

CUADER  
NOS DE  
ARAGÓN

59

---



**Yo, el vino**

**Víctor Guelbenzu**

La versión original y completa de esta obra debe consultarse en:  
<https://ifc.dpz.es/publicaciones/ebooks/id/3524>



Esta obra está sujeta a la licencia CC BY-NC-ND 4.0 Internacional de Creative Commons que determina lo siguiente:

- **BY (Reconocimiento):** Debe reconocer adecuadamente la autoría, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de una manera que sugiera que tiene el apoyo del licenciador o lo recibe por el uso que hace.
- **NC (No comercial):** La explotación de la obra queda limitada a usos no comerciales.
- **ND (Sin obras derivadas):** La autorización para explotar la obra no incluye la transformación para crear una obra derivada.

Para ver una copia de esta licencia, visite <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>.

CUADER  
NOS DE  
ARAGÓN

---

59

---

# Yo, el vino

Discurso del Académico  
de la Academia Aragonesa de Gastronomía  
Víctor Guelbenzu

Presentación: Juan Cacho Palomar



**Institución Fernando el Católico**  
Excma. Diputación Provincial  
Zaragoza, 2015

Primera edición, 2015

Publicación número 3443  
de la Institución Fernando el Católico  
Organismo autónomo de la Excma. Diputación de Zaragoza,  
plaza de España, 2, 50071 Zaragoza (España)  
tels. [34] 976 288 878 / 976 288 879  
fax [34] 976 288 869  
ifc@dpz.es  
<http://ifc.dpz.es>

Maquetación e impresión  
Litocian, S.L.

ISSN 0590-1626

ISBN 978-84-9911-371-5

D.L. Z-1910/2015

© Víctor Guelbenzu, Juan Cacho, 2015

© del diseño gráfico, Víctor Lahuerta. Zaragoza, 2015

© de la presente edición, Institución «Fernando el Católico». Zaragoza, 2015

Impreso en España - Unión Europea / Printed in Spain - European Union

## Presentación

Señoras y Señores Académicos:

Es para mí un honor presentar el discurso de D. Víctor Guelbenzu Morte en nombre de la Academia Aragonesa de Gastronomía. Un honor y una satisfacción doble pues, por una parte nos conocemos desde nuestros años de estudiantes universitarios donde comenzó nuestra amistad, de la que me honro, y por otra porque mantenemos una afición común, la del vino, y no tanto por sus propiedades organolépticas y efectos sensoriales, sino por todo lo que concierne a su historia, cultura y tecnología. En definitiva a aspectos más científicos y espirituales.

Al ser miembro fundador de la Academia Aragonesa de Gastronomía, no ha tenido la obligación de leer un discurso de ingreso en la misma para ser Académico, pero para su satisfacción personal y para dar ejemplo, ha querido leer un discurso académico solemne.

En los discursos de ingreso en las Academias los recipiendarios normalmente exponen un tema siguiendo un orden bastante bien establecido y quien contesta lo hace, lógicamente, después de que el público ha escuchado lo que el recipiendario ha querido decir y procura resaltar y ampliar aquellos puntos que considera clave en el discurso. En este caso, al no ser un discurso de ingreso, el Académico debe hablar en segundo lugar, tras las palabras de presentación del representante de la Academia. En estas, inevitablemente, se tiene que hacer referencia a lo que se escuchará posteriormente y se deberá dar una visión complementaria del tema, pero no está en mi ánimo profundizar en los contenidos del discurso de D. Víctor Guelbenzu para comentarlos. La razón es porque tal discurso no está redactado al uso, sino de una manera mucho más original, en forma de diálogo entre el Vino y el propio Licenciado D. Víctor Guelbenzu, los cua-

les, a lo largo de tres jornadas, hablan de la historia antigua del vino, de sus efectos beneficiosos para el organismo y del patrón de los viticultores.

No es de extrañar que D. Víctor Guelbenzu lea un discurso académico sobre el vino, ya que, por tradición familiar, desde siempre ha estado relacionado con este producto. Recuerdo que hace ya bastantes años, cuando el vino no tenía la consideración actual, me quedé sorprendido e impresionado por la seriedad, respeto y cariño con la que D. Víctor hablaba del vino en Cascante, en la bodega familiar, a la vez que contaba la historia de la misma.

Pero D. Víctor no es enólogo, no orientó su vocación por los estudios de Enología y el mundo del vino, sino por el Derecho, ya que estudió esta carrera aquí en Zaragoza en la Facultad de aquel Campus San Francisco, tan distinto al actual. Allí siguió incluso los cursos de doctorado, lo que le sirvió para poder ser Profesor Ayudante de la Cátedra de Derecho Financiero y Hacienda Pública durante los años 1970-1975, después de haber solicitado voluntariamente la excedencia a la plaza de Técnico de Hacienda de la Diputación Foral de Navarra que había ganado por oposición en 1967. Esa formación académica de D. Víctor y el ejercicio de la abogacía desde 1970, con dedicación a asuntos de derecho urbanístico, instintivamente la aplica a la hora de tomar decisiones, al exponer sus opiniones, siempre rigurosas y bien fundamentadas y a la de escribir, resultando sus escritos pulcros y con palabras precisas como ustedes van a poder apreciar en su discurso.

En esta presentación, como ya he indicado, voy a hablar del vino de forma tradicional haciendo referencia a hitos importantes de su historia y de su importancia social, copiando, a veces textualmente, opiniones vertidas en la bibliografía que comparto plenamente. No quiero desvelar nada del discurso de D. Víctor Guelbenzu y dejo para él y para ustedes el placer de la sorpresa.

No hay duda de que la historia de la civilización es la historia del vino, ya que durante los últimos 11000 años ha ido acompañando al hombre en su devenir histórico. En nuestro caso particular, los españoles pertenecemos a la cultura del vino por doble motivo. Como civilización que tiene la Biblia como libro sagrado y como herederos del mundo clásico griego y romano que hace que el vino sea uno de los más fundamentales amigos del hombre.

El vino posibilita enormemente el encuentro y la conversación en ambientes muy distintos y entre personas de formación muy diversa. Ha sido el motor de la percepción sensorial como producto, que a través de milenios ha ido evolucionando, cambiando su composición cuantitativa y yendo por delante de un mercado que siempre se ha rendido ante sus atributos y efectos.

La actividad humana repetitiva a través de los años se convierte en tradición, y de las tradiciones surgen los ritos y los mitos que se transmiten de generación en generación. Por otra parte tal actividad, a través de la observación y experimentación, da lugar a descubrimientos, inventos y una forma de enfocar los problemas y la vida misma que se conoce como pensamiento racional. En resumen, un bagaje que se denomina cultura.

El primer hito importante de la historia de la humanidad se puede considerar el momento en que el hombre deja de ser cazador y errante para transformarse en sedentario. Esto lo logra, en la cuenca mediterránea, al conseguir entender el sistema cíclico de las estaciones, al disponer de semillas y conocer el momento de sembrarlas, al domesticar animales y al aprender a fabricar y utilizar productos que hoy llamaríamos manufacturados. Es decir, en el momento en que se convierte en agricultor, ganadero y artesano en general. Esto ocurrió en el período Neolítico, de una duración de unos cinco mil años (9000-4000 a.C.), a través de los cuales, de forma lenta e ininterrumpida, el hombre fue creando las diferentes culturas y civilizaciones como las babilónicas y egipcias en las que aparecen y se consolidan los alimentos y bebidas fermentadas como el pan, el vino y la cerveza. Sin embargo su popularización no se consiguió hasta el Eneolítico.

El conocer la historia de un producto, sus avatares y las consecuencias de los mismos es imprescindible para tener una visión completa de lo que significa para la humanidad.

En el caso del vino encontramos que la Edad del Bronce, que originó buena parte de los mitos y leyendas que todavía perduran hoy, no ha dejado testimonio escrito de los orígenes del vino, por lo que para conocer su historia se debe recurrir a lo que se sabe de los creadores míticos de cada religión. Es curioso observar que todas las religiones atribuyen la invención del vino a un personaje concreto, a un ser taumatúrgico que les da a los hombres un bien que es patrimonio exclusivo de los Dioses. Así en la civilización egipcia a Osiris, a Noé en la judía y a Teseo-Dionysos en la griega.



Los egipcios no solo atribuyeron a Osiris esta invención, sino que consideraron que el vino era uno de los principios de la vida y que simbolizaba el espíritu de ella que muere, como Osiris, al ponerse el sol, al llegar la noche, para renacer con la aurora y el nuevo día.

Los griegos son uno de los orígenes de nuestra civilización y al ser su clima muy apropiado para el cultivo de la vid desarrollaron ampliamente la viticultura y la enología. Los griegos no inventaron el vino, sino que hicieron algo mejor: lo hicieron inmortal, al atribuírselo a Dionysos como dios protector.

La antigua Grecia nos ha dejado muchos testimonios escritos de la importancia social del vino, de sus características y forma de elaboración. Homero cita frecuentemente al vino como parte de los ritos y prácticas habituales de los griegos. Es definitorio el episodio de Ulises y Polifemo en la Odisea y lo mismo la actuación de Aquiles, en la Ilíada, cuando al recibir a los enviados de Agamenón ordena a Patroclo “toma una cratera grande, haz una fuerte mezcla y da copas a todos”.

En Roma, la vieja divinidad del Liber Pater se asimiló a Dionysos y, por sincretismo, a Baco, de todos conocido. Si para los griegos el vino fue muy importante, para los romanos lo fue mucho más, ya que lo convirtieron en parte esencial de todos los aspectos de su vida. Al vino le dieron toda su importancia, incluso económica. Domiciano en el año 91 publicó un decreto que prohibía el cultivo y vinificación fuera de Italia. Fue la primera medida proteccionista que registra la Historia Universal.

Al igual que Grecia importó las fiestas del vino del antiguo Egipto, los romanos también las asimilaron rápidamente de los griegos y las hicieron suyas homenajando al Dios Baco. Estas bacanales alcanzaron tal carácter de orgía que hubieron de suprimirse en el año 186 a.C.

Le cabe a Roma el mérito de haber transmitido el cultivo de la vid a muchos de los países europeos: así, las cepas llegaron hasta Suiza, norte de Francia, Alemania e incluso Inglaterra.

La dominación romana en España comenzó en el litoral mediterráneo y en el sur de la Península y poco a poco las vides se fueron extendiendo a lo largo y ancho de toda la provincia hispana. Los vinos más famosos en aquella época fueron los de Málaga, Cádiz y Tarragona, aunque los de otras regiones no eran desdeñables, según cuenta la historia. A través del Valle del Ebro la vid se instaló en Cariñena y en la Rioja.

En los Libros Sagrados aparecen la vid y el vino tanto en sentido real de planta y bebida como también simbólicamente aplicado a conceptos morales reflejados en la contienda entre el bien y el mal.

El vino fue muy importante para los israelitas. En el Antiguo y Nuevo Testamento las menciones a la vid y al vino se acercan a las 500. Noé es en este caso el personaje benéfico descubridor de la fermentación del mosto, pero también el que sufre las burlas a causa de su embriaguez. Los juicios más contradictorios sobre el vino se pueden hallar en estos textos. El Libro de los Proverbios asegura que “sabiduría ofrece a los hombres el vino” y enseñanzas similares se deducen de la parábola de los vendimiadores o el milagro de las bodas de Caná.

El pan y el vino se convertirán en la carne y sangre de Cristo en la Eucaristía. La viña va a significar el reino de Dios, la vid el arbusto regenerador y el racimo la unidad de los fieles. De la vid brotará la sangre redentora de Cristo para la salvación de la humanidad.

Esta filosofía se recoge también en la literatura española. Así encontramos, por ejemplo, que ya Gonzalo de Berceo escribía “El vino significa a Dios nuestro Señor, el agua significa al pueblo pecador”.

Independientemente de estas ideas, los historiadores y la moderna Arqueología han estudiado el nacimiento y desarrollo de la viticultura y de la enología desde un punto de vista científico. De sus trabajos conocemos sus orígenes, su asentamiento y su difusión.

El empleo del vino como medicina recibió un impulso extraordinario en la antigua Grecia. Hipócrates, el “Padre de la Medicina”, lo prescribía prácticamente en todas sus recetas y a él se atribuyen las siguientes palabras “El vino es un producto maravilloso, apropiado para el hombre tanto sano, como enfermo, si se administra con justa medida y de acuerdo a la constitución del individuo”.

En la época clásica el cultivo de la viña se practicaba de forma casi exclusiva en las zonas del litoral marítimo y en las riberas fluviales. Es en la Edad Media cuando las órdenes religiosas monacales se asentaron en lugares aislados y a menudo altos y llevaron consigo el cultivo de la viña cuyo producto, el vino, les era precioso para poder celebrar el sacramento de la Eucaristía. Este cambio en el marco geográfico de los cultivos hizo posible la aparición de nuevas variedades de uvas que fueron capaces de resistir climas mucho más duros que los mediterráneos. Este proceso

comenzó en el siglo VI cuando el Papa Gregorio el Grande dio un gran impulso al desarrollo de las órdenes religiosas, principalmente de la Benedictina. Pocos siglos después los monasterios fundados en Cîteaux, en Cluny dieron un nuevo impulso a la enología y los monjes se convirtieron en maestros del arte. Dominaron el consumo de oxígeno, los trasiegos y pusieron las bases de la moderna enología.

En estos primeros tiempos medievales, el vino perdió su carácter festivo quedando su papel reducido al del símbolo religioso hasta tal punto que, por ejemplo, en las Cantigas de Santa María, de Alfonso X El Sabio, hay descritos varios “milagros” relacionados con el vino. Sin embargo, a lo largo de la Edad Media el vino fue recobrando su prestigio como inspirador del espíritu fortalecedor de la salud y lúdico y en el Renacimiento los pintores retornaron a los temas mitológicos.

Las invasiones de Teutones, Visigodos, Vándalos y Hunos destruyeron una buena parte de la viticultura romana, pero no interrumpieron el comercio del vino. Sin embargo la expansión del Islam, que casi consiguió que el Mediterráneo fuese un mar árabe, terminó con esta actividad. Pero no todos los árabes siguieron estrictamente las enseñanzas del Corán. En Zaragoza, El Rusafi, alabará el vino helado y en “el andalus” los musulmanes elaboraron el zebibi, vino de pasas y pusieron en práctica la operación del soleo para provocar el endulzamiento del vino.

Ya en los albores del período escolástico (s. XII) se descubre en Italia el procedimiento para la obtención de alcohol por destilación del vino. Es el descubrimiento tecnológico más importante de la época, que abriría nuevas perspectivas, y muy importantes para la Medicina, la Farmacia y la Alquimia, aparte de su inmediata utilización para la obtención de licores obtenidos a partir de macerados alcohólicos de hierbas y plantas aromáticas, actividad en la que nuevamente los monjes benedictinos, cartujos, etc. adquirirían especial protagonismo en el período renacentista.

El siglo XIX nace con una concepción nueva de la Ciencia. Tras la revolución neolítica no hubo otro cambio de pendiente en la actividad cultural de la humanidad como el que consiguió la revolución científica que llevo a cabo Laurent Lavoisère a finales del siglo anterior. Su tratado elemental de Química (1789), con el que destruía la teoría del flogisto, sentaba las bases de la Química moderna y aportaba nuevas ideas que iluminaron otras ramas de la Ciencia.

En relación a la Enología aparece y se agiganta la figura de Luis Pasteur, que explica las fermentaciones, procesos cuyos motivos habían desesperado a la humanidad desde siempre. Al esclarecimiento de su naturaleza biológica y sus transformaciones químicas pudieron contribuir, todavía en pleno siglo XIX, las enseñanzas de Kekulé sobre la tetravalencia del carbono, el descubrimiento de la naturaleza de las enzimas por Büchner y el reconocimiento de los llamados coloides como la base física de la vida.

El siglo XIX es un siglo pródigo en transformaciones, no solo científicas, sino también técnicas, políticas y administrativas. Es el siglo de las exposiciones de vinos, de la introducción de las válvulas de cierre de los depósitos de fermentación para evitar la entrada de aire, de la popularización de los sistemas de “soleras” y “criaderas” frente al de las “añadas”, de la desamortización de Mendizábal y Madoz, del ferrocarril, del oídio y de la filoxera.

Si el siglo XIX es el siglo en que se esclareció el fenómeno de la fermentación, el siglo XX es el de la consolidación y renovación del viñedo, de la irrupción de la tecnología y biotecnología en las bodegas, del desarrollo de la ciencia sensorial, de la aplicación del Análisis Instrumental a la elucidación de la composición del vino, y del descubrimiento de las proteínas receptoras y de parte del mecanismo de la transducción.

La Ciencia y la expresión de lo útil, la tecnología, han sido inseparables en el desarrollo social, aunque no hayan caminado en paralelo. El hombre es un ser cultural y la biotecnología fue ya en verdad, un fenómeno de la mismísima Edad de Piedra. Por eso el “néctar de los dioses” sería el primer producto biotecnológico de la humanidad y desde entonces, en cada época, el vino se ha elaborado aplicando los conocimientos científicos y técnicos del momento.

La revolución del estudio de la composición del vino y su relación con la percepción tiene lugar con el desarrollo del análisis instrumental, fundamentalmente la cromatografía y la espectrometría de masas. La cromatografía en fase gas (GC) para el estudio de los compuestos volátiles y la de fase líquida (LC) por los no volátiles.

La identificación de los microorganismos responsables de la fermentación apenas produce desencanto en la “magia” enológica, puesto que en pocos años el enigma biológico es sustituido por el enigma molecular. Porque, efectivamente, son complejas transformaciones moleculares las que

se producen en el vino y las moléculas resultantes, deudoras de un entramado denominado metabolismo, surgen en una variedad tan asombrosa que podrían constituir el paradigma de la biodiversidad molecular. Estas moléculas, ahora ordenadas en complejos sistemas reactivos, son los vectores que estimulan nuestros sentidos mediante receptores moleculares instalados en ellos. El complejo sensorial que forma el universo molecular del vino sigue pareciendo inabarcable pero, por primera vez, resulta comprensible. Si la intervención microbiológica, incluyendo la ingeniería genética, precedió esa nueva edad de oro en la que ha vivido la enología las últimas décadas del siglo XX, la intervención planificada a nivel molecular para obtener precisos perfiles sensoriales a la demanda, es decir, la utilización de técnicas de ingeniería sensorial, parece estar a la vuelta de la esquina científica y tal vez a pocas décadas de nuestros sentidos.

La enología constituye, por tanto, un continuum histórico y científico de proporciones milenarias, mediante el cual el ser humano ha aprendido a reflexionar sobre sus propias experiencias sensoriales, haciendo pedagogía y despertando (estimulando) capacidades sensoriales latentes, a la vez que se ha erigido en el reservorio y referente de experiencias sensoriales que, de otro modo, sin esa adecuada piedra de toque, se habrían perdido.

Somos deudores científicos y culturales de la enología. Una tecnología milenaria que ha sido banco de pruebas de la microbiología y la genética, y ha hecho, y seguirá haciendo, préstamos impagables a las emergentes ciencias sensoriales.

Muchas gracias por su atención.

## DISCURSO ACADÉMICO

### Yo, el vino

Autobiografía enológica compuesta en un exordio y tres jornadas, por encargo del Licenciado Víctor Guelbenzu, académico de número de la Academia Aragonesa de Gastronomía, para discurso del mismo y en cumplimiento de su voluntad hacia la Corporación.

Muy dignas autoridades. Sras. y Sres. Académicos. Sras. y Sres.

Habiendo concertado entre ambas partes, a saber, yo mismo, como relator y parte biografiada, y el Licenciado Víctor Guelbenzu, a la sazón Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía, que daría a la imprenta una sucinta exposición de tres jornadas o tiempos de mi dilatada vida, gozando para ello de la más absoluta libertad en la exposición y términos a realizar, sirviendo todo ello al mencionado Licenciado como pieza del discurso académico que desea ofrecer a la referida Academia, ajustados los términos entre ambos y de todo conformes, de plena conformidad, los pormenores del caso, paso sin demora a exponer los capítulos pactados, principiando por el anunciado.

## Exordio

Debo advertir a la audiencia que mi presencia y actuación en esta empresa es del todo voluntaria y se ajusta por completo a las reglas exigibles. Nadie piense que el Licenciado Guelbenzu aprovecha contra norma mi facundia y disposición al relato, y menos que utilice sus términos para componer regaladamente un discurso que a él solo competía: hemos discutido en profundidad estos extremos, y han quedado resueltas todas las dudas razonables. Es tal el agradecimiento que tengo a la sincera oferta del Licenciado, que por vez primera en mi vida me propone un medio de expresión, que tengo por bien empleado el esfuerzo de la empresa, aunque aproveche de forma colateral al Licenciado y pueda cumplimentar así su discurso académico.

También me interesa dejar constancia escrita de, y todos Uds. podrán atestiguarlo si así les fuere requerido, que el posible provecho económico de este trabajo quede en beneficio del Licenciado Guelbenzu, renunciando en su favor exclusivo a los derechos de autoría o de autor, como quiera decirse, que legalmente correspondan a quien componga una obra original y obtenga réditos con su difusión. Así lo ratifico con mi firma y rúbrica, estampadas al final del relato, para plena constancia documental, que no dudaré en reproducir en la instancia pública judicial cuando para ello sea requerido.

Establecidas estas prevenciones y advertencias de tipo jurídico, es momento de presentarme ante Uds. sin afeite ni disfraz alguno. Soy lisa y llanamente el vino, así como suena, el vino de la vid y el vino producto de la fermentación, secularmente reproducido, año tras año, en innumerables países y culturas, el vino que Uds. beben, solos o acompañados, solo o con comida. ¿Sorprendidos? ¿Asustados? ¿Incómodos? Ni se sorprendan, ni

se asusten, ni se incomoden, con todos los respetos. Abran sus mentes a la exposición que les ofrezco y juzguen Uds. mismos, al final, si ha merecido la pena el esfuerzo de atención, ya que no todos los días van a tener la oportunidad de escuchar a un producto de uso continuo, no sé si cotidiano, y de conocer sus opiniones sobre Uds. Luego volveremos sobre ello.

Ahora les informo de la sucesión de las jornadas en que se divide esta exposición, que tienen como pie forzado su relación, directa o no, con el mismo Aragón, condición impuesta en el concierto con el Licenciado Guelbenzu que anteriormente les he mencionado, como corresponde a un discurso pronunciado en la Academia Aragonesa de Gastronomía. Cuando la relación aragonesa no quede explícita, prometo su oportuna justificación, porque de ninguna manera quiero contravenir los términos pactados. “Pacta sunt servanda”, reza el aforismo de derecho aragonés más famoso de todos los tiempos.

La primera jornada discurre en el próximo oriente, en tierras de la hoy atormentada Siria, antaño pertenecientes al reino de Ugarit.

La segunda jornada transita en tierras próximas al Moncayo.

La tercera jornada parte de Huesca, pasa por Zaragoza y Valencia y termina en tierras francesas.

Espero entretenerles y no abusar de su atención.



## Ugarit

Mejor que establecer un relato lineal, haré llegar a Uds. la conversación mantenida con el Licenciado sobre esta jornada concreta. Deseo no exceder las normas de la discreción, que obligan a no manifestar en público aquello que privadamente se conoce. Más o menos así discurrió el diálogo con el Licenciado

YO.- Permítame Sr. Licenciado preguntarle qué empeño tiene en este punto concreto del discurso, qué relación tiene Ugarit con el tema aragones propuesto.

LICENCIADO.- Pues voy a ser muy directo en mi respuesta, ya que Ud. me pide concreción. No tengo que explicarle, porque Ud. estaba allí, su presencia en el reino de Ugarit nada menos que en la segunda mitad del segundo milenio antes de Cristo.

YO.- Bien, no se lo niego. Y aun añado que mi antigüedad se remonta bastante más allá de los mil quinientos años antes de Cristo.

LICENCIADO.- No se lo discuto. Pero a los efectos prácticos de este discurso, la presencia de Ud. en Ugarit tiene un significado bien directo para su expansión en la Península Ibérica. ¿Pues no es verdad que tradicionalmente se empareja su presencia con la venida sobre el año 1000 del pueblo llamado fenicio por los griegos?

YO.- Cierto es que así se viene considerando. También es verdad que parece segura la presencia en Iberia de planta de vid autóctona anterior a la llegada de los fenicios. Aunque no consta que tales uvas fueran transformadas en mí mismo. Fíjese que si yo no lo sé, es casi imposible que sucediera. Porque del mal de alzheimer no vengo padeciendo, hasta el momento.

LICENCIADO.- No se haga Ud. el olvidadizo, y concluya conmigo en la importancia de las fechas: los navegantes de Ugarit surcaron todo el mediterráneo, hasta sus confines, y más que posiblemente, no me atrevo a asegurarlo, pusieron pie en Iberia, y con ellos sus cepas y su vinificación, como complemento del objetivo esencial de sus expediciones, que no era otro que la explotación de los ricos filones de minerales. Todo ello bien anterior al repetido desembarco fenicio en la península ibérica sobre el comienzo del primer milenio.

YO.- Sentido tiene lo que Ud. apunta, y aun relación directa con el nombre de España ¿Pues no significa la palabra España en fenicio “costa de la metalurgia” o “costa de los metalúrgicos”?

LICENCIADO.- Está muy bien su observación, pero cite la fuente, por favor. Diga que es el profesor D. Jesús Luis Cunchillos Ilarri, ilustre novallero, quien mantiene esa explicación de la palabra España, dentro de sus estudios de las lenguas semíticas y sus numerosas publicaciones. Por cierto, que es el propio Doctor Cunchillos quien dirigió la tesis sobre Ud. y Ugarit, quiero decir “La vid y el vino en Ugarit”, trabajo de D. José Ángel Zamora editado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas e impreso en Madrid en el año 2000. La tesis es un completo estudio de la importancia y funciones de Ud. en esa antigua ciudad, según los datos de las tablillas encontradas. Ya conoce la ubicación de Ugarit, en la costa de Siria, justo enfrente de la parte más estrecha de Chipre, que parece una veleta señalando el viento de poniente.

YO.- ¡Cómo no voy a saberlo! Esa costa de Siria y Palestina, junto con el sur de Anatolia y el noroeste de Mesopotamia son los territorios en los que se ubica mi nacimiento, allá por el cuarto o quinto milenio antes de Cristo.

LICENCIADO.- Parece Ud. una dama que se ruboriza al hablar de sus años. Aprovechemos su presencia y sea más concreto en la precisión de su edad, y si podemos conocer también su lugar de nacimiento, mejor que mejor.

YO.- No conviene desvelar todo el misterio, ya que tantos trabajos de eruditos y arqueólogos continuamente aportan teorías más o menos afortunadas. Es preferible respetar su trabajo y seguir los acontecimientos conforme se produzcan.

LICENCIADO.- Sin demérito de tanto sabio arqueólogo, me atrevo a ofrecer unos pocos datos sobre Ugarit para enriquecer el discurso y ampliar sus miras.

En primer lugar diré que corresponde al distrito sirio de Latakia, antigua Laodicea, una de las catorce circunscripciones administrativas de la República Árabe de Siria. En sus comienzos como estado ciudad tuvo 2.200 kilómetros cuadrados, sumando 5.400 en su época de esplendor, siglos XIV y XIII antes de Cristo. En la Grecia clásica, solo Atenas y Esparta alcanzaron dimensiones parecidas. Su descubrimiento se produjo en 1928, cuando un agricultor araba con bueyes su campo y su reja tropezó con una losa que era de una tumba. Mientras vaciaban su contenido, fueron alertados el gobernador francés del territorio y el servicio de antigüedades de Beirut, y la excavación fue comenzada por arqueólogos profesionales.

YO.- No ha dicho Ud., Sr. Licenciado, que la historia ugarítica se remonta al séptimo milenio antes de Cristo, ni que estuvo sometido en diversas etapas al dominio egipcio, y en concreto, desde la expedición de Tutmosis III, en el periodo entre 1550 y 1350.

LICENCIADO.- No podemos extendernos en historia tan dilatada por la propia limitación de este discurso. Solo de pasada diré que la importancia histórica de Ugarit, a la luz de las investigaciones realizadas con las tablillas de barro de las excavaciones, reside ni más ni menos en que Ugarit es la cuna del alfabeto, hito fundamental en la cultura mediterránea.

YO.- Licenciado, es muy certero su apunte, pues no es casual que un pueblo con un aporte de esta magnitud como la invención del alfabeto me produzca como bebida superior desde al menos el tercer milenio antes de Cristo. Es la expresión concreta de la relación íntima y directa entre cultura y lo que hoy se llama gastronomía.

LICENCIADO.- Tiene toda la razón, amigo mío. Solo observo un punto de orgullo en esa afirmación suya de “bebida superior”. Ignoro el término comparativo al que se refiere Ud.

YO.- Disculpo su ignorancia, Sr. Licenciado. No tiene por qué saber que en Ugarit se producía y consumía cerveza, si bien el vino, yo mismo, era empleado en las libaciones palatinas y en los banquetes sacrificiales.

LICENCIADO.- Pues entonces casi se reproduce, *mutatis mutandis*, el esquema de la actualidad, porque conviven, en el consumo general Ud. y la cerveza, también con diferencia de ocasiones y rangos, y lo digo en su honor, ocupa Ud. lugares de privilegio en las celebraciones y banquetes de importancia, en demérito de la cerveza, limitada a una ingesta más

popular y cotidiana. Pero también es cierto que poco se parece a la actual, según los estudiosos, aquella cerveza ugarítica, densa, turbia, dulzona, sin apenas anhídrido carbónico y de poco grado alcohólico, casi más alimento que bebida. Así que no se envanezca Ud. demasiado, pues el rival, amigo mío, carecía de fuste.

YO.- No le quito la razón. Cierto es que aquella cerveza poco tiene que ver con la de estos tiempos. Pero también es verdad que mi condición poco ha variado desde entonces, solo en matices de vasijas, conservación y aseo: en lo sustancial, antes y ahora, zumo de uva fermentado y dispuesto para las ocasiones más importantes.

LICENCIADO.- A propósito de tal porte, amigo vino, podría Ud. reseñar algún banquete u ocasión memorable acontecida en el Ugarit de la jornada.

YO.- Con gusto le satisfago, curioso licenciado, relatando brevemente un acontecimiento legendario recogido en la tablilla de barro encontrada en la llamada “casa del sacerdote hurrita” durante la excavación del año 1961, y que se ubica temporalmente en el segundo milenio antes de Cristo. Dice el texto estas palabras: “ILU ofreció en su casa un banquete, una comida de caza en el interior de su palacio. A trinchar invitó a los dioses. Que coman los dioses y que beban ¡Que beban vino hasta hartarse, mosto hasta emborracharse!”. Continúa el texto con la descripción de incidencias del banquete y de la borrachera de ILU, hasta el desvanecimiento. La ayuda de dos de sus hijos le permite retirarse con cierta dignidad. Termina la tablilla con una receta para contrarrestar la melopea, en la que se incluye aceite de oliva temprana, con aplicación en diferentes partes del cuerpo. Lo más destacable de este texto, desde mi perspectiva de vino, es la voluntad expresa de ebriedad directamente manifestada y desde luego conseguida como eje central del banquete tal que ofrenda misma a los dioses, lo que le confiere un carácter ritual y de sacrificio, ajeno por completo a las calificaciones peyorativas que en este tiempo suyo, Sr. Licenciado, se atribuyen al exceso etílico.

LICENCIADO.- Me parece obvio, amigo vino, que la aceptación, y aun la finalidad concreta de la borrachera, tiene en el banquete ugarítico mencionado por Ud. un marco bien preciso y delimitado por pautas religiosas y culturales, de manera que no estamos contemplando un enfrentamiento libre, por decirlo así, entre el bebedor y el vino. En el tiempo que Ud. describe el exceso deseado tiene una justificación adecuada, y

sin embargo me llama la atención la receta final para mitigar la excesiva ingesta vínica.

YO.- Tenga en cuenta Sr. Licenciado que no es independiente del ritual del banquete la vuelta al estado normal del bebedor, ya que la borrachera supone una momentánea incursión en el mundo de los muertos, y el trasgresor de tal frontera debe volver a su mundo, el de los vivos, precisamente para que todo el ritual del banquete-sacrificio no pierda su significado. Pero este tema nos llevaría más lejos, como la relación entre yo mismo y las ceremonias fúnebres y el culto a los muertos. Tenga también presente el fuerte contenido simbólico de todo mi ciclo vital, la viña adormecida y latente en el periodo invernal, que hace explosión en primavera, sus frutos que eclosionan en verano, la recolección otoñal, el mosto nuevo cada año y su transformación en mí mismo. Todo ello compite ventajosamente con el declive vital de los humanos y resulta la antítesis de la muerte, pero a su vez, con la ebriedad extrema, se produce un estado similar al de la muerte. Coma etílico, le llaman ahora. Para cerrar este tema del más allá, diré que en el panteón ugarítico aparece Astarté como diosa a la que especialmente se ofrenda vino en el mes de Hiyyarn (entre febrero y marzo), que era el mes por excelencia de los rituales funerarios. Esta Astarté del país hurrita pasa a Egipto y es difundida por los fenicios hasta el extremo de occidente. Así pudo encontrarse la estatuilla fenicia llamada Astarté de Sevilla o del Carambolo, por el lugar del hallazgo.

Mucho podría extenderme en mi relación con el reino de Ugarit. Prefero no cansar su atención, y si lo aprueba, Sr. Licenciado, damos por concluida esta primera parte y pasamos a transitar por la...

## López de Corella

Ya verán Uds., amable auditorio, que seguidamente se examinará un opúsculo confeccionado en el siglo XVI, en el que se relatan muchas y buenas condiciones de mí mismo. Por un principio elemental de discreción, invitaré al Sr. Licenciado a pormenorizar tales cualidades, porque no conviene al prestigio de una persona proclamar en público sus bondades, a riesgo de que invada a los oyentes el rubor desdeñado por su destinatario. Por ello le ruego, Sr. Licenciado, tome el mando de esta jornada y proceda sin dilación a desarrollarla.

LICENCIADO.- No me haré de rogar, amigo mío, porque nada me satisface más que dar noticia de los méritos de Ud., una vez proclamados por tercera persona y eliminada de raíz la sospecha de favoritismo o parcialidad interesada. Así que comienzo presentando al autor del mencionado opúsculo y de otras obras, Alfonso López de Corella, médico de profesión, licenciado en Salamanca y docto por sus inquietudes y formación, tanto científica como literaria. Nació el licenciado López de Corella en tal ciudad del reino de Navarra, en fecha no determinada por la inexistencia entonces de libros parroquiales con actas de bautismo, ya que su implantación se produce en el segundo tercio del siglo XVI. Su primer libro es de 1539, y en 1555 confiesa que lleva ejerciendo dieciocho años la profesión de médico, por lo que podemos situar su nacimiento entre 1510 y 1513. De familia culta, su padre Rui López de Coronel fue médico de Ágreda, y él mismo ejerció la medicina en Navarra, primero en Peralta y después en Corella, siendo finalmente contratado por el concejo de Tarazona, ciudad en la que murió después de otorgar testamento el día 19 de enero de 1584, en estado de célibe y posesión de numerosos bienes, que dejó en diversas mandas piadosas y legados a sus sobrinos carnales, con la condición de que les fuese entregada la herencia pasados diez años de su fallecimiento.

Dejó sus libros al convento de San Francisco de Alcalá de Henares, y dos tratados sobre el tabardillo a cada uno de los médicos de Nalda y Aldeanueva, al parecer sobrinos suyos. Son estas obras las más sobresalientes desde el punto de vista médico, porque constituyen el primer tratado sobre el tifus exantemático. Desde la perspectiva de este discurso nos interesan, entre otras obras suyas, las *Trescientas preguntas de cosas naturales* y los *Secretos de Filosofía, Astrología y Medicina, y de las cuatro matemáticas ciencias*, publicadas en 1546 y 1547, respectivamente, ambas en lengua romance, y, sobre todas, el opúsculo *De vini commoditatibus*, redactado en latín y editado en Zaragoza en 1550.

Antes de examinar el contenido alusivo a Ud., amigo vino, diremos que en el método expositivo empleado por López de Corella son numerosas las citas de las grandes autoridades en el asunto descrito, opiniones que contrasta y somete a la experiencia como última respuesta segura a la opinión planteada. No se trata sólo de experiencia médica, porque las respuestas que ofrece no son estrictamente curativas, sino más bien divulgadoras, para un público no profesional en sentido estricto. Los autores que López de Corella cita con soltura son numerosísimos, lo que prueba su extensa formación humanista. Hablamos de Homero, Píndaro, Macrobio, Cicerón, Virgilio, Horacio, Juvenal, Ovidio, Marcial, Quintiliano y Suetonio. Filósofos como Platón, Aristóteles, Plutarco, Séneca, Boecio. Humanistas como Erasmo, Pico de la Mirándola y Nebrija. Teólogos como San Alberto Magno o Santo Tomás de Aquino. Y entre los tratadistas médicos, Hipócrates, Dioscórides, Galeno, Cornelio Celso, Avicena, Averroes, más las traducciones de los “libri dietarum” del médico judío Ysaac Judeus realizadas por Constantino el Africano en la escuela napolitana de Salerno, sin contar con las obras árabes que Gerardo de Cremona descifraba en la escuela de traductores de Toledo. Si añadimos a estas fuentes los médicos medievales y renacentistas más directamente conocidos por López de Corella, que omitimos citar, debemos concluir que nuestro médico y escritor manejaba un amplio abanico de fuentes y poseía una envidiable cultura para su tiempo y condición.

Por lo que a Ud. toca, amigo vino, y ciñéndonos al desarrollo del *De vini commoditatibus*, López de Corella divide el tratadito en dos partes bien diferenciadas. En la primera desgrana las ventajas de Ud. y en la segunda relata los malos efectos suyos, y en concreto, describe la borrachera, analiza sus causas y efectos y propone remedios, algunos bien curiosos. Pasaremos a examinar pues las alabanzas que López de Corella le

proporciona, y que, con pauta ciceroniana, resume en cinco apartados: el vino es aceite de la vida, defensa de la salud, remedio de casi todas las enfermedades, antídoto de las malas afecciones del alma y estímulo incitante del ingenio. ¡Ahí es nada!

En la primera de las alabanzas, aceite de la vida, parte Corella de una poética metáfora: la vida es una llama que se mantiene y anima con la presencia de un buen aceite, o sea, Ud. amigo vino. Así se expresa Corella: “Es efectivamente aceite de la vida porque proporciona muy excelente pábulo al calor natural, gracias al cual se conserva la vida no menos que la llama con un aceite del todo terso. Y no es de extrañar esto, ya que sus cualidades son muy similares a las del calor natural”. Cita a Galeno, para quien no hay otra bebida que tan familiar sea a la naturaleza humana, y esto lo comprueba Corella con la experiencia cotidiana “pues vemos que los hombres, ya casi exánimes, se reaniman solo con acercarse a sus labios el vino más aprisa que cualquier otra bebida. Más aún, cualquier enfermo, por más que se encuentre falto de calor natural, rociada su cara con vino odorífero, encuentra un alivio extraordinario”. El agua, dice Corella, es necesaria para la vida, pero ésta se protege y alarga más gracias al vino, pues el agua mitiga y apaga la sed, pero no sirve para alimentar el cuerpo, y el vino, aparte que apaga la sed mejor que el agua porque invade los órganos interiores de forma más expedita, proporciona al cuerpo un alimento muy rápido y selecto.

Pasa Corella a exponer la segunda loa a su persona, amigo vino, como defensa de la salud, y trata de probarla con los siguientes argumentos: lo que conserva el calor natural defiende la salud y lo que al calor se opone, la arruina. Ahora bien, como quiera que el vino debidamente rebajado conserva el calor y lo robustece, síguese que defiende la salud de modo singular, de manera que no parece justo deba excluirse de mesa alguna ni a nadie prohibírsele. Aquí disiente de Avicena en su parecer de que la ingesta de vino después de las viandas es nociva. “Griten cuanto quieran los árabes”, dice Corella. “Yo no veo por qué deban privarse del vino los que se han alimentado de los frutos de la tierra, pues el vino reforzando el estómago ayuda a la digestión y a la vez disminuye la frigidez de los mismos, de suerte que resultan menos dañosos al estómago al acelerar su paso por él”. Recurre Corella a la autoridad de los autores griegos, en quienes no encuentra mención alguna a la prohibición del vino en las comidas, y reprocha a los árabes propalar tal especie porque ellos son abstemios por prescripción legal.



Respecto de la prohibición del vino para los niños, sostenida por Platón y Aristóteles, arguye Corella con razones que rozan el malabarismo: no es demérito del vino si no es recomendable para los niños, ya que por la naturaleza endeble de estos ofrecen sus cuerpos poca resistencia al poderío del vino, de manera que, bien rebajado, no debe prohibirse a los niños, porque no hará hervir su calor natural, “sino que protegerá el humor sustancial más conducente, que los niños necesitan para el crecimiento, y evacuará los humores pituitarios”. Señala nuestro médico que los niños acostumbrados al vino desde pequeños sentirán menos su perjuicio en el resto de su vida “hasta el veneno deja de perjudicar a fuerza de tomarlo, cuanto más el vino, tan familiar al hombre”. Así la experiencia demuestra que aquellos jóvenes que en su niñez no probaron el vino, son atacados más fácilmente por él, que aquellos otros que en sus primeros años fueron no abstemios “y con todo salta a la vista la buena salud de que gozan”. Ya Homero dice en la *Ilíada* que Aquiles bebió vino en su niñez y Galeno y Aecio permiten el vino para los niños como medicamento en determinadas enfermedades.

Y estas opiniones nos dan pie para pasar a la tercera de las alabanzas a Ud., amigo vino, que desarrolla Corella con el título de “remedio de casi todas las enfermedades”. Afirmo Corella que el vino aprovecha a los atacados de enfermedades frías, y cita a Pablo de Tarso en su carta a Timoteo, cuando le recomienda que lo beba precisamente por la debilidad de su estómago. En las enfermedades cálidas, tanto Hipócrates como Galeno aconsejan dar vino a los enfermos de fiebre, pues bien rebajado puede penetrar mejor que el agua y humedecer más, lo que es muy deseable para los febricitantes. Al robustecer el calor natural, es el vino el más poderoso remedio para toda clase de enfermedades, y solo su fragancia reanima a los enfermos. Dice Corella “¿Quién no ha visto que, cuando llegan al trance de perder la vida, puestos a un pelo de la muerte, la fragancia del vino o un sorbo de él, por pequeño que sea, los saca del peligro, de suerte que uno llega a persuadirse de que en el vino está el espíritu o la sombra del mismo?”. Incluso los árabes, que lo detestan, cuando su vida está en peligro, no se privan de él, como recuerda el propio Averroes. Pero alguno replicará, sigue Corella, que en determinadas enfermedades en las que sube mucho la fiebre, en las afecciones ardientes de cabeza, en los disturbios de nervios, epilepsia, artritis, y en el asma, los médicos prohíben el vino. Responde Corella examinando las diversas clases de vino en sus aplicaciones médicas, y afirma “no existe enfermedad alguna en la que con justicia deba prohibirse”. Así

hay vino royo, tinto y blanco. Hay vino dulce, seco, picante y áspero. Unos son cálidos, otros son fríos, unos se suben a la cabeza, otros no atacan lo más mínimo. “Si esto se considera, no deja uno de maravillarse de que sólo esta bebida, como remedio singular de toda clase de enfermedades, tenga tan diversas cualidades y grados, que puede servir de ayuda en cualquier enfermedad. Pues en las frías ayuda el royo, en las diarreas el agrio, en las de difícil expectoración el dulce. El royo perjudica cuando uno tiene pasajero dolor de cabeza, aunque en este caso pueda uno beber tranquilamente vino blanco, porque siendo de pocos grados no se sube a la cabeza. Tampoco debe prohibirse el vino a los afectados por el artritisismo o distensión de nervios. Respecto a los vinos de alta graduación y fuerza, Galeno dijo que a los de complejión muy cálida conviene cortarles radicalmente el vino. Y prosigue Corella “Mas ¿Quién se atreverá a cortárselo totalmente al ver a los abstemios, en plena juventud, desdentados, macilentos, con el vientre hinchado y casi hidrópicos? Porque es muy difícil hallar siempre a mano agua excelente, la cual, si está viciada, engendra toda suerte de enfermedades, pues debilita el estómago, obstruye las vísceras, crea cálculos, produce asma, hace a los hombres gotosos, hincha las piernas y las cubre de llagas; y en cambio el agua, ayudada del vino, será más saludable que sola, y si es mala, el vino neutraliza los muchos daños que podría causar en el organismo”. Plinio señala que hay en el vino cosas maravillosas, y se expresa así : se dice que en la Arcadia se hace un vino que infunde fecundidad a las mujeres y a los hombres furia; en cambio que en la Acaya el vino ahuyenta el parto; se dice que quien bebe vino tracio no puede engendrar. De los tasio se cuenta que producen diversas clases de vino: uno con el que se concilia el sueño, otro con el que se ahuyenta. Esto dice Plinio. Ahora bien, concluye Corella, si uno quiere compaginar todo esto, convendrá en que el vino es un segundo microcosmo, que contiene las propiedades de casi todas las cosas.

Amigo vino, en la cuarta de las ventajas a Ud. atribuidas, proclama Corella cómo cura las malas afecciones del alma, tales como una gran tristeza, un disgusto, el temor, la pusilanimidad y el odio. Todos estos malos humores los aleja el vino, robusteciendo el calor natural y regulando la sangre. Ya se manifestó Salomón en tal sentido, cuando afirmó: “el vino alegra el corazón humano”. Y para terminar con las loas concluye Corella, siguiendo a Macrobio y a Platón, que el vino bien diluido ilumina la inteligencia y proporciona calor vivificante a los espíritus vitales para que se muevan con agilidad, suministrándoles además una luz radiante para que puedan percibir todos los movimientos de la mente. Así como lo frío y

tenebroso embota el entendimiento, lo que es moderadamente cálido hace permeables los humores, reanima el espíritu y afina la inteligencia. De manera que el vino proporciona a veces al entendimiento una indecible luz que suele ponerle en acción para alcanzar, como dice Platón, un nivel divino. Aristóteles atestigüa que muchos compusieron sus mejores versos cuando se hallaban bajo los efectos del vino. Y trae esto a colación Corella para realzar la excelencia extraordinaria de Ud., amigo vino, ya que muchos filósofos paganos lo presentaron como de un poder casi igual al de los dioses. Sin embargo Corella pasa por encima de las virtudes del destilado de vino, o agua de vida, y de las diferentes clases de vino por añadidos al mismo, porque dice no tener propósito de pregonar su excelencia por sus aditamentos “para que no se crea que tratamos de engañar con afeites, pues la mujer hermosa, como dice el refrán, pierde su hermosura con los cosméticos”. Recrimina Corella la nefasta costumbre de camuflar el vino con yeso y cal “porque estos materiales son tan nocivos a nuestra naturaleza, que hay peligro en habitar las casas recién blanqueadas, como señala Galeno en el libro de la utilidad de la respiración”. Idéntica repulsa manifiesta Plinio con esta frase: “Los vinos camuflados con yeso y cal, ¿a quién no espantarán por valiente que sea?”. También dice Plinio que algunos vinos resisten hasta doscientos años. Pero como ser vivo, añade Corella, también tiene un final, con una recompensa particular que no alcanza otro mortal. Pues el vino, ya envejecido y descompuesto, se transforma en un líquido tan valioso como el vinagre “cuya virtud y aplicación maravillosa nadie desconoce; pues armoniza las varias tendencias de los humores, evita la putrefacción, neutraliza el veneno y la enfermedad que de uno se apodera y, cosa más maravillosa aún, preserva los cadáveres de la corrupción”. Muchas alabanzas hemos propinado al vino, pero no debemos pasar en silencio que Cristo se dignó escogerlo como materia del más excelso sacramento, y que el primer milagro que Cristo obró fue la conversión del agua en vino.

Con esta citas evangélicas terminamos la aportación laudatoria de López de Corella y devuelvo a Ud., amigo vino, la palabra que amablemente me cedió para que conduzca en primera persona el desarrollo de la...

## San Vicente

YO.- Gracias Sr. Licenciado por el resumen que ha elaborado tan ajustadamente y que me ha permitido escuchar cosas positivas de mi persona en postura tan cómoda para mí. En honor de la verdad he de decir que López de Corella dedica una segunda parte de su opúsculo a los inconvenientes de mi excesiva presencia, en concreto, los perjuicios que ocasiona el abuso de mi ingesta, si bien proclama siempre mi inocencia al respecto y reprocha al consumidor la fácil prevención de mezclarme con agua, rebajando mi poderío. Una curiosidad le cuento sobre esta segunda parte. Cita Corella a Galeno para una solución definitiva aplicable a quienes no pueden dejar mi compañía aun cuando se lo propongan, una vez contrastada la necesidad de tal separación y no estando en mi mano abandonar al dependiente, sí que puedo colaborar en que aborrezca mi presencia con la sencilla fórmula de ofrecer una libación de mi persona cuando se ha estrangulado dentro de mí una anguila. No falla, se lo aseguro. Mas no quiero incidir en este apartado negativo hacia mi persona, por la misma razón que eludí pronunciarme sobre los elogios proclamados por Corella. Dediquemos ahora el esfuerzo a desarrollar la tercera jornada prevista según el guión pactado, que tiene varias facetas. Le propongo, Sr. Licenciado, que repartamos el trabajo expositivo, y si le parece, atienda Ud. a la parte más histórica o de precedentes, y me centre yo en la segunda parte de la jornada, en la que mi persona toma un mayor protagonismo. ¿Qué opina, amigo licenciado?.

LICENCIADO.- Estoy a lo que mande, amigo vino, y así lo haré si a Ud. le parece. También pienso que no debemos tomar la exclusiva de la narración, y resulta más ameno, tanto para la audiencia como para nosotros, mantener la forma dialogada que de alguna manera caracteriza el discurso.

YO.- De acuerdo con Ud., Licenciado, en la intervención recíproca sin cortapisa alguna, pero manteniendo el timón cada uno en su parte del periplo. Así ponemos orden y variedad.

LICENCIADO.- Comienzo entonces, amigo vino, con la exposición del tema histórico y sus varias repercusiones, procurando lidiarlo de la mejor manera posible para dejárselo en suerte y que Ud remate la faena con la maestría que le caracteriza.

El comienzo de esta historia es en los primeros años del siglo IV de nuestra era, cuando el emperador Diocleciano somete a los cristianos a persecución. En Hispania el prefecto Daciano ejecuta los decretos imperiales de forma implacable, y en Barcelona ejecuta a Cucufate y a Eulalia. Pasa a Cesaraugusta y prende a su obispo Valerio y al diácono Vicente, conduciéndolos presos a Valencia para obtener su sumisión a los dioses oficiales. Allí son intimidados para ofrecer el sacrificio y renunciar a su fé, y ante su negativa, Valerio es desterrado y Vicente sufre una pasión martirial con todo el repertorio de torturas de la época, potro o ecúleo, catasta, garfios de desgarrar y hierros candentes, parrilla incluida. Su cadáver es arrojado a un muladar, y los cuervos lo defienden contra los carroñeros. Daciano ordena sepultarlo en el mar atado a una gran piedra, pero es inútil el intento porque el cuerpo es devuelto a la playa. El calagurritano Prudencio relata en su “Peristhefanon” los pormenores del tormento y muerte de Vicente, y la resonancia del martirio en aquella creciente iglesia fue total. El relato era leído el día de su fiesta, el 22 de enero, como atestigua Agustín de Hipona, quien le dedicó cinco de sus discursos.

No he dicho que Vicente había nacido en Huesca, hijo de Eutimio y Enola, y comparte con San Lorenzo el patronazgo de la ciudad. En Valencia el culto se extendió rápidamente a partir de la iglesia de San Vicente de Roda, edificada en el lugar de su sepulcro, conservándose reliquias en su catedral gótica. En tiempos de la conquista musulmana parte de sus restos son llevados al sur de Portugal, y desde allí, el cabo San Vicente, pasan a la catedral de Lisboa, ciudad de la que es patrono, edificándose posteriormente un gran monasterio dedicado al santo. Podemos decir que Vicente es el santo de referencia de la iglesia hispánica, y son innumerables los templos y ermitas, poblaciones y lugares a él dedicados. Por ejemplo, las iglesias catedrales de Sevilla y Córdoba estuvieron dedicadas a San Vicente antes de la dominación musulmana.

YO.- No quisiera interrumpirle en su intervención, Sr. Licenciado, pero no veo relación entre los hechos que menciona y mi persona, dicho sea con todo el respeto.

LICENCIADO.- Pues ahora satisfago su petición, amigo vino, y establezco no solo el nexo con su persona, sino también con la raíz aragonesa del discurso. Pero en aras a la precisión, diré que en puridad no podemos extender en el tiempo y hacia atrás lo que nace con la reconquista y conocemos hoy como Aragón. Pero lo cierto es que en la guerra mantenida entre los caudillos francos y visigodos, Cesaraugusta fue sometida a sitio por las tropas francas. Estamos hablando de la segunda mitad del siglo sexto de nuestra era, y las causas del conflicto son, como siempre y principalmente, el control del territorio, pero además un maltrato, ya entonces, del rey visigodo Amalarico a su mujer, Clotilde, hija del franco Clodoveo, quien fue defendida por su hermano Childeberto. Aclaro que los francos entonces ya eran católicos, en tanto que la cúpula visigoda, que no el pueblo, se mantenía en el arrianismo. Añado este componente religioso porque explica el levantamiento del sitio de Cesaraugusta a cambio de las preciadas reliquias y la túnica de San Vicente y otros ornamentos religiosos, entre los que se encontraba una cruz dorada proveniente de Toledo, después de que los francos quedaran impresionados por la procesión expiatoria que recorriera las murallas de la ciudad. Se entiende también así la expansión que para entonces había tenido ya el culto a San Vicente. El caso es que Childeberto vuelve por Borgoña, y ya en Mâcon, deposita reliquias en su catedral, que cambia de advocación y es dedicada a San Vicente. Pasa a Lutecia, hoy París, y por indicación de su obispo Germán, funda una abadía en la intersección de los caminos de Vaugirard y Grenelle, que se llamará de Saint Vincent- Saint- Croix. Es allí enterrado, en su capilla de Saint Symphorien, que constituye el panteón real de la dinastía merovingia. La abadía es engrandecida sucesivamente, y en época de Pipino el Breve cultiva viñas y elabora vino en la cantidad no desdeñable de 1000 hectólitros anuales. Hoy conocemos esta abadía, o lo que queda de ella, con el nombre de Saint Germain des Prés.

YO.- ¡Ahora sí que entramos en materia, amigo licenciado!. Por fin pasamos de escenario y santo aragonés, según nuestra terminología actual, al corazón del París artístico e intelectual, regado con mi persona desde ese remoto siglo sexto.

LICENCIADO.- No eche Ud. las campanas al vuelo, amigo vino, que la cosecha de la abadía no deja de ser anecdótica en el cúmulo de peso que Ud. tiene asociado a la figura de San Vicente.

YO.- Me resistía a aclararlo, que ya conoce Ud. mi alergia al autobombo. Pero llegado este punto, debo hacer llegar al sufrido auditorio que bajo la advocación de San Vicente, o Saint Vincent, por decirlo en francés, se han puesto no solo los viñadores o recolectores de uva, sino también los productores de vino, y los simples amantes de mi persona, sean devotos más o menos cualificados. Esta relación se pierde en el tiempo, y desde luego se remonta a la misma edad media, en la que florecieron los gremios y sus cofradías, con su correspondiente santo patrón. Así en la Borgoña el monopolio de Saint Vincent es casi total, como advocación introducida con motivo de las reliquias cesaraugustanas. Y ustedes sin enterarse, amigo licenciado.

LICENCIADO.- Pero lo que no queda claro, amigo vino, porqué se relaciona a San Vicente con Ud., qué motivo o situación concreta se produce para ligar a su persona con un santo tan antiguo.

YO.- Aunque parezca impertinente, más importa el hecho que la razón. Quiero decir que esa pregunta no se formula respecto de mi relación con Dionisos o el propio Baco, por citar los precedentes más inmediatos de nuestra cultura. Simplemente hay una advocación de los viñadores y vinateros personificada en San Vicente, y eso es lo que debemos anunciar a los efectos de este discurso. Sí se han barajado diversas explicaciones, hasta del mismo nombre del santo. Así Vincent descompone en vin y cent, vino en abundancia de cien. La fecha de su muerte, en 22 de enero, que corresponde con la celebración litúrgica, viene a ser el momento en que la viña sale del letargo invernal y se dispone para el nuevo ciclo ampelográfico. También corresponde a esas fechas del año la práctica de la poda en algunos viñedos. El mismo oficio sacro de Vicente diácono incluye verter el vino y las gotas del agua en el cáliz para su consagración por el oficiante. El martirio del santo, sometido entre otros tormentos a una prensa de aplastamiento de miembros, evoca claramente la extracción del mosto en el proceso de mi elaboración según los procedimientos tradicionales. Y ya en versión de San Agustín y del poeta Prudencio, el nombre de Vicente significa vencedor o victorioso, la victoria del mártir cristiano respecto de los crueles tormentos que padeció en defensa de su fe. Esa victoria del mártir sobre la muerte, amparado por la gracia

divina, permite llamarle Vincencius en latín, vencedor o victorioso en nuestro lenguaje. Y tal condición es la que explica la enorme repercusión de su pasión y la inmediata extensión de su memoria y culto en todo el ámbito cristiano, de manera que el patronazgo sobre viña y vino es uno de los aspectos de su importancia como ejemplo y repercusión hagiográfica, y aun diría más, una consecuencia de su peso como santo y de su importancia desde el siglo sexto. Lo curioso es que en su propia tierra no parece haber tenido tanto peso como en otras latitudes. ¿No le parece, Sr. Licenciado?

LICENCIADO.- No sea Ud. maligno, amigo vino. Porque el culto a San Vicente está vivo en su para chica, Huesca, de la que es copatrón. Cada 22 de enero celebran fiesta, con hoguera en la víspera y solemne misa en la llamada iglesia de la Compañía, porque fue de los Jesuitas, y está ubicada en la que fue casa familiar del santo, según la tradición. Es curioso el reparto de naranjas a los asistentes a la misa, que alude a la muerte del santo en Valencia. Es verdad que en Zaragoza no tiene gran repercusión la figura de San Vicente, al punto de que tanto la calle como la parroquia a él dedicadas están en un ensanche relativamente moderno. Pero también es cierto que San Vicente tiene capilla propia en La Seo y su efigie aparece en numerosas partes del templo. No olvidemos que fue diácono de San Valero, patrono de la ciudad, y que junto a él y a San Lorenzo está representado en los magníficos bustos de plata regalados por el mismo Papa Luna, Benedicto XIII. Por terminar este apartado iconográfico, debo mencionar el frontal de altar de Traserras, con relato pintado de su pasión y muerte, pieza señera del conjunto de bienes muebles retenidos en el Museo Provincial de Lérida y pertenecientes a diversas parroquias de Aragón. Pero ésta es otra batalla, amigo vino, y convendría ahora explicar la celebración anual dedicada a San Vicente en la vecina Francia.

YO.- Con mucho gusto procedo, amigo Licenciado, ya que son fechas y fastos de mi mayor agrado. He dicho de pasada que en lo referente a la viña y al vino las cofradías religiosas se extienden por toda Francia desde la edad media, y singularmente en Borgoña, bajo la advocación de San Vicente. Estas cofradías, como los gremios, son suprimidas con la revolución de 1789, y a partir del último tercio del siglo XIX renacen bajo la fórmula de asociaciones de socorro mutuo, para amparar las situaciones desfavorecidas entre los cultivadores de viñas y los elaboradores de mi persona. Hasta que en 1934, en plena crisis económica del sector, irrumpe



la Cofradía de los Caballeros del Catavino retomando la celebración, casi olvidada, de celebrar el día de Saint Vincent, con un almuerzo a base de cerdo, “repas de cochon”, que suena mejor en francés, en el marco del Caveau Nuiton entre un grupo de amigos. Esta comida era el último vestigio mantenido en algunas familias vendimiadoras de Borgoña para la festividad de San Vicente. La iniciativa de 1.934 se repitió, y ya en 1.938 fue el momento de celebrar la fiesta con el diseño integral del antiguo régimen, a saber: desfile procesional de las cofradías participantes con sus respectivas tallas de San Vicente y acompañamiento de sus cofrades; solemne misa de celebración seguida de asamblea societaria; visita a bodegas con degustación de caldos y comida de hermandad, repas de cochon, con los consiguientes discursos de afirmación. El éxito fue exponencial. Porque siguiendo lo que se realizaba con la talla del santo en las cofradías, que iba pasando de casa en casa cada año, se estableció el llamado Saint Vincent Tournant, para que la fiesta colectiva fuera rotando entre las diferentes localidades, siempre en Borgoña, asumiendo la organización anual la cofradía anfitriona, implicándose toda la población en el ornato del lugar y en los detalles que pudieran sorprender a los asistentes. Poco faltó para la muerte de la jornada a causa del éxito, porque en las ediciones de finales del siglo XX se reunían más de cien mil personas procedentes no ya de Francia, sino de toda Europa.

LICENCIADO.- Pero estos números de asistencia desbordarían las organizaciones locales, con problemas de tráfico, seguridad, financieros, etc. ¿O no resultó así, amigo vino?

YO.- Sin duda alguna, Licenciado. Hasta que la cofradía rectora, de los caballeros del catavino, hubo de poner orden en 2.003 y tomar las riendas organizativas, reconduciendo una situación que se escapaba de las manos. A partir de ese año, son más moderados los planteamientos, a base de controlar la asistencia, reducida a representantes de cofradías, y a la oferta de dos cubas de mi mismo para la degustación, en versión blanco y tinto, eliminada ya la apertura de bodegas con acceso libre, que ocasionaba verdaderos problemas con los partidarios incondicionales de mi persona, pues allí se juntaban todos. Por ello a partir de 2.003 se ha retornado a una celebración tradicional, pero contenida en asistentes y moderada en los fastos.

LICENCIADO.- No sabe, amigo vino, qué envidia me produce esta forma de celebrar, primero con San Vicente como patrón, y después con

tal continuidad y eje alrededor de su persona, evidentemente homenajeadada por todos los asistentes. ¡Quién pudiera ver algo así en este Aragón nuestro!

YO.- Pues comienzo quieren las cosas, amigo Licenciado, que santo, santo, no les va a faltar teniendo la cuna en Huesca, y vino, vino, tampoco estaré ausente en esos finales de enero, porque en versión joven estaré dispuesto con el descube y consiguiente degustación. Pero las cosas no suelen suceder porque sí, y es necesario un ambiente, una atmósfera de normalidad en el tratamiento de mi persona, que ahora mismo parece cosa lejana e inalcanzable. No es que el consumo “per cápita” disminuya cada año. Es que la juventud está alejada de mí, me desconoce e ignora, y son muchos los pasos a dar si queremos revertir la situación. Sin ánimo de ofender, y que nadie se sienta aludido ¿cómo se dedica una torre al agua, en este Aragón de muchos y buenos vinos? ¿Pues no pasa ya por el Ebro abundante caudal? Si tiene Ud. alguna influencia, amigo licenciado, pida cambiar el nombre de la torre, y que se dedique para siempre a mi persona, que yo se lo agradeceré cumplidamente, cuando la torre sea lugar de peregrinación para todo el turismo que pisa Zaragoza, y puedan probar en ella los caldos de la tierra conforme vayan bajando desde lo alto por la rampa dispuesta a este propósito, sin saberlo el arquitecto.

Y no me extiendo más, que está agotado el tiempo y el auditorio. Con su permiso cierro este acto, Sr. Licenciado, haciendo votos porque todos Uds. no pierdan mi amistad, antes bien, incrementen la relación y su frecuencia, porque el trato engendra el cariño y el mutuo aprecio. A mí me encontrarán dispuesto por muchas dificultades que me pongan. Así que, por mi parte, ¡HASTA SIEMPRE, AMIGOS!



<b>7</b>	<b>PRESENTACIÓN</b> <b>por JUAN CACHO PALOMAR</b>
	<b>DISCURSO ACADÉMICO</b>
<b>15</b>	<b>Yo, el vino</b>
<b>17</b>	<b>Exordio</b>
	<b>PRIMERA JORNADA</b>
<b>19</b>	<b>Ugarit</b>
	<b>SEGUNDA JORNADA</b>
<b>25</b>	<b>López de Corella</b>
	<b>TERCERA JORNADA</b>
<b>31</b>	<b>San Vicente</b>



CECEL (CSIC)

