

## **SÍNTESIS DEL ORIGEN Y EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL VINO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA**

No existe una clara unanimidad sobre el lugar en el que comenzaron a realizarse los primeros cultivos de vid en España y quienes fueron los que introdujeron las técnicas de elaboración del vino. Diversas fuentes apuntan que los primeros viñedos se habrían asentado en el litoral sudoccidental andaluz constituyendo el punto de entrada y el lugar de las viñas más antiguas de España.

Esta teoría parece ser la más probable, y está avalada por la presencia de los fenicios en la península hace alrededor de 3.000 años. Este pueblo comerciante fundó un puerto en el sudoeste al que llamaron Gadir (Cádiz, en la actualidad).

El clima cálido de la zona favoreció la naturaleza fuerte y el desarrollo de la viticultura, lo que supuso que los vinos españoles se convirtieran en una de las mercancías más comunes en los intercambios comerciales del Mediterráneo y norte de África.

Serían los romanos los que continuarían la producción de vinos en la península, para lo que incorporaron sus métodos particulares de elaboración. Entre ellos destaca la crianza en ánforas de barro situadas en estancias altas y soleadas, y cerca de chimeneas.

Al parecer, los caldos obtenían así texturas, sabores y fragancias de frutas y flores e, incluso, ahumados muy apreciados. La necesidad de abastecer al vasto imperio y sus legiones contribuyó a intensificar el ya notable tráfico comercial que habían alcanzado los vinos españoles.

Las dos mayores regiones productoras de vino de aquella época fueron la "Tarraconensis" en el norte, y la "Baetica" en el sur. La posterior invasión bárbara supuso un freno en el desarrollo de la viticultura en España, pues se destruyeron muchas plantaciones de vid. Posteriormente, la llegada de los visigodos a la península, mucho más civilizados que sus predecesores por el contacto con los romanos en las provincias limítrofes del Imperio, concedieron una gran importancia a la viticultura.

La llegada de los árabes en el siglo VIII también se tradujo en algunas dificultades para el desarrollo de la vid y la elaboración del vino debido a la prohibición coránica de consumir bebidas fermentadas y alcohólicas. Pese a ello, el cultivo de la vid continuó e incluso se mejoró durante el periodo de dominación musulmana.

La primera causa se encuentra en la propia uva como fruta y su zumo pues no había motivos para prohibir su consumo ni tampoco el del mosto sin

fermentar. Por lo tanto, no se podía impedir su cultivo, al menos para los no musulmanes. La segunda causa es la conocida permisividad de algunas dinastías más liberales hacia los cristianos dominados, a los que permitieron continuar con el cultivo de sus viñedos y la elaboración del vino, sobre todo en los monasterios.

De importancia capital fue la dedicación e investigación de los monjes cristianos, que mejoraron todos los sistemas de elaboración del vino, aprovechando para ello los viñedos heredados de los romanos.

No es casualidad que las regiones con mayor tradición vinícola en España suelen ser también las que tenían mayor concentración de monasterios y enclaves religiosos.

Podemos ver también hoy como muchas bodegas recurren a nombres latinos para sus vinos, o rehabilitan o usan comercialmente antiguos edificios, monasterios o abadías, ubicados entre sus viñedos.

Durante la Reconquista se replantan nuevas vides a medida que los reinos cristianos van tomando el control del territorio en detrimento del dominio musulmán. La mayoría de estas viñas fueron anteriormente devastadas por la guerra.

Tras la Reconquista empiezan a plantarse viñedos en torno al Camino de Santiago donde empiezan a surgir los vinos de la Ribera del Duero y Rioja, y ya a partir del siglo XII empiezan a cultivarse vides en zonas de Cataluña dando lugar a viñedos de Penedés y Priorato.

El Ribeiro se empieza a exportar a gran escala hacia Inglaterra a partir del año 1386, embarcado en toneles de roble o castaño en naos en los puertos de Pontevedra y A Coruña, siendo el más caro de los vinos que van a entrar en las Islas Británicas

No siempre las guerras y las conquistas han sido perjudiciales para algunas facetas del desarrollo económico de los pueblos. Para España la conquista de América fue un acelerador económico de gran importancia, incluido por supuesto el sector vinícola, pues se abrió un nuevo mercado para la exportación, así como nuevas oportunidades para la producción de vino. Los misioneros y conquistadores españoles llevaron vides europeas a las nuevas tierras.

En el año 1525, Hernán Cortés, siendo gobernador de México ordena la plantación de viñedos en las tierras colonizadas y el éxito de las plantaciones fue tal que se expandió por completo el cultivo a las regiones del Virreinato de Perú.

Sin embargo, en 1595 el rey Felipe II prohíbe la plantación de nuevos viñedos en las tierras americanas por una competencia desleal con los productores de la península Ibérica. Esta ley generó descontento entre los productores de las colonias americanas, pero a pesar de ello solo logró la ley reducir la producción, pero no el consumo.

Por otra parte, el saqueo de Cádiz de 1587 por la flota inglesa de Francis Drake, que llevó a Inglaterra como botín unas 3.000 botas de vinos de Jerez, que denominaron "Sherry", fue el comienzo de una importante relación comercial vitícola que dura hasta nuestros días. Además, los ingleses colaboraron en la mejora y expansión de los vinos, pues muchas familias de renombre como Domecq, Terry, Osborne, Byass, etc, crearon sus propias bodegas en el entorno de Jerez.

En el siglo XVIII el vino tuvo un papel muy importante con el progreso de la enología por una parte y, por otra, el cultivo de nuevas vides importadas de Francia, Italia y otros países del Mediterráneo. La plantación estuvo a cargo de maestros bodegueros provenientes de Francia e Italia, para así mejorar la calidad de nuestros vinos.

No fue una guerra, pero para los viñedos de Europa fue algo estremecedor, pues procedente de Georgia (USA) en 1863 desembarcó en Francia, la FILOXERA que produjo daños irreparables en todos los viñedos.

Se necesitaron más de 30 años para superar la plaga gracias a porta injertos de origen americano que eran naturalmente resistentes a la filoxera.

En España aparece en 1878, en Málaga y este foco sorprende puesto que no responde a la expansión natural de la filoxera por Europa, como sería lo esperable entrando por Cataluña a partir de Francia.

En los centros importantes de producción de aquella época, como la Rioja, aparece al borde del siglo XX. Este decalaje respecto a Francia dio lugar a que cuando la plaga apareció ya se conocían algunas técnicas de combate, especialmente la más eficiente: el injerto con "pies americanos".

También hay que tener en consideración otro suceso importante, la instalación en España de vinateros franceses que, huyendo de la plaga, nos aportaron no solo maquinaria y metodología moderna, sino también la implantación de vides francesas como Cabernet Sauvignon, Merlot o Pinot Noir.

Ya en el siglo XX, la industria vinícola española tuvo que enfrentarse a dos nuevos desastres: La Guerra Civil condenó a la viña al abandono y, cuando el enfrentamiento acabó, la II Guerra Mundial supuso la paralización del mercado europeo del vino.

Ambos sucesos supusieron un nuevo y duro golpe para el sector, que sólo a partir de los años cincuenta empezó a recuperar la normalidad. Desde entonces, las reestructuraciones de viñedos y la renovación y modernización de los procedimientos de elaboración y de las bodegas han caracterizado la actuación de los viticultores y vinicultores españoles hasta situar a los vinos de España en

igualdad de condiciones competitivas que los foráneos, tanto en el mercado nacional como mundial.

También en el siglo XX apareció una figura técnico administrativa importante para la mejora del vino español y su comercio: las Denominaciones de Origen y sus Consejos Reguladores.

En un principio se crearon como protección contra productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que habían creado los vinos originales, en un largo tiempo de elaboración o cultivo. Pero una D.O. es mucho más pues implica también costumbres, mitos, leyendas, historia de esos lugares y de esas gentes que con su saber hacer han sido capaces de crear un producto de una singular y excelsa calidad.

*Datos recopilados de Internet:*

- *Portal del vino*
- *Historia del vino (Wikipedia)*
- *Google*