

EL VINO

DE CASTELLON

EL VINO

EN LA FARMACOEPA



Depósito Legal CS. 73 - 1986

I. S. B. N. 84-85221-17-6

Artes Gráficas Armengot, S. A. - Ronda Vinatea, 12 - Castellón, 1986

GONZALO ROMERO MAS

EL VINO EN CASTELLÓN

San Rafael del Río
Agosto 1984

Quiero expresar mi agradecimiento:

A la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura en Castellón.

A don Vicente Julio Pérez, cuya iniciativa hizo posible este trabajo.

A *La Semana Vitivinícola*, revista especializada en el mundo del vino.

A don J. L. Constante Lluch.

Y a todas las personas anónimas que con paciencia han contestado mis preguntas, ya en las Bodegas Cooperativas, en despachos, en las calles o en los mismos campos de vid.

Gracias

Gonzalo Romero Mas

San Rafael del Río. Agosto de 1984

DEDICATORIA

*A mi esposa Geno, el gran acierto
de mi vida.*

SUMARIO

	<i>Página</i>
INTRODUCCIÓN	13
EL VINO Y SUS CIRCUNSTANCIAS	19
La vid	20
Amanecer de un viñedo	22
Cultivo	23
Vendimia	24
Transporte y recepción	26
Técnicas de elaboración	26
Técnicas de vinificación	27
Fermentación	30
Tratamientos	31
Crianza y envejecimiento	32
Calidad	34
BEBER VINO, UNA DISCIPLINA	37
Sentidos que intervienen	38
Degustación	42
Adjetivaciones organolépticas	45
Copas	50
Botellas	50
Tapones	52
Etiquetas	53
Cómo guardar el vino	54
Vamos a servir el vino	56
El vino en las comidas	57
EL VINO EN CASTELLÓN	63
Evolución en el tiempo	65
Condiciones naturales	69
Variedades de vid	72
Híbridos	73
Enfermedades de la vid	75
Vino Carlón	76
Vino Señorito	79
Denominación de Origen	83
Zonas vinícolas	84
Cooperativas vinícolas	87
Elaboradores - envasadores	122
Perspectiva socio-económica	129
EL VINO EN LA FARMACOPEA	137

INTRODUCCIÓN

No es mi propósito, al decidirme a escribir sobre vinos de nuestra provincia, perseguir el fin loable, de enseñar al que no sabe. Sería una presunción por mi parte, pues la Enología como ciencia aplicada, es tan vasta, que no creo exista nadie capaz de poder desarrollarla en su totalidad.

Mi intención y mi deseo son muy simples. Ya que el desconocimiento de un tema nos hace neutros ante él, y que la carencia de los conceptos básicos y necesarios en toda disciplina origina indiferencia, me daré por muy satisfecho si consigo divulgar: 1.º lo que es el vino; 2.º los trabajos que suponen su elaboración; 3.º puntos y apartados que hay que conocer para saber beberlo; 4.º el vino en nuestra provincia.

Desde las técnicas de cultivo, cambiantes según las tierras, cepas y climas, hasta la figura del catavinos, personaje suprahumano que examina y diagnostica el vino valiéndose de la exquisitez innata de sus sentidos, amén de una educación perseverante de los mismos. Pasando por la transformación del mosto de la uva en el vino, operación compleja y delicada, que requiere una sensibilidad de artista para llevarla a buen término. Hay tal cantidad de faenas y manipulaciones, que han de ser realizadas con justeza y minuciosidad, que demandan para la Viticultura una verdadera concurrencia de gentes.

Existe pues en la cultura del vino, un acervo ingente de conocimientos, que hacen imposible a un solo hombre reunir la sabiduría, pericia e ingenio que son necesarios para culminar su trabajo en esa primicia artesanal que es una copa de vino.

Por ello digo que no trato de enseñar al que no sabe. Lo que pretendo es recordar, redescubrir a mis paisanos los vinos de Castellón, que si por desgracia habitan en el olvido e incluso sufren el menosprecio nuestro, no hay razones para ello. Si los tratáramos, los entenderíamos.

Tenemos el clima, las tierras y los hombres, tan buenos como en la mejor zona vinícola que se quiera. ¿Qué es lo que nos falta?, ¿crianza?, ¿elaboración?,

¿técnicas?, ¿medios?, ¿promoción?... , o es el esnobismo que nos empuja a sublimar todo aquello que venga de fuera. Quizás haya de todo un poco. Pero habría que considerar que el buen vino es una de las inversiones más seguras, los economistas afirman que en los diez últimos años su cotización ha subido más que la del oro, y eso en los tiempos que vivimos es digno de reflexión.

Convendrán conmigo, si recuerdan su primer whisky, que no resultó precisamente un halago al paladar. A mí me supo a rayos, y todos hemos oído opiniones ocurrentes sobre el particular, no olvido a aquel que le sabía a armario, o aquella otra que le encontraba gusto a chinches. Pero se insistía, y la repetición de un acto acostumbra y habitúa.

Si esta constancia, la hubiéramos ejercido con nuestros caldos, comprobaríamos que en las comidas, aperitivos, vinos de honor (que por algo se llaman así), reuniones, fiestas, etc., es donde tienen la ubicación perfecta y la fuerza justa.

Desde aquí, pediría a los sufridos agricultores y viticultores de Castellón, que no se dejen abatir por el desánimo, que busquen en sus productos la calidad, que piensen, que para que algo suba primero ha de estar bajo, para que se ponga bien antes ha de estar mal. A las autoridades competentes, que faciliten y protejan la tarea del agricultor. A los comerciantes y financieros, que ayuden en esta empresa, podría ser muy rentable. A los medios de comunicación provinciales, su apoyo para difundir todo lo nuestro. Y a los consumidores de vinos, a ese cliente potencial, que sepa beber, sin matiz peyorativo, pero que aprenda a beber, que se licencie en vinos, para poder discernir, calibrar y exigir un trabajo bien hecho.

Nuestros vinos, por una compleja suma de circunstancias adversas, pasan por lo que yo catalogaría como su segundo peor momento de la Historia (el primero fue la filoxera). Zonas vinícolas como la cuenca del Palancia, Cinc Torres, Cáliz-Peñíscola-Benicarló, etc., han desaparecido o se extinguen por momentos, solamente el Maestrazgo, con una producción muy inferior a la de hace cinco años, y teniendo por base a San Mateo, mantiene la antorcha vinícola de la provincia. Y esto es triste. Ahora que los vinos resurgen, cobran fuerza y si son buenos se pagan, nosotros los perdemos.

Ante distintas obras de arte, hemos experimentado sensaciones de admiración, respeto, entusiasmo y hasta deseos posesivos. Pero delante de una botella de vino ¿cómo responde nuestro ánimo? Creo no equivocarme pensando que como mucho sentiremos curiosidad por conocer su sabor, y si es posible, de una manera mecánica y simple, sin ningún ceremonial, la abriremos, sin darnos cuenta ni por un instante, de que allí están enclaustrados treinta siglos de artesanía, de que tenemos en las manos el producto de unos esfuerzos interminables. Sin advertir, que carecemos de la preparación adecuada para recrearnos en esa ejecución del ingenio humano, no somos capaces de ver allí la aptitud del hombre para buscar la perfección, su voluntad de superación y su espíritu de dominio. Y así es la Enología, dominio del arte, superación de la técnica y perfección en lo conseguido.

Entiendo pues, que los conceptos que expongo representan el mínimo necesario para todo aquel que pretenda poseer una cultura enológica elemental, evitando las consiguientes situaciones grotescas, por no decir ridículas, en las que la osadía propia del no instruido le induce a emitir juicios en una materia en la que hace aguas de forma absoluta. Realmente han sido pocas las personas que, hasta hoy, hayan dedicado parte de su tiempo a capacitarse en esta asignatura, la inmensa mayoría se han creído autosuficientes, fiándose exclusivamente de su egopalar, es decir, una especie de «yo poseo la verdad, mis sensaciones gustativas son perfectas, se equivocan los demás». Sin considerar, que además de que el sabor es muy personal en cada individuo, la aclimatación de las papilas gustativas desde la juventud ante determinados estímulos condiciona una mejor aceptación de lo ácido, lo amargo, lo dulce, etc.

Pero en la actualidad, se hace patente una mayor inquietud por conocer lo que daría en llamar «la teórica del vino», cada día aumenta el número de personas interesadas en este sentido, y curiosamente éstos «teóricos en potencia» son todos ellos poco menos que abstemios, y no dudo en conceptuarlos como cerebros cualificados. En mi experiencia particular, siempre que me han pedido consejos o directrices para instalar una pequeña bodega, ha sido gente culta, normalmente con estudios, intelectuales o universitarios, y esto para mí tiene un significado positivo. No quiero decir con ello que la Enología sea un coto cerrado permitido únicamente a la élite social, nada de eso, lo que creo es que los nada mediocres se sienten apasionados por ella.

Como las psicologías son muy variadas, y las interpretaciones que se pueden dar de una misma idea posibilitan la disparidad, he de recalcar que no trato de incitar al consumo de alcohol, todo lo contrario, entiendo que la cultura es el mejor freno del alcoholismo como drogodependencia. No pretendo recomendar el abuso de las bebidas alcohólicas, pero sí quiero dignificar esa copa de vino, de buen vino, complemento idóneo de la comida, a la que considero autogratificante, lícita, útil e incluso saludable.

Mi aspiración se ciñe a una exposición elemental de Cultura del vino, que existe desde tiempos prehistóricos, limitándome a las características y evolución de este líquido, no siendo aplicable a los demás alcoholados lo que aquí se describa, distinguiendo que no hay posibilidad de comparación entre el alcoholismo y la degustación de un vino. Dando unas normas basadas en asertos médicos experimentados, delimitando matemáticamente el célebre pero oscuro «beber con moderación», de modo que cualquiera pueda saber la cantidad máxima que le supone la antedicha moderación y la cifra a partir de la cual el vino le resultará nocivo, o cuando menos, desaconsejable.

La solución al problema del alcoholismo no reside en la prohibición del consumo (amén del factor económico, considerable por los intereses y puestos de trabajo que están en juego), ya es conocido que la abstinencia impuesta es irrealizable, los mismos obstáculos y vetos que se interpongan agudizarán el ansia por beber,

cualquier ley seca siempre ha sido un fracaso. La garantía para un mejor fin está condicionada a una buena formación en el tema.

No es aconsejable prohibir, es preferible educar, instruir, aleccionar, descubrir los peligros de los alcoholados y mostrar sus cualidades. En pocas palabras enseñar a beber. Lograr que todo aquel que ingiera bebidas alcohólicas, sepa el cómo, el cuándo y el cuánto.

Planteado el propósito del presente estudio, he de aclarar que el móvil determinante del mismo se origina en el desmesurado amor que siento por mi tierra, Castellón.

«Milagro del vino que vuelve a convertir al hombre en lo que jamás debería haber dejado de ser, el amigo del hombre.»

RENÈ ENGEL

EL VINO Y SUS CIRCUNSTANCIAS

El vino es un ente con vida propia, el proceso biológico que sigue es el suyo propio. Como cualquier ser de la naturaleza, nace y muere, es joven y envejece, goza de buena salud o enferma, acusa los cambios climáticos y no acepta que le descuiden, ama el silencio y la paz pero sonríe a las compañías. Incluso se ha llegado a decir que la justa cantidad de alcohol que asume, le confiere un alma. Ha de ser engendrado por el hombre con su trabajo, modificándolo para añadirle virtudes, ya que será ese mismo hombre el que para su complacencia y satisfacción captará el momento final, el desenlace, recibiendo en el postrer destello, toda su razón de ser, su por qué.

Cuando Jesucristo eligió el pan y el vino como elementos transmutables de su Cuerpo y de su Sangre, lo hizo divinamente. El pan simboliza el alimento base del cuerpo humano y en el vino recaían unas características especiales que le asemejaban con la sangre. De esta última se aceptaba que tenía vida y la transmitía al cuerpo, y el vino además de ser líquido, abarcaba todos los matices rojos, estando asociado también a la idea de vida por su proceso de fermentación, que con su hervor característico, originado aparentemente de forma espontánea, inducía al concepto de existencia propia. Sin pretensiones dogmáticas, creo que éste fue el fundamento para distinguir al vino con tal honor, olvidando el agua, la leche o el aceite.

El vino como resultante de una elaboración, depende de un elenco de factores de diversa entidad, los hay permanentes como el suelo, impuestos como el clima, elegidos como la cepa, variables como la humedad, modificables como el laboreo, accidentales como las heladas, previsibles como la vendimia, culturales como las técnicas de vinificación y decisorios como el hombre.

Todo lo relacionado con el vino, a lo que denomino sus circunstancias (pues circunstancia es el condicionante que acompaña o determina alguna cosa), será lo que desgranaremos paulatinamente, siguiendo la pauta trazada en el sumario.

LA VID

De la tríada de los cultivos arbóreos de la cuenca del Mediterráneo (vid, higuera y olivo), es la vid, la que gracias a sus frutos en baya, las uvas, origina el vino.

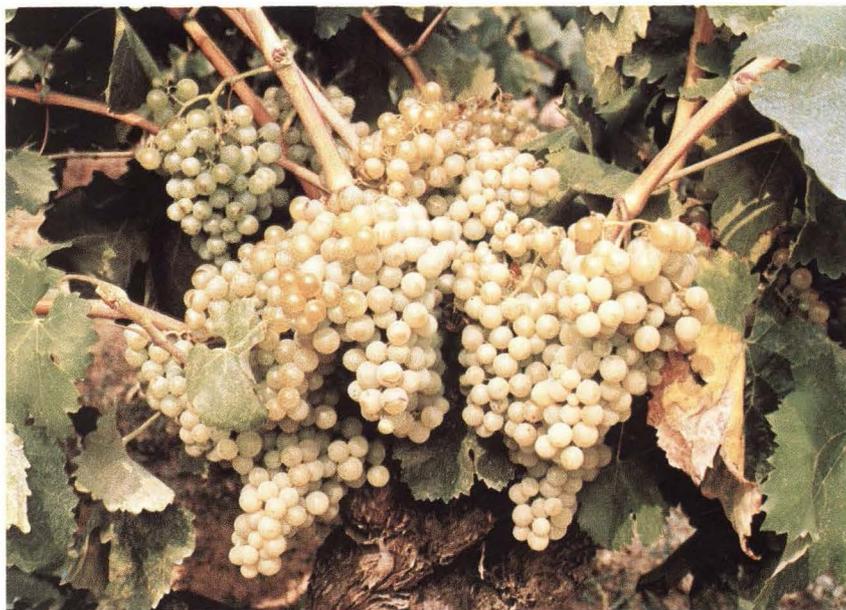
Pertenciente a la familia de las vitáceas, abarca varias especies, de ellas la que aquí nos interesa es la denominada en Botánica *Vitis vinifera*, arbusto sarmentoso trepador, del cual existen en la actualidad 5.000 variedades, pero para el simpatizante con el vino son menos de cincuenta las que reclaman su atención.



Macabeo a mediados de julio

La vid, que durante el invierno ha perdido sus hojas y está dormida, comienza a brotar en los primeros días de abril. De sus retorcidos sarmientos surgen las yemas verdes, que al crecer, emitirán las hojas pentalobuladas y los zarcillos opuestos a ellas, con los que la planta se agarra para trepar.

A finales de mayo, la vid forma sus inflorescencias en racimos, que a principio de junio se abren, curioseando su entorno unos quince días, tras los que son sustituidos por pequeñas uvas que engrosando progresivamente alcanzarán su madurez en septiembre.



Macabeo a principios de septiembre

La vid, planta angiosperma dicotiledónea, con frutos en bayas globosas que pueden contener de una a cuatro semillas leñosas, tiene una raíz que profundiza en la tierra hasta los 6-7 metros, buscando la humedad y las sustancias nutritivas necesarias, y allí donde las encuentre esparcirá sus radículas por las que captará los minerales disueltos. Es aquí, en la raíz, donde tendrá lugar la preformación del vino, ella es la encargada de llevar a las uvas los principios que le darán aroma y sabor.

Las variedades de vid más apreciadas internacionalmente para la producción de vino son: Gamay, Chardonnay, Semillon, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Moscatel, Chemin Blanc, Pinot Noir, Garnacha, Sangiovese, Müller-Thurgau, Sylvaner, Syrah, Pinot Blanc, Merlot, Palomino, Folle Blach, Traminer, Zinfandel, Kerner, Seyval Blanc, Welschriesling, Catawba y Carignan.

En España las cepas mayormente cultivadas comprenden: Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graciano, Cariñena, Prieto Picudo y Mencía, como viníferas autóctonas, más Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot, todas ellas para tintos. Para los blancos las cepas típicamente españolas incluyen al Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Verdejo y Pansa Blanca, a las que se les ha añadido en los últimos años el Chardonnay.

Simbólicamente la vid podría asumir con toda propiedad el milagro de la vida. De su tronco retorcido y seco, muerto en apariencia, nos sorprenderá al llegar la primavera, el prodigio de la resurrección vegetal, de la que quizás sea el ejemplo más demostrativo, pues la engalanada vid veraniega, verdaderamente emperifollada, perderá con el otoño la ornamentación de sus racimos y la exuberancia de sus pampas, tomando un aspecto ajado y desmerecido. Lo que menos se parece a una vid en el estío es una cepa en el invierno.

Botánicamente la vid es un arbusto de la familia de las Ampelidáceas, género *Vitis*, orden Ránnides, subclase Dialipétalas, clase Dicotiledóneas, subtipo Angiospermas y tipo Fanerógamas.

AMANECER DE UN VIÑEDO

Viñedo es el terreno plantado de vides para su cultivo y explotación. Viña y vidueño son palabras con el mismo significado. Para comenzar un viñedo es prudente considerar algunos requisitos.

La tierra no precisa de condiciones especiales, ya que la vid no es exigente en este aspecto, cualquier suelo de secano es viable para tal fin, necesitando únicamente el ser soleado y si es llano mejor. Se ha llegado a afirmar que la vid crece donde no lo pueden hacer otros árboles, y algo de verdad hay en ello, lo cierto es que un mínimo de condiciones siempre es recomendable. Antes de colocar las vides, a ser posible en enero, se labrará el terreno bastante profundo, desinfectándolo y soleándolo, librándolo de virus que tan perniciosos resultan.

La elección del vidueño está normalmente condicionada por las experiencias comarcales, aceptándose las variedades de viníferas localistas, que en algunas zonas han dado muy buenos resultados, pero que en otras ha impedido innovaciones que hubieran mejorado calidades.

Antiguamente la vid se plantaba a partir de un sarmiento que se introducía en la tierra. Para evitar la filoxera, en la actualidad, se elige el llamado portainjerto o pie que suele ser de origen americano y al que se le injerta la vinífera seleccionada.

Una viña tiene una vida de unos cincuenta años, pero no es productiva a lo largo de todos ellos, será a partir del tercero cuando comenzará a rendir a plena cosecha manteniéndola hasta los veinticinco años aproximadamente, transcurridos los cuales va sufriendo una merma paulatina en sus frutos, con lo que su provecho disminuye, ello determina que las vides sean arrancadas de los veinticinco a los treinta años y replantadas de nuevo.

Las vides se plantarán en surcos lineales cuya orientación se deberá tener en cuenta según el tipo de vino que se quiera conseguir. Si los surcos van de norte a sur, en los meses de agosto y septiembre, cuando madura la uva, el sol de medio-

día cae sobre las hojas y el suelo, calentando la tierra que mantendrá la temperatura hasta el atardecer. Ésta es la forma más aceptada. La orientación este-oeste no permite que los rayos perpendiculares del sol calienten el suelo que está en sombra, y al no mantener la temperatura las uvas maduran menos.

También es interesante que el viñedo tenga una inclinación suave, siendo su mayor altura en el este y menor en el oeste, protegiendo así a la plantación del viento de levante propio del verano y recibiendo los rayos solares hasta el ocaso del día.

Las distancias que deben separar a las cepas son variables dentro de unos límites que se pueden fijar entre 1,5 y 3 metros, dependiendo de la variedad de viñedo y de los conocimientos del viticultor, señalando que el intervalo de una cepa con la anterior y la posterior a ella es siempre el mismo, pero distinto normalmente con las laterales, y así se habla de viñedos cuyo marco de plantación es de 1,8 x 2,5; o 2 x 2,5; o 2,5 x 2,5; etc.

Salvo pocas excepciones, en España las viníferas soportan por sí mismas el peso de los racimos y las hojas, no tienen ningún apoyo artificial o externo, pero en bastantes países, y siempre para buscar una mayor insolación, se practican sistemas de elevación de la planta con estacas, alambres, emparrados y empalizadas.

CULTIVO

El viticultor es un hombre atareado continuamente, la vid y el vino exigen de su esfuerzo, y aunque cada comarca, cada terreno, cada tipo de viña, tengan variantes en su cultivo, en conjunto la dedicación ha de ser perenne, considerando que el detalle, en apariencia más nimio, importa para la consecución final.

Cultivar adecuadamente la vid no es fácil. La altura del tronco, la orientación del viñedo y su densidad variarán en más o menos la aireación y la insolación del racimo. La poda ha de ser la justa, pues si es larga aumentan el número de pedúnculos con uvas, perdiendo consiguientemente concentración de esencias, pero si es corta descompensa la planta. Importantísimo limpiar los viñedos de malas hierbas que pueden contagiar a la delicada vid cualquiera de sus enfermedades.

En sinopsis, el calendario de labores de un viticultor podría ser.

Enero: podar las viñas.

Febrero: terminada la poda se toman los esquejes para los injertos, que una vez realizados se plantan en arena y bajo techo.

Marzo: primer arado profundo hasta descubrir las bases de las cepas.

Abril: limpieza de las viñas, se queman los restos de la poda, se plantan los esquejes que lleven un año en vivero.

Mayo: arado el suelo, que junto a las cepas se realizará con azada para eliminar todas las malas hierbas. Se prevendrán con pulverizaciones el oídio y el mildiu.

Junio: segunda poda para aclarar los brotes, dejando los mejores. Nueva pulverización contra el oídio.

Julio: rociada de las vides con «caldo bordelés» (sulfato de cobre, cal apagada y agua). Tercer arado del suelo contra las hierbas.

Agosto: recortar las vides para que formen mejor fruto.

Septiembre: vendimia.

Octubre: al terminar la vendimia se fertilizan los campos.

Noviembre: podar los brotes largos, arar el suelo elevando la tierra en las cepas para protegerlas de la escarcha.

Diciembre: trabajar el terreno dándole la inclinación deseada. Se puede comenzar la poda.

Entre los mayores peligros que acechan a la vid, están las plagas de parásitos, hongos y virus. Verdadera catástrofe en la Historia del vino fue el estallido de la filoxera. Como un auténtico Atila se lanzó este insecto contra los viñedos europeos, casi acabando con ellos. La filoxera es un hemíptero (*Phylloxera vastatrix*) que en su forma larvaria devora las raíces de las vides, y en su forma adulto-voladora se va extendiendo rápidamente. No se pudo hacer nada para atajar la plaga, hasta que en Burdeos tuvieron la feliz idea de plantar pies de vid americana que resisten el ataque del insecto, injertándole posteriormente la variedad de cada zona. Para muchas regiones la filoxera representó el fin de los viñedos, ya que tras la devastación suponía muchos esfuerzos el repoblarla y el agricultor optó por otro cultivo.

Existen otros parásitos que atacan la vid, como el arañuelo rojo, la larva de la polilla cochylis, escarabajos y pulgones. A todos ellos se les combate con pulverizaciones de azufre. Con el caldo bordelés se evitan los mohos, como la podredumbre blanca, la gris y la negra, además del oídio y el mildiu.

VENDIMIA

La recolección y cosecha de la uva, el momento alegre de la obtención del fruto, la alborada cromática de los racimos en los cestos de acarreo y transporte, es la vendimia. Con ella acaba y comienza el proceso del cultivo de la vid, y con ella terminan y empiezan de nuevo para el viticultor todos los esfuerzos, esperanzas, trabajos e ilusiones que presuponen cada ciclo de la uva.

Nos resultan familiares y gozosas esas queridas imágenes de los agricultores, morenos por el sol, con sus indumentarias de faena, el cigarrillo en los labios, tocados con el sombrero de paja casi siempre raído hasta lo increíble, sonrientes, cortando y llevando los racimos, sintiendo de modo inconsciente que lo que están haciendo no es un invento moderno, se repite todos los años desde cuarenta siglos atrás, y que ya es un rito, un símbolo del triunfo de la vida, una victoria del amor, del amor con que se han cuidado esas vides, esas tierras y esas uvas.

La vendimia es una fiesta. Tras ella y por ella se celebran festejos y actos populares en las poblaciones vinícolas, impregnados por la constante de la alegría, una alegría hilarante y pueril, comunicativa y sana, y a pesar de ello contagiosa. El inicio de estas celebraciones proviene de las civilizaciones primitivas del Mediterráneo. Los griegos las instituyeron en honor de su dios del vino Dionisios, denominándose «fiestas dionisiacas». Los romanos copiaron el dios pero le cambiaron el nombre por Baco, persistiendo con las fiestas que entonces fueron las «bacanales».

El momento para realizar la vendimia es crítico, el que se haga una semana antes o después, el que se adelante o atrase puede suponer el éxito o el fracaso. El viticultor y el enólogo habrán de ponerse de acuerdo para comenzarla. Esto es así porque en los últimos días de maduración los procesos químicos dentro de las uvas se aceleran, aumentan los azúcares y disminuyen los ácidos, las materias colorantes de la piel se sintetizan con mayor rapidez y las sustancias aromáticas dejan de ser elaboradas, es el final de la maduración y el momento óptimo de la vendimia. Si se recolecta de modo anticipado, el grano no reúne sus mejores condiciones, y si se recoge con retraso las uvas empiezan a secarse o a descomponerse si hay humedad.

De todas las facetas de la Viticultura, es la vendimia, sin duda, la que más ha cautivado el espíritu de poetas y pintores. Diversos serían los ejemplos que lo confirmarían, y no se trata aquí de ello, pero por su encanto y su grafismo, transcribo fonéticamente, sin atender a la ortografía, un pequeño poema que me apuntó un amigo jerezano y medio «calé»,

Vendimia.

Cante. «Bullissio.»

Sol y trabajo «par payo».

Tienta de un toro.

«Er cabayo.»

«Seguiriyas.» «Er» pan frito.

Ojos negros de «mujé»,

y «er» duende de un vino fino.

TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE LAS UVAS

Tal como los racimos van siendo separados de sus correspondientes cepas, se llevan en cestos de mimbre a los medios de transporte donde se depositarán hasta que una vez llenos, recorrerán el camino que les separa de la bodega. Pero también en este traslado, banal en apariencia, hay que seguir una conducta específica que tiene su importancia y que si se hace mal, influirá negativamente en la bondad del vino.

Lo ideal sería que las uvas viajaran inmediatamente y sin romperse a la recepción de la bodega, y allí no sufrieran ninguna acción traumatizante antes de pasar a la prensa. No obstante, pensamos que es un poco utópico y difícil, pero vale la pena acercarse lo más posible a este modo de transporte.

El racimo recién cortado es comparable a un neonato que acaba de salir del claustro materno y al que se le termina de seccionar el cordón umbilical, empezando a llorar, a respirar y a vivir por sí solo, aunque se le tenga que alimentar, vestir, cuidar y educar. La similitud con las uvas es patente, una vez separadas por el pedúnculo que las une a la cepa, comienzan los recambios químicos en su interior, es como una orden de independencia, de siga su proceso vital. Y también como al recién nacido lo tendremos que proteger, ayudar y dirigir para que su evolución sea la mejor.

Para ello se procurará que una vez cortados los racimos no estén demasiado tiempo al sol, pues el calor acelera la transformación de la pulpa, con el consiguiente deterioro de la materia prima. En algunos lugares realizan estos procesos al amanecer y al atardecer por este motivo. Tampoco es bueno que los remolques de los tractores que sirven de transporte para las uvas se llenen exageradamente, amontonando gran cantidad de racimos que por su propio peso aplastarán a los que están en el fondo, intentando aguantar la presión que se ejerce sobre ellos, y que por el movimiento del vehículo y la compresión terminarán estrujados y rotos, rezumando el caldo que comenzará a fermentar, llegando a la recepción con granos enteros y granos rotos, originando desigualdad de procesos nada deseables.

Es muy frecuente, por desgracia, contemplar en la época de la vendimia la imagen pletórica pero absurda de los carromatos en procesión, colmados de uvas, esperando al sol junto a la bodega y chorreando mosto por las rendijas.

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

En esencia, la vinificación consiste en la fermentación del jugo de la uva para convertirlo en vino. La técnica empleada para conseguirlo no difiere en lo fundamental, en las distintas naciones que se practica, pero en los detalles son múltiples

las variaciones, dependiendo de las diferentes zonas, de las instalaciones y del tipo de vino que se pretenda obtener.

Actualmente, los lagares (trulls), donde antaño se pisaba la uva con los pies, casi nadie los utiliza y han pasado a ser pura ornamentación. Se imponen las máquinas «descobajadoras» encargadas de separar el pedúnculo del racimo (rapa) de los granos de uva, que así serán prensados solos, no tomando el sabor a paja que confiere el escobajo.

Hay viticultores que para la elaboración del blanco prefieren separar rápidamente los hollejos del jugo, otros creen que es mejor que ésto ocurra lenta y naturalmente, y el resto defienden un contacto largo entre el jugo y hollejos, para que el tanino de éstos aromatice el vino.

Existe la tendencia hoy en día de sustituir los barriles de roble, que mejoran el gusto y el bouquet, por cubas de acero o de cemento. Se empiezan a utilizar unas prensas con balones de aire comprimido que estrujan y rompen el grano de uva extrayéndole su zumo, pero sin destrozar hollejos y pepitas. Muchas más son las variaciones en lo referente a temperatura y duración de la fermentación, acidez, filtrado, limpiado (introduciendo claras de huevos batidas, sangre de buey o cola de pescado que arrastran al fondo las partículas sólidas), trasiego, maduración, etc., que son materia privativa del acierto del enólogo y que por su complejidad no expongo. En cambio, sí considero interesante decir unas palabras sobre la última técnica de vinificación, última por su reciente introducción en el mundo vinícola, y a la que denominan «maceración carbónica», y que consiste en introducir los racimos de uva enteros, sin prensar, dentro de cubas llenas de dióxido de carbono y cerrarlas, produciéndose así una fermentación particular en el interior de cada baya, reventándola al final. Los vinos así obtenidos son cortos de maduración, pero su colorido y aroma resultan excelentes.

TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN

Básicamente son dos, vinificación en blanco y vinificación en tinto. Para que resulten comprensibles al profano, las simplificaré al máximo, ya que lo que se pretende no es sentar cátedra, sino hacer asequibles a quienes lo deseen el esquema funcional de estas técnicas.

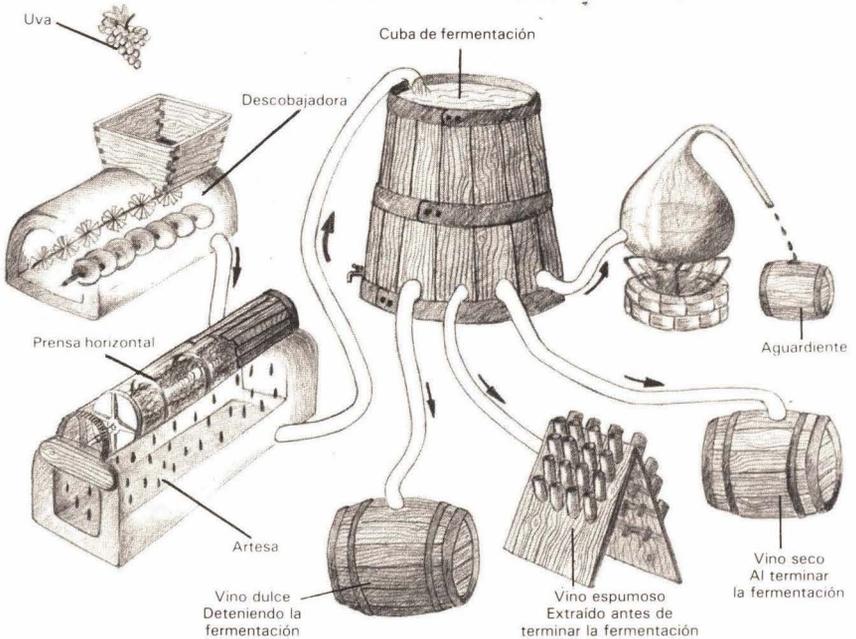
Vinificación en blanco.

Es el proceso seguido para la obtención del vino blanco, objetivo que se consigue actuando así:

1.º Los racimos de uvas se someten a la acción de la máquina descobajadora, la cual separará los escobajos de las bayas.

2.º Las uvas pasan a una prensa horizontal, añadiéndoles previamente azufre como desinfectante. Al girar esta prensa que tiene forma de cilindro, el eje-

VINIFICACIÓN EN BLANCO



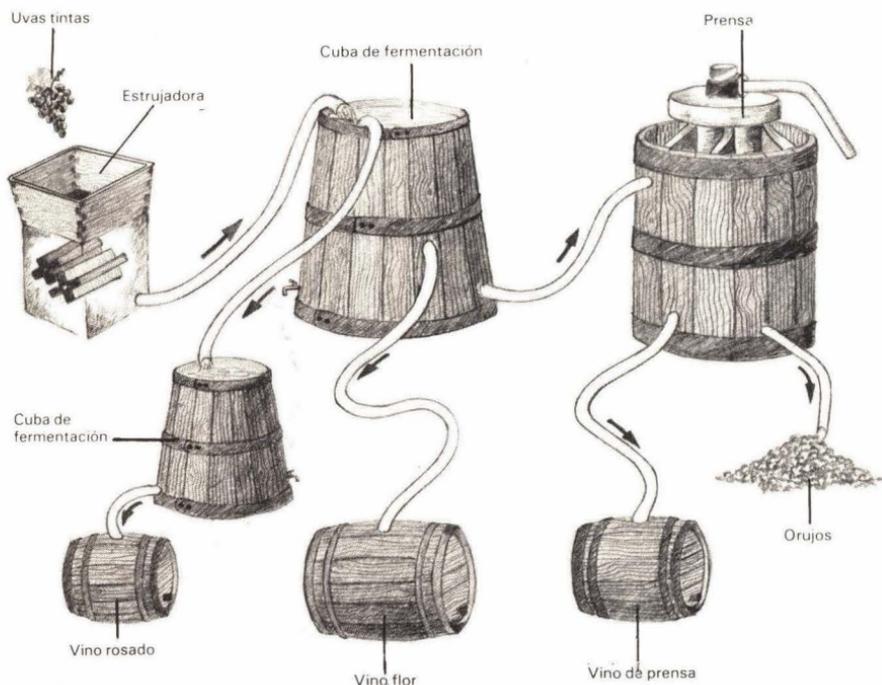
tornillo aproxima las placas que constituyen las bases de dicho cilindro, comprimiendo y presando las uvas, cayendo el zumo a una artesa que hay debajo, y quedando los hollejos en la prensa.

3.º De la artesa pasa el jugo de la uva a una cuba de fermentación, en la que optaremos por una de las siguientes posibilidades:

- Obtener vino dulce deteniendo la fermentación (para lo cual se añade azufre), pensando que cuanto más pronto cortemos este proceso más dulce es el vino.
- Si embotellamos el vino antes de que la fermentación termine, pero sin detenerla, permitiendo que ésta continúe dentro de la botella, conseguiremos vino espumoso.
- Dejando que el vino fermente en la cuba completamente, convirtiendo todo su azúcar en alcohol, lograremos un vino seco. Destilando este vino llegaremos al aguardiente.

La vinificación en blanco también se puede conseguir a partir de uvas tintas, siempre que en el proceso de fermentación no hayan hollejos de los que pueda tomar color.

VINIFICACIÓN EN TINTO



Vinificación en tinto.

1.º Partiendo de uvas negras separaremos los pedúnculos de las uvas con la máquina descobajadora.

2.º Introducimos las uvas tintas en una máquina estrujadora donde son machacadas, y el todo obtenido, incluidos los hollejos (que en nuestra lengua vernácula conocemos por «pasta de verema»), pasa a las cubas de fermentación. Antes, esta etapa se hacía con el pisado de las uvas en los lagares, estampa romántica que hoy sólo se puede ver en las fiestas de las vendimias, y que infaliblemente es la que más se recuerda.

3.º Una vez las uvas prensadas en las cubas de fermentación y tras añadir el consabido azufre como desinfectante, dejaremos que la fermentación actúe. En este punto podremos proceder para conseguir un vino rosado o un vino tinto:

a) Obtendremos un rosado si pasamos el mosto, que ya ha empezado a colorearse de los hollejos, a otra cuba donde seguirá fermentando solo, sin los pellejos para que no siga tomando color.

b) Por el contrario, si no actuamos en la cuba de fermentación y el mosto sigue tomando color hasta terminada la fermentación con la desaparición del azú-

car (catorce días) vamos a tener un vino tinto. Abriendo la espita de la cuba saldrá lo que se denomina «vino flor», y que nuestros viticultores llaman «vi sangrat».

4.º Los hollejos que han quedado en la cuba los colocamos en una prensa de jaula, con una plataforma superior descendente, de modo que los comprima de una manera continua, para extraer así el vino de prensa («vi premsat»), que es más oscuro y áspero que el vino flor, y que se mezcla con éste en distintas proporciones para lograr un equilibrio idóneo. El residuo que queda tras este prensado es el orujo seco que se puede destilar, consiguiendo un aguardiente de baja calidad.

5.º Ahora llegarán los trabajos de envejecimiento, filtrado, tipificación y embotellado, que como todos y cada uno de los aspectos de la producción del vino tiene la mayor importancia para la consecución final de un buen caldo.

Hemos visto que deteniendo la fermentación en las cubas obtenemos los vinos dulces, pero estos no se deben confundir con las mistelas y moscateles, que son distintos. La mistela y el moscatel son el resultado de la adición al mosto de alcohol vínico. El zumo de las uvas al ser prensadas es el mosto, en él no hay alcohol de fermentación y abundan los azúcares, la concentración que éstos alcanzan se mide con los grados Beaumè, así 6 grados Beaumè equivalen a 84 gramos de azúcar por litro. Añadiendo el alcohol vínico diluiremos los grados Beaumè y aumentará el grado de alcohol. La mistela puede ser blanca o negra según las uvas que nos den el mosto, tendrá un mínimo de 6 grados Beaumè y una graduación alcohólica entre 12 y 22 grados, siendo lo más corriente los 15 grados. El moscatel es una variante de la mistela, cuyo mosto es de la uva moscatel en un 80 por ciento como mínimo.

Esquemáticamente se ha expuesto lo que es la mistela y el moscatel, pero en plan técnico existen más complicaciones, para muestra enumero las variedades de moscatel atendiendo a su mayor o menor tasa de azúcar y de alcohol vínico:

- Mosto moscatel.
- Mistela moscatel.
- Vino dulce natural moscatel.
- Vino licoroso moscatel.
- Vino moscatel seco.

FERMENTACIÓN

La fermentación es el verdadero alumbramiento del vino, su nacimiento a la vida. En este proceso intervienen las levaduras, seres microscópicos que crecen y se reproducen en las viñas, uvas, bodegas, etc. Actúan transformando el azúcar en alcohol y dióxido de carbono, amén de otras sustancias que darán personalidad al vino.

En la fermentación se produce calor, es un fenómeno exotérmico, y el control de este calor es de vital importancia, ya que si se eleva demasiado las levaduras dejan de crecer, se detiene la fermentación y se agria el vino. Es conveniente que la temperatura no rebase los 26-27 grados para los vinos de calidad, con lo que evitaremos que ciertas sustancias que imprimen carácter al vino se volatilicen. Para los blancos se aconsejan temperaturas más bajas. Cuanto menor sea la temperatura mayor será la duración de la fermentación, por lo que hay que saber jugar sabiamente con estos dos factores, calor y tiempo.

Los recipientes idóneos para que se realice la fermentación son las barricas de roble, que le imprimen un carácter particular al vino. Hoy, no obstante, se suelen emplear grandes recipientes de acero inoxidable o de hormigón recubierto de vidrio o piezas de cerámica.

Cuando la fermentación se produce con los hollejos de las uvas el vino tomará el tanino que le dará un sabor más áspero y duro, pero que es el conservante natural para tener más estabilidad, resistencia a la oxidación y longevidad, con lo que se podrá conseguir maduración, que es un factor de calidad.

La duración de la fermentación varía en función de la temperatura y de ciertas cualidades que se quieran sumar al vino. Hay quien prefiere sea rápida, de tres días, con lo que el vino toma un color rojizo bonito, pero la tendencia más admitida es de que la fermentación dure diez días, es decir, lenta, a unos 24°C, con lo que se consigue madurez e intensidad cromática.

Terminada la fermentación, se procede al trasiego del vino a las cubas de maduración y tipificación. Algunos vinos realizan por sí solos una segunda fermentación llamada malo-láctica, en la que las bacterias descomponen el ácido málico del que se alimentan en ácido láctico, cuyo sabor es más suave y no hiere al paladar como ocurre con el málico. Esta fermentación malo-láctica en las zonas cuyo vino es muy ácido resuelve este problema, pero en aquellas en que el vino es de por sí suave hay que detenerla para evitar sabores desvaídos, y ello se consigue manteniendo alto el dióxido de azufre contenido en el vino, o bien con trasiegos frecuentes.

Ya tenemos el vino nuevo (vi novell), realizando la degustación podremos comprobar si la cosecha ha sido de añada o no.

TRATAMIENTOS

Una vez el vino joven se ha hecho realidad y su elaboración ha terminado, cuando podemos catarlo y calificar sus cualidades y virtudes, es el momento de pensar que el vino es el eslabón natural entre el mosto y el vinagre, de tal manera que si no actuamos, si no lo tratamos, más pronto o más tarde nuestro vino se acidificará. Las bacterias *Mycoderma aceti*, que producen la fermentación acética

de los líquidos alcohólicos, tratarán por todos los medios de agriarnos el vino, y eso se ha de evitar. Para ello cuenta la Enología con sus métodos. Uno de ellos es tratar el vino con anhídrido sulfuroso. Recordemos aquellas tiras amarillas de azufre que al quemarse desprendían anhídrido sulfuroso con lo que eludían la acidificación.

Otras técnicas para mejorar el vino son su estabilización por el frío, la filtración para darle más brillantez y transparencia, clarificaciones para quitarle un exceso de astringencia y equilibrarlo.

Pero estos tratamientos poseen un punto de ruptura a partir del cual pueden desmerecer o dañar la calidad del vino. Un exceso de filtración eliminará una serie de sustancias que le dan aroma y sabor, el anhídrido sulfuroso está permitido hasta cierto límite, y todas las manipulaciones en general a que se someta un vino han de ser las justas, pues si nos pasamos lo estropearemos.

CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

Con el vino ya tratado podremos optar por dos determinaciones, una, embotellarlo sin que llegue a estar en contacto con el aire y obtendremos un refrescante vino claro con sabor a uvas. La otra, si se trata de un caldo que admite el envejecimiento para mejorar, lo trasegamos a un recipiente en el que tenga el suficiente contacto con el aire, pues para que haya envejecimiento tiene que haber oxidación, y con ella restaremos dureza y astringencia al vino joven, y sus colores violáceos irán pasando al rubí. La oxidación se verifica en recipientes grandes, los más empleados son los barriles de roble que dan nobleza y aroma al vino. Pero la crianza no finaliza con la oxidación, para que el punto óptimo de calidad se alcance es necesario un nuevo proceso, el de reducción, que es lo contrario de la oxidación, y que tendrá lugar si embotellamos el vino y lo tapamos herméticamente con taponés de corcho de modo que no se airee, dejándolo en las bodegas con una temperatura que ha de ser prácticamente igual siempre, cierto grado de humedad y oscuridad.

Es difícil saber cuál es el mejor momento para que un vino, que ha sido sometido a crianza, deba ser bebido, ya que la reducción continúa dentro de la botella, y si al principio es la encargada de sublimar el buquet y realzar los encantos del vino, una vez estas características alcanzan su cota máxima, empiezan a descender, diluyéndose lenta pero constantemente. No hay regla fija para determinar cuándo un vino envejecido debe ser consumido, pues depende de múltiples factores, entre ellos, la añada, el vino en sí, los tratamientos y las técnicas utilizadas.

Como norma general, los vinos blancos y los espumosos no deben guardarse más de tres años. Los rosados, un año. Los tintos son más longevos, y si se les somete a crianza alcanzan su plenitud de los diez a los treinta años, pero tampoco es cierto que cuanto más viejos sean mejores.

La crianza admite una serie de prácticas encaminadas a mejorar la calidad del vino, mediante procesos químicos y biológicos. Se reserva para aquellos que han seguido un proceso de envejecimiento. Las más aceptadas son:

—Crianza en madera; se efectúa una suave y lenta oxidación manteniendo el vino en envases de madera, preferentemente barricas de roble.

—Crianza en botella; fase complementaria de la anterior ya que se establece una reducción en el vino embotellado que mejorará sus caracteres organolépticos.

—Crianza sobre lías; el vino sobre lías de su propia fermentación realiza una oxi-reducción y autólisis de levaduras.

—Crianza bajo velo; el vino evoluciona bajo un velo formado por levaduras en flor.

Útil para el viticultor es conocer que la indicación de «Crianza» solamente puede constar en vinos V. C. (vino de calidad) y D. O (denominación de origen), y que siempre empezará a contabilizarse con posterioridad al 1 de enero siguiente al de la cosecha, nunca antes.

Ateniéndonos a este proceso de mejora de las cualidades del vino, se le clasifica con distintas denominaciones que considero interesante precisar.

—Vino noble; todo vino V. C. sometido durante dos años como mínimo a una crianza.

—Reserva; su condición dependerá de que el vino sea blanco o tinto.

Para los tintos y claretes, supone un mínimo de tres años de crianza y de ellos uno en bodega de roble y dos en botella.

Para los blancos y rosados, la crianza ha de ser de dos años como mínimo, dividiéndolo en seis meses en bodega de roble y dieciocho meses en botella.

—Gran Reserva; para los tintos y claretes dos años como mínimo en envase de roble y tres en botella. Cinco años de crianza.

Para los blancos y rosados un mínimo de seis meses en bodega de roble y cuarenta y dos meses en botella. Cuatro años de crianza.

Las indicaciones, que a veces vemos en distintas etiquetas, de 2.º año, 4.º año, 6.º año, nos especifican el año en que ha sido comercializada una cosecha, es decir, a los dos, cuatro o seis años de la vendimia. Algunas bodegas, no obstante, quieren establecer una similitud entre Reserva y 4.º año, y Gran Reserva y 6.º año.

Si en la etiqueta figura «Crianza», sin más, se refiere a que ha estado un año en bodega de roble.

La crianza es al fin y al cabo un envejecimiento condicionado o dirigido en aras de una mayor realización. Que la edad del vino ha sido de antiguo una equivalencia de bondad, lo avala nuestro simpático refrán «el vi vell, la dona jove».

CALIDAD

Podemos decir que la calidad en un producto es el valor intrínseco que posee, y el valor relativo comparándolo con otro similar, pero al que supera en bondad y cualidades. En el vino también pero más complejo, ya que la calidad no supone únicamente la excelencia o nobleza del vino, la calidad ha de ser la expresión primera y dominante de todo caldo que pretenda serlo. No importa que se trate de un blanco o un tinto, de un crianza o uno joven, de un seco o un generoso, cada uno de ellos según sus especiales características habrá de poseer calidad y este concepto de calidad en el vino resulta complejo, pero no incomprensible.

La calidad vinícola recrea la perfecta adecuación de sus componentes para conseguir la armonía de sus aromas, el equilibrio de sus sabores, la pulcritud organoléptica y la equidad entre cuerpo y finura. Todo ello no puede ser, evidentemente, el resultado de un acierto casual o de un proceso simplificado y sencillo de elaboración. La calidad requiere exquisitez en las materias primas e infinidad de horas-trabajo artesanal, interviniendo de manera decisiva factores variadísimos como el suelo, luminosidad, humedad, temperatura, cepas, cultivo, vendimia, elaboración, fermentación, crianza, etcétera.

No obstante depender la calidad de la perfecta armonía de las cualidades vínicas, el concepto primordial que determinará la bondad de un vino se fundamenta en su sabor, que deberá guardar un equilibrio. Este equilibrio viene condicionado por la nivelación de los gustos, de modo que las sensaciones gustativas captadas establezcan una igualdad entre el dulce por un lado y la suma de ácido y amargo por el otro. La calidad de un vino nos vendrá esencialmente dada por esta ecuación:

$$\text{Gusto dulce} = \text{Gusto ácido} + \text{Gusto amargo}$$

Sin pretender profundizar demasiado, conviene diferenciar el «ser» de calidad y el «tener» calidad. Nos servimos de un ejemplo para aclararlo. Si tenemos un pergamino de excelente manufactura diremos de él que es de calidad, pero está en blanco. Más si en él escribe un soneto Lope de Vega, afirmamos que tiene calidad. En el vino sucede algo parecido. Elaboremos perfectamente a partir de una cepa única, obtendremos un vino que será de calidad pero que difícilmente tendrá calidad, pues el equilibrio de sabores que apuntábamos anteriormente no se dará en él, porque cada variedad de vid tiene sus características. Y es ahora cuando el enólogo, como un Lope de Vega de la Viticultura, deberá asumir el acierto de darle calidad, de infundirle el «coupage», práctica nada fácil de mezcla de vinos en consecución de la calidad. Podría dar infinidad de ejemplos con los vinos más cotizados, más deseados y de más calidad que se comercializan en España, en los que los vinos Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tinto fino, Albillo y

otros, se unen con acierto, consiguiendo la armonía y el equilibrio que definen la calidad.

Es poco menos que imposible reflejar en cifras la calidad de un vino, pero se ha intentado, para ello se ha fijado una unidad de evaluación basada en la duración de las sensaciones agradables. A esta medida de persistencia se la denomina «caudalia» y corresponde a un segundo de permanencia de los estímulos placenteros en las papilas gustativas, una vez que se ha ingerido el vino. Los catavinos profesionales nos hablan de vinos con 6,7 y 8 caudalias de persistencia.

Es conveniente dilucidar y dejar bien sentado que la calidad no es sinónimo de graduación alcohólica, es un error frecuente afirmar que a más graduación más calidad, no es así. Paradójicamente se suele sustentar esta teoría por bastantes viticultores (nunca por un enólogo), y lo encuentro muy comprensible, porque al dueño de la vid se le paga más dinero por su vino si tiene más grados de alcohol. El razonamiento lógico es el normal, si a más graduación se percibe más, y la calidad de las cosas es lo que se cotiza, a mayor graduación ha de corresponder mayor calidad. Esta idea aciaga para nuestra viticultura ha impedido que se hayan perseguido los verdaderos conceptos de calidad.

Desde el punto de vista legal, la calidad viene regulada por la Orden del Ministerio de Agricultura de 1 de agosto de 1979, en ella el Control de Calidad tiene su base y su forma para verificar sus características por los organismos oficiales especializados. Esta Orden es de gran importancia, ya que la Comunidad Económica Europea, tras los abusos sufridos, exigía un control efectivo que se responsabilizara de la calidad del vino que se les remitía. Una vez promulgada y puesta en práctica, la C. E. E. publicó en su *Journal Officiel* de 13 de abril de 1984, su conformidad para las denominaciones de Vino de Calidad, Crianza, Reserva y Gran Reserva, lo que supone el espadarazo europeo a nuestros vinos de calidad.

Ya que se ha nombrado la Orden ministerial de Agricultura de 1 de agosto de 1979, recordaré que en ella se define reglamentariamente el conjunto de condiciones que deberá reunir un vino para que en su etiqueta pueda incluir la indicación «Vino de Calidad» (V. C.) y que son: homogeneidad, esmerada elaboración, ausencia de defectos organolépticos, estabilidad biológica, equilibrio de composición, acidez volátil y el contenido en anhídrido sulfuroso. Pero además, en el artículo sexto puntualiza que el indicativo «V. C.» queda reservado a:

- 1.º los vinos acogidos a Denominación de Origen.
- 2.º los vinos procedentes de las Regiones vinícolas que define el Decreto 835/72.
- 3.º los vinos procedentes de Comarcas vinícolas determinadas, situadas en las regiones anteriormente citadas y que se enumeran en dicho decreto.

En el último párrafo de este artículo se especifica que las distintas variedades que intervengan en la elaboración de un vino V. C. se combinarán adecuadamente para la mejor armonía y equilibrio del producto final.

BEBER VINO, UNA DISCIPLINA

Un aforismo japonés dice: «A quién no sepa beber, Dios le prive el pan.» La dureza de esta máxima es evidente, ya que el pobre alcohólico, contra el que va dirigida como un dardo, es un ser desgraciado, al que sólo le faltaría que le quitaran el pan. Y no es mi intención en este apartado hacer una diatriba contra esa enfermedad terrible que es el alcoholismo, o del cómo y porqué se llega a ella.

Quisiera, por el contrario, alabar al bebedor moderado, al entendido, que con su templanza puede recrearse consumando el más soberbio momento que proporciona la Viticultura, beber el vino.

Para saborear el producto de la vid es necesario poseer una formación sobre el tema, una base que permita comprender las sutilezas que encierra en su interior. Beber vino no es deglutirlo, hay que verlo, olerlo y gustarlo, captar sus matices y peculiaridades, mirar su transparencia, brillantez, color y lágrimas, percibir su abanico de aromas y paladear la magnificencia de todos y cada uno de sus sabores. Saber beber vino no es fácil, se requiere sensibilidad de espíritu, agudeza de sentidos, imaginación, mente instruida y, en mi opinión, hasta educación. Por todos estos factores podemos catalogar como un arte el saber beber vino, pues si arte es la capacidad del hombre para crear belleza, también es arte el conjunto de normas para hacer algo perfectamente, y de eso se trata, de beber el vino con disciplina, técnica y regla. Este arte se encuadra dentro de la Cultura del vino, y a él se le someten el conglomerado de trabajos, prácticas y crianzas, cuyo fin único es ése, la degustación del vino.

El número de personas que están capacitadas para catar un vino es muy limitado, teniendo en cuenta que son más de trescientas las sustancias que se han podido aislar de él, que se siguen descubriendo otras nuevas, que no hay dos vinos exactamente iguales, y que incluso en el mismo vino de una bodega el de la parte superior no es idéntico al inferior, comprenderemos, por un cálculo de probabilidades, que las características organolépticas del vino tienden al infinito.

Las fórmulas químicas podrán ser un complemento para el conocimiento del vino de una manera genérica, pero no sirven a la hora de personalizar cada uno de

ellos, pues sus detalles particulares los singularizan, sin contar con los agentes extrínsecos, como la temperatura, que pueden variar las cualidades de un mismo vino. La fórmula cualitativa y cuantitativa de un caldo no deja de ser un acúmulo de datos de una frialdad espantosa. Si ahora les diera la fórmula química del cuerpo de «Miss Universo» del presente año, con sus gramos de carbono, calcio, hidrógeno, oxígeno, etc., ustedes ¿«verían» realmente la belleza de esa mujer? ¿Sabrían cómo son sus ojos o su cintura?, ¿Captarían la tersura de su piel o el encanto de su sonrisa? Seguro que no. Adviertan pues que con el vino sucede exactamente igual. La fórmula nos dará una referencia puntual y ajustada, pero carecerá de imagen, relieve y sensibilidad.

El aspecto psicológico del sujeto es importante. El humor, la alegría, el gozo y la euforia por un lado; la melancolía, la tristeza y la depresión, por el otro, pueden descentrar el criterio imparcial del catador. Los profesionales de este arte y algunos buenos aficionados han llegado a dominar de tal manera su subconsciente, que en una degustación son siempre normo-anímicos.

Y ahora un consejo, cuando quieran explorar un vino y descubrir sus valores, háganlo acompañados, pues el complemento perfecto para toda cata es el diálogo amistoso, la conversación espontánea que se establecerá de un modo inevitable.

SENTIDOS QUE INTERVIENEN

El sistema nervioso humano, tanto el central como el periférico, está constituido básicamente por unas células especiales llamadas neuronas. Las neuronas sensitivas son las encargadas de captar los estímulos, transformarlos en sensaciones, que transportadas a los centros nerviosos dan lugar a las percepciones. Si estas percepciones han de ser correspondidas con una respuesta, consciente o inconsciente, el sistema nervioso la verificará por medio de sus neuronas motoras.

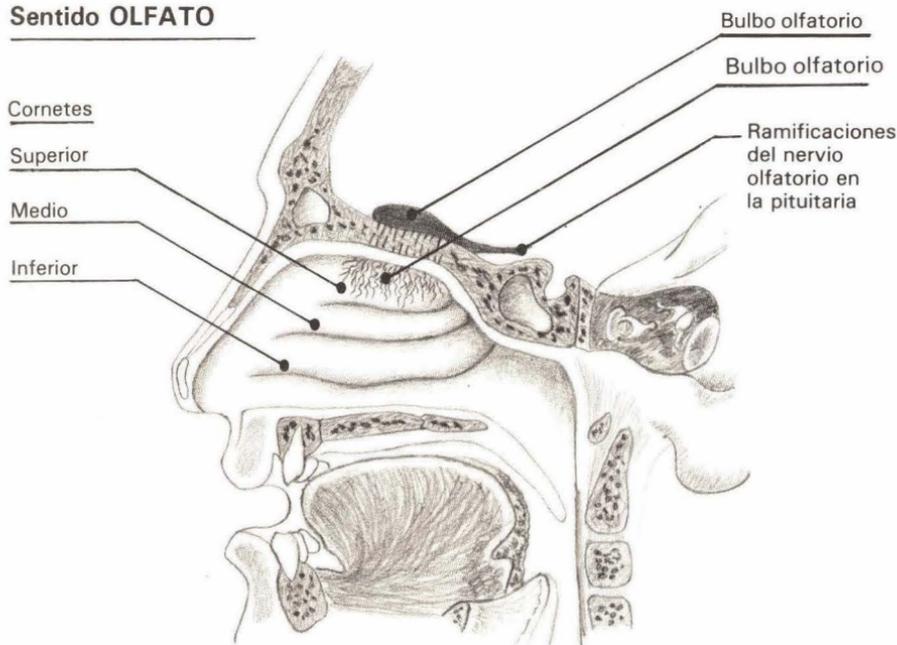
Los órganos de los sentidos son los facultados, con sus células nerviosas, para enviar al cerebro las sensaciones que se originen ante los estímulos, de modo que en él se creen las percepciones. Los sentidos que van a darnos las sensaciones en la degustación de un vino son: la vista, el olfato, el gusto y el tacto. Y los órganos que nos ayudarán en ello: los ojos, la nariz y la boca.

De todos los libros que conozco sobre Enología, ninguno cita el oído, y es lógico, porque no intervienen en la cata, probablemente un sordo podrá ser un catavinos excelente, y hasta quizás tenga ventaja porque los ruidos no le sacarán de su concentración; pero a pesar de esto, quisiera aportar el concepto de que el oído predispone, es como la fase de precalentamiento del atleta antes de saltar a la pista. Tengo un amigo, muy querido por mí, con el que beber vino es todo un gozo, y siempre que empezamos el ceremonial de una degustación nos mantiene silenciosos para percibir, en toda su brevedad, el sonido que se emite al quitarle el tapón a la botella, y seguimos callados hasta que el cristalino gorjeo del vino al ser

escanciado en la copa termina. Él dice, y tiene razón, que este canto le pone en situación, y yo veo que se trata de un verdadero reflejo condicionado de Paulow, mediante el cual los otros sentidos, los que sí van a intervenir en la degustación, afilan sus neuronas y se alertan.

Visión. Ese órgano par que son los ojos, con su sistema óptico, dará ocasión a que la retina envíe al cerebro, mediando el nervio ocular, las sensaciones de un vino. Percibiremos así la intensidad y homeogeneidad de su color, la transparencia, brillantez y limpieza del líquido, su fluidez y adherencia, su efervescencia, turbi-

Sentido OLFATO



dez y elementos extraños que pueda contener. Con todo ello empezamos a clasificarlo por su apariencia, diciendo que es joven si en un tinto predominan matices violáceos o rojos intensos, y que está envejecido si es anaranjado o color teja. En un blanco sabremos su mayor o menor oxidación si abundan los reflejos dorados o los verdosos. Por su transparencia deduciremos si el vino ha sido filtrado, si sufre una infección o simplemente es un vino reciente. La visión es el primer sentido que interviene en la cata, y del que debemos aprovecharnos sacando conclusiones. Beber un vino a oscuras podrá resultar romántico, pero nunca eficaz.

Olfato. Reside en la nariz, órgano facial cuyas funciones son: Calentar el aire que se inspira al entrar en contacto con la mucosa nasal, segregar el mucus por medio de las células caliciformes para atrapar en él los microorganismos que al ser

respirados puedan llegar a los pulmones, y localizar en su interior el sentido del olfato. Los olores son captados en la cavidad nasal superior por las neuronas olfativas de la pituitaria, verdadero órgano del olfato, y al cual el aire de la respiración normal no llega, siendo necesario para percibir los olores que se efectúen inspiraciones profundas, que abran los cornetes y dejen arribar a la pituitaria los vapores que disueltos por la humedad de la zona darán el estímulo correspondiente a las neuronas, y éstas cederán la sensación al nervio olfativo que la llevará al cerebro. El olfato es el órgano más primitivo en nuestro desarrollo, y por tener su centro junto al lóbulo temporal, donde se localiza el almacén de la memoria, parece que tiene más acceso a ella y que los recuerdos olfativos perduran más, esto lo tienen en cuenta los catavinos, que confían a menudo en su memoria olfativa para realizar el análisis de un vino.

También existe una sensación olfativa retronasal que percibe la pituitaria por la parte posterior de la boca, al contener ésta alguna sustancia o alimento que al ser masticado emite nuevos vapores cuya intensidad será detectada por las neuronas olfativas.

Los estímulos olfativos son moléculas químicas que al excitar la pituitaria se traducen en sensaciones variadísimas, como múltiples puedan ser las moléculas, pero constantes para cada una de ellas. La relación de olores es tan plural que al intentar estudiarlos se choca en principio con su clasificación, que se suele establecer comparándolos con los de elementos genéricos ya conocidos a los que se semejan o nos los recuerdan. Para el tema que nos ocupa, la clasificación más simple y práctica, posiblemente, será en agradables y desagradables, equiparándolos después si conviene con vegetales, animales y minerales.

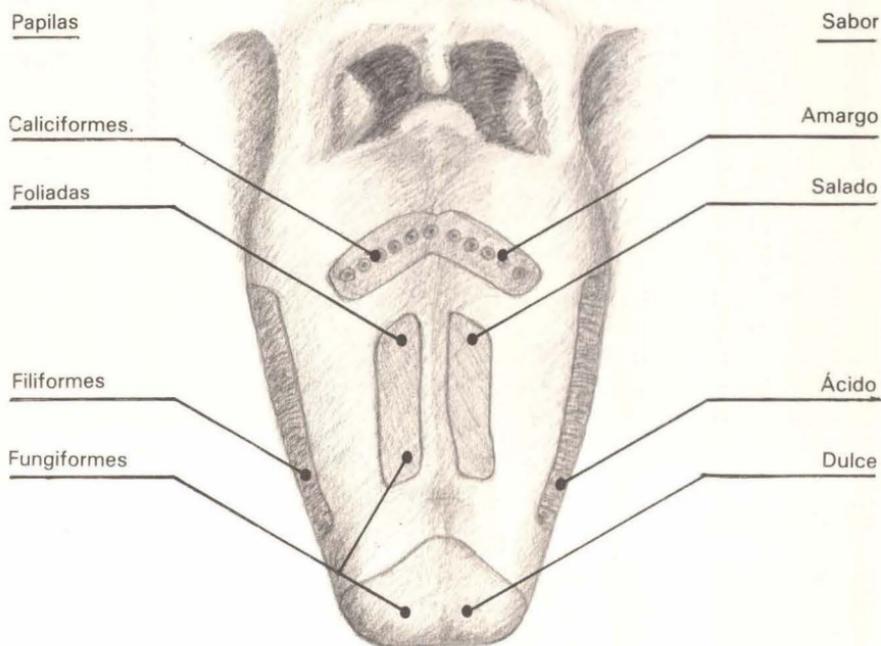
Dos son las palabras con las que vamos a jugar principalmente para conceptualizar la fragancia de los vinos: aroma y «bouquet».

Aroma es el buen olor que emiten los vinos jóvenes y que puede ser: aroma primario, cuando es debido a la clase de uva empleada; aroma secundario, el que tiene su origen en la fermentación por las levaduras, y aromas superpuestos a todos aquellos que por elaboración inadecuada pueden cambiar el verdadero aroma del vino.

Bouquet es el aroma particular y complejo de los vinos maduros y de crianza. Este término se emplea normalmente en los vinos tintos envejecidos, no es correcto utilizarlo en los vinos blancos y desde luego sería una falta aplicarlo a los vinos jóvenes.

El aroma viene dado por el propio vino, el bouquet se forma en las barricas y botellas en las que envejece. Las sustancias volátiles que proporcionan el bouquet se oxidan con facilidad una vez abierta la botella, perdiéndose en poco tiempo. Para que un vino adquiriera bouquet, ha de comenzar por ser un buen vino, con personalidad y apto para la crianza, primero lo envejeceremos en barricas de

LENGUA - SABORES



roble y luego lo embotellaremos para que siga sumando años. Es inútil querer dar bouquet a un vino pobre, lo único que conseguiremos será privarle de su honradez juvenil y transformarlo en un caldo anodino.

Gusto. En la lengua se sitúan las papilas gustativas, que son los órganos receptores del sabor. El centro del gusto en el cerebro se encuentra junto a los centros de la masticación y de la deglución, por ello van tan ligadas las tres funciones.

Las papilas gustativas están diferenciadas para cuatro clases de sabores: el dulce, el ácido, el salado y el amargo. Su distribución en la lengua es por zonas bien delimitadas, captando cada una de ellas uno de los sabores fundamentales. En la punta de la lengua se percibe el sabor dulce, en la base el amargo, en los bordes laterales el ácido y en la parte central el salado. Esta localización distinta de las áreas gustativas conlleva que los sabores se asimilen en tiempos diferentes. El dulce es el primero que se hará patente, le seguirán el ácido y el salado, para finalizar con el amargo.

Al degustar un vino, el catador ejercitado procura determinar en el primer momento los matices del dulce que vendrán marcados por el alcohol y los azúcares, inmediatamente percibirá el ácido y no el salado que queda oculto, al terminar el trago dominará el amargo. Es ahora cuando se hará efectiva la sensación olfativa retronasal, el aroma y el bouquet llamados de boca, con los que se potenciarán los estímulos gustativos, mostrándonos así todas las peculiaridades del vino. Con ello estaremos en condiciones de establecer su calidad, según apreciemos el equilibrio y persistencia de sus sabores.

El alcohol del vino, con su gusto, conecta el cerebro para el recuerdo de sensaciones, pero si se sigue ingiriendo irá trastornando el delicado sistema nervioso y será muy difícil enjuiciar con claridad. Los catadores profesionales, que lo saben, escupen el vino de su boca una vez han obtenido el dictamen de él, manteniendo su mente y sentidos en las mejores condiciones de trabajo.

Tacto. Si recordamos que en la mucosa bucal y nasal, el sentido del tacto es muchísimo más denso, exquisito y sutil que en las manos, entenderemos la importancia que puede tener el tacto en la prueba del vino. Por él comprobaremos la consistencia, la fluidez y el cuerpo. Mediante las sensaciones térmicas, su temperatura, y por las sensaciones químicas, la causticidad, astringencia, picor e irritación resultantes de la reacción de las mucosas.

DEGUSTACIÓN

La degustación es el proceso práctico cuyo fin es calificar, juzgar y definir las características organolépticas del vino, valiéndonos de los órganos de los sentidos. Los resultados son óptimos si la efectúa un experto.

Para el perfecto desarrollo de las distintas fases de la cata, la mente, la nariz y la boca estarán limpias y alerta.

1.º *Fase Visual:* Nos servimos de una copa de cristal transparente y fino, que llenaremos de vino en sus dos terceras partes (2/3) y con ella procederemos así;

A) Examen de la superficie del vino. Manteniendo la copa siempre sobre un fondo blanco, observaremos si en su superficie se aprecian reflejos grasos, partículas extrañas o concreciones pulverulentas (por posibles colonias microbianas), si es mate o si es brillante. Los buenos vinos tienen una superficie límpida y cristalina.

B) Color. Levantando la copa a la altura de los ojos, apreciaremos la intensidad y pureza cromática. Existe todo un vocabulario, como veremos, para calificar el color.

C) Examen de las lágrimas. Imprimiendo ligeros movimientos giratorios a la copa, rotando el vino en su interior, comprobaremos que al cesar el impulso se



1.ª fase de la degustación, «ver» el vino

forman en la pared del cristal unas adherencias del líquido que, con aspecto de gotas (por eso se denominan lágrimas), descienden lentamente. El volumen de estas lágrimas está en proporción directa a su viscosidad, y depende de la glicerina, alcohol y azúcar que contenga. De tal modo que cuanto mayor resulte la consistencia y duración de las lágrimas, mayor será el poder y el cuerpo de ese vino.

D) Eferescencia. De gran importancia en los Cavas, nos orienta en los vinos sobre su juventud si no han terminado totalmente su fermentación. Hablaremos de vinos picantes (no picados, que es muy distinto), perlados, de aguja, picaros, etc.

2.º *Fase Olfativa*: Fundamental. Como en las milicias la practicaremos por tiempos.

Tiempo uno: con la copa quieta, el catador expulsará todo el aire de sus pulmones en una espiración forzada, acercará la nariz a la copa, hasta casi meterla en ella e inspirará con fuerza, embebiendo la pituitaria con todos los aromas, perfumes y fragancias de la superficie.

Tiempo dos: tras un movimiento giratorio de la copa que fraccione el vino, se liberarán nuevas sustancias volátiles olorosas, que se ocultaban en la inmovilidad del líquido. Inspirando otra vez con fuerza, podremos pulsar estas sensaciones.



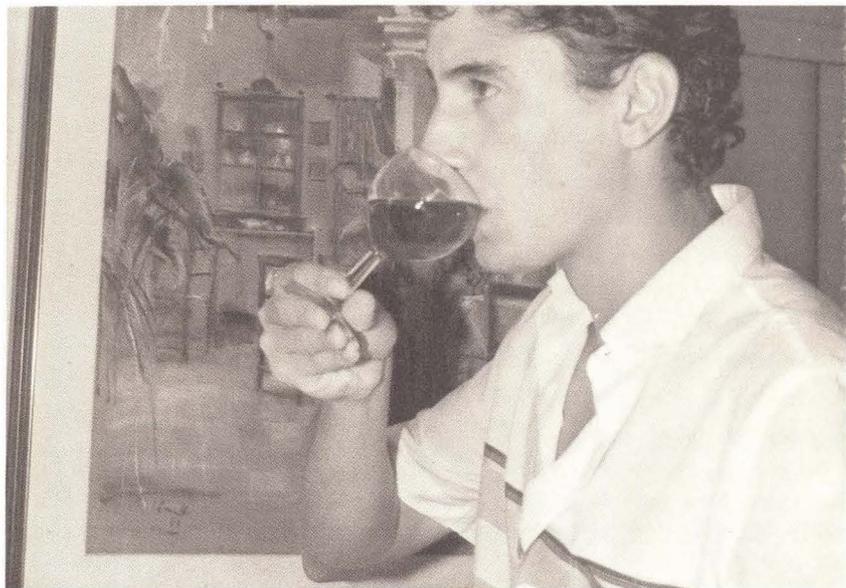
2.ª fase, captar los aromas

Tiempo tres: con el vino reposado unos minutos se procede igual que en la primera inspiración, y compararemos las impresiones percibidas en ésta con las de aquélla.

Ahora el catador podrá definir las características aromáticas de ese vino.

3.º *Fase Gustativa:* Momento supremo de la cata.

Se toma un sorbo de vino y se le mantiene en la boca, paseándolo por la lengua primero y apretándolo contra el paladar después. Notaremos escalonadamente sus sabores, que irán en aumento o aparecerán otros nuevos, tal como mantengamos el vino más tiempo, ya que al tomar la temperatura del cuerpo se van liberando nuevas sustancias. Con lentitud pasaremos el sorbo a nuestra garganta, tragando el vino, percibiendo así los últimos sabores. En esta fase han intervenido las sensaciones gustativas, táctiles y olfativas retronasales. Se la conoce comúnmente como «paladear un vino», y aunque su uso la haga comprensible, no es acertada, ya que el paladar en sí, sólo nos acusará sensaciones táctiles y térmicas, pues carece de papilas gustativas, pero la acción de comprimir el vino contra el paladar por la lengua, le ha dado nombre. Analizando este hecho comprobamos que al ser la lengua el órgano que ocupa la cavidad bucal y tener movilidad puede dirigirse en todas direcciones, pero la más fácil es hacia arriba, resulta lógico deducir que si la lengua quiere estimular sus papilas, tendrá que «paladear» el vino.



3.ª fase, beberlo

ADJETIVACIONES ORGANOLÉPTICAS

Para definir las características de un vino existen una serie de vocablos, de uso corriente, que casi siempre de una manera comparativa, nos hacen comprensible el concepto o idea que se quiere exponer. Este vocabulario abierto perennemente a cualquier aportación nueva y afortunada, requiere y exige memoria, imaginación y agudeza por parte del sujeto que lanza la palabra. También ha de gozar de una terminología lingüística amplia y variada, que le permita traducir en expresiones verbales acertadas y gráficas las impresiones que le faciliten sus sentidos.

Comenzaremos por las *características visuales*.

COLOR

Los buenos vinos tienen y exhiben unos cromatismos sublimes. Es cierto que para describirlos nos servimos de palabras ajenas a ellos, estableciendo parangones a veces muy tipificantes, pero también es verdad lo contrario, aprovechar el magnífico color de un vino para matizar o exaltar la calidad cromática de algo. Como ejemplo me gusta el del Bacaco, pájaro exótico de la selva del Orinoco, de la familia de los cotíngidos, una de cuyas especies, la *Cotinga pompadora* de color púrpura brillante y lustroso, es conocida vulgarmente por «vinotinto», nombre

que le dieron los conquistadores españoles cuando lo vieron por aquellos parajes al recordarles el vino de su tierra.

Vinos Blancos. Lógicamente el blanco es imposible en el vino, lo mismo que incoloro, son amarillos con infinitas tonalidades. Se les denomina así:

Claro: sinónimo de vino blanco.

Marfil: dorado blanquecino.

Paja: dorado brillante.

Ambarino: como el ámbar, propio de blancos viejos.

Verdoso: si presentan este tinte al darles la luz directamente.

Dorado: el de los vinos dulces.

Amarillento: se emplea peyorativamente en vinos defectuosos.

Oro viejo: en los blancos viejos probablemente oxidados.

Oscuro: amarillo terroso.

Vinos Rosados. Entre los blancos y los tintos, que nunca se han de conseguir mezclando éstos dos, práctica bastante corriente y que presupone la obtención de un vino de color rosado pero heterogéneo de sabor. Las antocianinas son las sustancias que le confieren el color delicado.

Piel de cebolla: rosado pálido.

Rosado-naranja: con reflejos anaranjados.

Rosado-cereza: más rojizo que el anterior.

Rosado-rubí: subiendo un peldaño más en la escalera del rojo.

Ojo de perdiz: rosado fuerte e intenso.

Clarete: en el límite de los rosados y los tintos, lo mismo puede ser un rosado fuerte que un tinto descolorido.

Vinos Tintos. Conocidos en nuestra provincia como «vins negres», son los de coloración más acusada.

Rojo: si este color es fuerte y subido.

Cobre: con las características cromáticas del mismo.

Rojo-fuego: como el de las brasas.

Teja: anaranjado fuerte, en los tintos viejos.

Púrpura: rojo con mezclas violáceas. Vinos jóvenes.

Rubí: rojo vivo intenso.

Sangre: rojo más oscuro.

Rojo-granada: copiando dicha fruta.

Terciopelo: rojo espeso y oscuro.

Chocolate: rojo marrón, demuestra alteración en el vino.

TRANSPARENCIA

Cristalino: el muy brillante.

Brillante: perfecto en su transparencia.

Claro: sin turbideces, natural.

Límpido: si no se aprecian partículas en suspensión.

Translúcido: con poca transparencia.

Opalescente: lechoso, nebuloso.

Apagado: le falta brillo.

Turbio: sin claridad.

Con sedimento: si lo tiene, ya sea cristalino, algodonoso, etc.

En lo referente a la transparencia del vino, he oído los epítetos más graciosos entre nuestra gente. Me han hablado de vinos «malcarats» «ulserosos» «torts» «herniats» «sachineros» «caresbrutes», etc., señalando siempre los vinos turbios.

VISCOSIDAD

Fluido: si apenas se pega a las paredes de la copa.

Con lágrimas: si las deja en el cristal.

Aceitoso: de los vinos enfermos.

EFERVESCENCIA

Tranquilo o serenos: no tiene burbujas.

Perlado: ligeramente efervescente.

De aguja: al agitarlo desprende carbónico.

Espumoso: desprende burbujas claramente.

Las *características olfativas* de aroma y bouquet vendrán condicionadas por la intensidad y la persistencia.

INTENSIDAD

Su carencia hará que un vino sea: nulo, débil, pobre, desangelado, vacío, mudo, corto y neutro.

Si ocurre lo contrario, es decir, si persiste, el vino será: fuerte, intenso, fragante, florido, perfumado, aromático, con bouquet, generoso, largo y amplio.

Si el bouquet o aroma es característico y agradable diremos que tiene clase, nobleza, raza, personalidad, carácter. Pero si no es así, lo calificaremos de mediocre, ordinario, desclasado o sin categoría.

Éstos son conceptos genéricos dependientes de que haya aroma e intensidad o no. El intento de catalogar cada bouquet posible se puede perder en el inmenso conglomerado de palabras utilizadas, porque aquí entran todas, cualquier olor del reino animal, vegetal o mineral puede describirnos un bouquet. Podremos hablar de olor a cerezas, fresas, manzanas, melocotones, peras, membrillos, nuez, almendras, hinojo, avellanas, rosas, violetas, sándalo, café, regaliz, menta, mirto, trufa, vainilla, sílex, tiza, grafito, metal, humo, paja, hierba, hojas secas, cuero, resina, queso, etc.

La conservación, que nos vendrá dada por el aroma, nos dirá si un vino es franco, leal, honrado o inversamente dudoso, picado, yogurt, geranio, vinagre, madera.

Características gustativas. Ya hemos dicho que la calidad de un vino depende del equilibrio entre los sabores dulce, por un lado, y ácido y amargo, por el otro. Ahora los catalogaremos según sea el sabor que predomine, su grado alcohólico y su equilibrio.

Si el desequilibrio se produce en favor del dulce, lo calificaremos de menos a más como: Blando, llano, dulzaíno, pesado, almibarado y siruposo.

Con desequilibrio hacia el amargo, de menos a más: Apretado, duro, árido, áspero, rasposo, amargo, rugoso y astringente.

Desequilibrio predominando la acidez, de menos a más: Corto, crudo, descarnado, mordiente, cortante, ácido y verde.

Si el vino es equilibrado, pero su cuerpo va de menos a más: Ligero, fino, se-doso, aterciopelado, tierno, completo, redondo, lleno, carnoso y maduro.

Atendiendo a la graduación alcohólica de menos a más: Aguado, flojo, débil, ligero, delgado, vinoso, cálido, vehemente, fuerte, potente, espirituoso y alcoholado.

Con graduación alcohólica y sabor dulce, ambos de menos a más: Llano, femenino, suave, harto, pesado y graso.

Si la graduación alcohólica y los gustos ácido-amargo van de menos a más: Fresco, vivo, tánico, con nervio, tónico, viril, con fuego y ardiente.

En el punto que estudiábamos las características olfativas, decíamos que cualquier palabra servía para definir determinado bouquet, en éste sobre el gusto, y a pesar de las denominaciones que se han dado según sabor y grado alcohólico, se puede afirmar que aquí la temática está corregida y aumentada, porque el ingenio popular cataloga el gusto de los vinos no solamente con palabras sino con frases

enteras. Además de hablar de vinos suaves, cremosos, secos, elegantes, etc., he leído y oído calificaciones de vinos para todos los gustos.

EDAD

Los años que tiene un vino se pueden captar en la degustación, y como consecuencia se dirá que es:

Neonato: el que tiene 2-3 meses.

Nuevo: de menos de un año.

Joven: el de más de un año que no ha madurado.

Maduro: en sazón, el que ha alcanzado su apogeo.

Viejo: que tiene muchos años.

Pasado: por exceso de envejecimiento ha perdido sus cualidades.

Entre la gente no experta en vinos, también se han acuñado palabras, que a veces han dado lugar a nombres propios, y que regularmente han tenido su origen basándose en el carácter que dominaba. Todos conocemos los vinos:

Peleón: el que es ordinario, sin cualidades.

Común: carece de personalidad.

«Tombaquintos»: tinto con graduación y cuerpo.

«Pota de burro»: tinto áspero y denso. Probablemente el vino de prensa más concentrado.

«Vi de moro», el de alta graduación y el no «bautizado».

«Cabut» o cabezón: que daba dolor de cabeza.

De todo este bosque inmenso de palabras, epítetos, calificativos y sensaciones, que pueden resultar difíciles y laboriosos de recordar para el aficionado neófito, le indicaría que resumiera conceptos y que comenzara sus «prácticas» según el esquema siguiente, adjetivando las sensaciones que perciba con arreglo a su propio ingenio y elocuencia.

Vista	Olfato	Gusto	Concepto Global
Transparencia	Aroma	Dulce	Edad
Color	Bouquet	Ácido	Cualidad dominante
Viscosidad		Amargo	
Efervescencia		G.de alcohol	

La Viticultura como ciencia habría de ser valorada por todos, pues es una parte de la Cultura del Mediterráneo a la que pertenecemos. Entendiendo el enorme grado de incidencia que la cultura manifiesta en la sabiduría de un pueblo, y comprendiendo que el patrimonio más fecundo de una persona estriba en la mayor capitalización de conocimientos, encaminaría al sujeto interesado hacia el estudio y apreciación del vino, para de ese modo acrecentar su «saber».

COPAS

El recipiente en el que tengamos que beber el vino, si queremos hacerlo en toda su perfección, ha de ser necesariamente una copa de cristal. Aquellos vasos de vidrio grueso que antaño utilizaban en las tabernas, los vasitos cilíndricos de «chateo», las tazas de barro, las vasijas metálicas, los cuencos, etc., han servido y sirven para engullir un líquido, que puede ser vino u otro cualquiera, pero nunca para degustar un caldo. Sin embargo, no son apropiadas todas las copas, hay unos requisitos que deben reunir, y si alguno de ellos falta, la copa se excluirá.

Particularidades de las copas para beber vino.

A) De cristal transparente. Si queremos acariciar el cromatismo de un buen vino, su brillantez y su limpieza, habrá que verlo por lo menos. Y para verlo la copa ha de ser transparente. Nunca me han gustado esas copichuelas verdosas o rojizas que enmascaran el color eximio de un buen vino, es como colocar un embozo en la faz de la bella.

Y por supuesto, la copa de cristal, cuanto más fino mejor, sin dibujos o estrías. Reconozco que si la copa es de plata y el vino excelente, beberlo resulta de un sibaritismo divino.

B) La boca de la copa ha de tener el diámetro un poco menor que el del cuerpo, de manera que se estreche por arriba, pero así y todo será lo suficientemente ancha como para poder admitir la nariz del catador, y que ésta pueda ejecutar su función olfativa. Con esta forma de esfera a la que se le quita el casquete superior, los aromas se recogen mejor y el líquido se puede agitar con mayor facilidad.

C) El pie de la copa será largo y esbelto, con la longitud suficiente para que la mano del catador pueda cogerlo holgadamente.

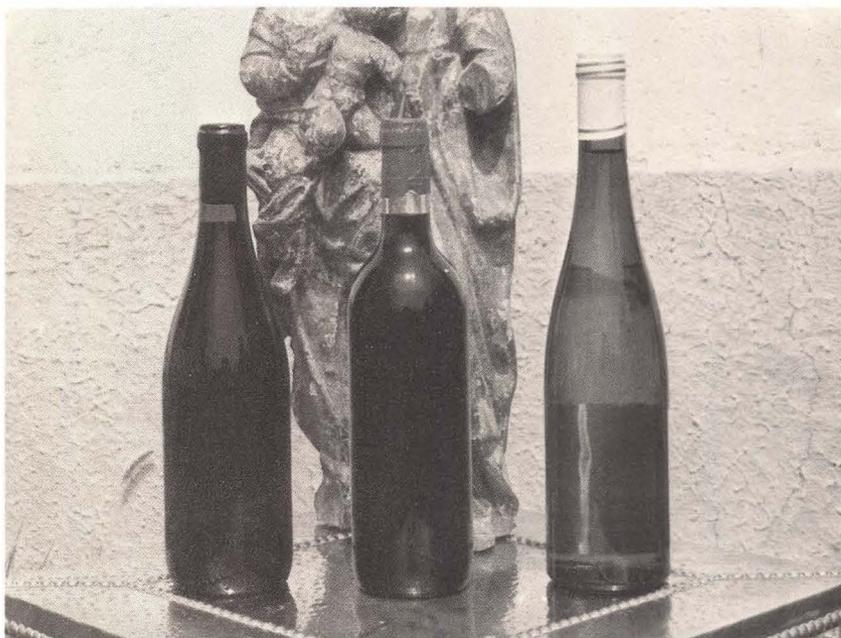
D) El volumen ha de ser de 90 c. c. y llenarla en sus dos terceras partes, contendrá 60 c. c. de vino, aprovechando la tercera parte restante para recoger los aromas y poder observar las lágrimas.

Es muy recomendable que las copas se enjuaguen abundantemente con agua antes de utilizarlas, pues cualquier resto odorífico de jabón, detergente, o del trapo para secarlas, nos enmascarará los aromas.

BOTELLAS

El vino, por ser un líquido, requiere de vasijas para su conservación y traslado. El odre y la bota de piel de cabra fueron los primeros en contenerlo; la barrica, el barril y las ánforas de barro romanas, lo continuaron. Pero el envase que cambió el discurrir legendario del vino fue la botella.

Hasta principios del siglo XVIII no se usó la botella para contener vino, aunque con anterioridad se hubiera empleado para servirlo en banquetes regios, tuvo que



Distintos tipos de botellas. Respectivamente, de izquierda a derecha: borgoñesa, bordelesa y «flauta»

esperar al advenimiento del tapón de corcho para que la simbiosis perfecta tapón-botella fuera una realidad útil y práctica.

Las primeras botellas, utilizadas con este fin en Oporto (Portugal), eran negras, cortas y barrigonas, pero con este aspecto dificultaban su almacenamiento, por lo que los maestros vidrieros las fueron haciendo cada vez más altas y estrechas, hasta conseguir la figura actual.

El diseño moderno de las botellas se reduce a tres tipos: el modelo bordelés, el borgoñés y el Rhin, de características similares y dibujo elegante.

La capacidad de las botellas de vino es de 720 c. c. para las denominadas de 3/4, y de 350 c. c. para las de 1/2, que se utilizan con vinos nobles. El vino común se envasa en botellas de un litro.

Ahora, la botella de vidrio, por su alto coste, empieza a padecer cambios y competencias. Se han lanzado al mercado nuevos modelos con menos peso y pequeñas variaciones de línea que están teniendo buenos resultados. Pero el último grito en envases de vino es el tetra-brik, caja de cartón impermeabilizada que ya han adoptado algunas empresas. Comprendo que el factor económico es importante, que la higiene y conservación son buenas, que el almacenamiento y transporte se simplifican, y la ventaja de su irrompibilidad, pero eso de no poder ver el



Alcornoques a los que se ha quitado su corteza para fabricar tapones de corcho

vino le quita gracia. Conozco gente partidaria del tetra-brik, como conozco gente que se buscó la novia por correspondencia, pero a mí particularmente el tetra-brik me recuerda aquellos sobres sorpresa de antaño. En cambio una botella clásica conteniendo un vino de raza me parece una cosa muy seria. Espero del buen juicio y experiencia de los embotelladores que no releguen al rincón del olvido la botella de vidrio, perderíamos todos.

TAPONES

Tapón es toda pieza destinada a cerrar el orificio de una vasija. Por esta definición deducimos la multitud de materias a utilizar con este fin, en efecto, la madera, el pergamino, la tela, la cera, la resina, el cuero, etc., han realizado funciones obstructivas. Pero a finales del siglo XVIII se comprobó que el corcho reunía las condiciones absolutas del tapón como muralla de contención, pulmón y filtro.

El corcho es la corteza del alcornoque, árbol de hoja perenne y madera muy dura. Para recolectarlo se practican incisiones en la corteza del tronco, arrancando las piezas así obtenidas y que suelen llegar a los dos metros. Con este corcho virgen, y tras los tratamientos apropiados para poder manufacturarlos, se fabrican los tapones.

No es ninguna petulancia afirmar que sin el tapón de corcho no hubieran sido posibles ni el champán ni los vinos espumosos, ni siquiera los Grandes Reservas, pues gracias a él, un vino puede continuar su crianza en la botella tras haberlo hecho en las cubas de roble.

Se quisieron introducir otros tipos de tapones, bien de plástico bien metálicos, pero no resultaron competitivos para el corcho, sus indicaciones eran los casos de bebidas de consumo rápido y cuya calidad resultara más bien mediana, de lo contrario perdían cualidades, cosa que precisamente mantiene y aumenta el tapón de corcho.

Hoy por hoy, para los buenos vinos el corcho es insustituible, pareciendo que la Naturaleza lo «fabricó» especialmente a tal finalidad.

ETIQUETAS

La etiqueta representa en el vino lo que el vestuario en la mujer, y aunque por mucha etiqueta que coloquemos a uno malo, nunca será bueno, realmente ese trozo de papel pegado a la botella, vende. Esto lo conocen los comerciantes, y algunos, muy pocos, las falsean engañando al comprador con esa actitud fraudulenta. Para evitarlo la legislación vigente observa unas normas sobre etiquetaje, destinadas a velar por la veracidad y honradez en las etiquetas.

Cuando entramos en una bodega a comprar alguna botella, nuestra atención va directamente a la etiqueta, auténtico carnet de identidad del vino por el que conoceremos toda su filiación. La información que nos dé ha de ser cierta y demostrable.

Los datos mínimos que debe consignar una etiqueta son:

Nombre del vino.

Lugar de nacimiento, indicando si es Denominación de Origen.

Cuño de la Denominación de Origen.

Año de la cosecha.

Elaborador, domicilio y país del mismo.

Variedad o variedades de las uvas que lo componen.

Particularidades y características de ese vino.

Graduación, en el caso de no ser Denominación de Origen.

Contenido en cc.

Número del embotellador.

Además el elaborador puede indicar en la etiqueta los puntos que considere oportunos, para una mejor orientación del consumidor, como pueden ser las tem-

peraturas a que se ha de servir, año que es aconsejable beberlo, técnica de vinificación empleada, etc.

Una palabra que abunda en las etiquetas y que a veces se imprime porque suena bien, es «Reserva» o «Gran Reserva». Con sorpresa he comprobado que algunos viticultores que la incluyen en sus botellas desconocen su significado. Reserva y Gran Reserva son términos legislados desde 1979. Reserva es el vino noble madurado un mínimo de tres años para los tintos, y un mínimo de dos años para los blancos y rosados. Gran Reserva indica cinco años de crianza de un tinto noble, o cuatro años en los blancos y rosados.

La etiqueta es el reclamo visual que nos atrae hacia un vino, de ahí que algunas sean verdaderas filigranas de concepción y colorido, y cuyos timbraos ópticos estimulan nuestra retina instantáneamente. Otras recurren a nombres de vinos tan sugestivos, que la tentación de saber lo que es aquéllo no la resisten ni los anaoretas. Pero el «marketing» trabaja así, no importan los medios si las ventas son grandes.

Aparte de la picaresca comercial, el mundo del viticultor y su vino rezuman honestidad y honradez, iniciándolas en las etiquetas, estáticas pregoneras cuyas virtudes se resumirán en la veracidad, la elegancia y la sobriedad.

CÓMO GUARDAR EL VINO

Para la conservación, almacenamiento y mejora del vino, se recomienda un determinado número de prácticas y condiciones, orientadas en dos direcciones, el lugar y las botellas.

Lugar. Obviamente una botella se podrá colocar en cualquier sitio, siempre que quepa, pero por las exigencias vnicas de reposo, oscuridad, temperatura y humedad, resultará incorrecto prescindir de las mismas.

Los lugares óptimos de conservación son las bodegas enclavadas por debajo del nivel del suelo y apartadas de trenes, motores y tuberías de calefacción que puedan producir vibraciones o cambios térmicos. En ellas la oscuridad es total, el silencio y la quietud, de capilla monacal, la humedad constante, y la temperatura casi uniforme. La regularidad de esta última es trascendental, no debe ser inferior a los 7 grados, ni superior a los 21 grados, la justa es de 14 grados y lo importante es la ausencia de cambios bruscos del frío al calor. Como punto de partida, consideramos la orientación, siendo la más adecuada la norte, y la peor la sur. Otro factor que influye es la ventilación, que no será excesiva, ni con malos olores que perturbarán el aroma del vino, esto excluye la utilización conjunta de bodega y despensa. El espesor de las paredes si es considerable hará más uniforme la temperatura. El suelo debe ser permeable, lo mejor es de tierra batida, y lo que no se debe hacer es colocar baldosas o terrazos que no absorban la humedad. Nunca se practicará la desdichada costumbre de antaño consistente en regar el suelo de la

bodega con vino para darle ese olor característico, muy típico pero desastroso, porque el vino esparcido se convertía en vinagre y perjudicaba los caldos allí custodiados.

A pesar de estar habitadas por huéspedes mudos, las bodegas transfunden diálogo y vida, en ellas la conversación fluye cortésmente, sin discordancias ni agobios.

Botellas. Su posición ha de ser tal que los tapones estén bañados por el líquido, evitando que se sequen y dejen pasar el aire que oxidaría el vino. Las coloca-



Interior de una bodega con algunas botellas de vino castellonense

remos horizontalmente, lo que también implica un mejor manejo, o verticalmente con el tapón hacia abajo, pero nunca «de pie». No las limpiaremos hasta su consumo y las moveremos estrictamente lo imprescindible. Se deben guardar las botellas con vinos de crianza para mejorarlos, los vinos que no admitan el envejecimiento sólo tendrán utilidad como relleno de huecos y no lo aconsejo.

Para el apilado horizontal de botellas existen en el mercado botelleros de madera, metálicos, plásticos y de cerámica, todos con gracia y buen gusto. Si se prescinde de ellos resulta muy práctico colocar tablas de madera entre cada fila

horizontal de botellas, lo que nos permitirá sacarlas cualquiera que sea su situación, sin peligro de caída de las otras.

VAMOS A SERVIR EL VINO

La cantidad de sutilezas y perspicacias a la hora de servir el vino es acongojante. La luz, el vinagre, el mantel, los perfumes fuertes, el humo del tabaco, la música, la calefacción alta, el ruido, el clima..., influyen para bien o para mal. Omitiendo estos detalles pasamos a describir el ceremonial fundamental para escanciar un vino.

1.º Las copas han de ser de cristal, transparentes, de pie largo, lo más finas posible, incoloras, del tipo «balón», «tulipán», «Alsacia» o «Anjou». Antes de llenarlas comprobaremos su limpieza y su falta de olor.

2.º Durante todas las manipulaciones la botella se mantendrá lo más inmóvil que se pueda.

3.º La temperatura al servir ha de ser la específica de cada tipo de vino, creo que el esquema adjunto es el apropiado:

Temperatura en grados	Tipos de vino
1	Vermuts y aperitivos
3-5	Espumosos semisecos
4-5	Blancos semi-dulces. Moscatel
6-8	Espumosos secos y Bruts
6-10	Blancos secos
7-10	Rosados
10-13	Tintos ligeros y jóvenes
14-17	Tintos de Crianza
16-18	Tintos de Reserva

Como punto de referencia diré que la temperatura del refrigerador casero oscila de 3 a 6°C. la de una bodega de cava de 9 a 13.

Como se ha puesto de moda la palabreja, indicaré lo que es el vino «chambrè». «Chambrè» es palabra francesa que viene de «chambre» (habitación) y cuando se aplica al vino quiere decir que éste está a la temperatura de la habitación donde se sirve. Esta denominación nos viene del siglo pasado y de los franceses, que para determinados vinos les iba mejor la temperatura de sus casas, que oscilaba de 16 a 18 grados. Por tanto un vino «chambrè» es aquel que debe servirse de 16 a 18 grados, y no a la temperatura ambiente.

Para enfriar las botellas las pondremos en un cubo con agua y hielo, nunca en el congelador, y una vez alcance la temperatura deseada lo serviremos. Hay termómetros especiales para este menester, unos son como un cinturón que se ajusta al cuerpo de la botella, otros se introducen por la boca hasta un tope.

4.º Presentada la botella a los contertulios, cortaremos con un cuchillo la cápsula por debajo del gollete para evitar que nos queden partículas del mismo en la boca de la botella. Limpiaremos todo lo descubierto con una servilleta. Para el descorche es conveniente servirse de los descorchadores llamados de tirabuzón o tornillo, y de ellos el más apropiado es el de doble gusanete. Los sacacorchos por presión inyectando aire en el interior de la botella no son muy recomendables, pues el aire que se comprime diluye los aromas almacenados en la misma. Con el descorchador convenientemente elegido sujetaremos la botella en posición vertical sobre la mesa, perforaremos el corcho en su centro sin atravesarlo, girando el sacacorchos sobre la inmóvil botella. Ahora accionaremos la salida del tapón sin efectuarla totalmente, desenroscaremos el sacacorchos y sin agitar la botella terminaremos de sacar el tapón con los dedos. Limpiaremos los bordes y cuello de la botella con la servilleta. Una vez olido el tapón para comprobar el estado del vino, verteremos una cantidad pequeña en la copa del que vaya a probarlo, el cual con gesto afirmativo autorizará el llenado de las demás.

Con todo este ritual no podremos conseguir que un vino peleón se convierta en noble, pero sí enalteceremos sus virtudes aumentando el disfrute del mismo.

EL VINO EN LAS COMIDAS

La finalidad esencial del vino, su porqué, su cometido y su razón de ser, es la de acompañar a las comidas, compartir la mesa con ellas y conseguir que las viandas además de agradables o satisfactorias puedan llegar a suponer un deleite. Éste y no otro es su objetivo, su misión y su motivo.

Pero como la variedad de alimentos es tan grande como la de los vinos, las probabilidades de emparejarlos serán infinitas, y muy difícilmente encontraremos la asociación adecuada. Para compaginarlos con tino y acierto, nos debemos orientar y supeditar a un conjunto de directrices y consejos originados en la sensatez que da la experiencia de los años y de los gastrónomos.

En mi parecer, el disfrute de una buena mesa viene determinado en un cincuenta por ciento por el vino que en ella se sirva, estimando que el binomio comida – vino resulte forzosamente armónico mediante el equilibrio de ambos sumandos. No sería prudente dar un alimento mezquino con un Gran Reserva, o un vino peleón con faisán o langosta.

No obstante, conceptuamos *a priori* complejo y comprometido todo intento de codificación, inherente al tipo de vino que se acomode a cada ocasión, pero el buen juicio de las normas establecidas para la combinación o maridaje de vinos y comidas es evidente, de tal modo que la transgresión de las reglas o la furtiva seducción por lo vedado, no tiene sentido. Sin embargo, cada cual tenga la última palabra, según su gusto y libertad.

La primera pauta para la elección del vino en una comida se subordinará a la consideración de la misma. Distinguiremos:

— Aperitivos. Actuarán avivando el apetito y el ánimo. Solamente se tomarán como tales los vinos espumosos, los vinos generosos y los vinos naturales. Nunca son aperitivos los «cocktails» fuertes, que temporalmente inutilizarán nuestras papilas gustativas, con la consiguiente depreciación de sabores.

— Comidas diarias. En ellas están indicados los vinos de mesa corrientes o con un poco más de aliciente. Ordinariamente tintos y blancos.

— Comidas extraordinarias. Por el carácter fuera de lo corriente de ellas recurriremos a los vinos de calidad de las grandes cavas. Blancos, rosados y tintos.

— Comidas agradables. Busquen su mejor vino y coronen con él tan placentero ágape. Crianzas y Gran Reserva contribuirán con su calidad a recordar con gusto ese espacio de tiempo ya de por sí memorable.

— Comidas rápidas. Cuando constriñe el tiempo y sólo se puede tomar un tentempié o el manido bocadillo, sugiero una cerveza. El vino no es amigo de prisas.

— Comidas campestres. Los vinos espumosos y los ligeros con calidad superior a lo cotidiano pondrán la nota fresca y animada en estos condumios silvestres.

— Postres. Al finalizar la comida pueden encontrar su sitio los vinos dulces naturales, moscateles, espumosos, vinos de postre y aguardientes.

— Comidas de celebraciones. En las bodas, bautizos, comuniones y aniversarios, lo prudente es incluir en el menú una carta de vinos con blancos y tintos con Denominación de Origen, todos de la misma bodega y de calidad media-alta. Champán conocido para el final.

Establecidas las ideas anteriores, paso a exponer las reglas fundamentales que aquilatarán la selección y servicio del vino que más se integre en cada una de las distintas opciones. La difusión de las mismas en los ambientes hosteleros es notoria. Cualquier «maitre», maestresala o mesonero (como quieran llamarle) que se precie, las domina perfectamente, y de ellos las hemos conocido, especificando que las separan en dos fracciones, una con cinco «mandamientos» prácticamente inamovibles, y la otra con cuatro condicionantes muy aconsejables, pero que alguno de ellos, como el último, es relegado con relativa frecuencia. Imagino que estas normas las habrán aprendido en la Escuela de Hostelería, donde a toda certeza constituirá un tema de estudio, pues todos las enumeran de idéntica forma.

Su sencillez las hace asequibles incluso a las mentes más fugaces, y en su elemental comprensión reside una cómoda memorización.

Son éstas:

A) EL VINO BLANCO PRECEDERÁ AL VINO TINTO.

Normal. El blanco acompaña a los pescados que se sirven antes que las carnes con las que va el tinto, además el blanco suele ser ligero, joven y fresco, y el tinto más denso, de crianza y con bouquet.

B) EL VINO JOVEN SIEMPRE DELANTE DEL VINO VIEJO.

C) EL VINO LIGERO SE ANTEPONDRÁ AL VINO FUERTE.

Lo que equivale a seguir la graduación «in crescendo», de menor a mayor.

D) EL VINO FRÍO ABRIRÁ EL CAMINO AL VINO ATEMPERADO.

E) EL VINO SECO ANTES QUE EL DULCE.

Se entiende en la comida propiamente dicha, ya que en el aperitivo el vino dulce es idóneo.

Estos cinco puntos, verdaderas leyes para el servicio de los vinos, se completan por unos condicionantes cuya práctica hemos de sugerir.

— Los vinos blancos no son apropiados para las carnes.

— Los vinos tintos no están indicados con los pescados y mariscos.

— Un gran vino no se servirá como única bebida en una comida. Para apreciar su nobleza lo acompañaremos de otro inferior.

— Cada vino tiene su estación climática. Los tintos en invierno y los blancos en verano.

De toda la normativa expuesta, auténtico código áureo del enófilo, se extraerán las deducciones y conclusiones según pareceres, recalcando que cada «gourmet» con su personal paladar optará o alabará determinadas posiciones.

No me ha sorprendido cotejar las opuestas opiniones que defienden algunos enólogos, de gran valía para mí, sobre determinados platos y el vino. Puedo citar como ejemplos las ensaladas, que para algunos por su contenido en vinagre no deben ser acompañadas con vino, otros en cambio las unen al vino blanco y seco. Los quesos cremosos, que según algunos, han de estar «solteros», para otros les irán muy bien tanto tintos como blancos, si son de calidad. Quesos frescos, unos dicen que con blancos, otros que con tintos secos. Macarrones, nunca con tintos es una versión, la otra sólo con tintos si llevan tomate o carne en sus salsas.

Sin ánimo de controversia y siguiendo los dictámenes de mis experiencias, resumiré los alimentos por una parte y por la otra el vino que más les acompaña.

Primeros Platos

- Alcachofas — Tinto o rosado.
Almejas — Blanco de calidad no muy seco.
Bullabesa — Blanco seco.
Caballa — Blanco con cuerpo.
Caracoles — Tinto o blanco con cuerpo.
Caviar — Champaña helado.
Cebolla — Blanco afrutado.
Consomé — Jerez, Montilla.
Entremeses — Blanco seco o semi-dulce.
Espárragos — Blanco y rosado.
Foie-Gras — Blanco, Champán.
Gazpacho — Sangría.
Huevos — Vinos comunes. Blancos para huevos escalfados y tortillas a la francesa. La tortilla de patatas con tintos densos.
Jamón con melón — Blanco seco o semi-seco.
Langostinos — Blanco seco.
Gambas — Blanco seco.
Pimientos y berenjenas — Tintos vigorosos.
Pizza — Tinto seco.
Pisto — Tinto joven.
Salmón ahumado — Blanco seco.

Pescados

- Anguila — Vinos generosos.
Arenques — Blancos ácidos.
Bacalao — Blancos finos secos y semi-secos.
Lamprea — Tinto joven.
Langosta — Blanco. Champán
Lenguado a la plancha — Blanco suave.
Lenguado con salsa — Blanco áspero.
Marisco — Blanco seco para el marisco hervido. Blanco consistente si es con salsas.
Ostras — Blanco, Champán.
Pechinas — Blanco semisecho.

Rodaballo — Blanco delicado y fragante.

Salmón fresco — Blanco fino.

Salmonete — Blanco afrutado.

Sardinas — Blanco muy seco.

Trucha — Blanco ligero y afrutado.

Carnes

Aves de caza — Tinto joven indeleble.

Bistec — Tinto ligero.

Buey — Tinto delicado.

Cerdo — Tinto joven.

Conejo — Tinto perfumado.

Cordero asado — Tinto de calidad.

Hígado — Tinto joven.

Jamón — Tinto joven y también blanco afrutado.

Lengua — Tinto cálido.

Liebre — Tinto de crianza.

Paella — Según ingredientes le irá el tinto, el rosado y el blanco. Pero aquí coincidimos todos, el vino mejor para la paella ha de ser español y del Mediterráneo.

Pato — Blanco noble. Tinto Gran Reserva.

Pichón — Tinto denso.

Pollo — Desde el tinto viejo hasta el blanco joven. Todos.

Riñones — Tinto aromático.

Ternera — Tinto añejo.

Venado — Tinto excelente. Gran Reserva. También un blanco magnífico.

Quesos — División de opiniones absoluta. Para mí y generalizando, quesos de calidad con tintos Reserva.

Postres

Chocolate — Sin vino.

Cremas y flanes — Blanco dulce.

Ensalada de frutas — Champán.

Frutas dulces — Moscatel.

Pasteles — Moscatel y blancos dulces.

Tartas — Moscatel.

Como colofón a este mini-tratado de enólogo amateur, quiero subrayar, que el vino, lo mismo que esa novia adorada de la juventud, hay que tomarlo con respeto. No es compatible con algarabías y estridencias, se ha de llegar a él con casi devoción, y para beberlo, lo haremos como el Lazarillo de Tormes, con besos callados.

EL VINO EN CASTELLÓN

EVOLUCIÓN EN EL TIEMPO

Ignoramos cuándo, dónde y por quién se plantó la primera cepa de *Vitis vinifera* en nuestra provincia. Nos falta la cita de un Marco Porcio Catón, que nos dé la luz necesaria para poder despejar esta incógnita, a ella nos acogeríamos y desde ese punto de partida seguiríamos en lo posible la Historia de nuestras viñas.

La tradición oral, tan rica en nuestro pueblo, no aporta ningún dato o leyenda para determinar el origen de la viña o del vino. Los ancianos a los que he preguntado en las distintas comarcas y pueblos, me han respondido con un «d'antes de Jesucrist» que parecía aprendido del catecismo, pero que dice poco a pesar de ser una contestación acertada.

En el mejor libro de vinos que he leído, *Els Vins de Catalunya* de Jaume Ciurana, este autor refleja la certidumbre de que los griegos llevaron la vid a Rosas y Ampurias (ambas poblaciones situadas al norte de la actual Cataluña), y los fenicios y cartagineses la trajeron a Sagunto y Cartagena (en Valencia y Murcia, respectivamente). No es aventurado para nosotros pensar que a partir de estas dos zonas se extendería como una mancha de aceite por las tierras vecinas. Recordando que geográficamente equidistamos prácticamente entre Rosas y Cartagena, y que nos ubicamos en el mismo camino natural que las une, hemos de emitir el juicio de que la vid nos arribó, cual atractiva invasión, ya desde Ampurias por el norte, ya desde Sagunto por el sur. Y lo más probable es que fuera por las dos vías conjuntamente. Esta teoría tiene sentido y hoy por hoy no se la puede calificar de errónea.

De lo que sí hay certeza, y en esto sigo de nuevo a Jaume Ciurana, es que tanto griegos como fenicios trajeron una variedad de viña llamada *Pónica*, que abundaba entonces en las islas griegas y en los actuales estados de Libia e Israel. De modo que tanto si entró por el norte como por el sur, la *Vitis pontica* fue nuestra primera cepa.

El cultivo en esta etapa no parece que fuera intenso, pero cuando el Imperio Romano nos dominó, los viñedos se multiplicaron y nuestros vinos empezaron a

tener fama. Tarragona, la Imperial Tarraco, fue el centro de exportación de vino y aceite más importante, haciéndose a la mar las naves romanas, cargadas de vinos de Tarragona y comarcas limítrofes. Por nuestra inclusión en la Hispania Tarraconensis y por la proximidad, podemos afirmar que nuestros vinos también recorrían el camino de Roma.

A partir del siglo IV y hasta el siglo XII, los viñedos sufren un deterioro progresivo, desapareciendo prácticamente. Los bárbaros, el Feudalismo y la invasión árabe, acaban con ellos, es un período nefasto para la vid, sólo se cultivará en los Monasterios que van apareciendo con la Reconquista, por necesitar el vino para los Oficios Litúrgicos, y aunque sus viñedos no fueran extensos, la laboriosidad de estos monjes mejoró cepas, caldos y técnicas, siendo la importancia del vino en esas comunidades muy grande; bastará para que lo comprendamos recordar sus bodegas («cellers»), que no faltaban en ningún edificio monástico, y que en algunos como el de Poblet (Tarragona) son de una belleza y grandiosidad extraordinarias. Si se puede considerar los patios monacales como cofres en los que se salvaguardó el tesoro de la vid, es justo reconocer que los musulmanes, a pesar de que el Corán prohibía beber vino, fueron tolerantes con los nativos hispanos, arabizados a la fuerza, consintiéndoles mantener algunos viñedos. Tenemos testimonios de los propios árabes que lo confirman, y por ellos sabemos que la vid se asentaba en nuestra provincia desde Burriana hacia el sur, por el litoral.

Cuando don Jaime I *El Conquistador*, inductor de nuestro concepto de solar natalicio, se apodera en el siglo XIII de Valencia, la vid había aumentado considerablemente. Nos lo demuestra el *Llibre del Repartiment*, joya que conserva nuestra generación, y cuyas cláusulas de donaciones, para la distribución de los bienes ganados en favor de sus vasallos, siempre comienzan con las propiedades edificadas («cases», «molins», «forns») y se sigue de las tierras que se conceden, y a las que nombra como «horts», «fanecaes», «jovades» y «vinyes». Es muy significativo que el único cultivo que daba nombre propio a un terreno fuera la vid. En este *Llibre del Repartiment* se citan cuatro poblaciones castellanenses por sus viñedos y son: Peñíscola, Segorbe, Onda y Eslida. Al parecer, Peñíscola tenía más que ninguna, si nos atenemos a las muchas veces que se mencionan sus «vinyes», y le seguiría en importancia vinícola Segorbe.

Otra fuente de información, para la pequeña Historia de nuestros vinos, es el libro de los fueros de Valencia, *Els Furs*, obra singular que en lo concerniente al vino precisa los derechos reales con que se le grava, puntualizando este impuesto en tres «diners» por cada carga. Regulariza la medida del vino dando treinta y ocho preceptos para evitar equívocos, y los relaciona con su valor monetario corrigiendo abusos. El primero de ellos dice así, «Si el cuarto vale un diner, en la dinerada hay treinta libras».

En el Archivo Municipal de Castellón están los manuscritos de las sesiones comprendidas entre los años 1414 y 1444; en ellos se describen las mejores maneras para el cultivo de la vid, revalorización de viñedos, prohibición de importar

vinos de otras partes, penas para los que adulteran el vino, etc. Con lo que nuestros ediles de entonces patentizaban su preocupación por defender nuestros vinos.

En el año 1626, en las Cortes de Monzón, se redacta la «Crida dels Capitols conferents pera la Administració y exació del nou dret de general del vi», documento importante para el estudio del vino en la Región Valenciana. Editado en Valencia en el año 1627, bajo el reinado de Felipe IV, dispone nuevas ordenaciones más racionales para el pago de los impuestos que genera el vino, y lo hace de manera que el viticultor ya no será el encargado de satisfacer los derechos de venta, sino que correrán a cargo del consumidor, siguiendo las normas que a este respecto da el segundo capítulo y que dice textualmente: «per quant no es just que la paga del dit dret del vi, vinga a carrech dels hereters quel cullen, sino dels quel consumixen, pera que desta manera tots contribuixen ygualement, se estatuheix y ordena, ques rebaixe la setzena part del pes y mesura del canter gros que ara corre, restant lo mig canter, quarta, y mija quarta rebaixades al mateix respecte fins la mesura de un diner; de manera que la bota que ara es de seixanta canters, dels que al present corren, vinga a ser de seixanta quatre canters, rebaixats en la forma sobredita, entenentse així mateix en respecte de les mesures inferiors». Es decir, el comprador adquiriría un litro de vino, que lo pagaba como tal, pero recibía sólo 850 cc. Este capítulo debió echar fuertes raíces, pues perdura todavía, todos conocemos lugares en los que el kilogramo sólo pesa 800 gramos, o donde el litro es de 3/4.

Continúa la «Crida dels Capitols...» estableciendo tres categorías de vinos por su calidad, pagando 20, 16 o 12 sueldos, los muy buenos, buenos y regulares, respectivamente. En el apartado de los vinos de 20 sueldos, la lista de los pueblos enumerados suma 113, casi todos son de Valencia, unos pocos de Alicante, y de Castellón aparentemente cita dos Sant Jordi y Vistabella. Y digo aparentemente, porque así como de Vistabella no tengo motivo de duda, con Sant Jordi sí, y me explicaré. Recordemos que la «Crida dels Capitols...» se redactó en el año 1626 en las Cortes de Monzón, pues bien, en esas mismas Cortes y en la misma fecha se presentó ante el Rey el proceso de autonomía para el llamado entonces «Mas dels Estellers» que pretendía independizarse de Traiguera, a cuyo término pertenecía. El privilegio real de autonomía se le concede el año 1647 para hacerse efectivo en 1649, a pesar de lo cual es en 1655 cuando públicamente el «Mas dels Estellers» se erige en la villa de San Jorge. Comparando fechas comprobaremos que nuestro «Sant Jordi» no existía como tal en el año de la redacción de los «Capítols». Y sí que había, unos kilómetros al sur de Valencia capital, un núcleo habitado que en los mapas antiguos consta como «Sant Jordi».

No me atrevo a afirmar a cuál de los dos se refiere.

Sí que está claro, por el contrario, en la lista de los que pagaban 12 sueldos, todos los pertenecientes a Castellón: «Sogorb», «Soneja», «Sot», «Castellnou», «Valls de Almonazir», «Almedijar», «Altura», «Xérica», «Vibel», «Caudiel», «Navalijes», «Benafer», «Castellmontant», «Montanejos», «Herragudo», «Bexix», «Toraz», «Teresa», «lo Toro», «Barraques», «Tenencia de Culla» y «Villafamés».

Nos quedamos a oscuras al pretender averiguar cuáles eran los pueblos de nuestra provincia cuyos vinos pagaban 16 sueldos y cuya calidad era la intermedia, habrá que pensar que eran todos los restantes, ya que el 5.º Capítulo dice: «tots los demés pobles que no estan expressats, ni es contenen en los dos antece-dents capítols, paguen a rahó de setze sous per cada bota seixantena».

En los capítulos siguientes se tipifican los lugares y fechas para satisfacer estas cargas. De modo que una vez declarada la cosecha se ingresarán los «sous» correspondientes en dos entregas, una en junio y la otra en octubre, y si alguien no ha vendido todo el vino pagará igual pero en agosto. Para «facilitar» la recaudación se habilitaban cabezas de partido a donde deberán dirigirse los propietarios de viñedos, y que en nuestras tierras eran los siguientes: «Peñíscola», «Morella», «Sant Matheu» «Castelló de la Plana» y «Sogorb». Precizando que en todo el Reino de Valencia eran trece los distritos, y de ellos cinco, como hemos visto, castellonenses. Pero llama la atención que tres de ellos (San Mateo, Morella y Peñíscola) están relativamente cerca entre sí y al norte de la provincia, por lo que sacamos la conclusión de que la zona septentrional de Castellón era una comarca vinícola.

El Llibre de establiments de la Villa de Villafamés, fechado en 1640, tiene dos páginas que reseñan las multas a pagar por los malos tratos a los viñedos, bien sea por robo de uvas, cepas y sarmientos, o por los daños que los perros puedan causar en las viñas. Consta de nueve apartados impregnados de un primitivismo ingenuo. Reproduciré dos como ejemplo. «Quí collira en tres raïms tinga dos sous de pena, y de tres raïms avant pague deu sous de dia y de nit lo doble.» «Qualsevol género de gos que sera atrobat en qualsevol vinya o mallol, mentres fruyt madur y haura. Pague deu sous.»

En el siglo xvii ocurren hechos que revolucionarán la viticultura, tras varios intentos por conseguir algún método que permita conservar el vino, son los ingleses los que descubren que añadiéndole aguardiente se aumenta la graduación y no se estropea al embotellarlo. Con ello nace el concepto de calidad y envejecimiento que revaloriza el vino, y la demanda del mismo por parte de los ingleses y holandeses, para destilarlo y embotellarlo crece desmesuradamente. La cuenca del Mediterráneo se ve invadida por nuevas plantaciones de viñedos, consecuentemente al alza de los precios. Nuestros vinos participan de ese apogeo.

Cavanilles, el insigne botánico, describe toda la agricultura del Reino de Valencia en el siglo xviii, y en lo que al vino y a Castellón concierne, señala la zona formada por La Jana, Vinaroz, Peñíscola y Alcalá de Chivert, como una de las mejores en producción vinícola, siendo Benicarló el cuarto productor y Alcalá de Chivert el quinto en todo el Reino, y primero y segundo, respectivamente, en Castellón con más de 100.000 cántaros cada uno.

A mediados del siglo xix, la terrible plaga de la filoxera, precedida por el oídio, diezma las viñas de una manera progresiva y segura, desde el Mosela hasta el Ebro tarda la enfermedad cuarenta años en hacer el recorrido; pero en esos años, mientras la filoxera se va acercando, nuestros vinos están solicitados de un

modo exorbitante, la producción se duplica, la cotización se dispara y las viñas se multiplican. Es la época dorada para el agricultor, pero no para el vino. No hay que engañarse, el incremento de la exportación obedece a la monolítica razón de la abrumadora escasez de vino en Europa, y no por desgracia a la calidad de nuestros caldos. Es un momento en que todo se vinifica porque todo sale, interesa la cantidad que presupone más beneficios, se trata de acallar la voraz demanda externa que nunca está saciada.

La importancia objetiva de estos años fue la descongestión económica de nuestras comarcas rurales, consideración importante para aquellas gentes cuyo pecunio no era nada boyante.

Pero, las dichas, alardean de ser pocas y cortas, y a principios del siglo xx, del año 1900 al 1902, la filoxera invade nuestras tierras por el norte, las pasea ultrajándolas hacia el sur, llegando al Palancia en el 1906.

De las tres provincias valencianas, la nuestra resultó la más afectada, esfumándose prácticamente la casi totalidad de las 50.000 hectáreas de viñedos que tenía.

Cuando se descubre en Burdeos que la cepa americana es inmune a la filoxera, se comienza de nuevo a plantar pies de esta viña a los que se injertan variedades locales, pero se hace sin muchas ganas, la mayoría de los viñedos que fueron afectados por la filoxera son ya cultivos distintos y el desarrollo de la vid resta estático momentáneamente hasta que un nuevo desastre, esta vez climatológico, paradójicamente viene a darle un nuevo impulso. Se trata de la helada de 1946, que al quemar frutales, almendros y olivos, casi obligó al agricultor a replantar vid en los lugares que estuvo hasta que llegó la filoxera, y así lo hizo, pero eligió una cepa híbrida que se fue extendiendo por los campos, mas por diversos motivos, actualmente se está siguiendo una reconversión de la viña y esos híbridos han de ser arrancados. Con lo que la vid en nuestra provincia presenta un movimiento regresivo de aparentemente difícil solución, y si en el año 1971 teníamos 21.800 hectáreas de viñedos, en este año de 1984 nos quedan 6.000.

CONDICIONES NATURALES

La provincia de Castellón presenta unas condiciones generales para el cultivo de la vid, que podemos calificar como de buenas a muy buenas. Su clima, en primer lugar, y su suelo, en segundo, reúnen las características que exige este arbusto. Incluso en puntos no muy distantes entre sí existen las variaciones óptimas para distintas clases de vid, lo cual podría representar un factor de polivalencia, aprovechable en nuestra enotecnia, que vería aumentadas sus posibilidades al ser variables los productos de elaboración, con más amplitud de mercado, y no tener que sufrir la condena que supone el monocultivo de un solo tipo de vid con sus azares del todo o nada.

Los factores naturales que tendrán que ser aceptados por la viña son: latitud, temperatura, humedad, suelo y altitud.

Latitud. En nuestro planeta únicamente es cultivable la vid en las tierras situadas en las zonas templadas entre los 28 y 50 grados de latitud, pudiendo afirmar que arriba o abajo de estas cifras la vid es inviable.

Pues bien, nuestra provincia tiene unas coordenadas de 39 grados 42 minutos y 40 grados 47 minutos de latitud norte, por lo que nos encontramos en el centro mismo de la zona de la vid, cosa que no pueden decir muchas regiones vinícolas de campanillas. Y esto tiene su importancia, pues las viñas cuanto más hacia el Polo hacen los vinos más ácidos y verdosos, y cuanto más hacia el Ecuador, pierden los aromas. El vino, como las civilizaciones, es de tierras templadas.

Temperatura. Nuestra posición geográfica aporta un clima en general benigno, templado y cálido en el litoral y más frío a medida que nos adentramos en el interior buscando los pueblos enclavados en las sierras. Nos llegan las influencias polares en el invierno y las tropicales en el verano, pero siempre suavizadas por el Mediterráneo.

En particular, nuestras comarcas vinícolas se rigen por un clima mediterráneo semiárido, cálido y no muy seco, con unas temperaturas medias de 15-17 grados y unas extremas de -6 grados a 35 grados, siendo la insolación media anual de 2.600 horas.

Esta climatología es favorable para la vid, ya que el exceso de calor la asfixia y el frío la amortigua, y aunque no sea muy exigente, reclama el frío en su letargo, la tibieza en su crecimiento y el calor en la maduración. La vid necesita de un ciclo térmico anual determinado igual o equivalente al nuestro. Para demostrar que esta aseveración no está dictada por la pasión propia de todo aborigen, y que la puede mantener cualquier persona neutral, expongo la hipótesis de la temperatura y su valoración en el vino determinando su calidad, de A. J. Winckler, profesor del Departamento de Viticultura y Enología de la Universidad de California, que desarrolla la teoría según la cual la nobleza de un caldo estará precisada por los grados de calor por encima de 10 que la uva haya recibido desde el mes de abril hasta la vendimia. Si por ejemplo, la media térmica de abril ha sido de 14 grados multiplicaremos 4 (que es la cifra que sobrepasa a 10) por 30 días y los 120 grados resultantes se sumarán a los de los otros meses obtenidos de la misma forma. La cifra final es la que utilizaremos para significar las cinco zonas que distingue y que clasifica así:

Primera: recibe menos de 1.381,8 grados.

Segunda: de 1.381,8 grados a 1.600 grados.

Tercera: de 1.600 grados a 1.900 grados.

Cuarta: de 1.900 grados a 2.205 grados.

Quinta: recibe cifras superiores a 2.205 grados.

De todas ellas, las dos primeras son las mejores para los buenos vinos de mesa (la primera mejor que la segunda), la tercera será para vinos dulces, la cuarta para generosos y amontillados y la quinta para los licorosos.

Algo de cierto habrá en esto porque las zonas vinícolas mejores de España dan cifras incluidas en la primera división, como son Rioja, Navarra, Penedés y la Ribera del Duero. En esta última se encuentra Valbuena de Duero (Valladolid) cuna del conocido Vega-Sicilia, que da una suma de 1.305 grados.

Por curiosidad he aplicado la teoría de Winckler a nuestras tierras, centrándola en la población de San Mateo, que en mi parecer es la que más nos representa vinícolamente, encontrándole 1.377 grados, que la sitúa dentro del primer grupo, el de los privilegiados. Por otra parte, no creo que las diferencias térmicas con los demás pueblos viticultores de la provincia sean tan importantes como para descalificarles en el cultivo de la vid, y aunque las temperaturas puedan variar de unos a otros serán tan ligeras que la casi uniformidad será la regla.

Humedad. Conocemos la condición de cultivo de secano de la vid, y a pesar de que sus enormes raíces profundicen en la tierra buscando el agua, no puede carecer de cierto grado de humedad, consecuente a las lluvias que reciba en ciertos períodos de su vida. Como índice comparativo nos valemos de la pluviometría, que nos dice la cantidad de agua determinada por superficie conocida. La pluviometría en nuestras tierras oscila entre 400 y 700 mm. como cifras medias, siendo por la costa donde es más baja y en las montañas interiores más alta, con la particularidad de que el pasillo central (zona vinícola) posee cifras de 500 a 600 mm. El único problema es la irregularidad de las lluvias, y aunque lo normal es que las haya en octubre y mayo, puede ocurrir, y de hecho sucede, que en un mismo mes el índice pluviométrico sea de 500 y al año siguiente no llueva nada. La aridez conlleva estados de sequía demasiado conocidos.

La vid quiere una humedad media, demasiada agua la enferma y se seca si le falta. Para ella, la pluviometría se sitúa entre 350 y 700 mm., cifras que encajan perfectamente con las nuestras, si las lluvias tuvieran formalidad.

Suelo. El polimorfismo de nuestro relieve es patente para aquel que se moleste en recorrer nuestra provincia, una de las más accidentadas de España. Los movimientos orogénicos motivaron las cordilleras interiores y entre ellas se formaron valles longitudinales, a veces suaves, otras abruptos, por lo que la erosión de las aguas arrastró arenas y detritus que eran depositados en las partes bajas originando los terrenos de aluvión.

La relación suelo-relieve prodiga una composición compleja de materias. Tenemos tierras arcillosas, calizas, ferruginosas, arenosas, etc., pero nunca en estado de pureza, la mezcla es la regla, puede predominar alguna de ellas, pero en ningún lugar estará sola. Esta amalgama se traduce en una multiplicidad de elementos nutritivos para las plantas y consiguientemente para la vid, que prefiere las tierras arcillosas, calizas y arenosas.

Nuestras comarcas reúnen esos elementos. La cuenca del río Palancia tiene un suelo pardo calizo sobre material consolidado. El Alto Maestrazgo y la Plana Alta lo poseen arcilloso calizo, pardo-rojizo. El Bajo Maestrazgo, limo-arcilloso. La zona costera, arenoso calizo. Datamos los materiales que más abundan y que caracterizan un terreno, pero no queremos decir que sean excluyentes de otros, en Villafamés, por ejemplo, hemos constatado la gran cantidad de rodeno que hay en su tierra.

Nuestro suelo tiene todas las cualidades requeridas para el cultivo de la vid. Arcillas que le darán color, calizas que le aportarán el bouquet, arenas que le añadirán frescura y fragancia, y alguna que otra materia para imprimirle personalidad.

Altitud. La altura sobre el nivel del mar a que se encuentre una viña influirá en ella, ya que la altitud delimita los viñedos y no los deja progresar más allá de ciertas cotas.

En nuestra provincia no los hay a partir de la cota de 900 metros. En terrenos más fríos esa altura será menor y en los más cálidos podrá ser rebasada. Esta particularidad se relaciona directamente con el clima, pues la mayor altitud supone más humedad, riesgo de heladas en primavera y menor temperatura, y para conseguir un buen vino se han de equilibrar lluvia, sol, temperatura y humedad. Los años con veranos secos suelen ser los mejores, en ellos las uvas maduran naturalmente disminuyendo su acidez y aumentando en azúcar. Por ello el agricultor que desea saber el grado de madurez de las uvas no recurre a comerlas sino que las aplasta entre los dedos para comprobar si están pegajosas.

Los dos peores enemigos del viticultor, desde el punto de vista climático, son las heladas y el granizo, como este último suele ser de carácter local, los viñedos están diseminados para evitarlo.

VARIETADES DE VID

V. Simó Santonja, en su magnífico libro *Nuestros Vinos*, describe profusamente las distintas vides de la Comunidad Valenciana. Por mi parte apuntaré las variedades que cultivamos en nuestras comarcas.

Moscatel. Vinífera originaria del mar Egeo desde donde se difundió al sur de España, sus uvas se aceptan como postre y para vinificación. Nosotros tenemos el moscatel italiano y el moscatel de la tierra, variante esta blanca, enamorada del aire marino, con uvas verde-doradas, grandes y aromáticas, indicadísimas para la elaboración de mistelas. Sus racimos cónicos son poco tupidos y largos. Su producción es alta y su hábitat preferido, las zonas costeras.

Macabeo. Conocido también por Viura, Macabeu y Macameu, es blanco, de gran productividad. En terrenos frescos da un vino afrutado muy equilibrado, en los cálidos tiene más alcohol y permite la elaboración de vinos generosos. Es una

cepa muy abundante en el Bajo Maestrazgo, donde predomina sobre las demás, pero la encontramos en toda la provincia.

Merseguera. De las varias denominaciones que tiene, solamente se la conoce en Castellón por Escañavella y Merseguera, sus uvas blanco-verdosas son redondas y forman racimos compactos, cónicos y medianos. Produce un mosto abundante del que se obtienen vinos pálidos y finos en zonas frías, y más fuertes y licorosos en las cálidas.

Malvasía. Variedad blanca conocida también por Subirat. Sus uvas ambarinas con lunares se unen en racimos densos, grandes y alargados. Es una cepa de gran producción y sus mostos amarillo-verdosos generan vinos dulces y licorosos. En pequeñas proporciones suaviza y da fragancia a los tintos con los que se mezcla.

Monastrell. Variedad tinta con nombres como Churret y Murviedro (según cronistas por esta cepa se bautizó el «Camp de Morvedre» —Sagunto—). Sus granos redondos y pequeños, de un negro intenso, se apretujan en racimos de poco tamaño. Es una variedad rústica de producción corta, pero sus vinos de gran calidad, con color, aroma y bouquet, envejecen rápidamente mejorando así mucho más. Con él se elaboran los llamados tintos de doble pasta.

Garnacha. Variedad tinta. Sus uvas esféricas, negras y medias de tamaño, forman racimos pequeños y compactos. Su producción es alta y sus vinos, sin demasiado color, envejecen deprisa, tendiendo al enranciamiento.

Tempranillo. Variedad tinta conocida en ciertos lugares como «ull de llebre». Sus granos grandes, esféricos y muy negros. Los racimos compactos, largos, irregulares y grandes. Cepa regular de buena productividad, con mostos equilibrados y dulces. Su vino resulta de gran calidad sometiéndolo a crianza en barricas.

Bobal. También tinta, conocida en algunos lugares como Requena. De uvas oblongas y medias, de color negro intenso. Los racimos grandes son cónico-irregulares. Cepa vigorosa de gran producción con mostos algo ácidos que dan vinos subidos de color, ásperos, afrutados, aptos para elaborar tintos.

Rosaki. Para nosotros Roseti. Es realmente uva de mesa, no se suele vinificar. Abunda en la zona de Alcalá de Chivert y tiene unos granos gruesos de color rojizo, sus racimos, preciosos de aspecto son grandes, cónico-irregulares y tupidos.

Las denominaciones de las distintas variedades, tan vinculadas a las características típicas de cada población, resultan muy confusas y pueden inducir a errores a los inexpertos. Por ello me he limitado a describir estas cepas que representan correctamente nuestros vidueños.

HÍBRIDOS

Al individuo heterocigótico, resultante del cruce de dos razas puras u homocigóticas, se le llama híbrido.

El sistema de las hibridaciones en Botánica ha dado resultados excelentes en algunas especies vegetales, como los casos del maíz y el trigo. Buscando siempre mejores condiciones ya de cultivo, de producción, de riqueza proteica, etc., que se conjugarán en el híbrido engendrado. No hay que confundir hibridación con mutación: esta última supone un cambio natural o inducido en la memoria genética de los cromosomas, variando las características del individuo.

En el campo de la Enología será híbrido todo tipo de vid originaria en la unión de dos o más especies pertenecientes a la familia de las Vitáceas (*Vitis vinifera*, *V. labrusca*, *V. aestivalis*, *V. rupestris*, *V. berlandieri*, *V. riparia*, *V. cinerea*, *V. car-diofolia*, etc.).

Los primeros híbridos conocidos de la vid se remontan al siglo XVIII, eran de tipo natural y origen americano, se les reproducía con las semillas y se extendieron por Europa tras la invasión filoxérica combatiendo así la enfermedad.

En una fase posterior se consiguieron mejorar los híbridos cuyas cualidades podemos puntualizar en:

- Resistencia a la filoxera.
- Productividad grande.
- Resistencia a las enfermedades criptogámicas.
- Obtención de frutos con mucho color. El híbrido Seibel 8.357 admite hasta 50 capas.
- Ser poco exigentes en su cultivo.

Se les conoce con las siglas H. P. D. (híbrido productor directo), por la propiedad de no necesitar injertos, y solamente con plantar el sarmiento se reproducía la planta. En nuestros pueblos se le llama también «peu directe».

Nuestra provincia era de la que más H. P. D. tenía, y lo digo en pasado, porque debido al plan de reconversión de la vid se le está arrancando velozmente. En el año 1978 nuestros híbridos aún sumaban 5.280 hectáreas, que descienden en el año 1983 a 1.200, pero hasta ahora siempre han puesto más del 50 por ciento de nuestros viñedos.

Los híbridos castellanenses son: Señorito, al que le corresponde el 79 por ciento del total de híbridos; Edo, con el 20 por ciento, y Cepa 21, con el 1 por ciento.

Su inicio en nuestras tierras se planteó tras la helada de 1946, al desaparecer los almendros y olivos, y ante el temor de otras heladas que por desgracia se dan, el agricultor optó por la vid, y de ellas escogió al híbrido productor directo, por ser inmune a la filoxera y mildeu, ser una cepa sufrida que no necesita muchos trabajos, y por su productividad y coloración. Sin apasionamientos y con estas premisas parece que la elección fue acertada.

En la comarca del Alto Maestrazgo y la de la Plana Alta, los híbridos llegaron a representar más del 80 por ciento de los viñedos, de tal modo que en el año 1975

solamente con cinco poblaciones (Vall d'Alba, Villafamés, Cuevas de Vinromá, Cabanes y Benlloch) las hectáreas de híbridos sumaban 3.850 de un total de viña de 4.470 Ha.

Ahora los híbridos están condenados. Para el año 1989 no ha de quedar ninguno, el plan de reconversión así lo establece, y aunque se indemnice al viticultor con 72 pesetas por cepa arrancada, para compensarle, creemos que esas zonas pueden seguir el camino de la desertización.

ENFERMEDADES DE LA VID

La vid, como cualquier ser viviente, está continuamente en peligro de enfermar, y si los viticultores andaran reacios en aplicar los tratamientos debidos dudo que tuvieran una sola cosecha.

Las enfermedades y plagas que se han de evitar en nuestros viñedos son: *Filoxera*. A principios de siglo causó el principal desastre en nuestras viñas. Las personas mayores la recuerdan con temor y recelo por los efectos tan terribles que originó en nuestros campos. Muchas zonas vinícolas no se pudieron recuperar tras la plaga y desaparecieron como tales, siendo transformadas en otros cultivos.

La filoxera es un insecto hemíptero y homóptero de la familia de los filoxéridos, que es parásito de la vid, viviendo en sus raíces y hojas. Su ciclo biológico es complejo, con generaciones sexuadas y partenogenéticas, esta última como insecto alado era la encargada de la propagación rápida en los viñedos. La filoxera (*Phylloxera vastatrix*), de origen americano, se introdujo en Europa en el año 1865.

Mildeu. Es un hongo microscópico del género *Peronospora*, cuya variedad *Peronospora viticola* parasita la vid. Se la combate con el caldo bordelés (solución de sulfato de cobre). Ataca las partes verdes de la planta, las uvas nunca llegan a madurar y tienen un sabor peculiar.

Oidio. Hongo microscópico ascomicete (*Erysiphe tuckeri*) de la familia erisifáceas. Parasita las hojas succionando de ellas los alimentos que necesita. La lluvia le supone el vehículo para trasladarse a otras plantas, de ahí que en los años lluviosos se extienda eficazmente. Se combate con azufre. Es oriundo de América, de donde nos llegó en 1845. Pudre los tallos, marchita las hojas y agrieta las uvas cubriéndolas de un blanco pulverulento.

Otras plagas son: el arañuelo rojo que chupa la savia de la parte inferior de las hojas.

La polilla *Cochylis*, cuyas larvas devoran las yemas.

La polilla *Eudemis*, algunos escarabajos, pulgones y garrapatas que se alimentan de las partes superiores de la vid. Se les combate con insecticidas.

La podredumbre blanca, negra y gris son variedades de mohos, que se evitan con el caldo bordelés.

Aunque no sean plagas, se pueden considerar como tales ciertos fenómenos atmosféricos, cual son las heladas fuertes, el granizo y las lluvias a destiempo, que pueden anular el trabajo de todo un año en un momento.

VINO CARLÓN

Cruzando el umbral de la nostalgia y escrutando en ese cofre que es el olvido, evocaremos con añoranza al desaparecido vino Carlón, adelantado de nuestros caldos con Fe de Bautismo, y al que su personal identidad le llevó a cruzar fronteras.

Vino Carlón era la denominación popular del vino de Benicarlón, un tinto que se elaboraba con las uvas de esta población y las de Cáliz, Peñíscola y Vinaroz.

Que los entornos de Benicarlón se revestían de un verde por los viñedos en el siglo XIII, nos lo demuestra la Carta Puebla de Benicarlón del 13 de junio de 1236, cuando especifica las viñas. Y que el vino de Benicarlón gozaba de nombradía nos lo refieren los cronistas.

El historiador Viciano nos dice que en el siglo XVI «se producían hasta 170.000 cántaros de vino blanco y tinto muy buenos».

Escolano habla de «infinitos viñedos».

Cabanilles cifraba en el siglo XVII una producción de 225.000 cántaros.

Madoz nos aclara las características de este vino «tinto y seco, de mucho cuerpo y fuerza».

Mundina, en el siglo IX, le lanza requiebros «siendo desde tiempo inmemorial, el que más fama ha gozado entre los vinos del Reino». Pero ya en el siglo XX, (después de la filoxera), Sarthou opina en un tono más humilde: «en el secano se cultivan viñedos, famosos algún día en pasados siglos».

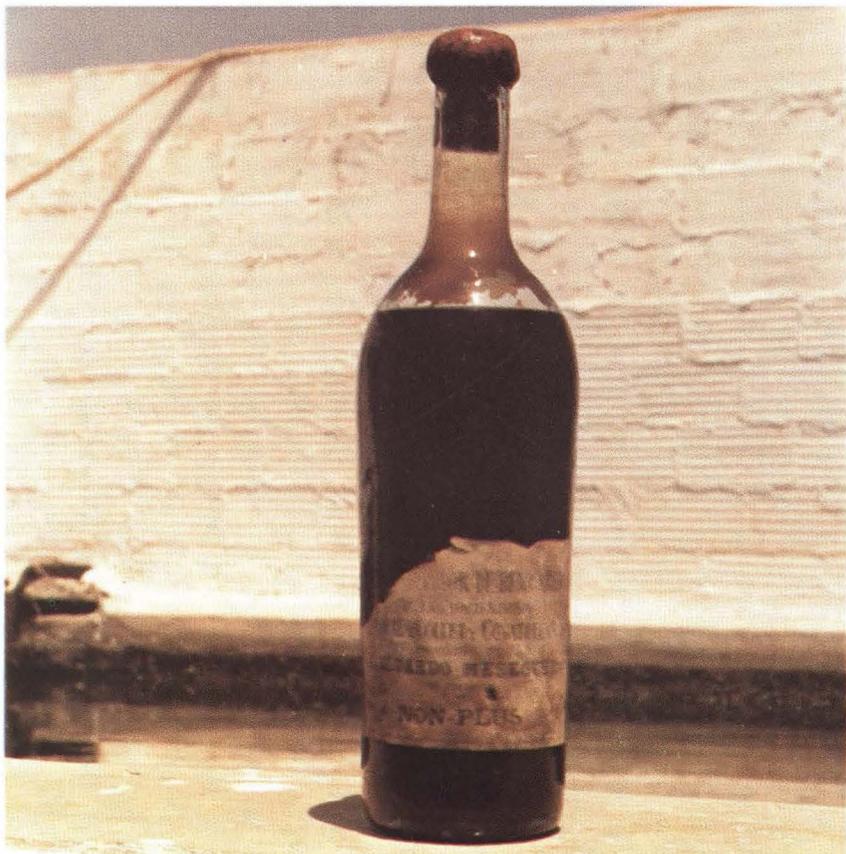
Incluso en una obra literaria *La Historia de Gil Blas de Santillana* de M. Lesage, traducida por el P. Isla, en uno de sus párrafos se lee: «lo que me gusta mucho, es que tendremos allí, casa, vino de Benicarlón y excelente moscatel».

Y la cosa no termina ahí, porque el espaldarazo final fue regio, una firma benicarlanda elaboradora de vinos, ya desaparecida, denominada Pascual Febrer e Hijos (Benicarlón) recibió, con fecha 10 de noviembre de 1894, el honor dado por la Reina Regente en nombre de su Augusto Hijo el Rey, de ser nombrados proveedores de la Real Casa, autorizándoles a usar el escudo de las Armas Reales en sus etiquetas.

Las exportaciones del vino de Benicarló, multidireccionales e importantes, consta que tuvieron destinos diversos y variopintos, en el siglo xvi para Orán, Mazarrón y Almería. En el siglo xvii, a Italia, Francia y Andalucía. En el xix, a Cádiz, Málaga, Francia, Inglaterra, Odesa y Sebastopol. Amén de abastecer en los siglos xvi y xvii las Armadas del Rey.

Sería injusto si no dejara constancia de que las citas anteriores sobre el vino Carlón no las he leído en ningún libro de vinos, las he acomodado de los magníficos y documentados artículos que el escritor J. L. Constante Lluch publica en los boletines de divulgación cultural que edita el Centro de Estudios del Maestrazgo.

El bajo vigor de los vinos de Burdeos (graduación alcohólica pobre), se tenía que remediar de alguna forma, ya que al exportar en estos vinos a Inglaterra (y se



Una pieza de Museo. Botella de vino de Benicarló

exportaban los mejores), si no les subían el genio decaía la demanda, y la solución la dio el llamado «travail à l'anglaise», que se practicó desde los años 1870 a 1930. Consistía en añadir a un barril de clarete bordelés, una botella de aguardiente, dos litros de mosto blanco sin fermentar y treinta litros de vino de Benicarló.

El impulso económico derivado del vino Carlón fue muy grande, industrias como la tonelería estuvieron en activo hasta 1950. Destilerías y elaboradores de vino los hubo hasta 1940. Y algo poco conocido es que el vino Carlón indujo la construcción del puerto de Benicarló, aunque no llegara a utilizarlo, pues la filoxera agostó las viñas y las norias que surgieron transformando el secano en regadío las extirparon.



En Benicarló he podido fotografiar una botella intacta de vino Carlón, probablemente de mediados del siglo pasado, en cuya etiqueta reza esta leyenda: «Vino superior de Benicarló de las haciendas Clotals, Collet y Covatellas, propiedad de don Eduardo Meseguer de Vinaroz. Non-Plus.» Esta joya la conserva don Joaquín Esteller Forés, labrador jubilado, cuya alegría y ganas de vivir acomplejan. En la actualidad, además de cuidar de su huerto dedica los ratos libres a filosofar, habiendo escrito más de 2.000 pensamientos, de los cuales y por mi mala memoria sólo recuerdo éste: «Quien calla aprende a escuchar, quien escucha aprende a hablar y quien habla aprende a callar.»

El vino Carlón tuvo su postrer defensor, por el momento, en don Ángel Domènech Juan, viticultor por línea directa, amante de la Enología, que tuvo la bizarría en los años 1960, de volver a lanzar el vino Carlón, hizo todo lo posible

para ello, hasta imprimió las etiquetas, pero al registrarlo se opuso una importante bodega nacional, aduciendo similitud en el nombre con uno de sus productos, por lo que el señor Doménech, comprendiendo que si al vino Carlón le cambiaba el apelativo, nunca sería vino Carlón, abandonó el proyecto.

VINO SEÑORITO

Con este elegante vocablo se conoce al vino obtenido de los híbridos productos directos de nuestra provincia, y que ya en vías de extinción agoniza lentamente, sin que todos los esfuerzos, controversias, artículos y polémicas que por él han sido, dieran el fruto apetecido.

Si se le llama así es porque su elaboración se consigue a partir de la cepa híbrida denominada Señorito como componente mayoritario. Lo que me ha sido imposible averiguar es el porqué bautizaron a ese híbrido con esa palabra, y de las pocas versiones que se me han dado, la más verosímil para mí es la que afirma que este híbrido de procedencia francesa, lo trajo al Maestrazgo un señorito andaluz.

Pero el Señorito tiene los días contados y pronto será un capítulo cerrado en la Historia del Vino. En mi recorrido por los pueblos donde se cultiva, y en los que su desaparición supone un grave perjuicio económico, he podido constatar que el sentir general de los viticultores, su estado de ánimo es el disgusto, la contrariedad, están dolidos, piensan en su mayoría que han sido víctimas de un abuso, que no se les ha defendido, que se les ha dejado de lado por la poca importancia de sus tierras y que la presunta toxicidad del Señorito es un cuento chino. También es verdad que un 2 por ciento de las personas consultadas (todas viticultores) aprueban el arranque del Señorito y como razones me han dado la disminución en la productividad de estas viñas a partir de los diez años de actividad, y la, según ellos, baja calidad del vino.

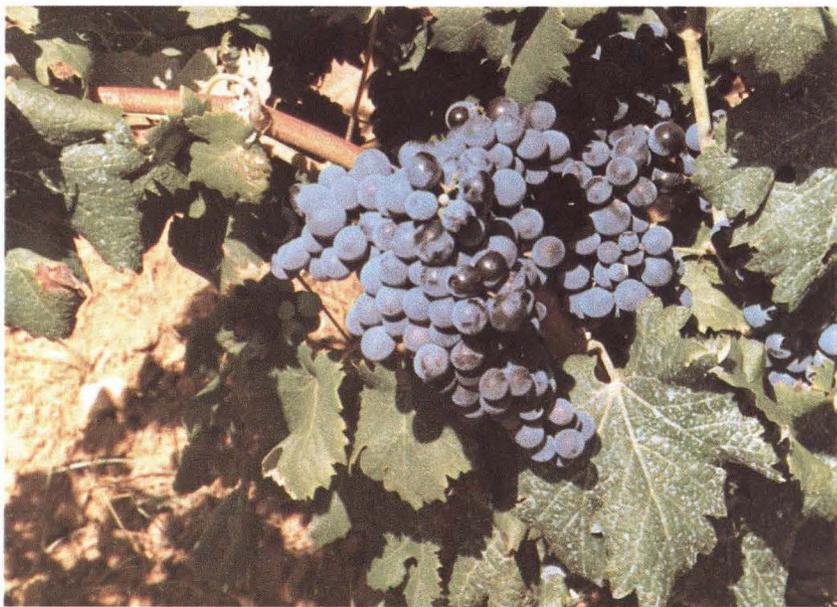
Pretender contentar a todos los partícipes de este problema es utópico, pero creo oportuna la exposición de unas realidades para que cada cual juzgue, y pueda formarse su criterio.

El Ministerio de Agricultura dictó Órdenes con fechas 9 de junio de 1948, 30 de junio de 1952 y 8 de julio de 1953, en las que prohibía realizar plantaciones de viñedos en terrenos de regadío y en los secanos que fueran apropiados para cereales. Eran tiempos en que había que paliar el déficit de farináceas y productos hortofrutícolas con lo que se justificaban estas decisiones, pero sobre ellas se tomaron las posteriores que afectaron a los híbridos.

La Orden del 16 de julio de 1955, en su artículo 2.º a), autorizaba sin limitaciones las plantaciones en Jerez de la Frontera, Montilla-Moriles, Rioja, Málaga, Priorato, Tarragona, Requena-Utiel y Alella. Ejerciendo con ello un proteccionismo sobre las zonas vinícolas que constituían la base del comercio exterior.

En el artículo 5.º se especificaba que las solicitudes para nuevas plantaciones deberán indicar las viníferas que compondrán el injerto, siendo preferidas las productoras de vinos de de calidad.

Pero en el artículo 8.º, dirigido a los viveristas, se lanza la primera piedra directa contra los híbridos. En su apartado b) ordena retirar los porta-injertos franco-americanos. Y en el c) se prohíbe la plantación, venta y utilización como injerto de los productores directos. Se justificaban estas decisiones con vistas a una mejora de calidad y a una ordenación de cultivos para evitar el paro estacional de los jornaleros eventuales.



Racimo de Señorito

Siendo Ministro de Agricultura don Cirilo Cánovas, apareció la Orden del 9 de marzo de 1959, en la que se prohibía a los agricultores y viticultores el uso y utilización como injerto de los productores directos. Esta Orden fue completada con una aclaración posterior del mismo Ministerio, afirmándose en lo ya dicho, y exponiendo que no se consideraban clandestinas las plantaciones de híbridos realizadas con anterioridad al 9 de marzo de 1959, ni sus productos de transformación que sólo se podrían consumir en el mercado interior, pero que se arrancarían todos los viñedos híbridos plantados con posterioridad a esa fecha. Era ésta una manera muy sutil, aunque lenta, de suprimir los híbridos.



Botellas de vino Señorito, de Vall d'Alba. Se han terminado

La promulgación del Decreto 835/1972, del 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970 o «Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes», supone la condena para el vino Señorito.

En su artículo 4.º se dice: «A los efectos del presente Reglamento, uva es el fruto de la *Vitis vinifera*, L.» Y como los híbridos no son viníferas, resulta que su fruto ya no es uva, y su producto tampoco es vino.

El artículo 53 fomenta el arranque de vides de vinificación en diversas comarcas, preferentemente en las de viñedos híbridos.

Y el 67 califica de no aptos para el consumo los vinos procedentes de híbridos productores directos, y sus mezclas con otros de composición normal.

Una nueva Orden ministerial del 8 de abril de 1980 establece un programa para la sustitución total de los híbridos y promete una subvención de 60 pesetas por cepa arrancada.

El Real Decreto del 11 de enero de 1984 promueve la reconversión de los híbridos arrancándolos y sustituyéndolos por cultivos leñosos o herbáceos, y

acuerda el arranque de los híbridos que aún existan una vez transcurrido el año 1985, por razones de interés general.

Los motivos que parecen fundamentar la desaparición de los híbridos, y con ellos la del vino Señorito, son por lo que deducimos de todos los decretos reseñados:

- A. El fomento de la calidad de los vinos.
- B. Favorecer la exportación por sus ventajas económicas.
- C. El fraude que supone la obtención de vinos tintos, mezclando blancos comunes con híbridos, de más bajo precio.
- D. Competencia desleal con otros tintos, particularmente los «doble pasta».

Por otra parte, los híbridos se hallan prohibidos en la Comunidad Económica Europea, siendo en este punto muy estrictas las posturas de Alemania y Luxemburgo. También están prohibidos en países norte-africanos y europeos, y en los pocos que se les admite, como en Rusia, se tiende a un gradual cambio por cepas europeas.

Por todo ello la postura de la Administración Española es clara, y se fundamenta en lo ya expuesto.

Sin ánimo de escarbar en heridas ya cerradas, si quisiera defender al vino Señorito de su tan cacareada toxicidad, pues nunca me ha gustado que se calumnie a nadie, ni siquiera al vino. Y creo que al Señorito se le ha difamado injustamente. Con esto no pretendo resurgir posibilidades, nada de eso, la Administración, que es sabia, tiene su postura concreta, que yo comprendo, y por su sabiduría en ningún momento nombra la palabra toxicidad o tóxico, lo más que apunta es un «no apto para el consumo», que ordena pero no especifica.

Ya que resulta irreversible la desaparición del Señorito, despedámosle sin des crédito.

La presunta toxicidad comenzó a barruntarse cuando en los años 1961-62 las Aduanas Alemanas rechazaron los vinos híbridos aduciendo un contenido de alcohol metílico excesivo. Rápidamente se solucionó la cuestión instalando plantas desmetiladoras y máquinas descobajadoras que al suprimir el pedúnculo del racimo disminuían la cantidad de metílico, que se origina en la fermentación de la madera. Pero a pesar de todo el mercado alemán se cerró definitivamente a los vinos híbridos en 1968.

La razón de ello estuvo en los trabajos realizados por el profesor alemán Hans Breider, para determinar la acción de los elementos químicos de resistencia de los H. P. D. en los seres vivos consumidores de sus mostos y vinos. Utilizando Galli-

nas Leghorn blancas por su hígado de alta sensibilidad a las posibles sustancias nocivas, se les instituyó una alimentación con pienso corriente y la bebida fue mosto y vino híbridos (cinco híbridos distintos y entre los que no se encuentra el Señorito) en cantidades que oscilan de 150 a 200 cc. diarios. Los resultados fueron desfavorables para los híbridos, y aunque el profesor Breider aclaró que era sólo una hipótesis de trabajo, el daño ya estaba hecho.

Posteriormente, otros investigadores rebatieron y demostraron que la hipótesis de Breider era errónea, pero ya no sirvió de nada, los híbridos estaban proscritos.

En cuanto al contenido de alcohol metílico del Señorito, oscila de 170 a 342 mg. por litro, prácticamente la misma que da el embolcaire o los tintos de doble pasta, por lo que se encuentra encuadrado perfectamente dentro de la ley. Si no fuera así les aseguro que el Ministerio de Sanidad hubiera inmovilizado y destruido todas las existencias de híbridos.

Demostrada la no toxicidad del Señorito por su contenido en metílico, se le imaginó otra nueva, la malvina, palabreja que a la gente le sonaba a turco y que no le aclaraba nada. Y ¿qué es la malvina?

Vamos por partes. Los pigmentos de las uvas de viníferas contienen los siguientes antocianicos: glucósido de la cianidina, de la peonina, de la petunidina, de la delfinidina y de la malvidina en forma de monoglucósidos. Por el contrario, los H. P. D. tintos (los blancos no) tienen el glucósido de la malvidina en forma de diglucósido, y este diglucósido malvidina es la Malvina. Su importancia radica en que con él se pueden descubrir las adulteraciones de vinos que contengan híbridos tintos para darles coloración.

El vino Señorito se elabora generalmente en tinto y se consume en el año. El que degusté en la Cooperativa Agrícola San Isidro de Cuevas de Vinromá, sección Bodega, me pareció un tinto púrpura brillante, tierno y robusto, que al paladearlo su persistencia llena la boca.

Creo que el Señorito llegó, encontró su área de cultivo, se identificó con sus gentes, les ayudó en sus economías y nació un cariño mutuo, que ahora hace muy difícil la separación. Pero en este mundo nada es eterno, pronto el Señorito dejará de estar presente. Como el abueleto de Benlloch, al que deseo larga vida, y que renqueante en su báculo, con la sonrisa hueca me dijo «yo moriré con el Señorito», pero en sus ojos había rocío.

Hasta siempre, Señorito.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

En el año 1758, el marqués de Pombal inició en el Alto Douro (Portugal) una serie de normativas y leyes, que cristalizaron con la Denominación de Origen

Controlada, encaminada a proteger y acrecentar la calidad del vino de determinadas zonas. Francia y Alemania repitieron y completaron la idea, en Burdeos, Borgoña, Champaña y el Rhin. Ahora la Denominación de Origen (D. O.) se ha impuesto como un certificado que acredita la calidad y el origen de un vino.

En España, la primera ley sobre denominación de origen data del año 1932, y la última, de 1974, por todas ellas se trata de difundir y dignificar las cualidades, evitar las competencias desleales, proteger los intereses de la demarcación y del producto, es una garantía para el consumidor y su nombre es el del lugar geográfico del que procede.

Castellón no ha tenido nunca, ni tiene, ninguna denominación de origen, lo cual ha resultado negativo para sus vinos, que no han podido favorecerse con el amparo y defensa que ello supone. Quiero resaltar, no obstante, que se están siguiendo los pasos oportunos por Castellón, Valencia y Alicante para conseguir de la administración la denominación de origen del Moscatel de la Región, el cual goza de merecida fama y elevado consumo. Por todos nosotros es conocido el prestigio que tienen las uvas moscatel cultivadas en las localidades de Benicasim, Oropesa, Alcalá de Chivert, Cabanes y Torreblanca. Antiguamente existía el moscatel en toda la cuenca del Mediterráneo y era un producto típico de ella, pero en nuestros días solamente Grecia, Italia y España lo tienen, quedando en nuestro país dos reductos que lo elaboran, la Comunidad Valenciana y Andalucía.

ZONAS VINÍCOLAS

La provincia de Castellón entera fue un área vinícola. Después de la Reconquista de nuestro territorio por don Jaime I, todas las poblaciones tuvieron sus viñedos, de modo que cada pueblo se autoabastecía en sus necesidades de vino, mas con el transcurrir de los años algunos de ellos acrecentaron sus productos vínicos, mientras que en otros descendían, empezando los trasiegos de vinos de las localidades con más nombradía a aquéllas cuyos caldos desaparecían. Así se fue implantando el comercio del vino de una manera interior, entre nosotros, para posteriormente por la calidad de alguno de ellos exportarlos donde los solicitaran.

Los altibajos que se sucedieron en las tierras vinícolas durante el lento devenir de los siglos fue la norma. Hubo comarcas que en períodos de cincuenta años pasaban de ser grandes productoras a no tener nada, y otras en las que ocurría el fenómeno inverso. La decantación que supone el paso del tiempo delimitó y cristalizó las zonas con verdadera vocación vínica, y si en el siglo xix mandaban los Llanos de Vinaroz, El Alto Maestrazgo, el Bajo Maestrazgo, La Plana Alta, l'Alcalatén, el Alto Palancia, la Zona Costera (desde Benicasim hasta Santa Magdalena de Pulpís) y la pequeña cuenca del Bergantes, en estos momentos sólo quedan ya El Bajo Maestrazgo, La Plana Alta, la Zona Costera y el Palancia, pero bastante reducidas y algunas representadas por un único pueblo.

Las demarcaciones vinícolas, que a continuación describiré someramente con sus características y poblaciones no hay que confundirlas con las comarcas naturales aunque se las cite por el mismo nombre, como comprobarán no se incluyen en ellas a las villas que no posean un relieve vínico a pesar de pertenecer a la comarca. Por el contrario, en zonas como La Plana Alta sitúo deliberadamente poblaciones de El Alto Maestrazgo o de l'Alcalatén, por el paralelismo que se da en ellas respecto al vino y en aras de una mejor visión de conjunto. Para confeccionar la distribución de las zonas vinícolas castellonenses me he basado en la que realiza don José Vicente Guillem Ruiz, ingeniero agrónomo y un verdadero científico de la Enología, en su folleto «Vinos Valencianos», introduciendo las modificaciones que mi criterio me ha indicado.

Cuenca del Palancia

Estaba formada por: Jérica, Viver, Begís, Torás, Teresa, Caudiel, Segorbe, Altura, Higuera, Gaibiel, Navajas, Vall de Almonacid, Castellnovo, Geldo, Soneja, Azuébar, Chóvar y Sot de Ferrer.

Tuvo su importancia en tiempos pasados, actualmente aguanta la producción vinícola, que es escasa, Soneja, en su Cooperativa Agrícola Nuestra Señora de la Asunción. Abundan en esta cuenca los viticultores que elaboran vino para ellos sin comercializarlo.

Variedades de vid: Merseguera y Garnacha.

Altura media: 410 metros.

Terreno: Calizo. Margas.

Pluviometría media: 400-450 mm.

Zona Costera

Une las poblaciones de: Alcalá de Chivert, Santa Magdalena de Pulpís, Torreblanca, Oropesa y Benicasim.

Dedicada exclusivamente a la producción de uvas de mesa y moscatel.

Variedades de vid: Moscatel, Rosaki, Cardenal y Alfonso Lavallé.

Altura media: 52 metros.

Terreno: Calizo con arena o arcilla.

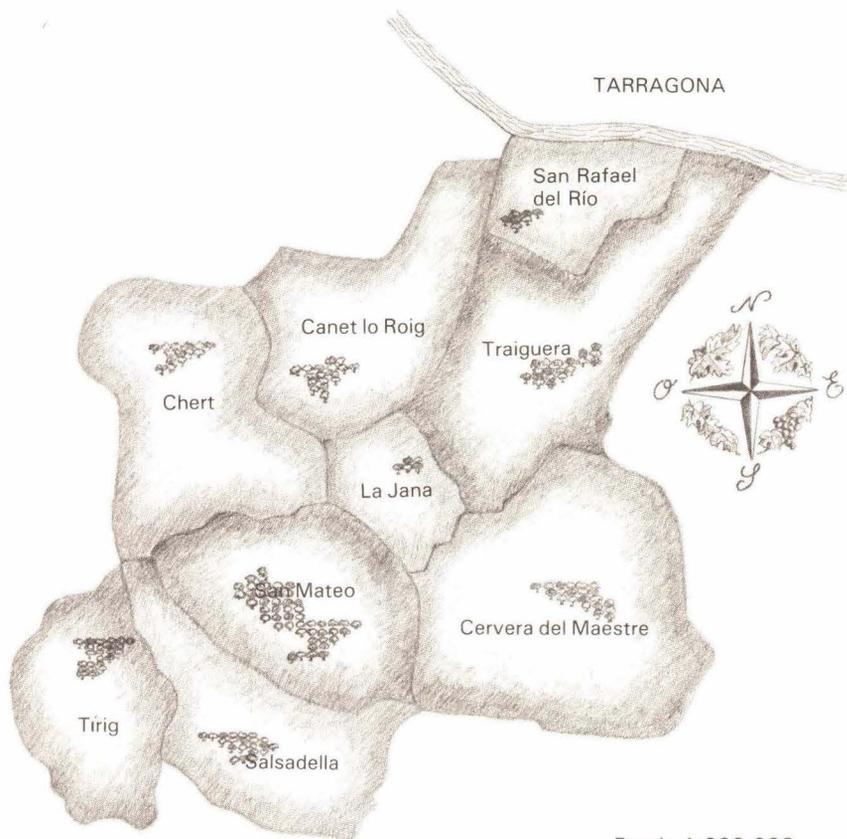
Pluviometría media: 400-450 mm.

Bajo Maestrazgo

Lo componen: San Rafael del Río, Traiguera, Rosell, Canet lo Roig, Chert, La Jana, San Mateo, Salsadella, Tírig y Catí.

Variedades de vid: Macabeo, Escañabella y Merseguera (blancas). Embolicaire (tinta).

Altura media: 325 metros.



Comarca vinícola de San Mateo o del Bajo Maestrazgo. Es la única de la Provincia de Castellón autorizada por el Ministerio de Agricultura a poner en sus etiquetas la indicación V. C. (Vinos de Calidad), si sus vinos reúnen las condiciones emanadas de la Orden del 1 de agosto de 1979.

Terreno: Arcilloso-calizo.

Pluviometría media: 500-600 mm.

Plana Alta

Constituido por: Adzaneta, Albocácer, Culla, Torre de Embesora, Villar de Canes, Cuevas de Vinromá, Sarratella, Torre Endoménech, Benlloch, Vall d'Alba, Useras, Costur, Villafamés, Puebla Tornesa, Cabanes y Villanueva de Alcolea.

Variedades de vid: Señorito, Edo, Embolicaire y Garnacha (tintas). Macabeo (blanca).

Altura media: 325 metros.

Terreno: Limo-arcilloso.

Pluviometría media: 400-500 mm.

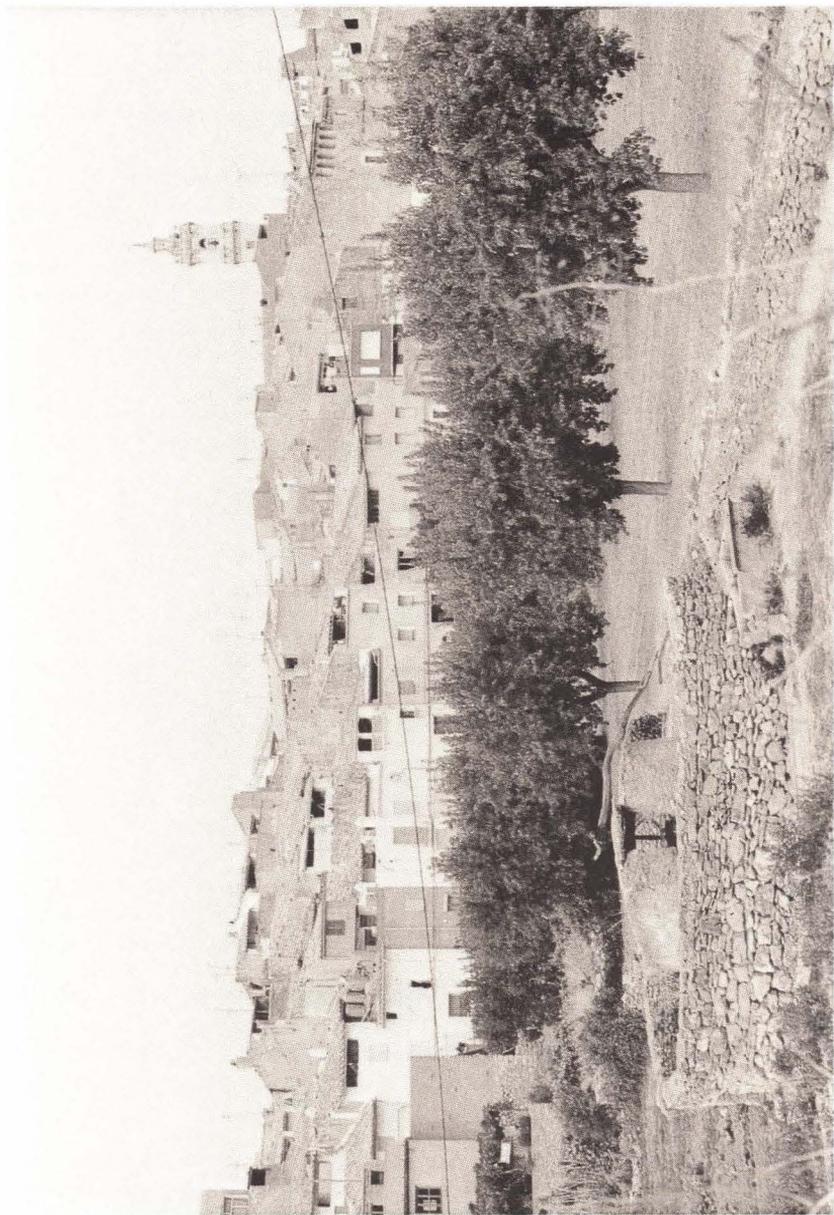
El Ministerio de Agricultura tiene su propia visión sobre comarcas vinícolas. En su Orden del 1 de agosto de 1979, anejo número 1, relaciona las regiones vitivinícolas de España, siendo la 10ª la Valenciana, con Castellón, Valencia, Alicante y Murcia. En el anejo número 2 delimita las comarcas vitícolas, constituyéndose en Castellón una sola comarca, la de San Mateo, que comprende los municipios de Canet lo Roig, Cervera del Maestrazgo, Chert, La Jana, Salsadella, San Mateo, San Rafael del Río, Tírig y Traiguera. Para todos les recomienda las variedades de uvas: Garnacha para los tintos, Monastrell para los rosados y Macabeo para los blancos, dando como complementarias Embolicaire para tintos y Escañavella para rosados.

COOPERATIVAS VINÍCOLAS

El Cooperativismo vinícola fue la resultante de un movimiento defensivo de los viticultores de los años cincuenta, ante las dificultades de todo tipo que tenían que afrontar. Las Cooperativas Agrícolas en las localidades vinícolas crearon sus secciones de Bodega, en las que se pudieron asociar los agricultores interesados que con esas uniones podían elaborar con más facilidad y sacar un mejor rendimiento.

El concepto de vinificación cambió con el advenimiento de estas Bodegas sociales. El viticultor arcaico cuidaba su viña, la vendimiaba, procedía al pisado de la uva en sus lagares, fermentaba el mosto en sus cubas y cuando ya tenía el vino debía encontrar el cliente a quien venderlo, con lo que le ocupaba todo el año, se encontró de pronto que el proceso se había acortado, con llevar sus uvas a la bodega terminaban sus fatigas, allí lo elaboraban y lo vendían, le pagaban lo que le correspondía y a esperar el próximo año. Con sus bodegas vacías las casas parecían mayores y al tener más tiempo libre se dedicaron a variados quehaceres. Aunque al principio hubo viticultor que no aceptó su inclusión en las cooperativas, poco a poco tuvo que hacerlo porque éstas, con lógica responsabilidad, fueron copando los mercados en los que se desenvolvía la actividad vinícola mejorando las economías.

El minifundio en la viña, muy extendido en nuestras tierras, fue otro tanto a favor de la formación de las cooperativas, ya que las partidas reducidas conllevan mayores dificultades el intentar ser traducidas en ventas, el viticultor minifundista se asoció en las Bodegas para poder participar de las ventajas que ello le suponía.



Panorámica de Albocácer

El movimiento cooperativista se realizó casi al unísono en el Levante español, pero nosotros fuimos espectadores de su desarrollo primero en Cataluña y después en Valencia, adoptándolo y adaptándonos a él al contemplar sus resultados.

La estructura interna de una Cooperativa Vinícola, verdadera «fábrica de vino», es similar para todas ellas en lo fundamental. Transportados en los remolques de tractores, se reciben los racimos de uva que son arrojados a unas fosas hechas con azulejos y adosadas a las bodegas, en las que un tornillo sin fin las dirigirá a la descobajadora y a la prensa. Cuando el mosto o la pasta son ya el resultado del prensado se conducen por unas tuberías a las cubas de fermentación que proceda según se vinifique en blanco o tinto. Elaborado el vino se transvasa a las cubas de almacenamiento, de las que se sacará para su venta. Todas nuestras Bodegas Cooperativas tienen sus correspondientes laboratorios, en los que se practican los análisis de azúcares, alcoholes, etc., de los vinos, para conocer su graduación y características pertinentes. Las oficinas y administración pueden estar conjuntas a las Bodegas, pero también las he visto en edificios distantes.

En los tiempos de crisis actuales, las Bodegas Cooperativas están soportando con dignidad y casi con heroísmo las adversidades que se ciernen sobre ellas, merecedoras de mejor suerte no quiero por mi parte dejarlas en el olvido, daré sus características, incluyéndolas dentro de la población que las sustenta.

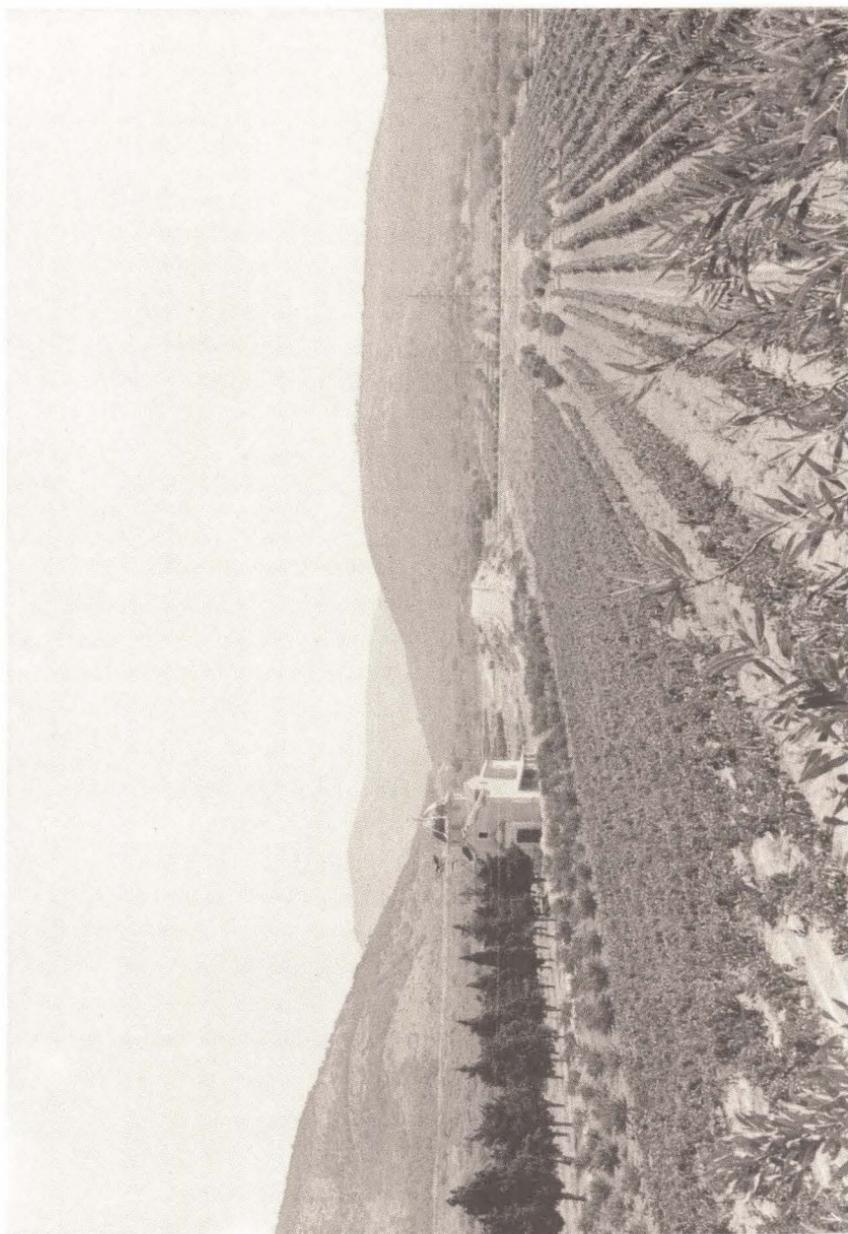
Cooperativas Vinícolas en activo de nuestra provincia.

ALBOCÁCER. Localidad situada en la Comarca del Alto Maestrazgo, a 41 kilómetros de Castellón, con una población de 1.900 habitantes denominados «Bocassins», está a una altitud de 538 metros sobre el nivel del mar y su superficie total es de 82 kilómetros cuadrados. Su término linda con los de Catí, Tírig, Cuevas de Vinromá, Sarratella, Sierra Engarcerán, Culla y Villar de Canes.

Posee abundantes restos prehistóricos. La Iglesia actual se erigió en el año 1704 y tiene tres ermitas, la de San Pedro, la de San Miguel y la de la Virgen de la Esperanza. En lo que va de siglo ha sufrido una fuerte emigración valorable en el 60 por ciento, que le ha supuesto una merma notable en sus recursos humanos con el consiguiente recorte en su economía. En su terreno llano y áspero se cultivan cereales, olivos y vid.

Atravesando Albocácer en dirección a Ares del Maestre, cuando acaban las casas y a la derecha de la carretera encontramos el edificio de la Bodega Vinícola de San José, aislado y de perspectiva despejada, con una visión de la cara oeste de la población que rezuma paz y serenidad. Localizados sus funcionarios, me atiende uno de ellos muy amablemente.

La fundación de esta Bodega data del año 1960, y se efectuó con las aportaciones de socios voluntarios, que tras la helada de 1956 optaron por sustituir los olivos por el viñedo, adoptando híbridos en su mayoría.



Viñedos de Alcalá de Chivert

En la actualidad y por seguir con el arranque de los híbridos, cultivan 100 hectáreas de viñedos, dominando las variedades Embolicaire, Vernasa, Macabeo, Escañabella y Cepa 21 de Creu. Esta cepa 21 es un híbrido más oscuro que el Señorito, no requería apenas cuidados y aceptaba ocho «capas», lo que quiere decir que admitía su volumen multiplicado por ocho de un vino blanco para empezar a cambiar de color. Antaño la producción del 21 se exportaba a Logroño, donde lo añadían a los vinos blancos para darles sabor y calidades cromáticas, percibiendo en esta operación el agricultor 27 pesetas por litro. Actualmente, se envía a La Rioja y Villafranca del Penedés para ser transformado en vinagre y alcohol, movimiento que terminará pronto porque se está arrancando en su totalidad.

Las partidas de su término que más viñedos sumaban eran: Coma, Comellas, Pla y Buitrera.

La producción y rentabilidad de esta Bodega ha bajado en los últimos años, al socio se le está pagando el litro de vino de 12 a 13 pesetas y el kilogramo de uva de 7 a 8. Comparando las cifras del año 1983 con las del 1978 se comprueba el descenso que paulatinamente se da.

En 1978 fueron 700.000 litros de vino, extraídos de 1.000.000 kg. uva.

En 1983 fueron 280.000 litros de vino, extraídos de 350.000 kg. uva.

Elaboran vino blanco con Escañabella y Macabeo (antes le añadían Directe Blanc), y es dorado, afrutado y ácido. El tinto con Embolicaire y Vernasa (antes le añadían cepa 21 de Creu) es muy oscuro. Ambos dan 12 grados de alcohol.

El vino engendró en Albocácer unos ingresos muy apreciables que se ven mutilados con la prohibición de los híbridos, campeando la incertidumbre sobre los viticultores, y aunque los socios de la Bodega hacen lo imposible por reconvertir en viníferas lo cierto es que sus viñedos disminuyen, algunos se plantan con otros cultivos, pero en otros se cierne el fantasma de la desertización.

ALCALÁ DE CHIVERT. Circunscrita en la Comarca del Bajo Maestrazgo, su superficie es de 167 kilómetros cuadrados, su altitud de 159 metros, dista de Castellón 49 kilómetros y tiene una población de 4.362 habitantes («Xivertins»). Su término limita con los de Salsadella, Santa Magdalena de Pulpís, Peñíscola, Torreblanca, Cabanes, Benloch, Villanueva de Alcolea y Cuevas de Vinromá.

En la Sierra de Irta, que la esconde del mar, se encuentran los restos del Castillo de Xivert, a cuyos pies vivía la población primitiva hasta que los árabes la trasladaron al llano, dándole su emplazamiento definitivo. Alcalá pasó a poder de los cristianos en el año 1233, en que fue reconquistada por los Caballeros Templarios.

De los varios monumentos que se incluyen en su solar destacan la Iglesia y la Torre del campanario. La Iglesia se comenzó a construir en el año 1736 y se terminó en 1766, iniciándose en 1784 los trabajos de la Torre que finalizaron en 1803. De planta octogonal y 68 metros de altura, utilizando piedras de caliza blancas, el

campanario tuvo por arquitecto a J. Barceló, natural de Alcalá, que proyectó una Torre gemela en el lado opuesto de la fachada que no llegó a realizarse. Sobre la esbeltez y elegancia del centinela chivertense no es necesario dar detalles, su apostura y armonía captan la atención del viajero que circula por sus inmediaciones, fijándose en su retina y exigiendo un comentario elogioso de la Torre de Alcalá.

Saliendo de la población en dirección a Barcelona encontramos la Bodega, fundada en 1966 y que es una sección de la Cooperativa Agrícola San Isidro. La función de la Bodega se está limitando, ya que el Señorito que vinificaban se ha arrancado en su casi totalidad (en el año 1983 obtuvieron 58.000 litros) y sólo se utilizará para vinificar los excedentes de uva que tenga la Cooperativa, pues la inmensa mayoría de viñedos que se cultivan son de uva de mesa, siendo sus variedades el Rosetti que supone el 80 por ciento, Moscatel, Alfonso Lavallé y Cardenal. Ahora se está adaptando el Moscatel italiano y se vuelve al Rosetti primitivo de menor producción pero mayor calidad. Las partidas del término de Alcalá con mayor cantidad de viñas son: La Foya, El Palau, Montserrat, Camp, Quart, Cervera, Amplaries y Calvari. Las enfermedades que más afectan a los viñedos son el mildew que normalmente aparece si llueve en primavera, y el oídio que aquí llaman «sendra» y que se presenta por el exceso de calor. El cultivo es casi todo en «espaldera» podando la viña de modo que tenga un solo plano vertical. Proceden



Cultivo en «espaldera»

al «despampe» (despampat), quitando las hojas para que el sol entre directamente a los racimos y les dé color, ya que la «vista» se cotiza en el mercado.

La Cooperativa ha mantenido su producción en los últimos diez años, durante la campaña de 1983 fue de 560.000 kg. uva, a los que hay que añadir 1.000.000 kg. de los agricultores particulares, para tener el total de la cosecha. Ya se ha dicho que vinifica los excedentes de uva que no vende para el consumo directo, obteniendo un vino blanco de 12,5 grados, afrutado y ácido que se reparte entre los socios.

En Alcocebre los viñedos existentes son Moscatel italiano, Moscatel del terreno, Cardenal y Alfonso Lavallé, el Rosetti en cambio no se adapta y dicen que es debido a la brisa directa del mar.

A las vides de Alcalá se les augura una larga vida, han sido seleccionadas sus variedades para que den uva-fruta y su rentabilidad es bastante buena, gracias a ello podemos abandonar nuestras miradas, cual navíos en verdes mares, deslizándose en los lozanos llanos de esta tierra.

BENLLOCH. Enclavado en la Comarca de la Plana alta, con una superficie de 43 kilómetros cuadrados, una altitud de 325 metros y una población de 1.156



Bodega Vinícola San Abdón y San Senén de Benlloch



Benlloch

habitantes («Benloquins»), dista de Castellón 32 kilómetros. Le rodean Villanueva de Alcolea, Alcalá de Chivert, Cabanes, Vall d'Alba y Sierra Engarcerán.

Benloch está situado en la vertiente sur-este de la Sierra d'Engarcerán, en el centro del Pla de L'Arc y se trata, en efecto, de un «bello» pueblo, la denominación antigua de «Bell-lloc del Pla», no le fue impuesta al azar, es pura justicia.

El poblado primitivo se ubicaba un kilómetro al sur del actual en las alquerías de Benifaixó y Tahalfazar. La Iglesia Parroquial dedicada a la Asunción de la Virgen se construyó en 1650.

En sus campos se cultivan los cereales, almendras, olivos y vid, pero la emigración es de un 35 por ciento, que equivale a quedarse con dos terceras partes de sus vecinos.

Llegando a Benlloch por el desvío señalado de la carretera que va de Cabanes a San Mateo encontramos, dialogando con los pinos que la acompañan, La Bodega de la Cooperativa Agrícola La Unión, edificio grande y espacioso, fundado en 1958, con viñedos como guardaespaldas y encima el cielo azul.

Las partidas vinícolas más importantes son: Carrascals, Ermita, Fondos y Llecunes, que estaban invadidas hace 5-6 años por cepas de Señorito en un 75 por ciento, Edo en un 15 por ciento y el 10 por ciento restante se repartía entre Monastrell, Garnacha y Escañabella. Pero hoy que se están arrancando los híbridos con rapidez, el censo de vides supervivientes se reducirá a un 10 por ciento, ya que según se me ha explicado, la reconversión o repoblación con viníferas no se efectuará.

La producción del año 1983 dio las cifras de;

1.200.000 kg. uva de los que se elaboraron 840.000 litros de vino en la proporción de:

1.000.000 kg. híbridos.	700.000 litros de Señorito
200.000 kg. viníferas.	140.000 litros de claretos

El año de más producción fue 1973 con:

4.500.000 kg uva, que correspondieron a 3.150.000 litros de vino.

El Señorito lo destinan a las alcoholeras, y los claretos de viníferas son de un color cereza pálido, afrutado y fresco de 11-12 grados. Económicamente el kilogramo de uva les resulta a 8 pesetas y el litro de vino 11-13 pesetas. Las enfermedades de sus viñedos son el mildew, oídio y polilla.

En el Ayuntamiento conservan un diploma premiando a Benloch por la cantidad de vino Monastrell que enviaban a Benicarló para ser exportado desde allí por mar, en el siglo XIX.

Aflige comprobar que una población como ésta en la que el vino tanto ha supuesto, pueda quedarse, en un futuro próximo, con la décima parte de sus viñe-

dos habituales, mas la prohibición de los híbridos y la no substitución de éstos por viníferas, dirige hacia esta situación los campos de Benlloch. Las bodegas de particulares que habían han cerrado sus puertas, indicando con ello las dificultades que se han cernido sobre la vid. La Bodega Cooperativa por su parte no escatima esfuerzos intentando superar el trance, y creo, porque he conocido a su gente, que lo conseguirán.

CABANES. (Cabanes de L'Arc). Pertenece a la Comarca de la Plana Alta, tiene una superficie de 131 kilómetros cuadrados, una altitud de 294 metros, dista 26 kilómetros de Castellón y sus habitantes («Cabanuts») suman 3.050. Su término contacta con los municipios de Benlloch, Alcalá de Chivert, Torreblanca, Oropesa, Benicasim, Puebla de Tornesa, Villafamés y Vall d'Alba.

Al oeste de Cabanes, en el valle conocido como el «Pla de l'Arc», se encuentra el Arco Romano, monumento nacional, situado en la Vía Augusta y formado por dos columnas áticas en las que descansa el arco, cuyo estado actual es bueno, pero que en su construcción primitiva era mayor y de magnífica estampa.

En la zona de la costa están la Ribera de Cabanes y Torre la Sal, que corresponden al antiguo municipio de «Albalat dels Anecs», que fue agregado en 1575 a Cabanes, en la que con anterioridad se habían trasladado los vecinos de Miravet.

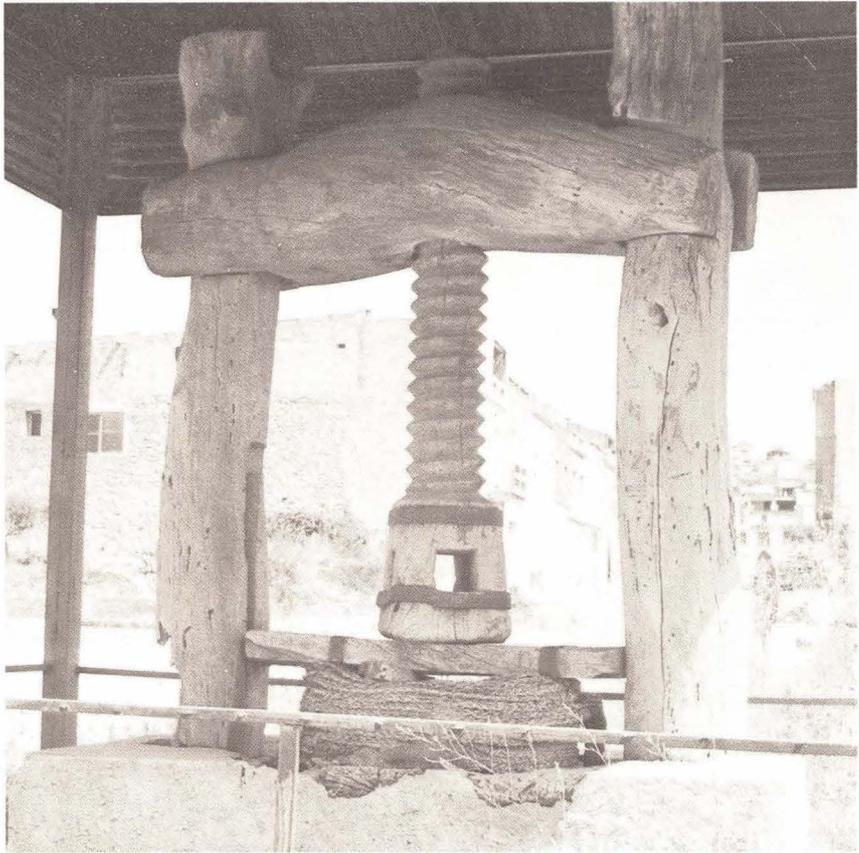
La Iglesia Parroquial bajo la advocación de San Juan Bautista se concluyó en 1764. En la sierra de «Les Santes» se emplazan las ermitas de Santa Águeda y Santa Lucía, en las que se venera a la patrona de la villa de Nuestra Señora del Buen Suceso.

Se cultiva el 50 por ciento de su suelo, hay regadío con naranjos y hortalizas, y secano en el que se dan cereales, almendros, algarrobos, olivos y vid. Su población ha disminuido en un 20 por ciento.

Entrando a Cabanes por la carretera de Borriol a San Mateo en dirección norte, localizamos a la izquierda, la Bodega de la Cooperativa Agrícola Nuestra Señora del Buen Suceso, situada en una explanada y en la que junto al tráfico rodado se aposenta una prensa de tornillo, antigua y de madera, que bajo un templete protector sacia la curiosidad de los entendidos, y que ha de interpretarse como un monumento al vino.

Las variedades de vid cultivadas se limitan prácticamente al Señorito y Edo, que encuentran su aposento en las partidas de Berich, Rosal Redó, Foes, Coll dels Martins, Ampletes y Pla.

Al ser sus cepas híbridas se está procediendo a su arrancado, pero no reconvierten en viníferas, de tal modo que la supervivencia de esta Bodega es muy dudosa, cosa que sería lamentable porque el edificio que se construyó en 1960 representa una capitalización y unos puestos de trabajo que se perderán. En este sentido daré



Prensa de madera a tornillo, frente a la Bodega de Cabanes

unas cifras de producción que hablan por sí solas y cuya gráfica es una curva en descenso alarmante.

Año 1970:

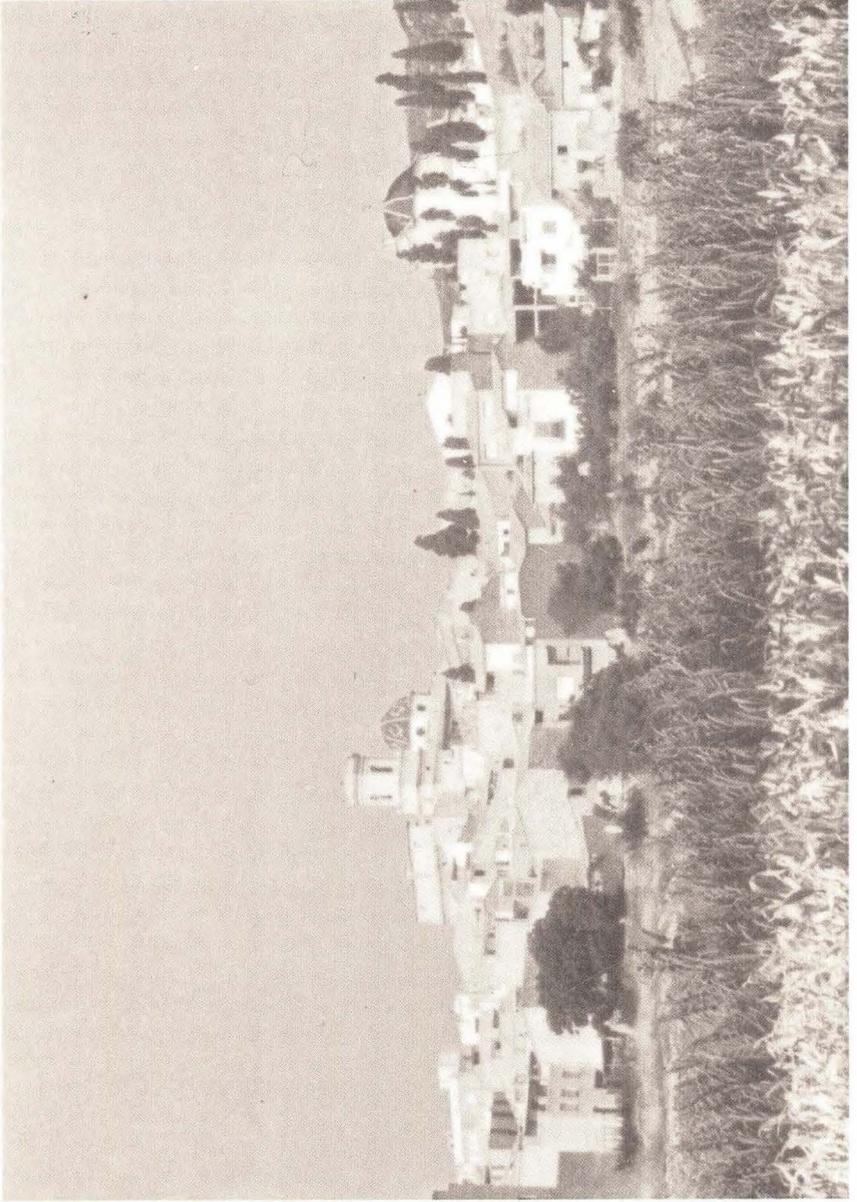
5.000.000 kg. uva. 3.500.000 litros vino

Año 1983:

800.000 kg. uva. 560.000 litros vino

Para el año 1984 las cifras calculadas son:

200.000 kg. uva. 140.000 litros vino



Cuevas de Vinromã

CUEVAS DE VINROMÁ. Situada en la Comarca de la Plana Alta, posee una superficie de 136 kilómetros cuadrados, una altitud de 198 metros, dista de Castellón 46 kilómetros y la habitan 2.450 vecinos denominados «Covarxins», que en lo que va de siglo han tenido una emigración de un 30 por ciento. La limitan los términos de Tírig, Salsadella, Alcalá de Chivert, Villanueva de Alcolea, Sarratella y Albocácer.

Abundan las pinturas rupestres del Barranco de Valltorta en la «Cova Alta del Lledoner», la «Saltadora», «Calçades de la Mata», y en el «Cingle de l'Ermita».

En el mismo pueblo estaba el castillo árabe de Avenromá, que ejercía su dominio sobre Cuevas, Albocácer, Sarratella, Tírig, Torre Endoménech y Villanueva de Alcolea.

La parte antigua del pueblo, vigilando el cauce de la Rambla de Sant Mateo desde el montículo rocoso que cimienta sus raíces, dimana un regusto a viejo que hechiza. Su vetustez, intrínsecamente árabe, le confiere un sello de tiempos pasados a sus calles ascendentes, que no las puedo imaginar sin galanura y misterio. Su hija natural es la nueva Cuevas, desparramándose en el llano con calles anchas y rectas, pero sin soltar la mano del casco viejo, como una rama unida al tronco, y es aquí, en lo reciente, donde se inauguró en 1956 la Bodega de la Cooperativa Agrícola San Isidro, edificio de nueva planta con todo lo necesario para la elaboración del vino.

Esta Bodega trabaja con las siguientes variedades de vid: Macabeo, Escañabella, Vernasa, Embolicarie y Señorito. Y las mejores partidas con viñedos son: Pla de la Mata, Colomé, Foes, Cañamares y El Molinet. Existe una llamada de «Baix» en la que no hay ninguna vid, pero que tiene un monte con el sugestivo nombre de «Entreviñas».

El Señorito que obtiene lo destinan para las alcoholeras, y su producción de vino para el consumo la basan en un blanco de 12 grados con Macabeo, Escañabella y Vernasa blanca, y un tinto de 11,5 grados con Embolicaire y Vernasa negra, ambos totalmente comercializables.

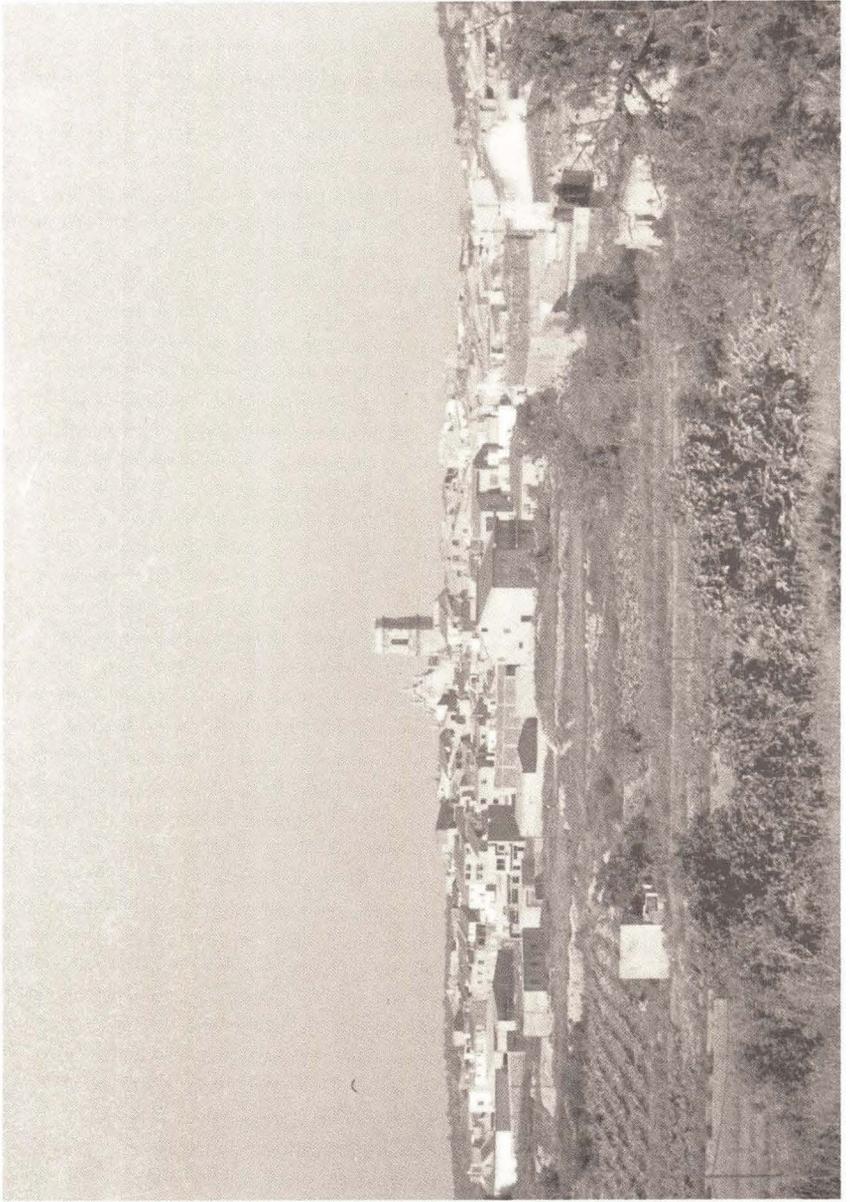
La cosecha de 1983 fue de:

500.000 kg. uva blanca.	350.000 litros vino blanco
400.000 kg. uva negra.	300.000 litros vino tinto

La mejor temporada, la de 1975 arrojó un balance de:

1.250.000 kg. uva blanca.	850.000 litros vino blanco
1.100.000 kg. uva negra.	770.000 litros vino tinto

La erradicación de los híbridos supone para Cuevas un duro golpe, porque sus tierras que se cultivan en un 44 por ciento con vid, olivos y almendros, son sensibles a las heladas, y sabido es que el Señorito vuelve a brotar después de haber padecido los rigores del frío, lo que no ocurre con otras plantaciones. La Bodega Cooperativa tratando de paliar la situación experimenta con nuevas viníferas



La Jana

blancas y negras con las que espera replantar los campos de híbridos. Conociendo la capacidad y empeño de sus hombres hay que conjeturar que la probabilidad de que lo consigan es muy grande. Dios lo quiera.

LA JANA. Población de la Comarca del Bajo Maestrazgo tiene 1.272 habitantes conocidos por «janers» y «janencs», una superficie de 19,6 kilómetros cuadrados, una altitud de 229 metros y la separan de la capital de la provincia 72 kilómetros. Establece sus límites con Canet lo Roig, Traiguera, Cervera del Maestre, San Mateo y Chert.

En 1540, el Maestre de Montesa Francisco Llansol erigió en villa al lugar de La Jana. Su Iglesia Parroquial dedicada a San Bartolomé data de 1698.

Sus tierras se cultivan en un 85 por ciento con almendros, olivos y vid, además de un poco regadío que les abastece de verduras y frutas. Las variedades de vid son Macabeo y Escañabella, que aquí fonetizan Ascanadella, y las enfermedades que padecen con más frecuencia estos viñedos el mildew, oidio y clorosis. Las partidas vinícolas se llaman «Llecunes» y «Plans», pero lo cierto es que existen vidueños en todo el término, ya que sus tierras son muy aptas para este arbusto.

En la Jana, pueblo hermoso y único, se da un detalle a considerar, que no se repite corrientemente, y es que tiene dos Bodegas Cooperativas, independientes una de la otra y que localizaremos primero saliendo de la población por carretera en dirección a San Mateo, junto a las últimas casas y situadas una en frente de la otra, de modo que la Bodega de la Cooperativa Agrícola San Antonio queda a la derecha y la Bodega de la Cooperativa Agrícola San José a la izquierda.

La Bodega Cooperativa de San Antonio tuvo una producción en el año 1983 de:

150.000 kg. uva. 110.000 litros vino

Esta Bodega es la de más reciente construcción y nos facilita la tarea con la afabilidad de sus empleados. El vino que elaboran es un blanco ambarino, afrutado y fresco de 12'6 grados, muy apto para el consumo diario, utilizando un 90 por ciento de uvas Macabeo y un 10 por ciento de Escañabella es la proporción para obtenerlo. Al socio le resulta económicamente a 9'50 pesetas el kilogramo de uva y a 13-14 pesetas el litro de vino.

La Bodega Cooperativa de San José cosechó en 1983:

510.000 kg. uva. 380.000 litros de vino

Emplean un 75 por ciento de Macabeo y un 25 por ciento de Escañabella, lo que les da un vino blanco de 12 grados que venden a un elaborador de Almazora. Obtuvieron un rendimiento de 13-14 pesetas litro.

La problemática de La Jana en cuanto al vino reside en la baja cotización de éste, y el agricultor sabiendo que cualquier otro cultivo le rendirá mucho más,



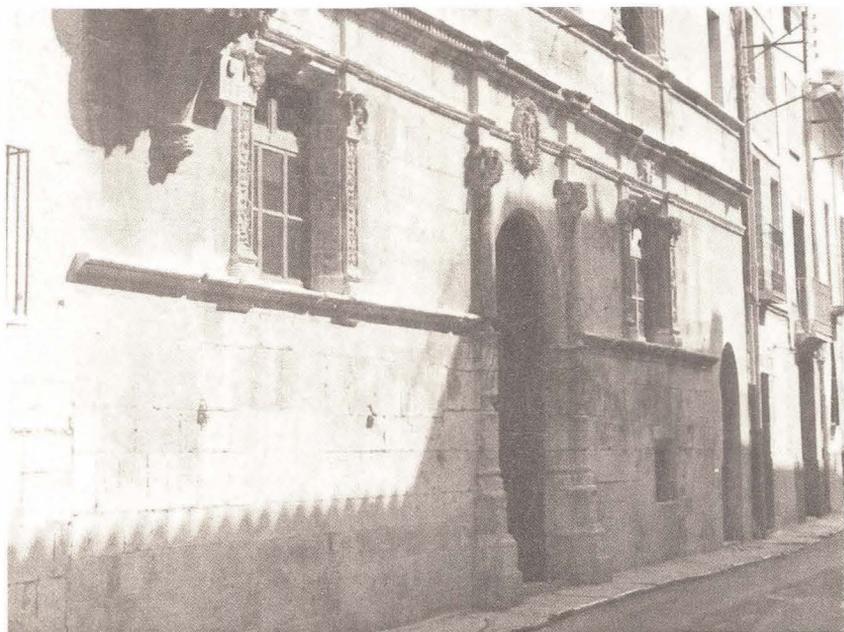
Eva se cubre con la hoja de «parra». Capitel románico de la Iglesia Arciprestal de San Mateo

duda entre mantener la tradición de la vid o cambiar estructura acercándose a lo positivo.

SAN MATEO. Conocida como la capital del Bajo Maestrazgo, comarca a la que pertenece, tiene una población del 2.140 habitantes («sanmateuans»), una superficie de 65'1 kilómetros cuadrados, una altura sobre el nivel del mar de 325 metros, y dista de Castellón 65 kilómetros. Establece sus lindes con Chert, La Jana, Cervera del Maestre y Salsadella.

La villa de San Mateo debe su fundación como tal a Jaime I en 1233. En ella se reunieron las Cortes del Reino en varias ocasiones. Felipe II la visitó en 1586. El archiduque Carlos de Austria la sometió en 1705, y los franceses en 1810.

Su Iglesia Arciprestal de estilo gótico data del siglo XIII, la puerta principal románica de gran belleza tiene unos capiteles con relieves, y en uno de ellos se aprecian claramente las figuras de Adán y Eva cubiertos con la hoja de la parra. En 1414 se celebraron en su interior unas controversias cristiano-rabínicas presididas



Fachada del Palacio del Marqués de Villores. Aquí se encuentran las oficinas de la Bodega Cooperativa San Isidro de San Mateo

por Benedicto XIII (el Papa Luna de Peñíscola). Y en ella abdicó en 1429 el Papa Clemente VIII (Gil Sánchez Muñoz), con lo que finalizó el Cisma de Occidente.

La fascinación que ejerce San Mateo la podemos atribuir al fluido histórico de sus calles y edificios, entre éstos debemos citar el palacio del Marqués de Villores con fachada renacentista, el palacio de la Familia Borrull de estilo gótico en su frontis, el convento de monjas Agustinas, las fuentes de La Virgen y del Ángel, y en las cercanías la ermita de Nuestra Señora de los Ángeles.

La agricultura se fundamenta en el olivo, la vid, cereales y almendros, cultivando el 64 por ciento del suelo.

Las variedades de vid son el Embolcaire en un 75 por ciento, Monastrell en un 15 por ciento y Cruixillo un 10 por ciento para los vinos tintos. Macabeo y Escañabella para los blancos. Se aposentan preferentemente en las partidas de Cuatremichanes, Carrascals, Molins, Fontetes, Puntarrons y Balagueres. Y las enfermedades que suelen padecer el mildew, oídio y la «Cocholí» que creo se puede identificar con la larva de la polilla *cochylis*.

Si se llega a San Mateo por el sur, antes de entrar en la población y a la izquierda de la carretera, encontramos la Bodega Cooperativa San Isidro, construcción



Fuente del Ángel. San Mateo

con dos cuerpos grandes y una explanada. Es de las mayores de la provincia y tiene las oficinas en la planta baja del soberbio palacio del Marqués de Villores. Han tenido el acierto de vender sus vinos embotellados, además de a granel.

Las cifras de la cosecha de 1983 fueron de:

1.596.000 kg. uva. 1.300.000 litros de vino

que se desglosan en:

850.000 kg. uva blanca. 600.000 litros v. blanco
 746.000 kg. uva negra. 500.000 litros vino tinto

Durante los años 1963, 64, 65, 66 la producción osciló sobre:

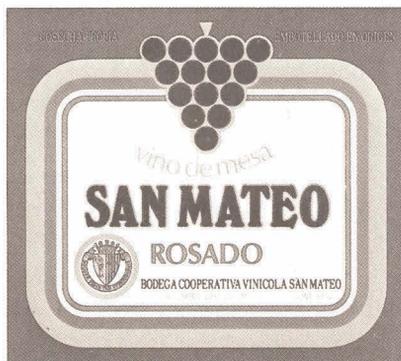
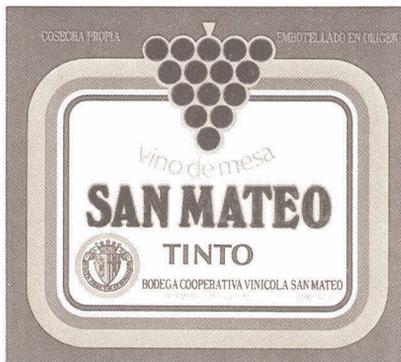
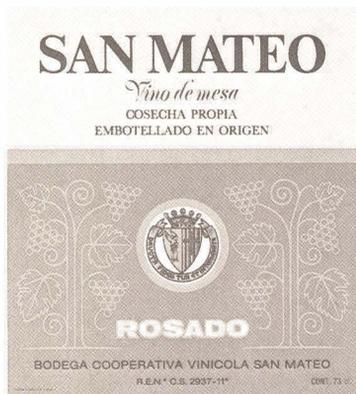
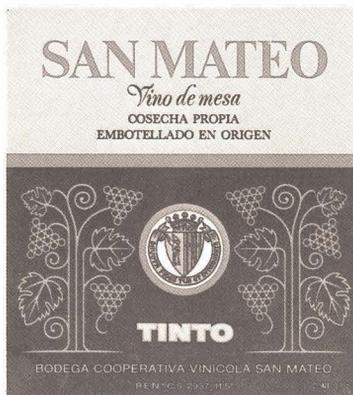
5.000.000 kg. uva. 3.500.000 litros vino

La presentación de sus vinos embotellados es:

Blancos: Vino de Mesa. Maestrat 2.º año. San Mateo Reserva 5 años.

Rosados: Vino de Mesa. Maestrat 2.º año.

Tintos: Vino de Mesa. Maestrat 2.º año. San Mateo Reserva 5 años.



San Mateo

RESERVA



5 Años

COSECHA PROPIA · EMBOTELLADO EN ORIGEN

BODEGA COOPERATIVA VINICOLA SAN MATEO

R. EMB. 2937 CS-15º

Los tres tipos de Maestrat 2.º año son de 12-13 grados y resultan baratos para la calidad que encierran. Los dos Maestrats Reserva 5 años con 15 grados se pueden colocar entre nuestros mejores vinos y creo que si les dieran menor graduación sus cualidades se harían más notorias.

El Reserva 5 años blanco es un ambarino brillante con aroma denso, gusto redondo y persistente, y que servido frío con pescados, mariscos y entremeses, deriva en un acierto.

El Reserva 5 años tinto de color rubí subido, tiene un bouquet vivo y fragante, y un sabor constante y cálido. Indicadísimo con las carnes asadas.

La Bodega de San Isidro es de las que superarán la crisis vinícola, intentan promocionar sus vinos siempre que se les presenta una ocasión y están abriendo

VINO DE MESA



Maestrat

2º AÑO

Cosecha Propia - Embotellado en Origen
Bodega Cooperativa Vinícola San Mateo

R. E. Nº 2937 CS

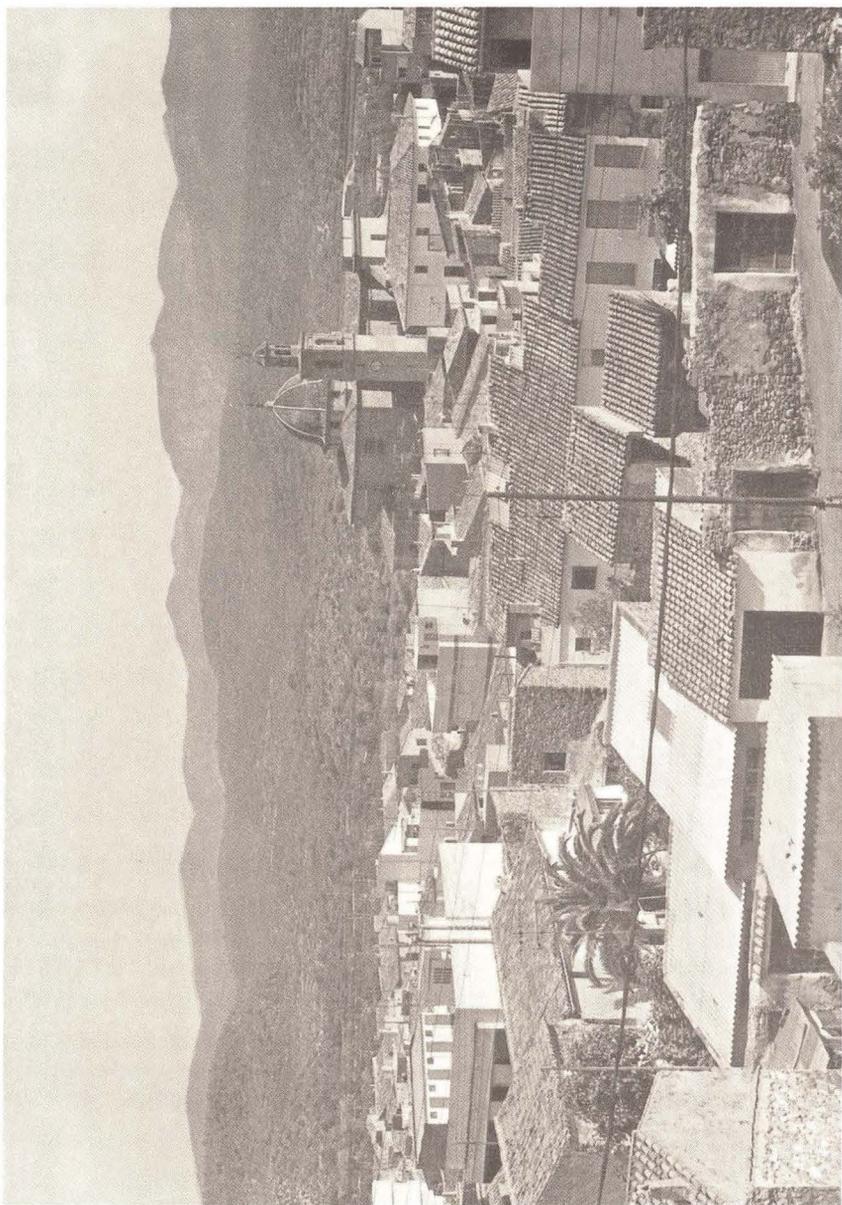
13º



mercado en nuestra provincia. Si añadimos a ello la bondad de sus caldos hemos de entender que la supervivencia está consolidada.

Pasear por las calles de San Mateo es una delicia que les recomiendo, y si lo hacen, capten el detalle sutil que emana de esas botellas con «sus vinos», ocupando la primera línea en los escaparates, erguidas y gallardas, pregonando la unión de un pueblo.

SONEJA. Situada en la Comarca del Alto Palancia, tiene una población del 1.600 habitantes, una superficie de 29 kilómetros cuadrados, una altitud de 263



Soneja



Bodega de Nuestra Señora de la Asunción, de Soneja

metros y dista de Castellón 47 kilómetros. Contacta con los términos de Almedíjar, Azuébar, Chóvar, Alfondeguilla, Sot de Ferrer, Segorbe, Castellnovo y la provincia de Valencia.

Su Iglesia Parroquial se terminó en el siglo XVIII, es de estilo neoclásico y está bajo la advocación de San Miguel Arcángel.

El suelo de Soneja es de calizas y margas terciarias muy aptas para la fabricación de yesos. Se cultiva el 56 por ciento de su superficie con olivos, algarrobos, frutas y cereales. Las viñas que les quedan son las que sobrevivieron al empuje de las cerezas que a su vez ceden el terreno ahora a la presión de los nísperos. Hay regadío con naranjas y hortalizas.

Siguiendo la carretera de Sagunto a Segorbe, al llegar a la altura de Soneja veremos a la derecha el edificio de la Bodega de la Cooperativa Agrícola de Nuestra Señora de la Asunción, que desde su altopzano parece velar por la villa.

La producción en los últimos años de este Bodega es más romántica que real, pero a pesar de ello continúa y no piensa cerrar. En el año 1983 cosecharon:

6.000 kg. uva. 4.500 litros de vino



Traiguera parece emerger de sus viñedos

Cuando el Alto Palancia tenía viñedos y se recolectaban uvas en cantidad, de ello hace ya cuarenta años, Soneja arrojaba unas cifras de 500.000 kilogramos uva, pero la elaboración de los vinos era pobre, fue al formarse la Bodega cuando el vino tuvo más calidad.

Las variedades de vid que cultivan son Merseguera y Garnacha, y de ellas obtienen un vino rosado de 12-13 grados que distribuyen entre sus socios.

Soneja siempre ha gozado de nuestras simpatías por su luminosidad, su Calvario, su colorido, sus gentes, su río, su vega, su temple y su carácter, pero ahora tenemos un motivo más, su Bodega, baluarte definitivo que casi por sentimentalismo no permite que el vino se desvanezca en el Alto Palancia. Mis felicitaciones y admiración a esos socios que con su trabajo la sostienen. Suerte.

TRAIGUERA. Perteneciente a la Comarca del Bajo Maestrazgo, tiene una superficie de 60 kilómetros cuadrados, una altitud de 271 metros, una población de 1.800 habitantes («traiguerins») y la separan de Castellón 76 kilómetros. Establece límites con San Rafael del Río, San Jorge, Cervera del Maestre, La Jana y Canet, lo Roig.

Conserva edificaciones góticas y renacentistas. Su Iglesia Parroquial dedicada a la Asunción de Nuestra Señora es del siglo xvii. A dos kilómetros está situado el Real Santuario de la Virgen de la Salud, con palacio, iglesia y hospedería. El palacio se atribuye a Felipe II. Posee también un bonito Museo Parroquial.

Se cultiva el 61 por ciento de su suelo con almendros, olivos, frutas y vid. La ganadería avícola y porcina está teniendo bastante auge.

La Bodega de la Cooperativa Agrícola «El Progreso» está en la calle Dr. Bareda, número 11 entrando a Traiguera desde Vinaroz a la izquierda y es una edificación nueva con capacidad más que suficiente para sus funciones.

Las variedades de cepas se limitan a Escañabella con un 70 por ciento del total y Macabeo con un 30 por ciento. Las partidas con más viñedos son la Quintina y Freginals. Las enfermedades que se dan en la vid son el mildiu, oídio y polilla.

Elaboran un vino blanco afrutado de 11'5 grados que se vende al por mayor y también lo reparten entre los socios.

La producción de uva sigue una línea descendente en los postreros años por la baja rentabilidad de la viña, circunstancia que obliga al agricultor a cambiar sus plantaciones, siendo cada vez menor el número de viñedos en beneficio de almendros y olivos. Con facilidad se puede observar en los campos que junto a la vid crecen los almendros y esto se ha de traducir por el arranque de las cepas cuando la almendra ya sea productiva.



Useras



Bodega Cooperativa Vinícola San Onofre, de Torre Endoménech

Las cifras que esta Bodega tuvo en 1983 fueron:

291.000 kg. uva. 175.000 litros de vino

No quisiera demostrar mi querencia por Traiguera, pero como conozco y aprecio a sus gentes he de dejar constancia de ello. Mi vínculo con el pueblo, sus calles, sus vecinos y su tierra es efectivo a pesar de su ocasionalidad.

TORRE DE ENDOMÉNECH. Pequeña población localizada en la Comarca de la Plana Alta con 404 habitantes, 3'2 kilómetros cuadrados de superficie, 306 metros de altitud y 53 kilómetros de distancia hasta Castellón. Sus límites son claros ya que se encuentra enclavada dentro del término de Villanueva de Alcolea.

Se cultivan el 90 por ciento de sus tierras como almendros, olivos, algarrobos, viñedo y cereales.

La emigración personificada en los jóvenes está reduciendo el número de «torrers» o «torratins», quedando los adultos como generación activa.

Entrando al pueblo en dirección este, a la derecha y junto a la carretera está la Cooperativa Vinícola San Onofre, fundada en 1965 y rodeada de viñedos por el momento. Las variedades de vid que cultivan son Señorito, Escañabella, Macabeo y Terrer. Que crecen en las partidas del Vilar, Puente Viejo y el Pla.

Su producción en 1983 ha sido de:

450.000 kg. de uva. 300.000 litros de vino

La mejor cosecha fue la de 1976 con:

1.500.000 kg. uva. 850.000 litros de vino

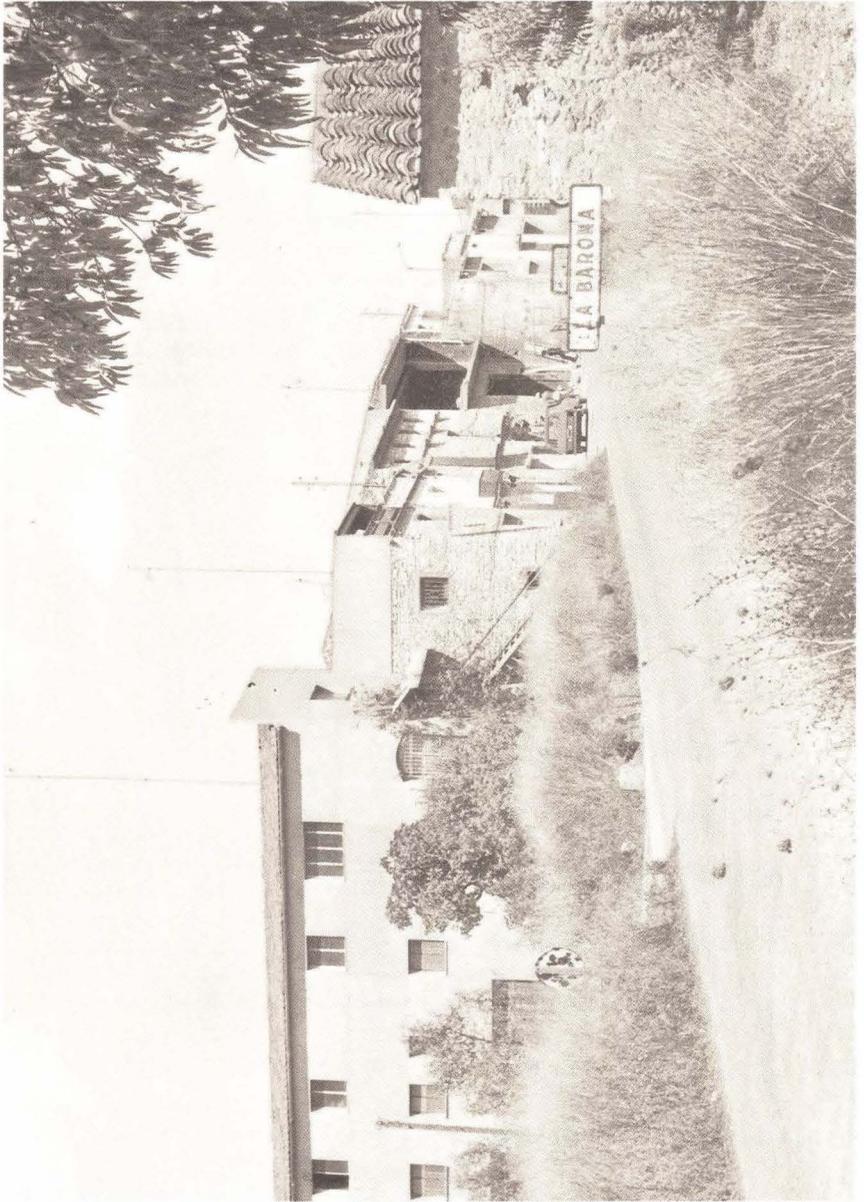
Se está procediendo al arranque de los híbridos, cobrando la indemnización pero no replantan, por lo que las perspectivas de la reconversión no son halagüeñas, calculándose que les quedarán 20 hectáreas de viníferas. Esto junto a la emigración pone en grave peligro la pervivencia del vino en esta villa gema. Con anterioridad elaboran el Señorito, tinto claro, que les resultaba rentable, pero ahora al destinarlo a las alcoholeras ha perdido cotización.

Torre de Endoménech es pequeño, mayor y resplandeciente.



Bodega Vinícola de Useras

USERAS. Conocida antiguamente por «Masías de Urrea» se incluye en la Comarca del Alcalatén. Tiene 1.500 habitantes, una superficie de 77 kilómetros cuadrados, una altitud de 407 metros y dista de Castellón 80 kilómetros. Está rodeada por Culla, Sierra Engarcerán, Vall d'Alba, Villafamés, Costur, Figuerolles, Lucena del Cid y Adzaneta.



La Barona, con fama de buenos vinos, es un agregado de Vall d'Alba



Bodega Vinícola San Isidro, de Vall d'Alba

preferentemente en las partidas del Pla de l'Arc, Pla de Villafamés y Pla de la Barona.

La cosecha de 1983 supuso:

600.000 kg. uva. 420.000 litros de vino

que se desdoblaban así:

520.000 kg. de uva híbrida. 364.000 litros híbrido

80.000 kg. viníferas. 56.000 litros vino

En el año 1973 se recolectaron:

4.000.000 kg. uva. 2.800.000 litros vino

Tal como está ordenado se van arrancando los híbridos, pero no se replantan viníferas, si analizamos las cifras dadas anteriormente verificaremos la importancia por su volumen de los híbridos, que en su ausencia dejarán la producción francamente mutilada. En Vall d'Alba, uno de los pueblos que más se identificó con el Señorito, he visto verdaderas montañas de cepas arrancadas. Entristece contemplar esos montones de viñas secas con las raíces al sol, esperando convertirse en brasas. La viticultura, aquí, tiene ante sí un camino angustioso, el tiempo nos dirá el resultado. Vall d'Alba con su nombre de ensueño merece requiebros, no contradicciones.



Bodega Cooperativa de Villafamés

VILLAFAMÉS. Ubicado en la Comarca de la Plana Alta, con una altitud de 391 metros, una superficie de 99 kilómetros cuadrados, una población de 3.016 habitantes de los cuales 1.500 residen en el núcleo urbano y el resto en anejos como San Juan de Moró, Masía Flors, Correntillo, Baseta y Pla de Lluch. Dista de Castellón 24 kilómetros y establece sus lindes con los municipios de Useras, Vall d'Alba, Cabanes, Puebla Tornesa, Borriol, Alcora y Costur.

Villafamés es uno de nuestros pueblos con más embrujo, aupado en su montaña y observado por su Castillo, campea el valle que lo circunda. De origen árabe (se llamó Villa-Hamez), fue poblada por los cristianos una vez la conquistó Jaime I, para pasar posteriormente a ser dominio de la Orden de Montesa. Su Iglesia es del siglo xvi. Sus inquietudes han cristalizado en el Museo de Arte Contemporáneo y el Museo del Vino, de éste último hablaremos luego.

Se cultiva el 68 por ciento de su suelo con olivos, cereales, frutales y vid. Hay poco regadío. Produce vino, aceite y cerámica.

La Cooperativa Vitivinícola de Villafamés se sitúa en la salida de la población, a la izquierda de la carretera que va a la Barona. Las variedades de viña acusan una mayoría para los híbridos que suponen el 90 por ciento de los viñedos (Seño-



Botellas de vino de Villafamés

rito y Edo a partes iguales) y que en la actualidad están siendo arrancados. El 10 por ciento restante se lo reparten Macabeo, Embolicaire, Escañabella y Bobal. Hay fundadas esperanzas de replantar viníferas. Las partidas vinícolas se comprenden todas en el Pla, y son les Cloches, les Alquerietes, el Camp y el Estret.

El vino que producen del híbrido se destina para alcohol, y comercializan el Macabeo. Tiene un rosado de 12 grados, un tinto de 14 grados, y el Macabeo blanco de 14 grados. Económicamente al agricultor le resulta el kilogramo de uva a 13 pesetas y el litro de Macabeo a 25 pesetas.

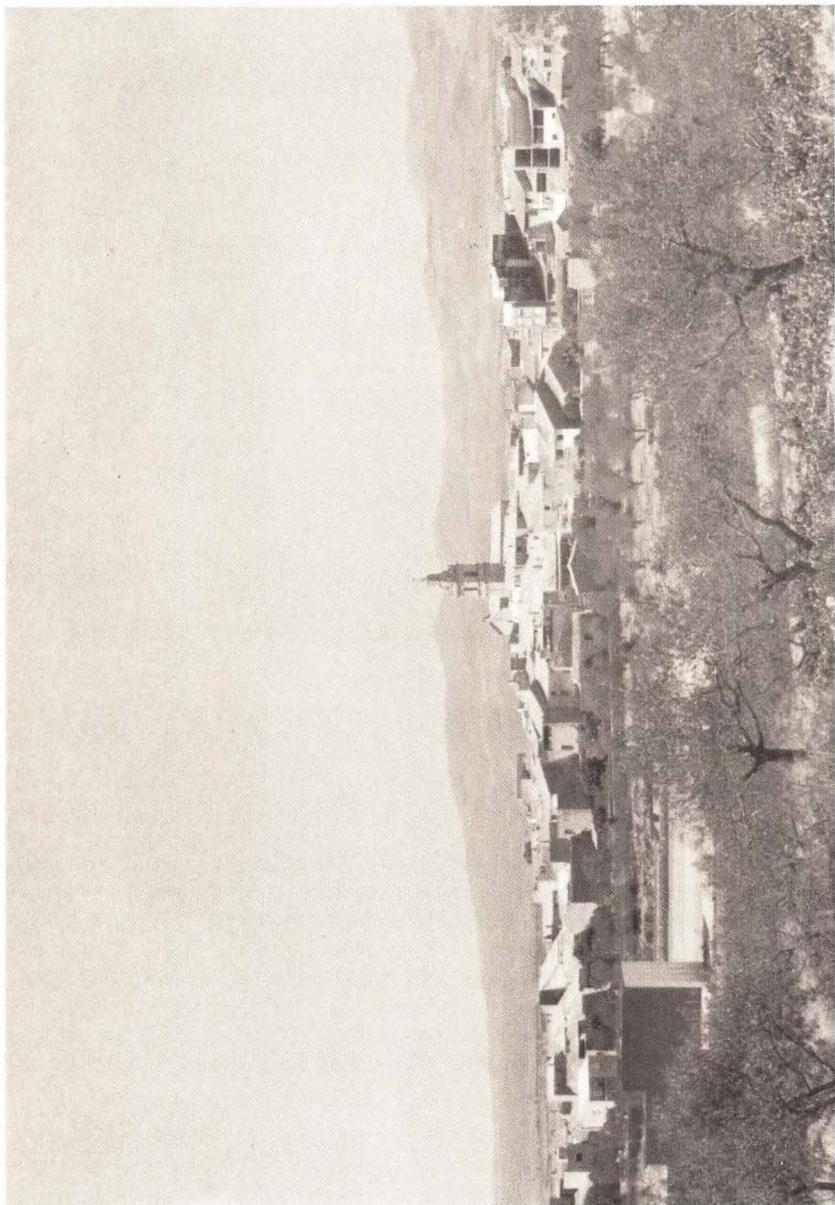
En el año 1983 se recolectaron:

1.900.000 kg. uva. 1.300.000 litros vino

La mejor cosecha fue la del año 1973, que dio:

6.500.000 kg. uva. 4.500.000 litros vino

En Villafamés tuvieron la genial idea de crear un «Museo del Vino», abierto al público, y en el que existen una colección de botellas de los más variados vinos en unas vitrinas al efecto, una prensa de madera a tornillo y varios utensilios de aplicación en la viticultura, y la sección de documentación con manuscritos, cartas, actas, etc, de muy distinta cronología, merecedores de un singular estudio.



Villanueva de Alcolea

Para habilitar el Museo del Vino se optó (y se acertó) por una casona antigua, de localización perfecta, construyendo esquina frente a la plaza del Ayuntamiento, con la hidalga arquitectura propia del Levante postmedieval. Su fachada, toda de piedra artesanal, mantiene la armonía, serenidad y señorío de sus mejores tiempos, y en ella, el portalón que franquea sus secretos está enmarcado por la belleza de un arco de medio punto de la mayor pureza, cuyas largas y equivalentes dovelas, concluida la semicircunferencia, descansan sobre las piedras que le hacen de jambas.

Pero es obligado reconocer que la apuesta del continente no se ve correspondida por el contenido. La calidad intrínseca habría de ser mucho mayor. Si Villafamés tuvo la feliz concepción de su Museo del Vino, único en nuestra región, por su gran tradición vinícola es digna de recibir de la aportación desinteresada de todo aquel que con su ayuda, pueda aumentar el caudal histórico-costumbrista del mismo. Debería suspensarse el honor que supone contribuir al engrandecimiento de este Museo, porque al sorprendernos gratamente admiraríamos más la villa.

El carisma de Villafamés hay que «palparlo». Vayan.

VILLANUEVA DE ALCOLEA. Denominada antes «Vilanova d'en Doménech», posee una población de 1.114 «vilanovins», pertenece a la Comarca de la Plana Alta, su superficie es de 65'5 kilómetros cuadrados, su altitud de 348 metros y dista de Castellón 35 kilómetros. La rodean Cuevas de Vinromá, Alcalá de Chivert, Benlloch y Sierra Engarcerán, con la particularidad de que dentro de su término, como perla en la ostra, está Torre Endoménech.

Sus tierras se trabajan en el 50 por ciento con la vid, olivo, almendros y cereales. Durante este siglo la emigración ha sido de un 50 por ciento.

La Cooperativa Bodega Vinícola San Antonio, se encuentra a la salida del pueblo en dirección a Torreblanca y a la derecha de la carretera. Se fundó en 1962.

Las variedades de vid cultivadas son: Señorito con el 75 por ciento del total, Macabeo, Embolicaire y Escañabella. Las partidas vinícolas: Llacunes, Pla de la Rosa, Carrascal, Camps y Ordenories. Elaboran vino tinto Señorito que se destina a las alcoholeras, y claretes y blancos.

La cosecha de 1983 fue de:

500.000 kg. uva. 300.000 litros vino

Y el mejor año 1974 con:

2.300.000 kg. uva. 1.500.000 litros vino

La transformación del Señorito en viníferas no parece ser una idea realizable, los bajos precios que reciben por sus vinos y el mayor rendimiento de otros productos, les inclina a no reconvertir, aunque sentimentalmente les duela.

Las Bodegas Cooperativas de nuestra provincia son el último bastión de nuestro vino, actualmente el 95 por ciento de nuestra capacidad vinícola está en sus manos, y aunque algunas de ellas están capeando las dificultades con muchos visos de éxito y posterior afianzamiento, no es menos cierto que en las más revolotea el espectro del cierre.

No hay que olvidar a ese ejército de viticultores particulares, que diseminados por la mayoría de pueblos de nuestra geografía, mantienen viva la semilla de una enotecnia primaria, cultivando sus viñedos y elaborándose el vino para ellos, sin comercializarlo, pero sintiéndolo.

ELABORADORES Y ENVASADORES

Las empresas dedicadas a la elaboración de vinos y derivados, que en otros tiempos eran muchas, están descendiendo alarmantemente su número. En los dos últimos años son seis las que han clausurado sus puertas, y las posibilidades futuras desaniman al sector.

Los factores que intervienen en esta depresión son variados, pero uno de ellos y que en este caso adquiere cada vez mayor importancia es la disminución del consumo de vinos comunes como contrapartida al aumento que experimentan los vinos de calidad. Dicho así hace pensar que la gente ha pulido su paladar y siente la satisfacción de beber un vino con clase (mis elogios para ellos), el tropiezo lo tenemos en que estamos mentalizados de que los buenos vinos necesariamente no son los nuestros, y por mucho que se esfuercen los elaboradores de nuestras tierras, no ven compensado su trabajo.

En reconocimiento a su meritoria labor, citaré a los doce elaboradores que actualmente cumplen su oficio legalmente autorizados.

Vicente Pérez Esteve, S. L. Gandía, 16. Castellón.

Fundada en 1925 por don Vicente Pérez Esteve. Su gerente es don Vicente Julio Pérez Domínguez.

Elaboran sus vinos con variedades Garnacha, Bobal, Tempranillo, Monastrell, Merseguera, Macabeo y Moscatel.

Producen: Cantalviento, rosado, blanco y tinto.

Moscatel San Vicente.

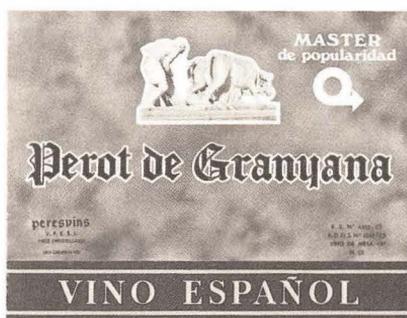
«Vicente Pérez» Gran Reserva.

Viña Garnacha

«Novell».

Uvaviva

«Perot de Grañana».



Produce: Tinto de 14 grados. Salustiano Barrachina.

Tinto, Clarete y Blanco, todos de 12 grados.

«Especial para el perolet» tinto de 11 grados.

Miguel Vidal Ferrer Polígono Industrial. Almazora.

Produce: Castalia, blanco, rosado y tinto, de tres años.

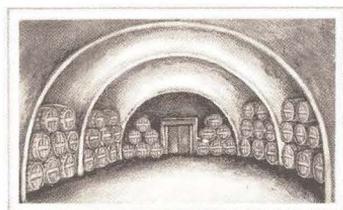
Trujal, blanco y tinto.

El Churret, de 14 grados.

Moscatal Vidal.

El Moscatel fue medalla de oro en las Fiestas de la Vendimia de Requena en 1978, y medalla de oro en los años 1983 y 84 en el Concurso Regional de Vinos de La Magdalena. Este Moscatel lo elabora con uvas de Oropesa y Alcalá de Chivert.

El Castalia rosado fue medalla de plata en las fiestas de La Magdalena de 1984.



Especial para EL PEROLET
La Barona

VINO DE MESA
R. E. 5.492/CS



TINTO

CS. G.

R. SANDAD I N.º 308005 CS

*Embotellado por Salustiano Barrachina
La Barona (Castellón)*



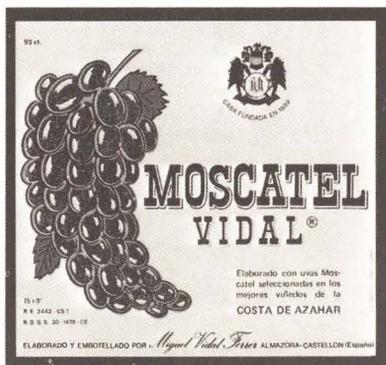
El Trujal blanco lo hace con Macabeo de La Jana y San Mateo. El tinto con Monastrell y Bobal de Useras, Villafamés y Cuevas de Vinromá.

José Centelles Barrachina Masía Pepi. Vall d'Alba.

Se situa en el Pla de l'Arc. Vende a granel.

Blanco y clarete de 12 grados.

Malvasía de 13'5 grados.



Hijos de José Carot Blay Cardenal Costa, 6 y 8. Castellón.
 Moscatel dulce «Cepa Dorada». Elaborado en Oropesa del Mar.

Josefina Damaret. Viuda de Ernesto Cabeller Lucena, 6. Castellón.
 Vende a granel tinto y blanco.

Carlos García Bagan Lucena, 18. Castellón.
 Vende embotellado y a granel tintos, blancos y rosados, con el nombre de Vinos Bodegas García.

Carmelitano, S. A. Desierto de las Palmas. Benicasim
 Elaboran y embotellan:

Blanco Selecto de 11'5 grados.

Tinto Selecto de 12'5 grados.



MOSCATEL



San Vicente

MOSCATEL ELABORADO CON UVAS ESCOGIDAS DEL LEVANTE ESPAÑOL

MARCA P.D. UVA MOSCATEL 514 x 91

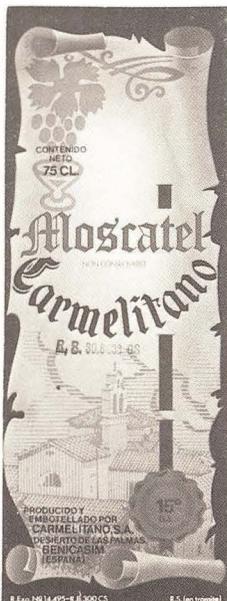
Vino de Gran Calidad

CRIDADOR EXPORTADOR DE VINOS
 Registro Embotellador 4.532 - CS 195 C

CASA FUNDADA EN 1925
 R.D.G.S. N. 30.82 CS

MOSCATEL DULCE





Vino de Misa de 16 grados.

Vino Añejo de 16 grados.

Moscatel Carmelitano de 15 grados.

J. M. Barrachina Figueroles, 13. Castellón.

Vende embotellado y a granel tinto, rosado, blanco y clarete.

Vino de Mesa en botellas de 1 litro y 3/4.

Bautista Canet Canós. J. B. Llorens, 9. Villareal.

Produce el vino «Canet», tinto, blanco y rosado.

Mariano Hernández Torcal. Cataluña, 23. Castellón. Bodegas Aragón.

Ventas a granel, blanco, tinto y rosado.

Florencio Barreda Ibáñez. G. Mola, 74. Almazora.

Ventas a granel.

En la provincia también tenemos destilerías que elaboran los más variados brandys, anises, licores e incluso la Kola Cortals que antes sólo se podía adquirir en las farmacias.

Bodegas Carmelitano. Benicasim — Muñoz y Cía. Segorbe.

Segarra Ortí. Chert — Destilerías Vidal. Almazora.

Doménech Jovaní. Benicarló — Hijos de José Carot. Castellón.

PERSPECTIVAS SOCIO-ECONÓMICAS

Para no escribir sobre el vino de nuestra provincia de oídas o por teléfono, como en ocasiones se hace en tantas cosas, he tenido a bien recorrer todas las poblaciones y comarcas que aquí cito, por aquéllo tan cierto de que vale más una imagen que mil palabras. He visto y he oído, he preguntado y escuchado, he procurado comprender y asimilar, y la conclusión extraída es de que el vino en Castellón atraviesa una coyuntura delicada y aciaga, no pudiendo predecir con fiabilidad si pasará con éxito la prueba.

Los puntos que considero claves en la evolución de nuestro vino se centran en la reducción real de los viñedos, el bajo rendimiento económico de la vid y socialmente la emigración.

La regresión de la vid en nuestras comarcas es un hecho irrefutable. Si establecemos una gráfica con arreglo a las hectáreas de vid cultivadas en los distintos



El Rosetti de Alcalá es así de bonito

años, su descenso es alarmante. Las cifras son éstas:

- En el año 1920 habían 41.300 Ha. de viñedos
- En el año 1971 habían 17.739 Ha. de viñedos
- En el año 1972 habían 18.062 Ha. de viñedos
- En el año 1977 habían 13.722 Ha. de viñedos
- En el año 1978 habían 10.363 Ha. de viñedos
- En el año 1980 habían 10.551 Ha. de viñedos
- En el año 1983 habían 6.847 Ha. de viñedos

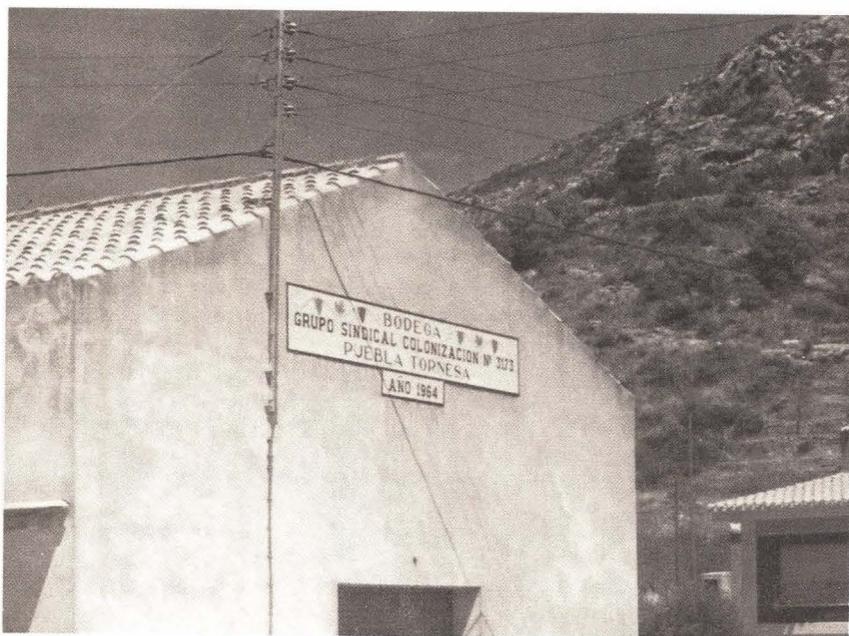
De estas 6.847 hectáreas de viñedo de 1983, 2.393 son de uva de mesa y 4.454 de viñedo para transformación, que a su vez se descompone en 3.254 para vinificación y 1.200 para destilación. La producción de este año supuso:

Vinos destilación (híbridos)	44.473 Hl.
Vinos blancos.	19.256 Hl.
Vinos tintos	8.717 Hl.
Vinos rosados.	4.485 Hl.
Otros vinos.	500 Hl.

Con arreglo a la disminución de la producción, las industrias afines han sufrido el mismo proceso.

Cavanilles en el año 1795 sitúa la industria Vinícola en Vinaroz. Madoz en 1845 en Gátova e Higueras. Sarthou en 1900 en Vinaroz, Chert, Cinctorres y Cuevas de Vinromá, dando además lo que llama destilerías de aguardiente, en veinte poblaciones, comprendidas en las comarcas de Segorbe, Vinaroz, Maestrazgo y La Plana.

En el año 1979 teníamos, 2 alcoholeras, 16 Bodegas Cooperativas, 15 destilerías de licores y 21 elaboradores de vino. En 1983 han desaparecido las 2 alcoholeras, las Bodegas Cooperativas son 15, las destilerías son 6 y sobreviven 12 elabo-



La Bodega de Puebla Tornesa languidece tras su cierre

radores. Comprobamos que en los últimos años la productividad vinícola ha ido a menos. No obstante, y esto hay que decirlo, la industria del corcho para tapones de botellas ha experimentado un ascenso meritorio. Son seis las fábricas en Eslida y una en Soneja, que se sirven de los alcornoques que la Sierra Espadán nutre en los términos de Artana, Eslida, Ahín, Alfondeguilla, Chóvar, Azuébar y Almedíjar. Destacando que si estas empresas abastecen el mercado provincial de tapones eso les supone una muy pequeña parte de su producción, el grueso de la misma se dirige a Cataluña, Valencia, Alicante e incluso a Francia.

Las causas de la disminución de nuestra industria vinícola son complejas y variadas, ya de tipo social, económico y técnico, y las soluciones posibles no parecen facultadas para detener positivamente la caída de la vid.

Económicamente, los factores formales de influencia, diversos en su concepción, actúan unitariamente depreciando el trabajo del viticultor. El valor monetario que éste recibe por cada litro de vino (12-13 pesetas en las Bodegas Cooperativas) ya ocasiona desaliento. Si consideramos el coste que suponen los insecticidas, arados, podas, transportes, jornales, etc., no se entiende cómo nos hemos habituado a pagar más por una botella de agua mineral o los refrescos de moda, que por el vino. El rendimiento que le da la vid al agricultor es ínfimo, ellos mismos me han dicho que si en lugar de viñas plantaran cebada, que solamente hay que sembrarla y recogerla, la rentabilidad aumenta de dos a tres veces, y si son almendros o frutales se multiplica por cuatro, lo mismo ocurre con una granja avícola o porcina. Como es natural tienden a cambiar sus viñedos por otros cultivos.

Un elemento condicionante del bajo precio es el remanente de vino. España produce más que consume, y aunque la exportación sea buena no puede agotar los excedentes que con tanta frecuencia se dan, y por las leyes de la oferta y la demanda, se han de fijar valores mínimos para que el mercado interior pueda absorberlos. Se me podrá objetar que nuestra provincia carece de excedentes vínicos, pues nunca se ha recurrido a la Administración para que cargue con ellos, pero no es así, cuando sobra vino por que no se consume hay remanente, y entonces el viticultor o la Cooperativa ha de procurarle una salida. Nosotros enviamos nuestros vinos de más a empresas vinagreras y alcoholeras, preferentemente catalana, donde



Hay que promocionar. Por cualquier carretera que se llegue a San Mateo se verá este anuncio

se les trabaja para obtener vinagre y alcohol. De esta manera, ese vino, no tiene más fin que el de una materia prima destinada a la transformación con su lógica devaluación.

También nos ha perjudicado la ausencia de una promoción dirigida al aumento del consumo, pregonando nuestros caldos, recalcándolos para que su competitividad tan precaria ahora, salte con fuerza. Las prolifas ideas del publicista, que hemos ignorado, entrañan un poder inimaginable. Si nos detenemos a pensar el porqué de algunas adquisiciones, comprobaremos que han sido debidas a la dilución machacona y constante a que ha estado sometido nuestro cerebro por parte de medios audiovisuales.

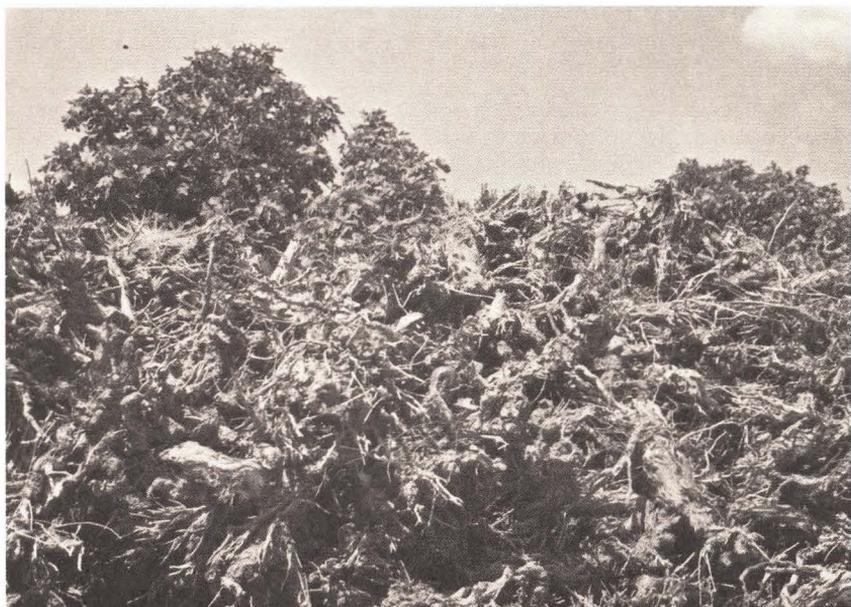
He de reconocer con gusto, que se está saliendo de este letargo, el ostracismo de nuestra inercia se quiebra ya. Hombres con inquietudes toman los puestos de responsabilidad, se atisban los efectos de sus determinaciones. La decisión adoptada en el año 1980 de celebrar un Concurso Regional de Vinos en las Fiestas de La Magdalena, bajo los auspicios del «Mesón del Vino», me parece acreedora del mayor encomio. Esos son los aldabones que han de sonar para que se abran las puertas.

El paralelismo que se aprecia entre el descenso de los viñedos y la disminución de la población en las comarcas vinícolas en los últimos cincuenta años hay que entenderlo analizando factores sociales. La emigración, en el período antes dicho, ha oscilado del 15 por ciento en unas poblaciones al 50 por ciento en otras, sus habitantes han buscado en las capitales y grandes centros urbanos trabajos más cómodos que les liberarán del servilismo agrícola, han roto cadenas de generaciones abandonando tierras y casas, intentando encontrar una vida mejor para ellos y sus hijos. Esta sangría de brazos activos ha representado en el campo una predisposición a la desertización.

El aumento de la población senil ha sido la regla. Los jóvenes se han marchado a trabajar o a estudiar lejos de sus solares, quedando en el pueblo los ancianos, y aunque la diligencia y eficacia de éstos haya sido proverbial, sus energías actuales no les permiten alardes. Siempre queda alguno, que como puede sigue cultivando la viña, aun sabiendo que cuando el fallezca su tierra se tornará yerma, pero ya sea por el prurito de que sus vides eran las mejor cuidadas del término o por esa pequeña esperanza del retorno, los hay que las trabajan.

Igualmente es patente un cierto grado de desarraigo por las tierras. Las aristas que plantean la convivencia actual, con el consiguiente endurecimiento de sentimientos, favorece la dispersión de valores intrínsecos a la psicología humana. Deshacerse del patrimonio rústico, corrientemente, no presupone ningún trauma, olvidando que en él están inmersas las raíces de nuestro origen.

Presumiblemente con la transformación prevista de los híbridos en otros viñedos, el 40 por ciento de las hectáreas de vid de hoy desaparecerán en los próximos cinco años, pues serán muy pocos los que una vez arrancada la cepa Señorito re-



Cepas de Señorito arrancadas en Benloch

planten otra variedad de vinífera. Lo acertado será buscar un cultivo menos obligado y más productivo. Particularmente para ciertas poblaciones eminentemente agrícolas, la erradicación de los híbridos ha condicionado una alteración en su «statuts». En Sarratella, Adzaneta y Puebla de Tornesa (cuyos viñedos eran en su totalidad híbridos), Benloch y Torre Endoménech (con más del 90 por ciento), Villafamés, Cabanes y Villanueva de Alcolea (con más del 80 por ciento), Vall d'Alba, Cuevas de Vinromá, Useras y Sierra Engarcerán (superando el 60 por ciento), el vuelco de sus cultivos ha sido espectacular.

La viticultura para nosotros no es lucrativa, podrán continuar las Bodegas Cooperativas, y no todas. Algunos viticultores particulares por apego a ella la practicarán como un deporte, se costearán el equipamiento, los desplazamientos, las lesiones y hasta un entrenador (léase enólogo) si les conviene, y ¡hala! a competir. Ingenuidades aparte, lo cierto es que toda actividad laboral que no rinda para vivir tiende a desaparecer inevitablemente.

Las posibles soluciones para nuestra viticultura no se vislumbran, y es realmente paradójico dadas las óptimas condiciones naturales que reúne nuestra provincia, su suelo, humedad, latitud, temperatura, etc., suman en conjunto tantos quilates como la mejor zona vinícola del mundo. ¿Qué hay que hacer para salir del bache?, es difícil encontrar la piedra filosofal que lo arregle bien y pronto,

pero pienso que son varias las conductas a intentar. Una de ellas, la primera, la más importante sin duda alguna, sería jugar la carta de la calidad, que podríamos conseguir con toda certeza, pero calidad en serio, con mayúsculas, de la que se lleva ahora, con artesanía, esmero, conocimientos y sobre todo técnica. Vale la pena recordar el Vega Sicilia (preferido de sir Winston Churchill), que no dejaba de ser un vino noble hasta que en dicha bodega se les ocurrió realizar una mezcla con uvas Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Tinto fino y Albillo, con un resultado de sobra conocido.



Siete ejemplos de la producción vinícola de San Mateo

Otra conducta plausible sería la innovación, la experimentación con nuevas cepas, adoptando lógicamente las más rentables y que mejor se adaptaran. Conocido es el caso de algunas firmas catalanas que ante las dificultades por las que atravesaban, introdujeron el Cabernet Sauvignon para tintos y el Chardonnay para blancos, con excelentes efectos comerciales.

Recomendaría la acomodación al consumo, ajustando la oferta a la demanda mediante los cálculos pertinentes, que permitieran evaluar las partidas que tendrán salida, para con nuevas ideas abrir puertas a las restantes. Es sabido que en el Bajo Maestrazgo la producción de Macabeo origina excedentes, también es sabido que el Macabeo es una de las mejores uvas para hacer vinos espumosos, no resultaría nada difícil dedicar estos excedentes a la elaboración de un vino tipo

aguja, de esos que en verano se aceptan con facilidad. Recientemente en California han lanzado al consumidor, con éxito, unos botellines de 200 cc. combinando vino, zumo de frutas y agua mineral en una proporción determinada.

Aunque las cifras de la producción vínica en todo el mundo sean enormes, no me parece descabellado intentar predecir que entramos en el camino de equilibrarla con el consumo, primordialmente por el movimiento universal de minoración de las hectáreas de viñedos, suprimiendo, naturalmente, las cepas menos nobles. En otra dirección nos llega el proceso de mentalización que se sigue en los últimos años en Estados Unidos de América y que podríamos calificar de ideas para la salud (piensen que este país impone modas y costumbres). Dicha tendencia se cimienta en cuatro puntos:

- 1.º Disminución constante del número de fumadores.
- 2.º Difusión y práctica del ejercicio físico.
- 3.º Menor consumo de grasas de origen animal.
- 4.º Abandono de las bebidas fuertes, fundamentalmente whisky, para ¡pasarse al vino!

Como lo leen. No se trata de imponer una nueva ley seca, la megatendencia americana propone beber vino pero con tino, con sentido común, sin crear dependencia, como debe ser.

Pero en todas las áreas, para sobresalir, son necesarios suerte y trabajo, este último depende de nosotros y lo hemos de afrontar, de lo contrario tanto si viene la suerte como si se nos niega, pasaremos desapercibidos.

La tarea para salvar nuestros vinos es árdua, su gradual hundimiento es evidente. Pero pensemos que el vino ha representado durante siglos un guarismo importante en nuestra economía, ha dado oficios a muchos de nuestros antepasados y es un eslabón de nuestra cultura, le debemos por lo menos respeto.

Por su relieve y significado gastronómico podemos beberlo. Si nuestra libertad se decide por hacerlo, que mande la moderación, no perdamos esa libertad.

GONZALO ROMERO MAS

EL VINO EN LA FARMACOPEA

San Rafael del Río
Junio 1984

EL VINO EN LA FARMACOPEA SUMARIO

1. El vino en los umbrales de la Historia
2. Descripción de diecinueve recetas magistrales en las que el vino entraba en su composición y que se utilizaron hasta el siglo XVIII.
3. Enolados. Su división: Enolados, Enolatos y Enomelados.
4. Descripción de sesenta y cuatro recetas de vinos medicinales.
5. Beber con moderación. Formulaciones matemáticas para tomar bebidas alcohólicas.

*«El vino es maravillosamente apropiado si se consume
en el momento y proporción justos.»*

Hipócrates

Vino es una palabra castellana, que al igual que la valenciana «vi», la francesa «vin», la italiana «vino», la inglesa «wine» y la alemana «wein», provienen del latín «vinum», y todas ellas indican y determinan a ese líquido elaborado por el hombre, producto de la fermentación del zumo de las uvas y cuya polifacética vida comenzó con la Humanidad y terminará con ella.

En efecto, el vino era ya conocido en la Prehistoria, así lo demuestran los lagares tallados en las rocas y los vestigios fósiles de orujo y uvas prensadas que se han encontrado en distintas excavaciones arqueológicas del Mediterráneo, el Cáucaso y la India. En cuanto a su final, mientras el hombre imprima sus huellas en la epidermis vetusta de nuestro planeta, el vino seguirá su existencia. Reconociendo incluso su total antropodependencia, es tan intrínseco a la cultura, condición, satisfacción y naturaleza humana, que permite emitir tal aserto.

El conocimiento sistematizado del vino está desarrollado por la Enología, ciencia que trata del análisis, elaboración, conservación y corrección del vino. Etimológicamente, Enología quiere decir estudio del vino, pues se compone de las palabras griegas «oinos» que significa vino y que se ha castellanizado por el prefijo «eno», y «logos» que equivale a tratado, estudio.

En la antigua Mitología griega se introdujo un dios del vino, el designado fue Dionisios (Baco para los romanos) y del que se afirmaba que había sido el primero en cultivar la vid, fabricar el vino y por supuesto beberlo. Probablemente esta innovación en la adscripción de una deidad enólica se tomó del costumbrismo de poblaciones primitivas anteriores a la cultura Helenística con origen verosímil en Mesopotamia.

La Biblia nos habla del vino en distintos pasajes, unos muy conocidos como las Bodas de Caná de Galilea y la Santa Cena, otros no tanto, pero de todos ellos el que interesa aquí es aquel en que se atribuye a Noé la paternidad del vino, pues el

Génesis, en su capítulo décimo y después del Diluvio Universal, dice que Noé se dedicó a la agricultura, plantó una viña, bebió el vino y se embriagó, quedando desnudo en su tienda. De sus tres hijos, el primero que lo vio en tal estado fue Cam, el cual avisó a sus hermanos Sem y Jafet que lo envolvieron con el manto, sin mirarlo. Por ser Cam el que lo encontró de tal guisa, Noé, lo maldijo, junto a su hijo Cannán y demás descendencia, a ser los siervos de Sem y Jafet. Hoy nos parece injusta esta decisión, pero es la consecuencia que tuvo la primera borrachera histórico-bíblica de la que se tiene constancia.

Los antiguos paganos celebraban una ceremonia a la que denominaban la «libación», y que consistía en probar el vino que había en unas copas y seguidamente derramarlo sobre el altar de los dioses y después hacían un sacrificio en él.

De las varias hipótesis que se han emitido para determinar el origen del vino, parece más acertada la que afirma que el nacimiento de esta bebida ocurrió en el año 6000 a. C. en el Cáucaso o en Mesopotamia, en el año 3000 a. C. lo encontramos en Fenicia y Egipto, en el año 2000 a. C. ya está en Grecia e islas del Mar Egeo, siendo en el año 1000 a. C. cuando aparece en Italia, Sicilia y norte de África, y desde aquí, los romanos que dominan el Mediterráneo lo extenderán por todas sus tierras, arraigando con gran fuerza en Italia, Francia y España.

Otras teorías pretenden que fue en las Galias donde se inició el vino, no obstante parece más cierto que en Francia existía la viña salvaje desde la Era Terciaria y fueron los romanos los que introdujeron variedades de *Vitis vinifera*, cepas estas cuyos frutos son los únicos de los que se puede extraer el vino. No deja de ser interesante pero induce a error la opinión de que la viña, abundante en la América del Norte precolombina, permitiera a los indios obtener zumo de uvas, basándose esta afirmación en que el pueblo vikingo, en sus aventuras por el Atlántico Norte, llegaron a las costas americanas y las llamaron Vinland, es decir, tierras de viñedos, no fue así porque se trataba de viñas salvajes. El vino lo llevamos nosotros a América y las cepas también.

La primera época de esplendor del vino coincide con el apogeo de la Cultura Helenística, tal como nos lo demuestran los muchos testimonios escritos por los griegos, y gracias a los cuales sabemos que sus vinos más famosos fueron los de Lesbos, Chipre, Tracia, Quio, Frigia y Tesalia. Durante el Imperio Romano, el vino conoce su segunda era dorada, su cultivo, preparación, conservación, etc., no diferían casi en nada de los actuales, llegando a conservar ciertos vinos hasta 125 años sin que perdieran calidad. Sus mejores vinos se llamaron Cécubo, Faleno y Mamertino. Roma contribuyó poderosamente a la expansión y adaptación de las distintas variedades de viñedos, según los climas y terrenos de sus dominios.

Bastante desconocido es el importante papel que jugó la Iglesia en la difusión y mejora de los vinos. La Viticultura debe mucho al Cristianismo ya que siendo necesario el vino para el sacrificio de la misa, todas las abadías, monasterios, conventos, iglesias, etc., destinaron un terreno para el cultivo de la vid. Algunas comunidades religiosas tenían monjes dedicados exclusivamente a las técnicas

enológicas y bodegas magníficas talladas en piedra. Podemos recordar a Dom Perignon, fraile del monasterio Benedictino de Hautvillers (Francia), que vivió en el siglo xvii, que era el bodeguero de la comunidad, y que ha pasado a la Historia por ser el inventor del Champán y aportar la idea luminosa de tapar las botellas con tapón de corcho. Conocemos también la gran cantidad de moscateles, mistelas y licores más o menos estomacales que están en el mercado y que llevan el nombre de fábrica de la abadía que los desarrolló.

Pero el vino, por su contenido en agua, alcohol, ácidos y azúcares, tiene unas características propias y óptimas, como disolvente, tónico, estimulante y euforizante, y en ellas se fundamentó su utilización como fármaco. Además sus propiedades organolépticas de aroma, color y sabor, más su fluidez y transparencia, le avalan como un vehículo excipiente idóneo.

El vino viene utilizándose desde muy antiguo para combatir ciertas enfermedades tanto físicas como psíquicas, ya sea solo o como disolvente de otro fármaco. En *La Odisea* se puede leer que «Helena de Troya vertía una droga en el vino que bebían los soldados, y que servía para suprimir el dolor, ahuyentar el pesar y olvidar las enfermedades». No se puede aclarar cuál era la droga en cuestión, pero sí se puede afirmar que el vino tenía mucho que ver en los efectos que perseguía la bella Helena.

EL VINO EN LA FARMACOPEA HASTA EL SIGLO XVIII

Desde el punto de vista médico-farmacéutico, España en el siglo xviii sigue, salvo pocas excepciones, sumida en la Edad Media, persistiendo incluso remedios de la Roma de los Césares, como el resto de Europa. Abundan los sacamuelas, los charlatanes, los barberos-cirujanos y los curanderos. Los médicos titulados siguen el patrón de la Medicina empírica de Hipócrates y Galeno, observando y hablando latín, sangrando y ordenando ventosas y enemas. La Farmacia es una mezcla de alquimia y superstición, de exotismo y misterio, utilizando los mismos fármacos que en la Edad Antigua.

De las recetas magistrales que se emplearon hasta el siglo xviii, he recopilado aquéllas en que a pesar de su pluralidad de efectos, de sus dificultades de preparación y de algún que otro componente más o menos extraño, tienen el acierto de presentar como constante en su composición al vino. Todas ellas poseen nombre propio, y por él las iré citando. Conviene hacer constar que eran la terapéutica habitual, y no un recuerdo de un pasado lejano, se prescribían y se tomaban.

Me limitaré a exponer aquellas recetas que tengan vino, prescindiendo de las que contengan sus derivados como vinagre, espíritu de vino, licores, cervezas, moscateles y mistelas. También ignoraré las fórmulas que empleen vinos que no sean españoles.

Para comenzar describiremos las llamadas aceites.

ACEITE DE LOMBRICES

Constaba de:

Lombrices vivas	}	a. a. cuatro libras
Aceite común		
Vino blanco.		ocho onzas

Ésta es la fórmula y se preparaba así: póngase las lombrices en agua y déjense en ella limpiándose 10-12 horas, después hay que lavarlas en varias aguas tibias, y se ponen en un recipiente de barro con el aceite y el vino a fuego lento, se cuecen las lombrices hasta que casi toda la humedad se haya evaporado, se cuele el aceite por un lienzo, se separe de sus heces por inclinación y se guarda en redomas bien tapadas.

En cuanto a sus virtudes o efectos curativos, las empleaban para: ablandar y fortificar los nervios, resolver tumores, calmar los dolores de las articulaciones y los provocados por dislocaciones y torceduras.

De la misma manera que el aceite de lombrices se preparaban los aceites de sapos, ranas, lagartos verdes y castoreo. Y que tenían las mismas propiedades.

ACEITE DE CACHORROS

Cachorros recién nacidos de perro	seis
Aceite común	seis libras
Vino blanco	ocho onzas

Preparación: tómense los cachorros y córtense en pedazos, pongáse en un recipiente con el aceite y el vino, cuézanse a fuego lento hasta que estén fritos, agitándolos con espátula de madera, se cuele el aceite sobre las siguientes plantas secas, cortadas gruesas y puestas en un cántaro: sumidades de orégano, serpol, poleo, hypericón y mejorana a partes iguales dos onzas. Se tapa la vasija con un corcho y se expone al sol de 15 a 21 días, se cuele por expresión, se depura el aceite y se guarda en redoma bien tapada.

Se asegura su rápido efecto para curar ciáticas, rinitis y todas las clases de parálisis.

GELATINA DE CUERNO DE CIERVO

Raspaduras de cuerno de ciervo.	una libra
Agua	seis libras
Vino blanco.	media libra

Azúcar	una libra
Canela en polvo grueso	media dracma
Espíritu de limón	tres dracmas

Se ponen las raspaduras de cuerno de ciervo en una marmita de estaño, que pueda cerrarse herméticamente, se hierve esta mezcla a fuego lento durante 12 horas, se cuela la cocción estando aún caliente por un tamiz de cerda y ahora se le añade el vino blanco y el azúcar. Se clarifica todo con una clara de huevo y 24 granos de crémor tártaro. Una vez el líquido perfectamente claro, se pasa hirviendo por un colador de bayeta, en el cual habremos puesto antes la canela y el espíritu de limón. Lo distribuiremos en vasos pequeños, donde tomará la consistencia de jalea trémula. Hay que añadir que esta gelatina sólo puede conservarse un día en verano y tres en invierno, después se estropea.

Del mismo modo se preparaba la gelatina de víboras y la de carne.

Estas gelatinas se utilizaban como astringentes y reconstituyentes.

PÍLDORAS BALSÁMICAS DE STAAHL

Goma de hiedra	} a. a. dos onzas y media
Enebro	
Extracto de acíbar con agua	} a. a. dos onzas
Mirra con agua	
Extracto de ajenjo con vino	} a. a. una onza y siete dracmas
Cardo Santo con vino	
Trifolio fibrino con agua . . .	
Fumaria	} a. a. cinco dracmas
Eléboro negro con agua	
Ruibarbo con agua	
Vino	
Trementina de Venecia	una onza

Para prepararlo reduciremos a polvo fino la goma de hiedra y el enebro, y lo pondremos en una vasija de plata con todos los extractos y la trementina. Puesto al baño María lo agitaremos con espátula de madera, se va evaporando y enfriando sucesivamente hasta conseguir una pasta casi seca y quebradiza. Con esta masa aún caliente haremos píldoras de un gramo de peso. Una vez frías, las guardaremos bien tapadas.

Estas píldoras facilitan la digestión, son laxantes, abren las ganas de comer, matan las lombrices y devuelven la menstruación a las mujeres.

BÁLSAMO DE PAREIRA BRAVA

Aceite de alacranes	media libra
Vino de España	una libra
Bálsamo de Copayba	dos onzas y media
Bálsamo de azufre trementinado	dos onzas
Estoraque líquido purificado	una onza
Bálsamo negro del Perú	media onza
Sal amoníaco purificada y pulverizada	una onza
Raíz de Pareira brava pulverizada	seis onzas

Se pone el aceite de alacranes y el vino en recipiente de plata y se hace hervir hasta que de el vino sólo quede su extracto, entonces se pasa el contenido a una vasija de barro y se le añade el resto de la fórmula, removiéndolo con una mano de madera, una vez la mezcla es homogénea se guarda en un bote para su uso.

El bálsamo de Pareira brava resolvía los cólicos nefríticos, fortificaba los genitales y era diurético.

BÁLSAMO DE LUCATELO

Cera amarilla	seis onzas
Vino de España	dos onzas
Aceite común	nueve onzas
Trementina	nueve onzas
Sándalo rubro pulverizado	una onza
Bálsamo negro del Perú	onza y media

Primero se ponen la cera amarilla, el vino y el aceite en un recipiente de plata, se calienta poco a poco para disipar el agua del vino, luego se le añade el sándalo y la trementina, se agita suavemente con espátula de madera hasta que la mezcla esté casi fría y entonces se le agrega el bálsamo del Perú y se sigue agitando hasta que la mezcla sea uniforme.

Se administra por vía oral para todos los procesos de tipo pulmonar y tópicamente para cicatrizar toda lesión dérmica que curse con úlceras y llagas.

EMPLASTO DE RANAS O VIGO SIMPLE

Se prepara en distintas fases, para empezar tomaremos:

Ranas vivas	veinticuatro
-----------------------	--------------

Lombrices vivas	una libra
Raíces recientes de Yezgos	} a. a. una libra
Raíces recientes de Enula campana	
Flores secas de Manzanilla	} a. a. onza y media
Flores secas de Espliego	
Flores secas de Matricaria	
Flores secas de Meliloto	
Vinagre	una libra
Vino blanco	una libra
Agua	q. s.

Lavaremos las lombrices repetidas veces y las pondremos junto con las ranas en un recipiente. Limpiaremos las raíces y las cortaremos en rodajas y las pondremos en el mismo recipiente junto a las flores, el vinagre, el vino y el agua. Se hierve todo durante un cuarto de hora. se cuele por expresión, se deja reposar, se saca por inclinación la decocción y se deja aparte de momento.

Seguidamente disponemos de:

Litargirio preparado	cuatro onzas
Manteca de puerco	} a. a. una libra
Sebo de ternera	

Aceites por infusión y decocción de:

Ranas	} a. a. media libra
Lombrices	
Eneldo	
Manzanilla	
Espliego	
Énula campana	
Azucena	

Pondremos todas estas sustancias en una marmita de cobre con un poco de la decocción primitiva que teníamos aparte, coceremos la mezcla agitando con la espátula de madera y añadiendo fracciones de la decocción primitiva a medida que se vaya evaporando, hasta que la hayamos agregado toda. Una vez el Litargirio disuelto y el emplasto sea consistente añadiremos:

Aceite de laurel	cuatro onzas
Cera amarilla	dos libras

Estoraque líquido purificado	cuatro onzas
Trementina	dos onzas

Estas cuatro sustancias, previamente licuadas, las uniremos a la masa cuando esté fría, y entonces añadimos las drogas siguientes reducidas a polvo fino:

Incienso	} a. a. una onza
Euforbio.....	
Mirra.....	
Azafrán.....	
Víboras.....	dos onzas

Una vez mezclado de forma homogénea le pondremos,

Aceite esencial de espliego	dracma y media
-----------------------------------	----------------

El resultado es el emplasto, del que haremos dos partes, una es el Vigo Simple y con la otra añadiéndole obtendremos la fórmula que explicaré a continuación.

El Vigo Simple es resolutivo, vulnerario y fundente.

EMPLASTO DE RANAS O VIGO CON MERCURIO

Mercurio crudo	una libra
Estoraque líquido	} a. a. dos onzas
Trementina	
Emplasto de Vigo Simple	la mitad de la masa

Apagaremos el mercurio con el estoraque y la trementina en un almirez de hierro, para luego añadir el Vigo Simple que se ha licuado un poco, lo machacaremos bien en el mortero y conseguiremos una pasta uniforme.

El Vigo con mercurio se daba en quistes, nudosidades y tumores venéreos.

Este Vigo con mercurio fue reformado posteriormente siendo la fórmula:

Ungüento de mercurio	ocho onzas
Mercurio crudo	doce onzas
Emplasto de Vigo Simple.....	seis libras y cuatro onzas
Aceite esencial de espliego.....	dos escrúpulos
Aceite esencial de eneldo.....	} a. a. un escrúpulo
Manzanilla	

Para preparar este Vigo reformado no se utiliza el mortero de hierro, sino un barreño vidriado en el que mezclaremos el mercurio y el unguento de mercurio con una mano de madera durante 10-12 horas de movimiento continuo, una vez licuado el Vigo Simple lo echaremos en el barreño que previamente habremos colocado sobre unas brasas, una vez el emplastro frío se echan los aceites esenciales.

COLIRIO DE LANFRANC

Vino blanco	una libra
Agua de llantén	} a. a. tres onzas
Agua de rosas	
Arsénico preparado	dos dracmas
Cardenillo	una dracma
Mirra	} a. a. dos escrúpulos
Acíbar	

Para prepararlo trituraremos conjuntamente en el almírez el arsénico, cardenillo, mirra y acíbar, los polvos resultantes se deslíen en el vino y añadimos las aguas de llantén y rosas.

El nombre de colirio le es impropio a esta preparación, ya que no se utiliza en las enfermedades de los ojos, su virtud es la de curar las úlceras y cánceres venéreos de la boca, cuidando que el paciente no trague nada pues el arsénico y el cardenillo son venenos. También se da en inyecciones cortas para curar las úlceras venéreas.

VINO ANTIESCORBÚTICO DE DUMORETTE

Raíz de rábano rústicano	doce onzas
Bardana	cinco onzas
Hojas de Coclearia	} a. a. seis onzas
Hojas de Berros	
Hojas de Becabunga	
Hojas de Fumaria	} a. a. seis onzas
Simiente de mostaza	
Sal amoníaco	tres onzas
Vino blanco	veinticuatro libras

Limpiaremos las raíces y las cortaremos en rodajas, lavaremos y picaremos las hierbas, machacamos las semillas de mostaza y la sal amoníaco, lo pondremos

todo en un matraz y echaremos el vino, dejándolo todo a infusión fría durante ocho días y agitándolo muchas veces al día. Se cuele por expresión, se filtra el vino y se pone en botellas tapadas que se guardarán en el fondo de cuevas naturales y no en otro sitio.

Este vino sólo tenía una indicación, el escorbuto.

TROCISCOS DE CYPHEOS

Sándalo cetrino	}	a. a. una onza
Cascarilla		
Azúcar piedra		
Cálamo aromático		nueve dracmas
Bodelio	}	a. a. tres dracmas
Espicanardo		
Casia lignea		
Juncia rotunda		
Bayas de enebro		
Trementina de Chio		tres onzas
Mirra	}	a. a. onza y media
Esquenanto		
Canela		media onza
Palo Aloes		dos dracmas y media
Azafrán		un dracma
Miel despumada		media onza
Vino de España		q. s.

Se caliente un almirez de hierro con agua hirviendo, y en él se licuan el bodelio, trementina y la miel con un poco de vino. se añaden después las otras sustancias reducidas a polvo, se machaca todo y se hacen trocitos de la mezcla que se secan.

Estos trociscos son cordiales y estomacales.

TROCISCOS DE HEDICROI

Maro	}	a. a. dos dracmas
Mejorana		
Raíz de Asaro		
Palo de Aloes		

Mirra	}	a. a. seis dracmas
Malabatro		
Azafrán		
Espicanardo		
Casia lignea	}	a. a. tres dracmas
Esquenanto		
Cálamo aromático		
Rapantico		
Xilobálsamo	}	a. a. tres dracmas
Bálsamo de la Meca		
Canela		
Costo arábigo		
Amomo recemoso		onza y media
Almástiga en lágrimas		un dracma
Vino de España		q. s.

Se preparan igual que los trociscos de Cypheos, y cuando están hechos se les unta con el bálsamo de la Meca.

Se utilizaban contra la peste y enfermedades contagiosas.

PÍLDORAS O PIEDRAS DE HELECHO

Zumo de hojas y raíces de Helecho macho		cuatro onzas
Bayas de Sauco		seis onzas
Vino	}	a. a. cuatro onzas
Agua		
Aguardiente		
Nuez de ciprés		onza y media
Piedra hematitis preparada		una onza
Sangre de Drago		onza y media
Vitriolo marcial calcinado		dos onzas
Goma arábiga	}	a. a. dos dracmas
Tragacanto		
Guayaco		dos onzas
Succino preparado	}	a. a. una onza
Almástiga en lágrimas		

En un barreño de tierra bien cocida y sin vidriar se pondrán los zumos, el vino, el agua y el aguardiente con todas las otras sustancias reducidas a polvo, se seca esta mezcla al baño María, agitándola sin cesar hasta que esté consistente, y entonces la guardaremos en vejigas de cerdo.

La invención de estas píldoras se debe a un charlatán, que por lo visto no conocía los terribles efectos de algunas sustancias que incluía en la fórmula original, como sales de plomo, y de las que ponía cuatro onzas de litargirio y además crémor tártaro y cráneo humano. Estos tres elementos fueron sustituidos por la piedra hematitis, por el doctor Beaumé, profesor de Farmacia en la Academia de Ciencias de París y de la de Medicina de Madrid, que ejerció a finales del siglo XVIII, y que se percató de los resultados funestos, en los pacientes que tomaban la fórmula del charlatán.

Su valor médico es el de cohibir todo tipo de hemorragias y curar la gonorrea.

ELECTUARIO DE BAYAS DE LAUREL

Bayas de Laurel	onza y media
Hojas de Ruda	una onza
Sagapeno	} a. a. media onza
Opoponaco	
Pimienta larga	} a. a. dos dracmas
Menta pratense	
Castoreo	
Simientes de Ammeos	
Simientes de Cominos	
Simientes de Neguilla	
Simientes de Ligustico	
Simientes de Alcaravea	
Simientes de Dauco de Creta	
Cálamo aromático	
Orégano	} veinte onzas
Almendras amargas mondadas	
Pimienta negra	
Miel blanca despumada	veinte onzas
Vino de España	dos onzas

Se licua el sagapeno en el vino con un poco de miel caliente, se añaden las otras sustancias reducidas a polvo y la miel, la mezcla se conserva en un bote.

Curaba todas las amenorreas.

DIASCORDIO

Hojas de Escordio	}	onza y media
Rosa castellana		
Raíz de Bistorta	}	a. a. media onza
Raíz de Genciana		
Raíz de Tormentila		
Casia lignea		
Canela		
Dictamo de Creta		
Simiente de Berberos	}	a. a. media onza
Estoraque calamita		
Gálbano		
Goma arábica	}	dos onzas
Bolo Arménico preparado		
Láudano	}	a. a.
Gengibre		
Pimienta larga	}	dos libras
Miel rosada		
Vino de España		

El Diascordio fue inventado por el médico italiano Fracastor, partiendo de las hojas de Escordio, y para prepararlo licuaba el gálbano en dos o tres onzas de vino de España, añadía poco a poco la miel y después las otras sustancias que se habían pulverizado antes, la mezcla obtenida se guarda en un bote.

Era el antidiarreico polivalente por excelencia.

MITRIDATO

Mirra	}	a. a. diez dracmas		
Azafrán				
Agarico				
Gengibre				
Canela				
Nardo índico				
Inciense				
Simiente de Thlaspi				
Casia lignea				
Poleo montano				
Pimienta blanca	}	a. a. siete dracmas		
Escordio				
Simiente de Dauco				
Carpobálsamo				
Trociscos de Cypheos				
Bodelio				
Raíz de Meo			}	a. a. dos dracmas y media
Zumo de Acacia				
Escinco marino				
Sumidades de Hypericón				
Simientes de Comino rústico				
Bálsamo de la Meca				
Esquenanto				
Cantueso arábido				
Costo arábigo				
Gálbano	}	a. a. una onza		
Trementina de Chío				
Pimienta larga				
Castoreo				
Zumo de Hypocistos				
Estoraque calamita				
Opoponaco				
Malabatro				

Nardo céltico	}	a. a. tres dracmas
Goma arábica		
Simiente de Perejil		
Simiente de Anís		
Raíz de Genciana		
Raíz de Cálamo aromático		
Raíz de Valeriana mayor		
Sagapeno		
Opio	}	seis libras y media
Simiente de Hinojo		
Miel despumada		
Vino de España		q. s.

Licuaremos la miel en dos libras de vino de España, añadiremos el bálsamo de la Meca y la Trementina de Chío, y entonces pondremos todas las demás sustancias que habremos reducido a polvo, seguidamente le daremos la cantidad suficiente de vino de España.

El Mitrídató se empleaba como astringente en las viruelas, toses inveteradas, contra la peste y las lombrices.

ORVIETANO

Existen varias fórmulas con el nombre de Orvietano, todas vienen a ser la misma, pues las variantes que presentan son mínimas. La expuesta aquí es el Orvietanum praestantius.

Cristóforo Contugi es el autor, era natural de Orvieto (Italia), por lo que le apodaban *el Orvietano* y esta circunstancia dio nombre a la fórmula. Tuvo éxito hasta que Moliéré la ridiculizó en su obra *L'Amour Medecin* y a partir de aquí inició su decadencia.

Raíz de Vicentóxico	}	a. a. tres onzas
Raíz de Carlina		
Raíz de Angélica		
Raíz de Anthora		
Raíz de Énula campana		
Raíz de Serpentaria virginiana		
Raíz de Petasitis		
Raíz de Valeriana		
Raíz de Fraxinela		

Canela	}	a. a. media onza
Clavo de especia.		
Láudano		seis dracmas
Sal volátil de víboras		siete dracmas
Hojas de Dictamo	}	a. a. cuatro onzas
Hojas de Escordio		
Hojas de Ruda		
Mirra	}	a. a. una onza
Tierra sellada		
Azufre amarillo preparado.		
Gálbano.		onza y media
Azafrán		dos onzas
Aceite rectificado de Succino.	}	a. a. dracma y media
Limón		
Víboras		dos onzas
Extracto de bayas de Enebro		diez libras
Vino de España		q. s.

Se pulverizarán las sustancias que puedan reducirse a polvo, se licuará el gálbano a baño de María con un poco de vino de España, se le añade lentamente el extracto de bayas de Enebro y luego los polvos, se conserva en un bote.

Es eficaz en las enfermedades infecciosas, fiebres malignas y disenterías.

TRÍACA

Preparación farmacéutica que gozó de gran prestigio, probablemente por la dificultad de su elaboración, se recetaba para casi todo y muy frecuentemente. Incluso fue el motivo para que se celebraran pequeñas fiestas en las Reboticas, pues el médico, cuando se le moría el paciente al que había ordenado la Tríaca, solía excusarse insinuando la posibilidad de que no había sido bien elaborada, por lo que los boticarios, para evitar estas sutilezas, recurrieron al ardid de invitar al médico y a otras personas a un ágape en la Botica durante el cual se preparaba la tríaca, de esta forma el poco ético médico, y dado que la fórmula se había hecho en su presencia, no podía aducir su deficiente fabricación.

Trociscos de Escila

seis onzas

Trociscos de Víboras	}	a. a. tres onzas
Trociscos de Hedicroon		
Pimienta larga		
Opio		
Agarico	}	a. a. onza y media
Lirio de Florencia		
Canela		
Escordio		
Rosa castellana		
Simiente de Nabos silvestres		
Zumo de Regaliz		
Bálsamo de la Meca		
Raíz de Genciana		
Raíz de Cálamo aromático		
Raíz de Meo	}	a. a. cuatro dracmas
Raíz de Valeriana mayor		
Raíz de Nardo céltico		
Hojas de Camepiteos		
Hojas de Camedrios		
Malabatro		
Sumidades de Hypericón		
Sumidades de Poleo montano		
Amomo recemoso		
Carpobálsamo		
Simiente de Cardomomo mayor		
Simiente de Ammeos		
Simiente de Thlaspi		
Simiente de Anís		
Simiente de Hinojo		
Simiente de Cominos rústicos		
Zumo de Hypocistos		
Zumo de Acacia		

Raíz de cinco en rama	}	a. a. seis dracmas
Raíz de Costo arábigo		
Raíz de Gengibre		
Raíz de Rhapontico		
Casia lignea		
Calamita montana		
Dictamo de Creta	}	a. a. seis dracmas
Sumidades de Marrubio		
Nardo índico		
Flor de cantueso		
Esquenanto		
Azafrán		
Simiente de Perejil macedonio	}	a. a. seis dracmas
Pimienta negra		
Mirra		
Inciense		
Trementina de Chipre		
Cortezas de limón		
Estoraque calamita	}	a. a. media onza
Goma arábigo		
Sagapeno		
Tierra sellada preparada		
Vitriolo calcinado hasta la blancura		
Raíz de Aristoloquia tenue		
Sumidades de la Centaura	}	a. a. dos dracmas
Simiente de Dauco		
Opononaco		
Gálbano		
Castoreo		
Betún de Judea		
Miel	diez libras y media	
Vino de España	q. s.	

Se empezará disolviendo el opio en vino de España, lo mismo haremos, pero aparte, con los zumos de regaliz y acacia, en otro recipiente disolveremos en vino

el gálbano, sagapeno y opoponaco. La miel también la desleiremos en vino para desespumarla. Ahora mezclaremos el opio así preparado con la miel, después los zumos de regaliz y acacia, las gomas resinas, vitriolo calcinado, bálsamo de la Meca y trementina de chíó, y finalmente diluimos poco a poco los polvos de las demás sustancias que previamente se habrán pulverizado mecánicamente y lo removeremos todo hasta que la mezcla sea homogénea.

Se emplea preferentemente en dolores, diarreas, disenterías, viruela, picaduras de serpientes, enfermedades malignas, parasitosis, tumores, etc.

Esta Tríaca es la descendiente directa de la Tríaca Magna o de Andrómaco, fórmula galénica que constaba de setenta componentes, y que con el paso del tiempo se fue modificando, de tal manera que en el siglo XVIII se la calificaba de monstruosa por su preparación, pero preciosa por sus efectos. Alcanzó su mayor auge en el siglo XVII, gracias al, por aquel tiempo, boticario francés Moysé Chara, que instaló una farmacia en París, a la que tituló «Les Vipéres D'Or», y en la que se enriqueció expendiendo Tríacas.

El nombre de Tríaca le fue impuesto por ser un medicamento de triple acción, ya que era tónica, excitante y narcótica, dependiendo el efecto deseado de la mayor o menor dosis y de la idiosincrasia del paciente.

TRÍACA REFORMADA DE BEAUMÉ

Escamas de Escila secas	cuatro onzas
Lirio de Florencia	media onza
Gengibre.....	} a. a. seis dracmas
Dictamo de Creta	
Nardo índico	
Cantueso arábigo	
Azafrán.....	
Mirra	
Raíz de Genciana	
Raíz de Cálamo aromático.....	
Raíz de Meo.....	
Raíz de Valeriana	
Raíz de Nardo cletico	
Amomo	
Pimienta larga	tres onzas
Escordio	cuatro onzas

Canela	una onza
Esquenanto.	onza y media
Simiente de Hinojo	onza y media
Opio.	once dracmas
Castoreo	dos dracmas
Bálsamo de Judea	dos onzas
Estoraque Calamita.	} a. a. media onza
Sagapeno.	
Gálbano.	dos dracmas
Miel desespumada.	cuatro libras
Vino de España	q. s.

Para prepararla, apartaremos el bálsamo de Judea, estoraque calamita, sagapeno, gálbano, miel y el vino. Pulverizaremos las otras sustancias independientemente cada una, se pesan las proporciones indicadas de ellas y se forman unos polvos compuestos. Procederemos a licuar la miel en una libra de vino, se cuela por un tamiz. En un recipiente al baño de María licuaremos el bálsamo de Judea, estoraque calamita, sagapeno y gálbano agitándolos con espátula de madera y añadiendo alternativamente polvos y miel hasta que la mezcla sea homogénea. Se conserva en botes.

Sus efectos eran los mismos que los de la Tríaca anteriormente descrita.

Como epílogo de las Tríacas citaré la llamada de los Charlatanes, denominada así por ser uso exclusivo de estos personajes, pues los médicos se negaron a utilizarla, la única diferencia radicaba en que se le añadía vidrio de antimonio, de enorme acción emética, ya que desencadenaba terribles vómitos. Sólo se empleaba en casos de envenenamiento.

EL VINO EN LA FARMACOPEA DEL SIGLO XIX

En el siglo XIX, la realidad sanitaria va a cambiar, la perspectiva farmacológica dará un giro de 180 grados, preparando y cimentando las normas que regirán en el siglo XX. Paulatinamente el sistema decimal, los gramos con sus múltiplos y divisores, se van introduciendo, se imponen. Casi nadie emplea las libras, onzas, dracmas, granos, escrúpulos, etc. Desaparecen de la Farmacopea elementos como lombrices, víboras, ranas, sapos, cachorros, uña de la gran bestia, cráneo humano, alacranes y muchas más que tanta importancia tenían en el conjunto de los remedios oficiales. Con los grandes descubrimientos del siglo la Ciencia se impone. Se estudia, se experimenta, se analiza, se compara, se valora cada sustancia

por sus efectos. La Etiología y la Fisiopatología van mostrando sus secretos, la Medicina se apoya en relaciones causa efecto ya probadas, y así la Terapéutica, que era arte, se toca con el birrete científico.

Pero el vino como fármaco continúa. En los diccionarios médicos de este siglo se le define textualmente: «Bebida alcohólica y alimenticia hecha con el jugo fermentado de la uva, y que contiene los principios siguientes en mayor o menor cantidad; agua, alcohol, una materia gomosa, tanino, una materia vegeto-animal, materia colorante amarilla, otra colorante azul que toma un viso rojo por los ácidos, éter enántico que da al vino su sabor, ácidos tartárico, acético y málico, bitartrato de potasa, sulfato de potasa y cloruro de sodio». Si comparamos esta descripción con las actuales, comprobaremos que difieren en ciertos aspectos, pero hay que considerar que se trataba de la primera disección del vino en sus componentes, para saber exactamente sus propiedades curativas y poder administrarlo más racionalmente según los efectos que se quisieran conseguir. El vino, sin más, se daba como tónico y estimulante, y se utilizaba tanto la vía oral como la rectal. Pero el uso del vino en Farmacia es realmente importante en su calidad de excipiente, sumando sus cualidades a las de los medicamentos disueltos en él.

Y en esta faceta, es en el siglo xix cuando el vino da entidad propia dentro de la Farmacología a una familia de medicamentos, que con el nombre genérico de enolados agrupa los vinos medicinales y aquellas fórmulas en las que el vino se emplea como disolvente. Enolado es, pues, toda preparación terapéutica que contenga vino en su composición.

Los enolados se dividieron en dos grupos: los enolados simples, mezcla de vino y otra sustancia, y los enolados compuestos, en los que el vino se acompaña por dos o más elementos.

En los enolados se incluían:

1. Enolados propiamente dichos o vinos medicinales, que eran el grupo realmente importante.
2. Enolaturros, preparados por maceración de sustancias orgánicas vegetales en vino. Los más representativos fueron los de belladona, cicuta y tabaco.
3. Enomelados, compuestos por principios medicamentosos disueltos en enomiel o mezcla de vino y miel.

Tanto los enolaturros como los enomelados podrían catalogarse como remedios menores, que incluso están ausentes en algunas Farmacopeas de la época. Por el contrario, los enolados tuvieron una enorme difusión y constituyeron un capítulo muy importante dentro de la Terapéutica. Se ha opinado que el número de preparaciones farmacéuticas en las que el vino entraba a formar parte se acercaba al centenar, en el presente trabajo he conseguido recopilar más de ochenta en el total de el mismo, y pienso que las que faltan serán las de menor utilización, ya que no están incluidas en los textos consultados.

Paso a exponer las distintas fórmulas de enolados que se emplearon en el siglo XIX, con su composición, preparación, dosis y efectos terapéuticos, aunque sea consciente de que pueda resultar monótono para el profano, pero también creo que a los sanitarios en general, a los enólogos aficionados, a los que trabajan con el vino y lógicamente a todo aquel que sepa paladearlo, les resultará de interés. Las citaré con el mismo nombre con que figuran en las distintas Farmacopeas, que era el que el médico ponía en la receta cuando lo prescribía.

VINO DE AJENJOS

Ajenjo	}	a. a. 30 gramos
Alcohol a 80°		
Vino blanco		1.000 gramos

Dejaremos el ajenjo y el alcohol a 80° en contacto durante 24 horas, y luego añadiremos el vino, macerándose el todo dos días, para exprimirlo después y filtrarlo. La dosis a que se daba era de 30 a 100 gramos diarios por vía oral, y sus indicaciones como tónico, estomacal y vermífugo. Se insistía en que la dosificación no debía pasar nunca de los 100 gramos diarios, pues su abuso degenera en temblor, embrutecimiento y demencia, cuadro nosológico que recibió el nombre de «ajenjismo», lo que demuestra que el buen sabor y la euforia que producía, a dosis altas, hicieron que su consumo fuera grande. El ajenjo es una planta de la familia de las compuestas (*Artemisia absinthium*) cuyas sumidades floridas son las utilizadas aquí.

VINO DE ARTEMISA

Artemisa	}	a. a. 30 gramos
Alcohol de 80°		
Vino blanco		1.000 gramos

La preparación de este vino es igual al anterior. Su dosificación es de 30 a 60 gramos vía oral y lo daban en las amenorreas, y esto es lo curioso, pues la Artemisa es una planta de la familia de las compuestas (*Artemisia abrotanum*) cuyas indicaciones farmacológicas son la histeria, la epilepsia y los vermes, pero por lo visto al mezclarla con el vino cambiaba sus efectos.

VINO DE ÉNULA

Énula	} a. a. 30 gramos
Alcohol 80 °	
Vino blanco.....	1.000 gramos

Su preparación es idéntica a los anteriores. Indicado en gastralgias, clorosis y amenorreas, dándose 15 gramos cuatro veces al día.

La Énula es una hierba vivaz de la familia de las compuestas, llamada también Helenio (*Inula helenium*), de un metro de altura y flores amarillas.

VINO DE DIGITAL

Digital	4 gramos
Vino español.....	1.000 gramos

Machacaremos las hojas de digital hasta reducirlas a polvo, que añadiremos al vino; tras un día de reposo se puede dosificar de 30 a 50 gramos diarios, en los anémicos y cardíacos. Teóricamente y según los entendidos, el vino y la digital eran sustancias contrapuestas, pero la práctica demostraba sus buenos resultados.

La digital pertenece a la familia de las escrofulariáceas (*Digitalis purpúrea*) y su principio activo es la digitalina, muy empleada en la actualidad.

VINO DE CUASIA AMARA

Cuasía amara pulverizada	30 gramos
Vino de España	500 gramos

Macérese y fíltrese. Se tomarán de 30 a 50 gramos diarios como tónico y estomacal. Una forma muy original de tomar este vino consistía en tener unos vasos hechos con madera de los troncos de la Cuasía amara, en ellos se ponía el vino unas horas y luego se bebía.

La Cuasía amara es una planta arbórea simarrubácea de América del Sur (*Quassia amara*), su nombre le viene por el negro que la utilizaba en el año 1730 como remedio de enfermedades y que se llamaba Quassi.

VINO DE VALERIANA

Raíz de Valeriana pulverizada	30 gramos
Vino de España	500 gramos

Se disuelve el polvo de Valeriana en el vino. Su uso más frecuente no era ingerido, se echaban varios litros en una bañera llena de agua y allí remojaban al paciente durante una hora. Con este método curaban la epilepsia.

La Valeriana (*Valeriana officinalis*) pertenece al género de plantas valerianáceas, los principios activos están en la raíz.

VINO DE ACETATO DE HIERRO

Acetato de hierro líquido	1 gramo
Vino español	99 gramos

Disuelto el acetato de hierro con el vino se da a dosis de tres cucharadas diarias en la clorosis.

VINO DE ANTIMONIO

Tártaro estibiado	2 gramos
Vino de España	560 gramos

Algunos lo empleaban como emético, pero su utilidad real era como lavativa en los estreñimientos pertinaces. Popularmente se le conocía por vino turbio, pues se le conservaba sobre orujo y había que agitarlo al servirse de él.

VINO DE CAINCA

Cainca	50 gramos
Vino	500 gramos

Se mantiene en maceración ocho días, se filtra y se da una cucharada cada tres horas para combatir las hidropesías.

La Cainca es la raíz de la *Chiococca racemosa* y la *Chiococca anguifuga*, plantas rubiáceas tropicales con efectos diuréticos, catárticos y eméticos.

VINO DE CANELA

Canela	30 gramos
Vino de España	500 gramos

Déjese macerar un día. Se utilizaba como antiespasmódico.

El Hipocras o Vinum Hipocráticum de los antiguos romanos era vino aromatizado con canela y ámbar.

La canela es la corteza interna seca de varias especies del género *Cinnamomum*, familia de las lauráceas. Tiene propiedades aromáticas, cordiales, carminativas y astringentes.

VINO DE CASCARILLA

Cascarilla	30 gramos
Vino español	500 gramos

Se prepara por maceración. Es antifebrífugo.

La Cascarilla es la corteza del *Croton eluteria*, arbusto de la familia de las euforbiáceas. Es tónica y aromática.

VINO DE ENEBRO

Bayas de Enebro	30 gramos
Vino	500 gramos

Una vez terminada la maceración, lo empleaban en fumigaciones contra el reumatismo.

El Enebro (*Juniperus comunis*) es un arbusto de la familia de las coníferas, cuyos frutos, las bayas, son las que se utilizan como diuréticos, estimulantes y anti-scorbúticos.

No debe confundirse este vino con el también llamado vino de enebro, que se obtenía haciendo fermentar bayas de enebro infundidas en agua y cuyo destilado es la ginebra.

VINO DE GENGIBRE

Raíz de Gengibre en polvo	30 gramos
Vino español	500 gramos

Este macerado se recetaba en todo tipo de dispepsias.

El Gengibre es una planta de la familia de las amomeas, muy aromática. Se emplea indistintamente la variedad gris, la negra y la blanca.

VINO DE CANTÁRIDAS

Cantáridas	1 gramo
Vino blanco	500 gramos

15 a 30 gramos de este macerado en un vaso de agua azucarada era la dosis que se consideraba efectiva contra la albuminuria, la leucorrea y la gonorrea. Tratándose de las cantáridas, afrodisíaco famoso, pensamos en la impotencia y en efecto, este vino estaba indicado y creemos que éste era su uso fundamental, en la curación de las impotencias y frigideces, tomándolo a dosis de 60 a 100 gramos diarios.

La Cantárida es un insecto coleóptero (*Cantharis vesicatoria*), que en su uso externo es rubefaciente y vesicante, al interior y en dosis pequeñas resulta estimulante de los órganos genitourinarios. Pero a dosis elevadas es altamente tóxico.

VINO CALIBEADO

Limaduras de hierro	30 gramos
Vino blanco	1.000 gramos

Lo dejaremos en contacto durante seis días. Se le denomina también por vino Marcial gracias al hierro que contiene. Los ácidos del vino disuelven cierta cantidad del metal, por consecuencia no se puede obtener un vino de composición fija, para evitar esta variabilidad de concentración, se introdujo una nueva fórmula del vino calibeado más racional, de preparación inmediata y composición constante.

Tartrato férrico potásico (soluble)	1 gramo
Vino blanco	1.000 gramos

Disuélvase y fíltrese. Indicado en las anemias.

VINO DE CÓLCHICO

Bulbos de cólchico	250 gramos
Vino generoso	500 gramos

El macerado obtenido se colorea con suficiente cantidad de amapolas y se aromatiza con 30 gramos de ron. Su dosificación era veinte gotas en un vaso de agua, dos o tres veces al día.

Había otro vino de cólchico que se daba a las mismas dosis y cuya fórmula era:

Cólchico seco	60 gramos
Vino generoso	125 gramos

y un tercero con las simientes,

Simientes de cólchico	60 gramos
Vino generoso	473 gramos

A los tres se les denominaba por vino de cólchico, y los tres se indicaban contra la gota y el reumatismo. Y un detalle a tener en cuenta en su administración era que si el sujeto paciente no toleraba este preparado por vía digestiva se duplicaba la dosis y se aplicaba en enema.

El Cólchico (*Colchicum autumnalis*) es una planta liliácea, común en Europa y Asia, que tiene un poder analgésico.

VINO DE COLOQUÍNTIDA

Coloquintida	4 gramos
Vino español	150 gramos

Una vez macerado se daba a dosis de una cucharada cada dos horas. Era un purgante enérgico.

La Coloquintida es el fruto del *Citrullus colocynthis*, cucurbitácea de Europa y Asia, cuya pulpa es la que se emplea en la farmacoepa.

VINO DE ELÉBORO BLANCO

Eléboro blanco	250 gramos
Vino blanco	940 gramos

Actuaba como urgente y diurético, en todos los formularios se emplea la variedad blanca, muy pocos añaden la verde.

Por Eléboro se conocen varias plantas ranunculáceas pertenecientes a los géneros *Helleborus* y *Veratrum*, siendo el *Helleborus niger* y el *Helleborus album* los más representativos.

VINO DE GENCIANA

Genciana	30 gramos
Alcohol de 36°	60 gramos
Vino rojo	1.000 gramos

Primero haremos macerar 24 horas la genciana y el alcohol, luego añadiremos el vino y lo dejaremos en maceración ocho días. Se tomaba en el escrofulismo a dosis de cuatro cucharadas diarias.

La Genciana es una planta de la familia de las gencianáceas. Hay varias especies, la que utilizamos en el vino es la *Gentiana lutea*.

VINO DE GRACIOLA

Graciola	7 gramos
Vino blanco	360 gramos

Se administraba en las hipocondrias, dando dos cucharadas cada dos horas. La Graciola (*Gratiola officinalis*) es una planta escrofulariácea, que se conoce vulgarmente por «hierba de los pobres» y también del «pobre hombre».

VINO IODADO

Para obtenerlo se ponía una capa de uvas dentro de una cuba, y sobre esta capa otra de algas marinas reducidas a polvo y así sucesivamente hasta llenar la cuba, se deja fermentar 15-20 días. El vino resultante tiene una concentración de iodo de 1,5 a 2 gramos por litro. Mezclaremos este vino con vino común en la proporción de un gramo de iodo por 1.000 de vino. Se aplicaba externamente en la piel como resolutivo. Internamente en las escrófulas y en amenorreas.

El iodo es un elemento halógeno sólido en escamas negras, soluble en alcohol, se volatiliza a la temperatura ordinaria, es esencial en la nutrición, su carencia ori-

gina bocio e incluso idiocia (cretinismo). En el cuerpo humano lo encontramos en la glándula tiroides.

VINO DE MANDRÁGORA

Hojas frescas de Mandrágora	20 gramos
Alcohol 96. ^o	20 gramos
Vino rojo	500 gramos

Lo maceramos y lo filtramos. Se utilizó como narcótico en las neuralgias.

Parece ser que este vino decepcionó un poco, pues la mandrágora gozaba desde siempre de cierta fama y misterio, y se esperaba de él soluciones espectaculares que no se produjeron. Es uno de los vinos medicinales más antiguos como nos consta en los escritos de Plinio *el Viejo*, que en la Roma de los Césares recomendaba «tomar medio vaso de vino de Mandrágora antes de las operaciones». San Isidoro de Sevilla fue un defensor de este vino, creía en su gran eficacia para los dolores abdominales. La Mandrágora (*Mandragora officinalis*) es planta solanácea, que desempeñó un gran papel en las prácticas supersticiosas de la Edad Media.

VINO DE OPIO

Opio	1 gramo
Vino español	8 gramos

Se utilizó poco pues fue arrinconado por los vinos de opio compuestos. Producía narcosis. Algunas farmacopeas le añadían canela y clavo.

El Opio es el zumo de la corteza de las cápsulas verdes de la adormidera (*Papaver somniferum*). Contiene más de veinte alcaloides, entre ellos morfina, codeína, narcotina, tebaína, papaverina, etc, unos son narcóticos y otros convulsionantes. Sus efectos varían según las dosis empleadas.

VINO DE QUINA

Quina	60 gramos
Alcohol a 56 ^o	125 gramos
Vino tinto	1.000 gramos

Dejaremos en contacto la quina y el alcohol durante 24 horas, luego añadiremos el vino para que macere siete días y se procede a filtrarlo. Se administra a dosis de 30 gramos antes de las comidas, como tónico y febrífugo, y se prevenía que se fuera estricto en la dosificación, pues beberlo en exceso producía sordera y amaurosis.

La Quina es un árbol de la familia de las Rubiáceas, género *Chinchona*, hay varias especies, las que contienen más principio activo (quinina) son la *Chinchona calisaya* y la *Chinchona micrantha*.

Una variante del vino de quina era el vino de quina ferruginosa cuya fórmula la componían:

Pirofosfato de hierro	10 gramos
Extracto de Quina gris	5 gramos
Vino blanco	1.000 gramos

Tuvo mucha aceptación por su efecto tónico hasta no hace muchos años.

VINO DE RUIBARBO

Extracto de Ruibarbo	20 gramos
Vino español	1.000 gramos

Para elaborar este vino se tenía muy en cuenta la procedencia del Ruibarbo y se prefería el de origen chino, le seguía el ruso y el menos apreciado era el francés. Se administraba como tónico y purgante.

El Ruibarbo (*Rheum officinale* o *palmatum*) es una planta poligonácea, del género *Rheum*. Se da a dosis de 1-3 c. c., tres veces al día.

VINO ESCILÍTICO

Escamas de Escila	30 gramos
Vino español	500 gramos

Hay que dejarlo en maceración 15 días y luego filtrarlo. Se toma de 10 a 20 c. c. repartidos durante el día. A dosis bajas es diurético. Si las dosis son altas sus efectos son como vomitivo y purgante.

La Escila es una planta liliácea (*Scilla urginea*, *Scilla maritima*), cuyo bulbo se emplea en medicina en forma de polvo o de escamas.

VINO DE CORNEZUELO DE CENTENO

Cornezuelo pulverizado	15 decigramos
Vino blanco generoso	60 gramos

Mézclese y agítese cada vez que se tome. Una cucharada cada dos horas, hasta surtir efecto en las hemorragias uterinas.

Para acelerar los partos lentos con cuello dilatado empleaban esta fórmula:

Cornezuelo pulverizado	2 gramos
Vino blanco	100 gramos

Daban una cucharada cada hora.

Sabiendo el efecto que tiene el cornezuelo de centeno sobre la contractilidad uterina, se utilizó clandestinamente como abortivo, para ello les hacían beber grandes cantidades de este vino. Es fácil deducir que si el aborto no se conseguía, por lo menos olvidarían temporalmente el mal paso.

El Cornezuelo de Centeno, es el hongo *Claviceps purpúrea* en su fase de desarrollo y que ocupa el lugar del grano de centeno. Su extracto se llama ergotina.

VINO DE SULFATO DE QUININA

Sulfato de Quinina	6 decigramos
Vino español	1.000 gramos

A veces para facilitar la disolución se añadían ocho gotas de ácido sulfúrico diluido. Era una más entre las muchas presentaciones de la quinina para combatir el paludismo.

VINO DE TULIPÁN

Corteza fresca de Tulipán	100 gramos
Vino blanco	} a. a. 1.000 gramos
Alcohol 36°	

Hay que dejarlo macerar ocho días y después filtrarlo. Utilizado en las fiebres intermitentes, se tomaba un vaso en los períodos de apirexia. El tulipán que aquí se utiliza es en realidad, el tulípero (*Liriodendron tulipifera*). árbol magnoliáceo, de cuya corteza se extrae la sustancia base, que siempre se dará a dosis bajas, de lo contrario es muy tóxico.

VINO DE ÁLOES

Áloes	30 gramos
Cardamomo	} a. a. 4 gramos
Gengibre	
Vino de España	780 gramos

A dosis de 4 a 8 gramos era estomacal. De 25 a 50 gramos, purgante. En el Diccionario de Medicina y Terapéutica de 1880, explica, y resulta difícil admitirlo (tomo 1.º, pág. 84), que a dosis de 100 gramos diarios se utilizaba este vino para producir hemorroides, aprovechando la hiperemia venosa que ocasiona en el recto, tomado en dicha cantidad.

El áloe o áloes es la sustancia resinosa que se extrae de las hojas gruesas de varias especies de áloe, plantas liliáceas del género Aloe.

El cardamomo es el fruto de la *Elettaria cardamomum* y del *Amomum cardamomum*, plantas tropicales de la familia de las cingiberáceas.

VINO AMARGO DE DUBOIS

Quina gris	} a. a. 140 gramos
Quina amarilla	
Canela	} a. a. 38 gramos
Enebro	
Corteza de limón	} a. a. 36 gramos
Corteza de Winter	
Carbonato de sosa	17 gramos
Vino español	9.000 gramos

Una vez hechas las distintas mezclas se les añade el vino. Era un tónico excelente. Tres cucharadas al día.

La corteza de Winter se extrae de la *Wintera aromática*, perteneciente a la familia de las magnoliáceas.

VINO AROMÁTICO

Especies aromáticas	125 gramos
Alcoholado vulnerario	60 gramos
Vino rojo	1.000 gramos

Se maceran las especies aromáticas en el vino durante ocho días, se filtra y se le añade el alcoholado. Empleado en fomentos e inyecciones.

Lo bueno de este vino es que las especies aromáticas que se incluían eran aquellas que prefería el propio paciente, es decir, «a gusto del consumidor».

VINO AROMÁTICO OPIADO

Vino aromático	1.000 gramos
Opio en bruto	30 gramos

Se utilizaba en la analgesia de los chancros de mal aspecto y dolorosos. Cucharada cada dos horas hasta conseguir efecto.

VINO AROMÁTICO AMARGO

1.º Genciana	85 gramos	
Centaura		} a. a. 56 gramos
Ajenjo		
Corteza de naranja	42 gramos	
2.º Acoro		} a. a. 85 gramos
Enula		
Galanga	42 gramos	
3.º Ajenjo menor		} a. a. 28 gramos
Esclarea		
Iris		
Quina amarilla		

4.º Coriandria	85 gramos
Canela	14 gramos
Clavo	7 gramos
Nuez moscada	3 gramos

Pondremos cada uno de estos cuatro apartados en sacos distintos, colocaremos los cuatro sacos en el fondo de un barril de 51 kilogramos de cabida, lo llenaremos de mosto de uva, y cuando la fermentación haya calmado lo clarificaremos. Este vino era estomacal en digestiones pesadas.

VINO AMARGO ESCILÍTICO

También llamado vino diurético de la caridad.

Quina gris	}	a. a. 60 gramos
Corteza de Winter		
Corteza de limón		
Raíz de Asclepiade	}	a. a. 15 gramos
Raíz de Angélica		
Escila		
Enebro		
Macías	}	a. a. 30 gramos
Ajenjos		
Melisa		
Vino blanco		4.000 gramos

En maceración cuatro días, recógase por expresión y fíltrese.

Es corriente que este vino se enturbie después de la filtración debido a que el alcohol del vino no es suficiente para disolver las materias resinosas de las sustancias que contiene si es así se le puede añadir 125 gramos de alcohol a 85º. Se administra de 50 a 100 gramos diarios en las hidropesías.

VINO ANTIESCORBÚTICO

Raíz reciente de Rábano	30 gramos
-------------------------------	-----------

Hojas recientes de Berro	}	a. a. 15 gramos
Hojas recientes de Coclearia.....		
Hojas recientes de Miniamto.....		
Mostaza		8 gramos
Sal amoníaco		15 gramos
Espíritu de Coclearia		1.000 gramos
Vino blanco		

Hacerlo macerar ocho días, exprímase y fíltrese. Se daba en afecciones escrofulosas y escorbúticas, de 30 a 125 gramos al día.

VINO DE CANELA COMPUESTO

Almendras dulces	120 gramos
Canela	45 gramos
Azúcar	900 gramos
Aguardiente.....	360 gramos
Vino español	720 gramos

Lo haremos macerar unos días y le añadiremos:

Almizcle	}	a. a. 9 decigramos
Ámbar gris		

Es de efectos cordiales y tónicos. Se da a cucharadas.

VINO DE GENCIANA COMPUESTO

Genciana	15 gramos
Quina	30 gramos
Corteza de naranja	8 gramos
Canela blanca	4 gramos
Alcohol.....	125 gramos
Vino de España	983 gramos

Era un febrífugo, se daba a cucharadas.

VINO HIDRAGOGO

Se presenta con dos fórmulas, el hidragogo mayor y el menor.

Hidragogo mayor:

Jalapa	}	a. a. 8 gramos
Escila		
Nitro		15 gramos
Vino blanco		1.000 gramos

Hidragogo menor:

Nitro	12 gramos
Enebro	60 gramos
Vino blanco	1.000 gramos

Estaban indicados en las hidropesías. Tres cucharadas al día y se aumentaba progresivamente.

VINO DE OPIO COMPUESTO

Opio	60 gramos	
Azafrán	30 gramos	
Canela	}	a. a. 4 gramos
Clavo		
Vino	500 gramos	

Déjese macerar quince días, exprímase fuertemente y fíltrese.

A este enolado se le conocía por láudano de Sydenham, denominación que tuvo éxito y por la que aún se le cita en nuestros días. Se le empleaba a la dosis de algunas gotas en pociones, inyecciones y enemas. Su efecto era narcótico. Quince gotas de este medicamento representan cinco centigramos de extracto de opio. Un derivado suyo famoso fue el láudano de Rousseau, que contenía doble cantidad de opio, pero que no puede considerarse un enolado, ya que no empleaba el vino, era en realidad un alcoholado.

VINO PURGANTE DE SEN

Sen	30 gramos
Agárico blanco	6 gramos
Crema de tártaro	12 gramos

Escila	}	a. a. 90 gramos
Énula		
Marrubio		
Iris		180 gramos
Gengibre		25 decigramos
Tintura de genciana		12 gramos
Vino		1.500 gramos

Era purgante a dosis de 30 a 80 gramos en ayunas.

VINO DE QUINA COMPUESTO

Quina	}	a. a. 15 gramos
Acoro		
Galanga		
Cedoaria		
Corteza de naranja	}	a. a. 9 gramos
Menta		
Centaura		
Manzanilla		
Alcohol		60 gramos
Vino de España		540 gramos

Fue el tónico más despachado. Se daban de 30 a 100 gramos diarios.

VINO DE RUIBARBO Y DE ÉNULA

Ruibarbo	30 gramos
Énula	15 gramos
Cortezas de naranjas amargas	8 gramos
Cardamomo menor	4 gramos
Vino	480 gramos

Empleado en las dispepsias a dosis de 30 a 50 gramos diarios.

VINO DE ZARZAPARRILLA COMPUESTO

Alcoholado de saсаfrás	64 gotas
Vino	5.500 gramos
Extracto sudorífico de Smith	500 gramos

Mezclaremos, agitaremos y disolveremos el alcoholado de saсаfrás en el vino, luego le añadiremos el extracto sudorífico. Actuaba como diaforético o sudorífico, para ello contaba con la zarzaparrilla y el saсаfrás, que estaban considerados como sudoríficos siempre que se dieran con alcoholados como es el vino.

VINO ESCILÍTICO COMPUESTO

Corteza de Saúco	} a. a. 30 gramos
Corteza de Winter	
Escamas de Escila	
Raíz de Énula	15 gramos
Raíz de Iris	} a. a. 4 gramos
Eléboro negro	
Jalapa	
Agárico blanco	} a. a. 2 gramos
Sen	
Vino	1.000 gramos

Se empleaba como diurético.

VINO DE SEGUIN

Tintura de Quina amarilla	250 gramos
Tintura de Opio	} a. a. 9 gramos
Cuasía amara	
Angustura verdadera	16 gramos
Vino tinto	} a. a. 1.500 gramos
Vino blanco	

Se le incluía en el tratamiento de las fiebres intermitentes, también tenía efectos sedantes y reconstituyentes.

VINO TÓNICO CON QUINA Y CACAO

Cacao Caracas tostado	1.000 gramos
Quina calisaya	} a. a. 500 gramos
Quina de Loja	
Vino de Málaga	20.000 gramos
Alcohol de Montpellier	4.000 gramos

Haremos una cocción clara con el cacao y el alcohol, lo calentaremos al baño de María hasta la fusión del cacao. Tapada la vasija y agitada lo dejaremos en maceración ocho días, repitiendo todos los días la misma operación, vertiremos entonces la mezcla de los 20 litros de vino de quina previamente preparados, y tras un mes de maceración extraeremos por destilación en el vacío el alcohol empleado. Fue el tónico perfecto, uno de los productos más preparados en la historia de la Farmacia.

JARABE DE IPECACUANA COMPUESTO

Ipecacuana	} a. a. 30 gramos
Serpol	
Sen	} a. a. 5 gramos
Sulfato de magnesia	
Vino blanco	730 gramos
Amapola	125 gramos
Agua de azahar	750 gramos
Azúcar	c. s.

Se macera la ipecacuana en el vino durante doce horas y se filtra. Sobre las otras sustancias verteremos tres litros de agua hirviendo y lo dejaremos en infusión doce horas, lo pasaremos por un lienzo exprimiendo y le añadiremos el licor vinoso y el agua de azahar, a éste todo le pondremos el doble de su peso de azúcar y lo disolveremos al baño de María.

Remedio indicadísimo contra la tosferina y toses rebeldes. Dosis de 30 a 60 gramos al día.

BÁLSAMO SAMARITANO

Aceite de olivas	} a. a. 100 gramos
Vino tinto	

Hay que mezclarlo y evaporarlo hasta reducir a la mitad. Se emplea en heridas y quemaduras. Uso tópico.

AGUA DE MELISA DE LOS CARMELITAS

Flores frescas de Melisa	3 puñados
Cortezas frescas de limón	} a. a. 30 gramos
Nueces moscadas	
Simientes de Coriandra	
Alelí	
Vino blanco generoso	} a. a. 1.000 gramos
Espíritu de vino rectificado	

Lo colocaremos todo en un redoma de cristal para que macere por espacio de 24 horas, agitándolo de vez en cuando, y se destila al baño de arena para sacar 1.000 gramos. Se toma a cucharadas pequeñas en vasos de agua azucarada. Calma los dolores de las heridas.

INYECCIÓN IRRITANTE

Vino caliente	500 gramos
Alcohol rectificado	50 gramos

Una vez mezclado se inyectaba en los casos de hidrocele.

LOCIÓN DE VINO

Vino	1.000 gramos
Miel	120 gramos

Se disolvía en frío y se usaba en el hidrocele. Era un enomelado simple.

FOMENTOS ASTRINGENTES

Raíz de Bistorta	} a. a. 50 gramos
Corteza de Granado	
Vino tinto caliente	500 gramos
Hidroclorato de amoníaco	10 gramos

Dejaremos la raíz de bistorta y la corteza de granado en el vino una hora, luego añadiremos el amoníaco y lo utilizaremos en fomentos en las hemorroides inflamadas.

LAVATIVA TÓNICA

Agua templada	150 gramos
Vino común	50 gramos

En casos de ictericia grave se aplica esta lavativa cada doce horas.

LOCIÓN DE SANEL

Tanino	1 gramo
Vino blanco	200 gramos
Azúcar blanco	10 gramos

Este enolado cura las grietas de los pezones.

VINO DE TULIPERO

Corteza fresca de Tulipero	100 gramos
Alcohol rectificado	100 gramos
Vino blanco generoso	1.000 gramos

Machacaremos las cortezas de tulípero y les añadiremos el alcohol y el vino, se deja en maceración ocho días y se filtra. Elimina la fiebre tomándolo por la mañana en ayunas. Un vaso cada vez.

VINO DE ACEBO

Hojas de acebo en polvo	10 gramos
Vino blanco	200 gramos

Infúndase ambos durante 10-12 horas. Una vez filtrado se toma todo de un sorbo. Combate la fiebre.

JARABE DE GOMA AMONIACO

Goma amoniaco	60 gramos
Vino blanco	250 gramos
Azúcar	500 gramos

Disuélvase al baño de María la goma amoniaco en el vino y luego añadiremos el azúcar. Se daba como antiasmático.

JARABE DE SASAFRÁS

Sasafrás	90 gramos
Vino blanco	660 gramos
Azúcar	960 gramos

Infúndase el sasafrás en el vino, cuélese y añádase el azúcar. Se recetaba contra la sífilis.

OPIATA BALSÁMICA

Copaiba	200 gramos
Cera blanca	50 gramos
Vino tinto	70 gramos
Sándalo	6 gramos
Esencia de anís	c. s.

Se daba a cucharadas pequeñas en todas las enfermedades pulmonares.

JARABE ANTIESCORBÚTICO

Coclearia reciente	} a. a. 500 gramos
Menianto reciente	
Berros recientes	
Rábanos recientes	
Naranjas amargas	
Canela	15 gramos
Vino blanco	} a. a. 2.000 gramos
Azúcar	

Cortaremos las sustancias sólidas y las pondremos con el vino en un alambique al baño de María, después de dos días de maceración destilaremos 500 gramos del producto en el que derretiremos la mitad del azúcar prescrito en una vasija cerrada. Pasaremos por un colador a presión las sustancias que queden en el baño de María, decantaremos los líquidos y les añadiremos el azúcar, haciendo un jarabe que clarificaremos con albúmina y que mezclaremos cuando esté frío con el jarabe obtenido en primer lugar. Su acción era tónica en el escorbuto, la caquexia y la anemia a dosis de 15 a 50 gramos.

GELATINA DE MUSGO DE CÓRCEGA

Musgo de Córcega	32 gramos	
Azúcar blanco	} a. a. 64 gramos	
Vino blanco		
Cola pescado	4 gramos	

Se daban dos cucharadas en ayunas, como antihelmíntico.

VINO DE ROSAS ROJAS

Rosas rojas silvestres	60 gramos
Vino tinto	1.000 gramos

Calentaremos la mezcla hasta casi la ebullición, reposará una hora, para a continuación colocarlo con expresión fuerte. Curaba las leucorreas.

VINO DE HIERRO Y CARNE DE VACA

Esta presentación fue preparada en el año 1883, por un laboratorio farmacéutico que en la literatura propagandística para promocionarlo lo calificaba de «nuevo alimento nutritivo y tónico» y lo indicaba para raquíticos, inválidos y pacientes con enfermedades «ruinosas» que no pueden retener alimentos ordinarios. Se obtenía disolviendo en el vino jugo de carne fresca de vaca y citrato de hierro. Había otra variante que le añadía sulfato de quinina en la proporción de dos partes de hierro por una de quinina.

— — —

Si se han expuesto las fórmulas precedentes en dos apartados, ha sido motivado porque hasta el siglo XVIII, la Medicina evolucionó poco y casi todos los remedios

terapéuticos seguían las normas de la cultura romana, incluso algunos de ellos provenían de fechas anteriores. En el siglo XIX el desarrollo científico se impuso, y los tratamientos médicos que se prescribían son olvidados junto a multitud de sustancias medicamentosas que caen en desuso. Curiosamente el vino no fue de las sustancias apartadas, muy al contrario, su utilización en la Farmacia aumentó de tal modo que dio lugar a un nuevo grupo de compuestos dentro de la Farmacopea, los enolados, extenso capítulo en el recetario de la época. Resulta obvio que en este siglo, cualquier elemento terapéutico que se disolviera en el vino, daba origen a un nuevo enolado, el cual, una vez abiertas las luces verdes para su circulación, seguía su vida con más o menos éxito.

El vino como medicamento, se significó en dos períodos, el que calificaremos como primitivo que finalizó en el siglo XVIII, y el moderno que termina en el siglo XX, que es cuando los enolados dejan de prescribirse.

En los tiempos actuales el vino ya no figura para nada en la Farmacopea, más bien por efecto de esa funesta lacra que supone el alcoholismo se le considera mal en el ambiente médico. Hablar de vino condiciona la imagen desgraciada del drogadicto, y tampoco es así. El vino como cualquier droga o fármaco está sujeto a una dosificación oportuna, que si se supera resultará nociva. Lo plausible sería enseñar a tomarlo con sensatez y cordura, para que sus efectos sean beneficiosos en la fisiología y psicología humana, incluso no es aventurado asegurar que muchas de sus virtudes todavía no se han descubierto.

Profundizando en este aserto, diremos que son varias las facultades de Medicina que están realizando estudios sobre el vino, para valorar sus posibilidades terapéuticas, algunas de ellas ya, con resultados alentadores. Así, en la prestigiosa revista médica *The Lancet*, edición en español (Vol. 4, núm. 2, 1984), los doctores J. Thorton, C. Symes y K. Heaton, del departamento de Medicina de la Real Universidad de Bristol, demuestran científicamente con análisis y pruebas pertinentes, que la ingesta moderada de alcohol reduce la saturación biliar de colesterol y aumenta el colesterol HDL, es decir, que el alcohol a dosis moderadas tiene un efecto protector contra la enfermedad cardiovascular y previene la formación de los cálculos biliares de colesterol. Para llegar a estas conclusiones, se valieron de personas voluntarias a las que les hacían tomar diariamente media botella de vino blanco, que equivalía a 39 gramos de alcohol al día. Resulta paradójico, y hasta conmovedor, que en una Universidad inglesa se realicen estudios sobre el alcohol de las bebidas y no empleen para ello la ginebra o el whisky, que sería lo lógico; la presentación alcohólica elegida, ya lo han visto, fue el vino.

También está demostrado que si bien la mortalidad entre los alcohólicos es bastante más elevada que entre la población abstemia, el índice de mortalidad de la gente que bebe con moderación es el menor de todos. Hay trabajos publicados sobre el particular, como el aparecido en la revista *The Lancet*, en 1981, llevado a cabo entre 1.422 hombres, que mostró que la mortalidad cardiovascular es mayor en los abstemios. O el que realizó la Escuela de Medicina de la Universidad de

Harvard, en 1981, en el que por medio de la estadística entre la población general, ponía de manifiesto que la mortalidad en los diez años anteriores había descendido para las personas que bebían ligeramente. El profesor J. L. Pinillos, de la Universidad Complutense de Madrid, dice textualmente: «Hay indicios fiables de que un consumo moderado de alcohol puede ser beneficioso nada menos que para la función hepática y está asociado estadísticamente a la longevidad.»

Los doctores italianos Luigi Segatore y Gianangelo Poli, en 1980, demostraron que el alcohol, a dosis moderadas, desarrolla la capacidad intelectual por excitación mó dica y transitoria de las células nerviosas de la corteza cerebral, favorece la función circulatoria cardiovascular, estimula ligeramente la función respiratoria, estimula la digestión y facilita la secreción de orina.

De todo lo antedicho parece deducirse que beber con moderación puede ser beneficioso para la salud. Pero tras esta afirmación, viene imparable la pregunta: ¿Qué es beber moderadamente?, ¿cuál es el límite entre moderación y exceso? Evidentemente, no es lo mismo beber a lo «esponja» que degustar un buen caldo o escanciar un Jerez, esa es la cuestión: saber el linde entre ambas situaciones. Pues bien, este problema tiene solución, y para resolverlo, aclararemos primero una serie de conceptos.

El grado alcohólico de una bebida es el porcentaje en volumen de alcohol, es decir, la cantidad de centímetros cúbicos de alcohol por cien que tiene. Se expresa en grados (°). Ejemplo: un vino de 11° lleva 11 c. c. de alcohol por cada 100 c. c. Un coñac de 40° lleva 40 c. c. de alcohol por cada 100 c. c.

Sabiendo la graduación de una bebida podemos averiguar los gramos de alcohol que contiene. 1 c. c. de alcohol tiene 0,8 gramos de alcohol puro, de modo que si una bebida da de graduación 10°, sabremos los gramos de alcohol multiplicando 10 por 0,8, lo que nos dará 8 gramos de alcohol por cada 100 c. c. de bebida. Ejemplo: un coñac de 40° tendrá 32 gramos de alcohol por 100 c. c.

Bebidas	Grado alcohólico (°)	Cantidad ingerida c. c.	Alcohol c. c.	Alcohol gramos
Vino	11	500	55	44
Cerveza	3	300	9	7,2
Jerez	16	60	10	8
Coñac	40	100	40	32
Champán	12	500	60	42
Sidra	4,5	500	22,5	18

En este cuadro comparativo entre distintas bebidas se aprecia la diferencia de graduación y los distintos parámetros de alcohol en c. c. y alcohol en gramos, según las cantidades ingeridas.

Alcoholemia es la concentración de alcohol en sangre, por lo general se expresa en gramos por mil y está en función de los gramos de alcohol ingeridos y del peso en kilogramos del sujeto.

$$\text{Alcoholemia} = \frac{\text{gramos alcohol}}{\text{peso individuo}} = \frac{\text{c. c. alcohol} \times 0,8}{\text{peso individuo}}$$

Ejemplo: un individuo de 70 Kg que haya bebido 100 c. c. de coñac de 40° presentará una alcoholemia de 0,46 por mil, pues:

$$\text{Alcoholemia} = \frac{40 \times 0,8}{70} = 0,457 \text{ gramos/1.000}$$

Es esta una manera simplificada, pero bastante exacta, de hallar la alcoholemia con un margen de error de milésimas. Existen otros métodos enzimáticos, gascromatográficos y de microdifusión, que también se desvían en milésimas. La llamada fórmula de Widmark es la más exacta, pero más compleja, pues entran en ella valores como el alcohol ingerido, peso del individuo, y unas constantes que dependen de la variada distribución del alcohol en los distintos órganos, si es hombre o mujer, etc. Como preferimos la sencillez, nos regiremos por la fórmula: Alcoholemia es igual a gramos alcohol partido por peso del sujeto.

Alcohol c. c.	Alcohol gramos	Alcoholemia según peso del sujeto		
		60 Kg	70 Kg	80 Kg
55	44	0,73	0,63	0,55
9	7,2	0,12	0,10	0,09
10	8	0,13	0,11	0,10
40	32	0,53	0,45	0,4
60	42	0,70	0,60	0,52
22,5	18	0,30	0,25	0,22

Cuadro sinóptico de alcoholemia, según alcohol ingerido y peso del sujeto.

El alcohol se absorbe fundamentalmente en el estómago y primer tramo del intestino delgado. La importancia y velocidad de dicha absorción depende de numerosos factores: cantidad de bebida, graduación alcohólica, estómago con alimentos o no, naturaleza del alimento si lo hay, estado físico y psíquico del individuo, hábito de beber, etc. Una vez el alcohol en la sangre se distribuye por todo el organismo con una absorción que varía de un tejido a otro, dependiendo de su grado de vascularización y naturaleza celular, normalmente es directamente proporcional al riego sanguíneo de los órganos. El hígado, el riñón y el cerebro lo absorben rápi-

damente y en ellos se muestran con igual prontitud sus efectos, y de ellos surgen los síntomas, que aumentan o disminuyen si la concentración hemática de alcohol, es decir, la alcoholemia aumenta o disminuye.

Distinguiremos esquemáticamente diversas fases en la intoxicación aguda por alcohol, según la tasa de alcoholemia, y así vemos:

— Si la concentración hemática está por debajo de 0,2 gramos por mil, la fase es subclínica, no hay síntomas aparentes.

— Entre 0,2 y 0,5 gramos por mil, comienzan las manifestaciones clínicas apreciables, como enrojecimiento del rostro, sensación de calor, excesiva expansividad.

— Entre 0,5 y 1 gramo por mil, se hace patente la euforia, hay disminución de inhibiciones, menos juicio crítico, leve incoordinación de movimientos, lentificación de las respuestas a los estímulos y empiezan a afectarse los centros corticales inhibidores. Es en este punto donde actúan casi todas las legislaciones europeas sobre los conductores de vehículos.

— De 1 a 1,5 gramos por mil, toman parte los centros motores, la euforia es sobresaliente, la marcha vacilante y los movimientos lentos, el equilibrio es difícil y la atención queda muy disminuida.

— Entre 1,5 y 2,5 gramos por mil, es ya la embriaguez manifiesta, con incoordinación muscular, anulación de los reflejos, alteración de sensaciones, inestabilidad emotiva y lenguaje inseguro y característico.

— Entre 2,5 y 3,5 gramos por mil, es la fase de precoma, hay llanto, vómitos, estupor, y aparecen fenómenos iniciales de parálisis.

— De 3,5 a 4,5 gramos por mil, se produce el coma con graves situaciones de hipotermia, éxtasis y colapso periférico.

— La alcoholemia máxima oscila de 4,5 a 5 gramos por mil, en ella sobreviene la muerte por parálisis de los centros cardiorespiratorios.

Algunos científicos estiman que la dosis tolerante de alcohol es un gramo de alcohol puro por kilogramo de peso y día. Es decir, un hombre de 70 Kg de peso puede beber 800 c. c. diarios de un vino de 11°.

Otros autores aconsejan que sea cual fuera el peso del sujeto, no hay que superar los 40 gramos de alcohol puro por día.

En mi opinión, para conseguir que el vino no resulte nunca tóxico, ni produzca drogodependencia, no se ha de llegar a una alcoholemia de 1 gramo por mil, en la que ya hemos visto cómo empieza la incoordinación de movimientos, disminuyen los reflejos y se inicia la afectación de los centros motores cerebrales. La cifra de alcoholemia mayor sin ningún peligro es la de 0,5 gramos por mil, y para no

sobrepasarla hemos de beber un máximo de 0,5 gramos por kilogramo de peso y día.

El planteamiento ¿qué es beber con moderación? lo podemos contestar ya: *Beber con moderación es no superar una alcoholemia de 0,5 gramos por mil.*

Tenemos una respuesta concreta para esa pregunta que parecía extraña.

Abundando sobre esa cifra de 0,5, recordaré que en España se consideran punibles en los conductores de vehículos tasas de alcoholemia de 0,8 y superiores, y en casos de transporte de mercancías peligrosas la policía procede si se sobrepasa el 0,5. Sabido es el importante aumento del riesgo de accidentes en los chóferes con una copa de más y resultaría estupendo poder evitarlo. Para ello la solución óptima residiría en no beber ningún tipo de líquido alcohólico cuando se conduce, pero esto lo considero bastante inviable.

Jugando con las matemáticas y partiendo de la tasa de alcoholemia de 0,5 como constante, podremos encontrar algunos valores interesantes. Sirviéndonos de ejemplos concretos para ser más comprensible, desarrollaremos:

1. Hallar la alcoholemia.
2. Conocer la cantidad máxima que se puede tomar de una bebida para no exceder la alcoholemia de 0,5.
3. Saber el número de calorías que nos aportará determinado líquido alcohólico.

1. Supongamos un individuo que pesa 71 Kg y que ha ingerido 162 c. c. de coñac de 41°. Para obtener la alcoholemia operamos así: multiplicaremos los c. c. por el grado de alcoholemia y lo dividiremos por 100, ya que la graduación se da por 100 cc de bebida:

$$\frac{162 \times 41}{100} = 66,42$$

que son los c. c. de alcohol puro ingeridos.

Multiplicándolo por 0,8 sabremos los gramos de alcohol:

$$66,42 \times 0,8 = 53,13$$

que dividido por el peso del individuo nos dará el índice de alcoholemia:

$$\frac{53,13}{71} = 0,748$$

La fórmula genérica sería:

$$\frac{V \times G \times 0,8}{100 \times K} = A$$

V = volumen en c. c. ingerido.

G = graduación.

K = peso del sujeto en Kg.

A = índice de la alcoholemia.

Con ella podemos averiguar cualquiera de las incógnitas, siempre que sepamos las demás.

2. En el supuesto de que lo que deseamos saber sea la cantidad máxima que podamos tomar de cualquier alcoholado, sin que el índice de alcoholemia supere el 0,5, aplicaremos la fórmula anterior despejando V en ella:

$$\frac{V \times G \times 0,8}{100 \times K} = A \quad \text{de donde} \quad V = \frac{100 \times K \times A}{G \times 0,8}$$

Por ejemplo: un señor de 63 Kg de peso quiere saber la cantidad de vino de 12° que puede beber sin sobrepasar la alcoholemia de 0,5.

Aplicando la expresión anterior con los valores conocidos, resultara:

$$V = \frac{100 \times 63 \times 0,5}{12 \times 0,8} = 328 \text{ c. c.}$$

Luego la cantidad máxima que podrá beber en este caso concreto será 328 c. c. de vino de 12°.

3. Otro punto que podemos deducir es el de las calorías que aportará una cantidad determinada de una bebida alcohólica. Esto puede resultar de utilidad en los casos de regímenes y dietas alimenticias, pero hay que advertir que nos fijamos exclusivamente en el alcohol y no en los azúcares y otras sustancias que también se convertirán en calorías.

Conociendo que un gramo de alcohol puro tiene siete calorías, plantearemos un problema e intentaremos resolverlo.

Supongamos que se han bebido 123 c. c. de un vino de 11° y queremos saber las calorías que se han ingresado.

Empezaremos por averiguar los centímetros cúbicos de alcohol puro ingeridos y para ello multiplicaremos los c. c. que se han tomado por la graduación de la bebida y lo dividiremos por 100, ya que la graduación se da por cada 100 c. c.

$$\frac{123 \times 11}{100} = 13,53 \text{ c. c. de alcohol puro}$$

Ahora encontraremos los gramos de alcohol puro multiplicando por 0,8, que ya sabemos que es el peso de 1 c. c. de alcohol:

$$13,53 \times 0,8 = 10,82 \text{ gramos de alcohol}$$

y como 1 gramo de alcohol = 7 calorías:

$$10,82 \times 7 = 75,76 \text{ calorías}$$

La fórmula genérica sería:

$$C = \frac{V \times G \times 0,8 \times 7}{100}$$

C = calorías

Todas estas normas para la ingesta de vinos y otras bebidas alcohólicas, he de insistir, que son válidas única y exclusivamente para gente adulta y sana. En los enfermos será el médico el que decidirá, pues en algunas afecciones podría ser muy perjudicial y en otras no. En cuanto a los niños jamás se les dará bebidas alcohólicas, su organismo es inmaduro y les dañaría, por otra parte es una verdadera imprudencia inducirles a este hábito. Esta costumbre tan difundida en nuestras latitudes de dar a los críos bebidas se ha de suprimir.

Las embarazadas, por su parte, deberán ser abstemias mientras dure la gestación, ya que el alcohol se difunde a través de la barrera placentaria llegando al feto, con muy grave peligro para éste. Se calcula que las taras importantes que presentan los neonatos de madres alcohólicas supera en mucho el 70 %. Las madres lactantes tampoco beberán vinos y similares porque el alcohol pasa a la leche materna ingiriéndolo el niño. Esa barbaridad de que las embarazadas e incluso las lactantes deben de tomar cerveza en cantidad para el logro de unos supuestos beneficios de la salud no es más que eso, una barbaridad.

El vino, que ya sabemos como hay que tomarlo, se le considera actualmente de modo peyorativo, y se le relaciona directamente con el alcoholismo, enfermedad en la que actúa normalmente manteniendo los estadios finales, influyendo muy poco en sus inicios. Estadísticamente está comprobado que el porcentaje de alcohólicos es menor en las zonas de mayor consumo de vino, que en aquellas en las que se abusa de las bebidas alcohólicas de alta graduación. Los mismos alcohólicos reconocen en sus historias clínicas que no es el vino el causante de sus padecimientos, sino la ginebra, whisky, etc.

Durante varios siglos el vino ha sido un fármaco, un medicamento, ahora ya no se le cataloga como tal, pero es muy lógico que antes fuera así. El Diccionario Médico define al medicamento o fármaco diciendo que es «el agente o sustancia,

simple o compuesta, que se administra al exterior o al interior con fines y resultados terapéuticos».

Sabemos que el vino es una sustancia compuesta. Hemos visto cómo se le administraba tanto al exterior como al interior con fines terapéuticos, en cuanto a la bondad de sus resultados constataremos a continuación las opiniones de afamadísimos médicos de otros tiempos. Y además es un vehículo excipiente sumamente apto para su uso en farmacia. No le falta ningún requisito al vino para que fuera considerado un fármaco.

Hipócrates, famoso médico griego, nacido en la isla de Cos en el año 460 antes de Jesucristo, conocido con el sobrenombre de «el Padre de la Medicina», nos ha dejado en sus *Obras* (tomo II, pág. 337) unas consideraciones para la correcta administración del vino como elemento curativo, son éstas: «El vino dulce causa menos pesadez de cabeza, ataca al cerebro menos que el vino fuerte y predispone un poco más a las evacuaciones. Es menos diurético que el vino blanco fuerte, pero facilita más la expectoración. El vino blanco fuerte pasa más fácilmente a la vejiga, siendo diurético y aperitivo, es útil en las enfermedades agudas. Los vinos tintos y astringentes pueden usarse en las enfermedades agudas en las circunstancias siguientes: si no hay pesadez de cabeza, ni alteración del cerebro, ni falta de expectoración, ni supresión de la orina. Si las cámaras son demasiado fluidas y abundantes, y contienen como lavaduras de carne, puede sustituirse el vino blanco por el tinto. Por lo demás conviene saber que los vinos astringentes perjudican tanto menos a las partes superiores y a las vías urinarias, cuanto más mezclados estén con agua, y que surten mejores efectos en el intestino cuanto más puros son».

Son bastantes los autores antiguos que dedicaron frases y párrafos en sus obras, para ensalzar el vino, pero el primer personaje que profundizó en el tema del vino como fármaco fue Arnau de Vilanova, médico universal, nacido en el Grao de Valencia en el año 1240 y que escribió la primera monografía sobre el vino como medicamento, que se conoce, y a la que tituló *De Vinis et Aquis Medicinalis*; fue editada en Venecia en el año 1506, y entre otras cosas, Vilanova, que sería un enamorado del vino y que seguramente exagera un poco, explica la manera de sacar hasta cuarenta y una clases de vino diferentes del mismo total y cómo curar con ellas todas, sí, todas las enfermedades.

El Profesor Giacomini de Padua, en el año 1843, hace una clasificación de los medicamentos según su acción y en el apartado que denomina «Remedios hiperstenizantes raquídeos» sitúa el alcohol y el vino.

Bouchut, catedrático de Medicina en Madrid en el año 1870, estudia los medicamentos por sus efectos, y en los tónicos distingue entre tónicos naturales y tónicos higiénicos, para él los tónicos naturales son: el hierro, la quina, el vino y la carne asada. Los tónicos higiénicos: el vino, la alimentación, el soleamiento, el aire puro, el ejercicio, la gimnasia y los baños de aire, de río y de mar. En el complejo

cuadro de fármacos estimulantes, pone al vino en los apartados de: estimulantes difusivos, estimulantes generales, estimulantes del cerebro y estimulantes diuréticos. Este mismo autor escribe un párrafo encantador, dice: «He visto frecuentemente desaparecer las neumonías y congestiones pulmonares más pronto con el caldo y el vino, que con sangrías y otros medicamentos enérgicos.»

El primer científico que estudió el vino fue Louis Pasteur, nacido en Dóle, el año 1822. Napoleón III pidió a Pasteur, en el año 1863, que averiguase el porqué se estropeaba el vino, de este modo descubrió el papel de la levadura en la fermentación, que el aire permite el desarrollo de la bacteria del vinagre y que el oxígeno madura los vinos de una forma gradual. A él se le atribuye la frase «el vino es la más sana e higiénica de las bebidas».

Entre los sabios contemporáneos que han defendido al vino, he de significar a Gregorio Marañón, Agustín Pedro Pons y Carlos Jiménez Díaz. Estos médicos eminentes, de renombre internacional, opinaron sobre el tema con palabras que justifican su inclusión en estas páginas.

Gregorio Marañón, catedrático de Endocrinología, se expresaba así: «A miles y miles de enfermos que he visto sobre las glándulas endocrinas no ha habido necesidad de prohibirles, ni a uno sólo, el uso del vino, porque a ninguno podía hacerles ningún daño. Mi propia experiencia me permite asegurar que no hay un sólo caso de gota de origen exclusivamente alcohólico, producido por ninguno de los vinos conocidos en general. Es frecuente que el gotoso sea gran bebedor, pero esta coincidencia, que tiene sus razones, no autoriza a achacar la gota al vino. Hay una gota, y precisamente muy grave, de los abstemios, que aparece en individuos que jamás han probado el vino. Por el contrario entre los fuertes bebedores, con embriaguez frecuente o casi permanente, la gota sólo se presenta en el tres por ciento de los casos. Eso sucede también en muchas de las inventivas contra el vino.»

De D. Agustín Pedro Pons, catedrático de Patología Médica, son las siguientes frases: «El vino en las comidas es sano, sobre todo si se toma en proporción equilibrada en relación con la cantidad de alimentos ingeridos. En el vino no hay tóxicos. Sólo se puede considerar como nocivo cuando se tome en cantidad desmesurada. Pero esto pasa con todos los alimentos.»

D. Carlos Jiménez Díaz, catedrático de Patología Médica, manifestaba: «En los treinta años que llevo de catedrático, calculando al promedio de unos doce mil enfermos por año, ya resultan más de cuatrocientos mil los que he tratado. Sólo suprimí el vino en caso de alcoholismo continuado.»

León Daudet, escritor y gastrónomo francés, decía que el vino es la segunda sangre de Francia y tiene razón. Allí la Enología es un componente fundamental de su Cultura, que se ha sublimado hasta cotas elevadísimas.

Nosotros, que no tenemos nada que envidiar a nadie en cuanto a vinos, resultamos amorfos cuando hay que valorar nuestros caldos. No percibimos su grande-

za, su majestuosidad, su ternura y como en casi todo, lo foráneo nos parece mejor.

Actualmente está brotando, como la vid en primavera, un sentimiento de reconocimiento hacia el vino, se le empieza a estimar, a dignificar y a pagar. Y esto es laudable, porque el vino, esa obra de arte etérea, es al mismo tiempo fugaz y perpetuo, fuerte y suave, perecedero y monolítico, sumiso y triunfal, áspero y sedoso, sutil y magnífico, sereno y belicoso y desde luego, por ser irrepitible, nunca es monótono.

La tabla dada a continuación indica la cantidad máxima de una bebida concreta que se puede tomar para no sobrepasar el índice de alcoholemia de 0,5, basándose en la graduación alcohólica y el peso del individuo.

La exactitud de la misma está muy ajustada y su margen de error, de $\pm 0,10$. Pero ya he dicho que los valores de alcoholemia se pueden modificar ligeramente en más o menos por el cansancio, ayuno, comida copiosa, sexo de la persona, etc. Por lo que se la debe entender como una tabla de orientación, nunca como un argumento para rebatir al guardia del alcoholímetro.

El punto donde se cruzan la línea horizontal de los kilogramos con la vertical de la bebida señalará la cantidad máxima en centímetros cúbicos que se podrá ingerir.

También hay que tener en cuenta que las graduaciones que doy a las distintas bebidas son las normales, pero algunas cervezas llegan a 7°, algunos vinos a 16° y algunos licores pasan de los 40°. Las cifras de coñac son las mismas que las del ron, whisky, ginebra y vodka.

	cerveza	sidra	vino				champán	jerez	coñac
Kg	6°	4,5°	10°	11°	12°	13°	12°	16°	40°
50	520	694	312	284	260	240	260	195	78
51	531	708	318	289	265	245	265	199	79
52	541	722	325	295	270	250	270	203	81
53	552	736	331	301	275	254	275	207	82
54	562	750	337	306	281	259	281	210	84
55	573	763	343	312	286	264	286	214	85
56	583	777	350	318	291	269	291	218	87
57	593	791	356	323	296	274	296	222	88
58	604	805	362	329	302	278	302	226	90
59	614	819	368	335	307	283	307	230	92
60	625	833	375	340	312	288	312	234	93
61	635	847	381	346	317	293	317	238	95
62	645	861	387	352	322	298	322	242	96
63	656	875	393	357	328	302	328	246	98
64	666	888	400	363	333	307	333	250	100
65	676	902	406	369	338	312	338	253	101
66	687	916	412	375	343	317	343	257	103
67	697	930	418	380	348	322	348	261	104
68	708	944	425	386	354	326	354	265	106
69	718	958	431	392	359	331	359	269	107
70	729	972	437	397	364	336	364	273	109
71	739	986	443	403	369	341	369	277	110
72	750	1.000	450	409	375	346	375	281	112
73	760	1.013	456	414	380	350	380	285	114
74	770	1.027	462	420	385	355	385	289	115
75	781	1.041	468	426	390	360	390	292	117
76	791	1.055	475	431	395	365	395	296	118
77	802	1.069	481	437	401	370	401	300	120
78	812	1.083	487	443	406	375	406	304	121
79	822	1.097	493	448	411	379	411	308	123

Kg	cerveza	sidra	vino				champán	jerez	coñac
	6°	4,5°	10°	11°	12°	13°	12°	16°	40°
80	833	1.111	500	454	416	384	416	312	125
81	843	1.125	506	460	421	389	421	316	126
82	854	1.138	512	465	427	394	427	320	128
83	864	1.152	518	471	432	399	432	324	129
84	875	1.166	525	477	437	403	437	328	131
85	885	1.180	531	482	442	408	442	332	132
86	895	1.194	537	488	447	413	447	335	134
87	906	1.208	543	494	453	418	453	339	135
88	916	1.222	550	500	458	423	458	343	137
89	927	1.236	556	505	463	427	463	347	139
90	937	1.250	562	511	468	432	468	351	140
91	947	1.263	568	517	473	437	473	355	142
92	958	1.277	575	522	479	442	479	359	143
93	968	1.291	581	528	484	447	484	363	145
94	979	1.305	587	534	489	451	489	367	146
95	989	1.319	593	539	494	456	494	371	148
96	1.000	1.333	600	545	500	461	500	375	150
97	1.010	1.347	606	551	505	466	505	378	151
98	1.020	1.361	612	556	510	471	510	382	153
99	1.031	1.375	618	562	515	475	515	386	154
100	1.041	1.388	625	568	520	480	520	390	156