Una de las figuras más relevantes en este proceso es la de Alejandro Fernández, quien dio un nuevo enfoque a la concepción de la viticultura de la Ribera del Duero contribuyendo al despegue de una zona que, hasta el momento, no había gozado de un especial reconocimiento. A inicios del último tercio del S.XX se vendían las uvas y el vino joven a bodegas de otras zonas, como las de Castilla – La Mancha para, así, incrementar su tonalidad pues en esta época los precios dependían de esta variable. Alejandro indignado ante el desprecio de los caldos locales se armó de coraje y pundonor y, en 1972, fundó su propia bodega. Concienzudamente fue puliendo las técnicas de elaboración y la fama de sus vinos fue franqueando las fronteras hasta que en 1992 el americano Robert Parker, el gran crítico de vinos norteamericano, lo probó y lo denominó “*El Pétrus de España*”. Se apuesta, firmemente, por los productos de calidad.

Bajo este contexto, un grupo de bodegueros y viticultores, avalados por las virtudes de sus vinos y sabores del gran potencial de la Ribera del Duero, se pusieron manos a la obra para conseguir una denominación de origen para sus caldos. Su larga tradición vinícola fue la principal garantía para promover los excelentes caldos de la zona, a lo que hay que unir su innata mentalidad empresarial. Tras arduo trabajo, en el que iban depositadas las ilusiones de toda una comarca, el 21 de julio de 1982, el Ministerio de Agricultura concedía a 79 municipios ribereños de las provincias de Burgos, Segovia, Soria y Valladolid, su D.O., a la vez que se aprobaba su reglamento. Para velar por el cumplimiento

de éste y asegurar la nobleza de los vinos se instaló, en Roa (Burgos), su consejo regulador que, siempre, consciente de las cualidades de los caldos de la D.O. Ribera del Duero, ha sido muy estricto en la aplicación de las normas y los cánones fijados.

La gran notoriedad de los vinos de la Ribera de Duero ha apuntalado unas estructuras económicas muy potentes que, con la entrada del S.XXI, han insuflado importantes flujos de capitales exógenos procedentes de empresas de otros sectores que invierten en el vino y grandes grupos nacionales e internacionales del sector que buscan la diversificación de sus caldos. El rápido crecimiento del número de bodegas y la ampliación de la capacidad productiva de casi todas las instaladas previamente, han provocado un aumento importante del volumen de vino calificado, pero la calidad no se ha resentido debido a los mecanismos de control ejecutados desde el Consejo Regulador que quiere mantener intactas las cualidades de un producto que cumple un papel excepcional dentro de la industria agroalimentaria y la economía regional. Sin duda alguna, la constitución de la D.O., ha sido el hecho desencadenante para el despegue definitivo del sector vitivinícola de la Ribera del Duero, fortaleciéndose numerosas bodegas que, hoy día, copan los mercados nacionales e internacionales de forma sobresaliente.

Hoy se abren nuevos caminos para la Ribera del Duero. La Sociedad de la Información y la diversificación económica están contribuyendo a la aparición de nuevas actividades asociadas a la figura del vino que nada tienen que ver con la agricultura o la transformación agroalimentaria. La magia que tiene la vitivinicultura ha despertado un súbito interés por todo lo que la rodea surgiendo multitud de productos turísticos en torno a ella. Rutas, catas, museos, centros de interpretación, visitas a bodegas,... son sólo algunas piezas del amplio mosaico de posibilidades que ofrece el enoturismo ribereño, reforzado por la consolidada imagen de calidad de sus caldos. A ello se unen las ferias (Ribexpo, Provin, Riberjoven, Ópera Prima,...) que se celebran, principalmente, en Peñafiel que, aunque tienen fines comerciales y promocionales, aportan un valor añadido a esta forma emergente de ocio que atrae a turistas y visitantes con un alto poder adquisitivo. Conscientes de la importancia de esta nueva vía, Administraciones Públicas y agentes sociales, de las cuatro provincias que componen la D.O., se han unido para trabajar en un plan de desarrollo turístico en torno al enoturismo. Pero la pluralidad económica está avanzando a pasos agigantados fruto del fuerte apoyo institucional y de los intensos esfuerzos en investigación e innovación. Nuevos productos, como cosméticos o vino spa, están irrumpiendo en los mercados con resultados óptimos.

Vemos por tanto, como el vino sigue, y seguirá, articulando la vida económica, social y cultural de una comarca castellana que ha sabido encontrar sus señas de identidad y copar los más altos escalafones del reconocimiento

nacional e internacional. La historia ha sido testigo de la evolución de una cultura llena de vicisitudes, placeres y sentimientos, siempre ante la atenta mirada de una copa de vino.

Bibliografía

ALONSO SANTOS, J.L., APARICIO AMADOR, L.J., Y SÁNCHEZ HERNÁNDEZ J.L. (2003): “Los Espacios Vitivinícolas en Castilla y León: La Evolución hacia un Sistema Productivo de Calidad”. *Boletín de la AGE* N° 35. Madrid. Pp 101-122

ALONSO SANTOS, J.L., APARICIO AMADOR, L.J., Y SÁNCHEZ HERNÁNDEZ J.L. (2003): “Redes y Procesos de Innovación en la Industria Vinícola de Castilla y León: Hacia la Formación de un Entorno Innovador”. En ALONSO SANTOS, J.L., APARICIO AMADOR, L.J., Y SÁNCHEZ HERNÁNDEZ J.L.: *Recursos Territoriales y Geografía de la Innovación Industrial en España*. Aquilafuente. Salamanca. Pp 106-131

ANDRÉ DOMINÉ (2001): *El Vino*. Könemann

BENASSAR, B. (1983): *Valladolid en el Siglo de Oro. Una ciudad de Castilla y su entorno agrario en el S.XVI*. Ayuntamiento de Valladolid. Valladolid.

CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO E INDUSTRIA DE VALLADOLID : *Enoturismo en el Valle del Duero*. Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid. Valladolid. 63 pp.

CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO E INDUSTRIA DE VALLADOLID (2007): *Informe sobre el Enoturismo en Peñafiel y Comarca*. Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid. Valladolid. 85 pp.

CENTRO DE ESTUDIOS VACCEOS FEDERICO WATTERBERG (2008): *Vaccea, Anuario 2007*. Universidad de Valladolid. Valladolid. 66 pp.

DE LA CRUZ F.V. (2004): *Hombres y Vinos. Los Pérez Pascuas de Pedrosa de Duero (Siglos XVI-XXI)*. La Olmeda. 189 pp.

FERRER GARCÉS J.M. (1992): *La Ribera del Duero. Sus Viñas y sus viñedos*. Caja España. Valladolid. 227 pp.

GARCÍA GONZÁLEZ, M., HERRERA GARCÍA, P., PASTOR HERNÁNDEZ, A. y LEZCANO, J.F. (1990): *Los Vinos de Peñafiel*. Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid. 143 pp.

GÓMEZ LACORT J. E., LEÓN PÉREZ M.C., SARAS ALONSO S. (1998): *Las bodegas el acento de un paisaje y su contenido en cubillas de santa Marta. Temas Didácticos de Cultura Tradicional*. Castilla Ediciones. Valladolid.

HUETZ DE LEMPS, A. (2005): *Vinos y Viñedos de Castilla y León*. Mundo Rural n° 30. Junta de Castilla y León. Valladolid. 683 pp.

SUSAETA: vinos de la Ribera del Duero. Susaeta. Madrid.

VICENTE PRADAS, J.M. Y MARTÍN LOZANO, J.E. (2006): Monasterio de Santa María de Valbuena.
“Las Edades del Hombre”. Arte y Evangelización. Edilsa. León.