

# MOSTOS, CALDOS Y VINOS EN LA ÉPOCA DE LA PRIMERA VUELTA AL MUNDO (1519-1522)

## RESUMEN

En el presente artículo se lleva a cabo una aproximación a unos de los aspectos económicos de la región del Bajo Guadalquivir en la época de la I Vuelta al Mundo: la economía de la viña y el vino.

## PALABRAS CLAVE

Mostos, caldos, vinos, viña, Primera Vuelta al Mundo.

## ABSTRACT

This papers makes an approach to one of the major aspects of economy in the area of the Lower Guadalquivir by the times of the First Trip Around the World: the economy of vineyards and wine.

## KEY WORDS

"Mostos", "caldos", wines, First Trip Around the World.

brotos tiernos que evitarían una producción adecuada;

- b) Prohibiciones que se harán extensivas a los perros, los bueyes, las yeguas y las cabras y ovejas, que en el caso de los perros se exigirá que lleven campanillas y se permitirá poder matarlos sin más,
- c) Se propuso, así mismo, que se pudieran vallar las viñas (Yendo en contra de la creencia generalizada de aquello que se decía ¿"Quién le pone puertas al campo"?.)

Pero no eran el ganado y los perros los peores enemigos de las viñas para su mejor desarrollo, y sí las personas.

- a) Se prohíbe entrar en las viñas a coger uvas bajo pena de 200 maravedíes.
- b) Por supuesto, a las mujeres esclavas se les prohibió pasar a las viñas a coger alcaparras y caracoles.
- c) Una práctica muy generalizada como era la de coger pámpanos de las viñas fue totalmente prohibida, pues mermaban mucho las vendimias, a más del destrozo causado.
- d) A los "hornijeros" se les impidió traer gavillas y sarmientos para hacer leña.
- e) Que nadie osara ir a sus viñas, propias o a otras alguna después de ponerse el sol hasta que salga, bajo multa.
- f) Se prohibió rebuscar en las viñas.

*José Cabral Fernández*  
*Historiador*

## ¿CÓMO ERAN LAS VIÑAS EN ESA ÉPOCA?

**P**ara contestar esta pregunta vamos a empezar viendo los Acuerdos del Concejo de Sanlúcar que se refieren a este tema (1512-1533).

- a) Se prohíbe la entrada de puercos en las viñas, que era muy usual al echarle "borujo" a las viñas para que se lo comieran los cerdos, lo que evitaría el consumo por estos de

- g) Que nadie vendimie antes de la fecha de Nuestra Señora -8 de septiembre-.
- h) Se darán ayudas económicas para aquellos que tengan que “desqueresar” (quitar el pulgón).

Las variedades originarias datan de la época de Alfonso X, en el siglo XIII, que las trajo a Jerez. Estas variedades eran la Palomina o Palomilla, nuestra actual Palomino, Listán para Sanlúcar y, la Castellana o Castellano actual.

Las faenas diferentes de las actuales eran las de Mugronear, que consistía en una reproducción por acodo de sarmientos largos que, sin separarse de la cepa se enterraban para que la punta saliera por donde estaba el “perdío”. Encapachar o encapuchar, para proteger a las cepas de los calores y los vientos adversos .Y Desqueresar, quitar queresas o gusanos blancos .

Por otra parte hay que considerar que las fechas eran diferentes a las actuales, de tal forma que la Vendimia, por ejemplo, nunca era antes del 8 de septiembre, y lo más común era que se realizara entre el 20 de setiembre y el 20 de octubre.

### TRABAJADORES DE LA VIÑA

Dentro del conjunto de trabajadores, jornaleros, peones y asalariados en general, los trabajadores de viñas, en la mayoría de las tareas motivo de su trabajo, se consideraban afortunados por gozar de un conocimiento aplicado que le suponía una mayor consideración en la sociedad de su época, y poder así gozar de una remuneración salarial algo

mayor al resto de trabajadores del campo.

Por otra parte, se sentían orgullosos y, con la llegada de las nomenclaturas impuestas a través de los salvoconductos identitarios de la época se nominaban “viñadores”, dejando el vocablo viñero para los propietarios de viñas y reservando el de viñadero para el que guardaba las viñas.

Baste recordar las tareas de especialización, que procuraba disponer de jornaleros expertos en **podar**, con fortaleza para **cavar** y **alumbrar**, con destreza para **sarmentar** y **desqueresar**, a los que acompañaríamos en faenas concretas como la **vendimia** con aguadores y sabajaneros, y con arrieros y carreteros para el transporte de la uva al lagar. Y siempre la mirada atenta del capataz; pero no era esta la única mirada sobre su quehacer que tenían que sobrellevar, pues lo más trascendental eran las Ordenanzas que desde la instancia ducal y de los Concejos municipales se arbitaban para su observancia y cumplimiento.

Si reparamos, una vez más, en los acuerdos de las Actas capitulares del Ayuntamiento de Sanlúcar (A.M.S.B) entre 1515-1533 que tomaremos como referencia, veremos como desde el Concejo se dispondrá de la distribución del personal a estos efectos:

- a) *Los trabajadores del campo van a trabajar conforme a las Ordenanzas y estas dirán que los trabajadores del campo no salgan de las heredades hasta que se ponga el sol*

- b) *Se nombrarán diputados para controlar la salida de los peones del campo.*
- c) *Regulando, incluso los salarios a percibir, dictaminando que los podadores no deben ganar al día más de 60 maravedíes y los cavadores no más de 2 reales/día.*
- d) *Incluso se acuerda que los jornaleros no pasarán a servir a otro señor por un aumento de jornal, con pena de perder lo ganado con el primero.*
- e) *En 1533 incluso, se determinarán los salarios y las condiciones de trabajo.*

Sobre las condiciones de habitabilidad y de transporte la situación no era nada halagüeña, ya que había que ir andando a las viñas de "a fuera" y quedarse a dormir todo el tiempo que durasen las faenas, pues las viñas distaban mucho de los núcleos de población, dormir en el suelo dentro de las chozas y abastecerse de aceite, tanto para el pan, el ajo, el gazpacho y para iluminarse en la soledad de las noches ¡TODO UN PRIVILEGIO!.

¿Es que no había contestación a esta situación de esclavitud?

Pues parece que, en 1591 se empezó a mostrar el descontento por parte de los peones de Trebujena que iban a cavar a las viñas de la heredad de Burujena.

### **CALDOS Y CASCOS**

Se conoce como caldos a los vinos, aceites y aguardientes que se transportaban por el mar; es por tanto una generalización que, de manera particular e inadecuada se refiera

algunas veces al vino, en la actualidad, aunque no se transporte por barco.

Cuando esos "caldos" se transportaban, independientemente del sistema usado para el transporte, lo hacíamos en recipientes o vasijas que recibían el nombre de "cascos", que sigue teniendo vigencia cuando el líquido a contener es el vino y, en nuestra zona también se le llama así al conjunto de botas de una bodega. En las tabernas de la época las vasijas existentes, según su capacidad, iban desde los botijos, cuarterolas, barriles, pipas y botas, éstas últimas sustituyeron a las pipas para someter los vinos a crianza, pero fueron sustituidas, en muchos casos por las pipas anglo portuguesas por su mayor acomodo al embarque. En las bodegas de nuestros lares en esa época había mucha variabilidad de vasijas, desde fudres, bocoyes, tinas de madera y grandes toneles, hasta que se fueron imponiendo las botas italianas, las pipas inglesas, los bocoyes del Levante y las botas andaluzas o jerezanas.

Las vasijas más utilizadas en nuestra zona para el vino eran las pipas, la bota jerezana y la barrica bordelesa, que almacenaban los caldos en los barcos para su transporte, pasando de las naves bodegueras a las bodegas de las naves.

### **MOSTOS**

El zumo de uva fermentado recibe el nombre de Mosto. "Por San Andrés, el mosto vino es"(30 de noviembre). En el caso del Tinto "Por San Martino el mosto es vino"(11 de noviembre). Los mostos , según sus características , se clasificaban así: "de Yema", que era el mosto de primera prensada, era el mejor y estaba en

medio de la cuba o vasija; que a su vez podía ser en claro o sin aclarar;" Aguapiés", mezcla de agua y mosto; "de Nieto", de orujo prensado, por último "Haloque o "Aloque", del árabe "halac", que significa revolver o mezclar. Otros nombres que recibía el Mosto eran los de vino nuevo, joven, verde...

El consumo de los mostos yema se reservaba para buenas y ricas mesas, los demás iban para Tabernas de Amoladores y para las Almadrabas y los trabajadores de las viñas. Más tarde, en las tabernas y mesones se venderían Aguapiés, Mostos en claro y Añejos. En cuanto a cómo se vendía, dependiendo a quién, azumbrado al por menor, arrobado o por arrobas al público en general, y a los taberneros se les suministraba "atabernado" que era comprar lo que se vendiera en el día a día para poder echarle agua; y también como vino" en rama", directamente de la bota, que ahora está tan de moda-la historia se repite..."Y ofrecer lumbre y mesa sin llevar por ello cosa alguna a los comensales".

## VINOS

Al principio se llamaba vino mosto y se clasificaba así cuando era del año y Añejo de dos o más años.

Los trabajadores del vino formaban un espectro bastante numeroso en la Sanlúcar de este tiempo, entre los que hay que destacar los propios de la elaboración, lagareros, mosteadores, capataces, pisadores, los carreteros y arrieros para el transporte y los "hombres de la playa" para hacerlos embarcar y los toneleros, gremio tan importante o más que los hombres de la mar( Actas Municipales de Sanlúcar 1512-1537).

Para situarnos en el conocimiento de la enología que se practicaba en esa época vamos a reseñar lo que se dice en la página 126 de "El vino en la Antigüedad"(Simposio Arqueología del vino):" *El primer prensado daba el mosto que se dejaba fermentar; cuando el orujo no daba más se cortaba el que sobrepasaba de la prensa con un instrumento cortante para echarlo sobre la masa del ya exprimido y prensar de nuevo, llamado mosto de recortadura, que olía a hierro-quebrado férreo-. La pez y la resina se añadían para impedir la segunda fermentación y la técnica del enyesado era de uso casi generalizado, cuya finalidad era desembarazar al vino de las materias mucilaginosas, avivar el color y la nitidez y aumentar la acidez; sin embargo, el vino enyesado tenía fama de ser nocivo, influyendo en los nervios, siendo la causa de dolores de cabeza y es malo para la vejiga".*

Prueba irrefutable sobre el uso del yeso en las bodegas sanluqueñas las tenemos en 15 de diciembre de 1594 (Documento horadado en A. D. F. M.S.):

*"A María Rodríguez, yesera 46474 maravedíes por 683 quintales de yeso para las obras de mis casas y aduanas y vendimia de Burugena desde el 12 de febrero hasta el 15 de diciembre a dos reales quintales y los restantes por su cuenta".*

El mosto y el vino tuvieron un importante papel en la farmacopea de la época, con las siguientes utilidades:

- a) El vino se usaba para cortar la tos causada por enfriamientos.
- b) Las uvas jugosas blancas, consumidas antes de las comidas, podían reposar tanto las viandas cuanto el estómago, alegrar mucho al que la osa

comer. Desopilar el hígado, quitar el estreñimiento y adobar la mala complejión; mientras las negras aclaran la voz, limpian los pulmones y son de gentil nutrimento.

- c) Y con respecto a las hojas cocidas y puestas sobre los pulsos, alivian mucho el calor de las fiebres, mientras que verdes y majadas, colocadas sobre las heridas, chupan, limpian y sanan las llagas. Y es hasta aprovechable el agua que de ellos corre, pues quita las legañas y adelgaza el cuero de la cara.
- d) Y todavía hoy hay especialistas que aseguran que un buen vino limpia la garganta de las capas purulentas que con frecuencia se forman en un proceso de anginas, sana una herida o entona el cuerpo desmadejado.

#### VINOS CONSUMIDOS EN LA CASA DUCAL

El conocimiento sobre los vinos de la época por parte de la casa del Duque de Medina Sidonia era tan extenso, que lo mismo bebían un vino (que no caldo) de la Mancha, que un vino del Cabo de Buena Esperanza, en Africa del Sur, aunque siempre permanecería siendo fiel a los vinos de Jerez y a los vinos de Sanlúcar, aunque tuviera que pagar por ellos una importante cantidad de ducados, al tener que trasladarlos hasta su residencia en la corte de Madrid.

Por lo que respecta a los vinos del Condado (provincia de Huelva actual), de su uva Zalema, Monte Sanlúcar y Monte Olivete se llevaría su vino, principalmente desde Lucena del

Puerto, junto con los llamados "bastardos" de Lepe y Almonte. De Cádiz, además de los vinos de Jerez y Sanlúcar, se llevaba Tintilla de Rota y, en pequeñas cantidades de Conil y Vejer. La provisión de vinos de Madrid y La Mancha, dada su proximidad y el buen precio se hacía llegar a su bodega el vino de Membrilla, el blanco de Esquivias, de Boadilla, Herencia, Escalona, tintos de Fuenlabrada y claretes de toda La Mancha, así como desde San Martín de Valdeyglesias. Los vinos de Canarias también formaban parte de la Despensa ducal.

Por lo que se refiere a vinos extranjeros hemos de decir que en su Botillería había un Boutellier-sommelier en la actualidad- para recibir, catar y servir los vinos de Frontignan, los tintos y blancos de Burdeos, de donde destacaban sus tintos por la mayor calidad y precio; igualmente se traían botellas de Saint Lorient y de Sampaña (Champagne) y Bourgogne.

#### OTRAS BEBIDAS

El elenco de las bebidas de ésta época y hasta el siglo XVII incluso lo compondrían el Aguardiente, un destilado del vino; el Aloja, bebida compuesta de agua, miel y especias (canela o/y pimienta); otras veces se hacía con vino, llantén y malvas y se llamaba así porque lo tomaban los "alojeros" (personas que se situaban detrás del escenario de los Corrales de Comedia y con la cual combatían al frío; Alumbre, bebida para lugares fríos, compuesta de cuatro gramos de alumbre pulverizado disuelto en 100 gramos de vino rojo, que se usaba para combatir úlceras y sabañones y era muy astringente; el Arrope o mosto cocido al fuego hasta hacerse un

jarabe, servía para “arropar” a los vinos de largas travesías y también de postre al echarle frutas o/y calabaza; vinagres hechos a base de “aguapiés estropeado o de “borujos”; había una variante del vinagre que llamaban vinagrillo o vinagre rosado, que se usaba para aderezar el tabaco, para curar a los perros y para limpiar las escaleras.

En el siglo XVII, en el año 1638 y hasta la actualidad se hablará mucho del vinagre de Módena y, para terminar y como colofón, quiero explicitar el entronque histórico de este condimento con mi pueblo, Trebujena:

*“Estamos en 1638 y el duque de L’Este, posteriormente duque de Módena en setiembre ayuda a Felipe IV en la victoria sobre los franceses en Fuenterrabia (Hondarribia); como reconocimiento recibe el Toisón de Oro, conjuntamente con el marqués de Los Vélez, duque de Medina Sidonia, almirante de Castilla, que mandaba las tropas. Regresan juntos a Sanlúcar y el duque de Medina Sidonia agasaja al de Módena y le regala cien plantas de un viñedo del duque en Trebuxena (el mismo viñedo cuyo vino blanco, vivaz, perfumado y sabroso probó con anterioridad) y, dado que la uva de la que procedía le recordara al de Módena su variedad Trebbiano Bianco es por lo que decidió llamarle Trebbiano di Spagna<sup>1</sup>”.*

## REFERENCIAS

José Cabral Fernández. Revista Gárgoris (Pág. 19 – Año 3 – Nº3), “El Aceto Balsámico de Módena procede de Trebujena).

---

<sup>1</sup> Que daría lugar al vinagre o Aceto Balsámico de Módena.