



UVAS, PARRAS
Y VINO EN
EL PATRIMONIO
CULTURAL
DE NAVARRA.

PAISAJES, HISTORIA,
IMÁGENES

Carmen Jusué Simonena

Es realmente frecuente encontrar en nuestra cultura diversos aspectos en los que las uvas, parras, viñedos y vino están presentes, directa o indirectamente, en las artes, literatura, ciencias, economía o agricultura. Evidentemente la riqueza generada históricamente por la vid en Navarra ha sido importante, tal y como lo recuerdan distintos testimonios desde época romana, e incluso anteriores, hasta la actualidad. Una visión histórica del viñedo, del vino, su extensión e incluso sus problemas tiene en buena parte de la Península Ibérica, y por supuesto en Navarra, un lugar de referencia imprescindible; se trata de la magnífica obra *Viñedos y vinos del Noroeste de España, Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne* de Alain Huetz de Lempes (1967), que abrió las pautas para diversos estudios realizados con posterioridad.

Sin embargo, no es el objetivo de la presente obra realizar una historia sobre las uvas, parras, vino y viñedo en Navarra, sino más bien ofrecer ciertos aspectos, incluso curiosidades, que nos aproximen a este cultivo milenario en la región y, sobre todo, a su reflejo en el patrimonio cultural de Navarra. Un rico patrimonio que abarca diversas manifestaciones dentro del patrimonio arqueológico, así como un importante patrimonio reflejado en representaciones artísticas desde la Edad Media a la actualidad, a través del arte Románico, Gótico, Renacentista, Barroco y de los siglos XIX y XX, un patrimonio inmaterial materializado en ritos, costumbres, lenguaje, fiestas, o un patrimonio bibliográfico a través de diversas obras de humanistas renacentistas. También un patrimonio natural y paisajístico y, por supuesto, un rico patrimonio histórico. En definitiva: *Uvas, parras y vino en el patrimonio cultural de Navarra*.

Portada:

Detalle de una escena de vendimia en la portada de Santa María de Ujué, siglo XIV. *Fotografía C. Martínez Álava.*

UVAS, PARRAS
Y VINO EN
EL PATRIMONIO
CULTURAL
DE NAVARRA.

PAISAJES, HISTORIA,
IMÁGENES

Carmen Jusué Simonena

EDITA

Cátedra de Patrimonio y Arte Navarro
Universidad de Navarra

AUTORA

Carmen Jusué Simonena

CORRECCIÓN DE TEXTOS

María Celaya www.apiedepagina.net

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Calle Mayor www.callemayor.es

Depósito Legal NA.2465-2022

ISBN 978-84-8081-747-9

*A mi marido Javier Leoz,
a mi hijo Javier Leoz,
a mi nieto Íñigo Leoz*

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| PRÓLOGO. UVAS Y VINO. Emilio Echavarren Urtasun..... | 9 |
| INTRODUCCIÓN | 13 |
| 1. De las primeras uvas a la denominación de origen. | |
| Una historia de más de dos mil años | 15 |
| Entre el Pirineo y el Ebro. En Hispania | 17 |
| Edad Media. Expansión de las vides..... | 19 |
| El <i>verjus</i> . Un producto de vinificación..... | 22 |
| Los siglos modernos. Hacia la actualidad..... | 24 |
| 2. El vino en los orígenes. La antigüedad romana, vino de vivos y muertos | 27 |
| El magnífico establecimiento vitivinícola de la <i>villa</i> de Arellano | 29 |
| Otras instalaciones vitivinícolas romanas en Navarra | 31 |
| Mitología y muerte. Uvas y vino en el arte romano | 34 |
| Estelas funerarias con vides. Expresión vegetal de la inmortalidad | 36 |
| Otros elementos artísticos | 39 |
| 3. La grandeza de la imagen. Escenas y representaciones de uvas, parras y vino en el patrimonio navarro | 41 |
| Labores agrícolas en los calendarios medievales navarros | 43 |
| Escenas de vendimia en el arte medieval navarro | 51 |
| La portada de Santa María la Real de Olite. De la vid a la piedra | 56 |
| Otras representaciones a lo largo de los siglos en el patrimonio navarro..... | 59 |
| Figuraciones elocuentes sobre los excesos perniciosos del vino..... | 64 |
| Alegorías y elementos simbólicos en torno a las uvas y el vino..... | 67 |
| Patrimonio Inmaterial. Ritos, fiestas, romerías, léxico | 70 |

| | |
|---|-----|
| 4. <i>In vino veritas</i>. Los humanistas y el vino | 75 |
| Juan Vallés de Villafranca y su obra <i>Regalo de la Vida humana</i> | 78 |
| Algunas prescripciones dietéticas del siglo XVI | 80 |
| La alabanza del vino. Alfonso López de Corella..... | 81 |
| El <i>Arte de hacer vino</i> | 83 |
| | |
| 5. Siglo XIX. Las plagas enemigas de la vid y el Congreso Nacional de Viticultura de Villava de 1912 | 85 |
| Comercialización y crecimiento del sector vitivinícola en el siglo XIX | 87 |
| Las plagas enemigas de la vid llegan a Europa | 89 |
| Aparición y expansión de la dañina filoxera..... | 89 |
| El Congreso Nacional de Viticultura de Villava de 1912 | 93 |
| | |
| 6. Paisajes vitivinícolas Patrimonio de la Humanidad | 97 |
| Otros paisajes patrimoniales con viñedos | 102 |
| Paisajes vitivinícolas en España | 103 |
| El caso de Navarra..... | 104 |
| | |
| BIBLIOGRAFÍA | 109 |



PRÓLOGO

UVAS Y VINO

The past is a foreign country, where we come from.

DAVID LOWENTHAL

La cultura es como el aire: está en todas partes. La necesitamos para respirar, aunque apenas nos percatamos de ello.

Desde antes de nacer ya respiramos cultura más de trece veces por minuto. Vivimos una vida que, en parte, ya ha sido vivida por nuestros padres y nuestros abuelos. Nuestros ancestros inventaron la rueda, la familia, los pucheros, la lengua, el calendario, las festividades, las tareas agrícolas, los ritos religiosos, las bodas, las exequias, las libaciones, los duelos, los vítores y las derrotas, la pubertad y los pasos iniciáticos. Y nosotros seguimos rodando la misma rueda. El nacimiento, la plenitud, la vejez, la muerte y el más allá están arropados por ese flujo imperceptible. Somos herederos de un territorio con fronteras. Somos hijos del Mediterráneo. Y, al mismo tiempo, somos padres –aunque a veces nos hayamos comportado como padrastros– de todos los territorios a los que hemos llevado nuestra manera de respirar.

Respiramos aires venidos de Grecia, Roma e inciensos llegados de Egipto y Medio Oriente. Y nos alimentamos con la tríada mediterránea: trigo, aceite y vino. Roma extendió sus legiones, su lengua y su cultura en torno al *Mare Nostrum* y nosotros somos nietos de aquellos vendimiadores. Las calzadas

romanas traían y llevaban gentes, mercancías y cultura. Y esa manera de respirar llegó y fructificó en el *ager vasconum*, que, con el tiempo, acabó llamándose Viejo Reyno de Navarra.

Navarra es un territorio privilegiado para el cultivo de la vid. Sus tierras se extienden a lo largo de un declive progresivo que va desde las nieves del Pirineo hasta la ribera del Ebro. Cada variedad vinícola encuentra su perfecto acomodo en uno u otro emplazamiento. Y a esta realidad topográfica se le suma otra realidad geopolítica y cultural: Navarra hace frontera con Francia y por el Camino Francés entraron durante la Edad Media todas las novedades que llegaban de Europa. Por Roncesvalles y Jaca cabalaron los peregrinos bordeleses, borgoñones y alsacianos, conocedores de los secretos de sus vinos. A lomos de mulas pasaron por Puente la Reina el nuevo rito romano, las novedades musicales de Nôtre-Dame de París, la poesía provenzal, los caballeros de la Tabla Redonda, las mejoras ideadas por nuestros vecinos en el cultivo de las vides y la elaboración de sus caldos. Pasaron y se quedaron.

Mientras las familias estuvieron arraigadas en el mundo rural, su subsistencia se basaba en la abundancia de la mano de obra y en el conocimiento de las artes agrícolas y ganaderas. Treinta siglos de uvas y vinos atesoraron un bagaje cultural inmenso. La aclimatación de las distintas variedades en las villas romanas; la poda, la cava, el deshijar y desnietar las vides; los prensados, el control de la fermentación y el aclarado aprendidos en el *ora et labora* de los monasterios medievales; los lagares, toneles, cubas, barricas y cellas, mejorados en las explotaciones bordelesas y borgoñonas. Sin el vino no hubieran existido los mosaicos de Dionisio ni las bacanales ni el nacimiento del teatro... ni el teatro de Epidauro ni la última cena de Leonardo ni los autos sacramentales de Calderón ni el *Ave Verum* de Mozart... ni la eucaristía extendida por todos los continentes ni esos nuevos templos en que se han convertido las bodegas actuales...

Hasta donde llegó nuestra cultura llegó nuestra alegría. Noé, al poco de salir del arca, plantó una viña para celebrar el escampe del diluvio. Y nosotros seguimos celebrando el final de todas nuestras tormentas y la alegría del arco iris con brindis. En prosa de Gonzalo de Berceo, ninguna alegría mejor que un vaso de *bon vino*. El vino nos acompaña en todas nuestras celebraciones: nacimiento, amor, despedidas y reencuentros. No sabríamos vivir sin él. El vino fue nuestro compañero en todas las latitudes donde nos llevó la curiosidad.

Pero aún más: el vino nos educó. Nos enseñó a esperar. Los plantones de las viñas esperan pacientes a que los años las hagan florecer y granar. Las uvas aguardan el pisado y la fermentación. Las barricas descansan para que el vino madure y adquiriera el perfume del roble. El vino y las mejores cosas de la vida están hechos de tiempo. Solo los bárbaros tienen prisas.

David Lowenthal escribió que el pasado era una tierra de donde todos veníamos. Y quién mejor que una estudiosa de la arqueología para apreciar la importancia del tiempo. Y quién mejor que una persona nacida entre viñas y bodegas para que nos introduzca en la cultura del vino.

Carmen Jusué Simonena nació a la sombra del palacio y al abrigo del laberinto de bodegas de Olite. Decir Olite es decir vino. Hasta la preciosa portada de la iglesia de Santa María la Real está adornada con hojas, pámpanos y racimos. Todo un canto en piedra al vino. Carmen Jusué ha dedicado una parte de su vida al estudio de la arqueología y de la historia medieval, y la otra al conocimiento y divulgación del Camino de Santiago. Y el resultado de tantas confluencias es este libro en el que fermenta, aclara y se saborea un vino inmejorable.

Brindemos por él y por quienes, como Carmen Jusué, despiertan nuestros ojos para que veamos y disfrutemos de la belleza que duerme a espaldas de nuestra indiferencia.

Emilio Echavarren Urtasun / filólogo, profesor y escritor





INTRODUCCIÓN

Esta obra, estimados lectores, editada por la Cátedra de Patrimonio y Arte Navarro de la Universidad de Navarra, recoge un conjunto de artículos, además de otras nuevas aportaciones, que desde el 1 de julio al 22 de agosto de 2020 fueron publicados semanalmente en *Diario de Navarra*, con el enunciado general *En torno al vino y las uvas*.

Efectivamente, hablar de uvas, de vides, de vino, es seguir los pasos del hombre. El vino es bebida, mito, metáfora e industria, y recrear su historia supone trazar una completa y sugerente biografía de la especie humana, comenta Caballero Bonald. Sería difícil encontrar una materia específica de nuestra cultura en la que el vino no se encuentra, directa o indirectamente, presente: las artes, la literatura, la religión, las ciencias, la economía o la agricultura. Evidentemente, la riqueza generada históricamente por la vid en Navarra ha sido importante, tal y como lo recuerdan diversos testimonios desde época romana, e incluso anteriores, hasta la actualidad.

Una visión histórica del vino, el viñedo, su extensión e incluso sus problemas tiene en buena parte de la Península Ibérica, y por supuesto en Navarra, un lugar de referencia imprescindible. Se trata de la magnífica obra *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne* de A. Huetz de Lempis (1967), que abrió las pautas para diversos estudios realizados con posterioridad. Tal importancia tiene esta obra para Navarra y el Norte de España que ya el primer párrafo de su introducción menciona lo siguiente:

Las viñas del Noroeste de España se pueden dividir en tres partes: las del Ebro superior, las de la cuenca del Duero y las de Galicia. Las del Ebro superior se extienden en más de 75.000 hectáreas en las provincias de Navarra, Logroño y Álava. El viñedo navarro es el más extenso con 39.170 Ha en 1960, la viña ocupa en este territorio más del 10 % de las tierras cultivadas, segundo cultivo después del cereal.

Trata asimismo de su extensión en Navarra en los años 1857, 1889, 1909 y 1922.

No es el objetivo de estas páginas realizar una historia sobre las uvas, parras, vino y viñedo en Navarra, sino más bien ofrecer ciertos aspectos, incluso curiosidades, que nos aproximen a este cultivo milenario en la región y, sobre todo, a su reflejo en el patrimonio cultural de Navarra, dado que existen diversas e importantes obras que tratan la historia del vino detenidamente como las de J. Saulea, *Viñas, Bodegas y Vinos de Navarra* (1988), *Vinos de Navarra* (1991) y la más completa *Historia del vino en Navarra* (2000), *El vino y su cata*, de Javier Ochoa (1995) o el sugerente estudio de Ion Stegmeier, *Navarra. La cultura del vino* (2008). Sin olvidar estudios parciales como los realizados a través de fuentes arqueológicas, documentación procedente de los monasterios medievales e, incluso, controles fiscales del comercio vitivinícola cuyas percepciones sobre “las sacas de vino” se recogen sistemáticamente en el haber financiero de la monarquía.

Un importante aspecto que conviene tener en cuenta al tratar de cuestiones artísticas o patrimoniales es el hecho de que, en la religión cristiana, el vino tiene un papel importante, intensificando su función dentro de la liturgia. La metáfora del vino como sangre de Cristo preside el ritual de la misa y esta imagen crea múltiples representaciones artísticas. El empleo del pan y el vino como especies que se convertirán en el cuerpo de Cristo son de una vinculación con el mundo mediterráneo evidente. La viña es la imagen de la Iglesia, como planta que crece, se extiende y da frutos.

Por lo tanto, los capítulos que se desgranarán a lo largo de las siguientes páginas versarán sobre aspectos diversos, tanto en el tiempo como en el espacio, y abordarán distintas cuestiones de uvas, parras, vides y vino, sus paisajes, evocadoras representaciones, tratados de humanistas, plagas, vendimia... En ellas, así, además de visiones más o menos generales, se ofrecen distintos enunciados que se desarrollan a lo largo del texto.



I

De las primeras uvas a
la denominación de origen.
Una historia de más
de dos mil años



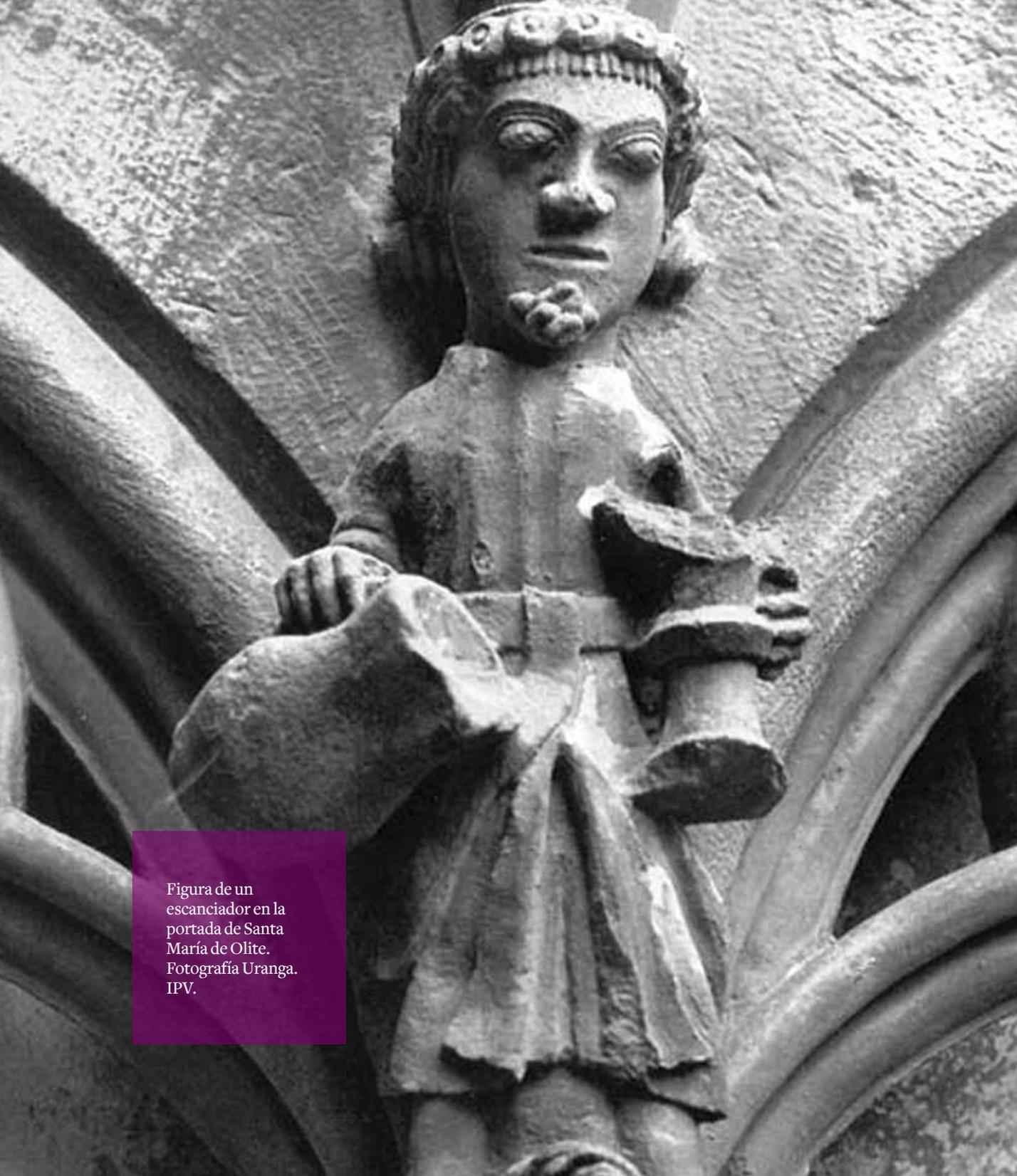


Figura de un
escanciador en la
portada de Santa
María de Olite.
Fotografía Uranga.
IPV.

Entre el Pirineo y el Ebro. En Hispania

Han pasado más de dos mil años desde las primeras noticias sobre la vid en Navarra, más de veinte siglos desde el conocimiento en la región de antiguas parras asilvestradas hasta la domesticación de las cepas, para que den más y mejor fruto, porque una de las grandes riquezas de la uva y el vino es el clima, el suelo o la mano del hombre que son los elementos que lo hacen posible.

Pero antes de comenzar la historia de las vides cultivadas o *Vitis vinifera*, conviene recordar que, de manera semejante a otros puntos de Europa, también existieron en Navarra vides silvestres de gran antigüedad. Así, en noviembre de 1989, un grupo de ingenieros agrónomos del Departamento de Investigación y Desarrollo de Bodegas Berberana, de La Rioja, localizaba e identificaba una población vegetal de *Vitis silvestris* anterior en millones de años a la *Vitis vinifera* que se cultiva hoy.

No fue hasta su floración en la primavera de 1990 cuando se pudieron observar las diferencias entre ambas variedades de uvas. Fue en una franja entre las localidades de Burgui y Salvatierra de Esca, en Aragón, donde se encontraron los primeros ejemplares de *Vitis silvestris*, que los vecinos de la zona llamaban “parruza”, cuyo producto es un pequeño racimo con granos de uva agrios y de inferior tamaño al normal, que debía de estar presente a finales de la era terciaria, hace unos tres millones de años. Mencionadas por L. M. García Bona en su obra sobre plantas comestibles de 1992, advierte de su expansión por los valles pirenaicos y prepirenaicos, así como en diversos puntos de las Cuencas y en la Zona Media.

Como en otras zonas del valle del Ebro, la presencia de vides en época anterior a la romanización es un hecho constatado arqueológicamente. Es el caso del poblado del Alto de la Cruz en Cortes de Navarra, fechado entre los siglos IX y VIII a. C., en el que se encontraron restos de *Vitis vinifera*, pero al parecer corresponden a restos de uva almacenada para su consumo como fruta, es decir, está atestiguada la existencia de la vid y la recolección de la uva, pero no el conocimiento de su transformación en vino.



Vitis vinifera silvestris. Sierra Madrona.



Enterramientos en urnas con túmulos de la necrópolis de El Castillo de Castejón. Fotografía G. Trama.

Asimismo, en las campañas de excavación en la necrópolis de El Castillo de Castejón, fechada entre el siglo VI y el III a. C., se recuperaron diferentes muestras arqueobotánicas, concretamente restos de semillas y frutos. Se trata de una necrópolis extensa, con una ocupación continuada entre el siglo VI y el III a. C. La totalidad de los materiales aparecen carbonizados y este proceso posiblemente esté vinculado a la cremación de los esqueletos en piras. Dentro de la Fase II, los frutales aparecen en tres tumbas, destacando en dos de los enterramientos la uva, que se encuentra en forma de pepitas y de frutos enteros, por lo que se puede pensar en la introducción de granos en las piras; asimismo, en la Fase III se descubrieron en la tumba 160 pepitas de uva. En uno de los enterramientos, además, aparecen los elementos de un banquete funerario reflejados en la parrilla de hierro, cazo, trébede, caldero y asador, lo que indica la complejidad del ritual funerario, quizá con presencia de vino.

En cualquier caso, además de estas escuetas noticias, Navarra fue una tierra de viña y vino desde que la ocupación romana del territorio puso en marcha sus mecanismos de explotación y aprovechamiento. Los restos arqueológicos, los testimonios epigráficos o literarios, más o menos cuantiosos, muestran extensas comarcas del *ager vasconum*

donde la explotación vitivinícola resultaba cotidiana y relevante, como podrá verse en el capítulo *El vino en los orígenes. La antigüedad romana, vino de vivos y muertos.*

Edad Media. Expansión de las vides

Si en los últimos siglos de la dominación romana el cultivo del viñedo fue habitual en amplias zonas del territorio, y a lo largo del siglo XI, con documentación suficientemente expresiva, es una realidad evidente, se puede proponer una continuidad en el vacío de medio milenio que separa ambas etapas. Habrá que limitarse por tanto a recoger la situación de los primeros tiempos medievales sobre los que la información disponible permite acercarse a la realidad.

Un escaso número de documentos de finales del siglo X, y más de un centenar de la siguiente centuria, evidencian un panorama en el reino de Pamplona, previo a la ocupación total de la Ribera, con una densa explotación vitícola en las Cuencas prepirenaicas de Pamplona y Lumbier-Aoiz, así como en la zona occidental de la actual Merindad de Estella, espacios en los que se documenta un alto número de poblaciones con explotaciones conocidas, así como una considerable densidad en alguna de ellas que permiten observar espacios que alcanzan a muchos campesinos de las respectivas aldeas. Una enumeración de las menciones localizadas, incluso somera, resultaría sin duda excesiva; sin embargo, conviene tener en cuenta que las fuentes fundamentales son las documentales de los monasterios más importantes del reino en dicho momento: San Salvador de Leire, Santa María de Irache, Monasterio de La Oliva y, en menor medida, las de la catedral de Pamplona.

Entre otros, por ejemplo, conviene destacar el caso de los 33 pecheros, arrendatarios de viñas de Apardués en Urraúl Bajo (año 991), despojado excavado en 1980-1981 en el que aparecieron diversos restos materiales relacionados con el cultivo de la vid y cuya documentación es muy



En Navarra, como en otras regiones, los monasterios fueron fundamentales en la preservación de las labores vitivinícolas. En la imagen, monasterio de Santa María de La Oliva. Fotografía J. L. Larrión.



Detalle de una escena de vendimia en la portada de Santa María de Ujué. Fotografía C. Martínez Álava.



Una extensión considerable del viñedo de la llanada olitense perteneció al rey para el servicio de su palacio. Fotografía J. L. Larrión.

vivos cerealistas y fue concentrándose en el entorno de los principales núcleos urbanos del reino; es el caso de poblaciones como Olite, Tudela, Pamplona y Estella.

explícita al respecto: “*Aebant in ipso tempore pactum super se illa vinea de tavare potare et etrare et vindemiare, et illo vino in cupa mitere*”, los 31 de Adoáin registrados a comienzos del siglo XI, los 16 labradores de Leire en Zabalza de Urraúl (1068), o los 4 vecinos de Rasa (1076), además de la evidente densidad de este cultivo en algunas poblaciones como Liédena, lugar en el que figuran en un caso 4 viñas (año 1057), en otro 2 (año 1061), y en un tercero un número indeterminado (año 1104). En la zona estellesa pueden citarse algunos casos similares en Yániz (Salinas de Oro) en 1072 y en Ayegui en 1083. Curiosamente, el límite septentrional del cultivo alcanzaba lugares cercanos a las estribaciones pirenaicas, penetrando en las tierras de Salazar con cultivos a cierta altitud, 900 metros, mientras que en las comarcas occidentales desciende hasta los 500 metros.

Frente a esta saturación de cultivo en las cuencas prepirenaicas, las comarcas meridionales del reino, entre los cursos de los ríos Arga y Aragón, muestran una densidad de viñedo inferior, quizá por la dificultad de sostener un cultivo en una zona de frontera cuya rentabilidad no es inmediata. En estas zonas meridionales, las nuevas plantaciones se realizaron en zonas dedicadas hasta entonces a cultivos

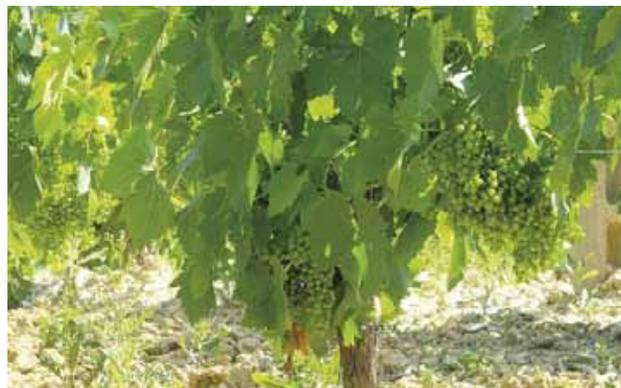
Sin embargo, este proceso tuvo sus primeros síntomas de agotamiento en la capital del reino a mediados del siglo XIII y ya, a comienzos de la siguiente centuria, se inició un retroceso en las comarcas menos productivas. En cualquier caso, la crisis económica y demográfica generalizada hacia 1340, a la que contribuyó la epidemia de la Peste Negra, acabó aproximadamente con la mitad de la población navarra y tuvo repercusiones negativas en el cultivo de la vid.

En cuanto al rendimiento de las viñas, precios, tareas, comercialización o tipos de vino, los datos documentales no aportan gran información en este terreno y curiosamente los documentos más antiguos de los siglos XI y XII muestran mayores posibilidades, dado que proyectan un paisaje de pequeñas parcelas, similar al de otras regiones europeas, inferiores a media hectárea y por debajo de una hectárea, en las que se intercalan una o dos fincas medianas o de grandes dimensiones que corresponden a la reserva señorial, como la gran viña de la corona en Estella dividida en 20 pequeñas fincas, la de Pastoriza en Sangüesa, de más de 3 hectáreas, la viña real de Puente la Reina o la viña de la “Serna” en Olite, que superaría las 6 hectáreas.

Si una buena parte de las comarcas navarras contaban con una extensión de viñedo relevante, las tierras de la llanada de Olite presentaban un perfil diferente, puesto que una extensión considerable de ellas pertenecía al rey –para el servicio de su palacio–, a francos de Olite o labradores del entorno que lo elaboraban para el palacio, que contaba con una bodega subterránea, de planta rectangular y abovedada, con una disposición semejante a la del castillo de Tiebas.

Una rápida mirada hacia algunas referencias documentales permite observar el desarrollo de unas labores agrícolas y una industria de elaboración del vino que, desde la Antigüedad, no ha cambiado en sus rasgos esenciales. Por ejemplo, se pagan en 1356 los gastos de reparar los cubos, cubas y el trujal, que son del señor rey en su palacio de Olite. Se paga asimismo el vaciado de la vendimia que traen de la Serna, pisarla, cambiar el vino de los cubos a las cubas y luego ollar las cubas cuando proceda. Para todo ello se compran tímpanos, cellos grandes y pequeños, vino para ollar, y se paga el salario de maestros braceros y mujeres.

En cuanto a la variedad de vinos, la documentación distingue varios tipos. Por supuesto aparecen blancos y tintos (los “buenos vinos” de los textos) y el vino vermeyllo, con toda probabilidad un tinto bajo de color, más parecido al rosado. Desde mediados del siglo XIV, Carlos II y más tarde su hijo Carlos III introdujeron el *verjus*, literalmente ‘zumo verde’, elaborado con uvas agraces sin madurar y sal. De hecho, la recolección de este producto se adelantaba al mes de agosto para utilizar



Cepa de viña con uvas agraces.



Agraz *verjus* de 500 ml, embotellado en Bodegas Ochoa de Olite.

la uva ya formada pero todavía sin madurar. Se almacenaban también cantidades considerables de “aguavino” o “vino mixto”, que no se trataba, desde luego, del vino rebajado con agua tan típico de las mesas de la época, sino de un producto directo de la uva que quizá pudiera identificarse con el mosto, pues se hace mención también a él como “vino de trujal”. Por último, en este campo de las distintas variedades, una mención concreta al vinagre, elaborado casi siempre de forma involuntaria. En 1280, la cuarta parte del vino de la bodega real de Tiebas “se tornó vinagre”, y en 1348 hubo que vender a bajo precio una buena cantidad de las reservas reales en Olite por el mismo motivo.

El verjus. Un producto de vinificación

En líneas anteriores se ha hecho referencia a la primera mención expresa, en el año 1351, que aparece en Navarra sobre el *verjus*, aunque a partir de este momento son constantes los datos documentales explícitos sobre él. No todos corresponden a Olite y su entorno, sino a las restantes zonas del reino como Pamplona, Estella, Tudela o Sangüesa. Pero ¿qué es el *verjus*? Se trata de un término derivado de las palabras *vert* y *jus*, que indican ‘jugo verde’. Es de procedencia francesa (en inglés, *verjuice*). Agraz es el estado de la uva sin madurar y *verjus* es el fruto resultante de su vinificación (jugo verde), que puede elaborarse con cualquier tipo de uva, siempre que sea agraz o inmadura. Las variedades más utilizadas actualmente son tempranillo, garnacha y viura.

Su vendimia se realiza en agosto, cuando las uvas están aún verdes, y una vez prensadas, el mosto resultante, muy ácido y con muy poca cantidad de azúcar, fermenta. En cuanto al sabor, se trata de un líquido aromático y de alto contenido en ácidos naturales de la uva.

El *verjus* se emplea como condimento en preparaciones culinarias. En cuanto a sus propiedades, es recomendable como ingrediente para salsas, complemento en la elaboración de carnes (asados, sobre todo) o guisos de carne, entre otros. En las recetas actuales el uso del *verjus* se realiza de dos maneras: en platos ya

elaborados y en salsas en las que uno de los ingredientes empleados es el *verjus* (el ejemplo más conocido es la mostaza).

Estas últimas líneas reflejan la realidad actual del *verjus*, pero hay que tener en cuenta que desde 1996, los miembros de la Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos comenzaron a estudiar este producto como

condimento de aplicación a la cocina actual. Para su elaboración experimental se contó con el apoyo de la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA). Y fue allí donde los técnicos dieron con el secreto de la fermentación, que era la aplicación de metabisulfito. La vendimia de 260 kg de una garnacha tinta se produjo el 11 de agosto de 1997, cuando ya estaba gruesa, pero carecía de suficiente azúcar; estuvo en fermentación unos nueve días. Fue controlado con 8 gr/Hl de metabisulfito y encimas específicas para la clarificación.

Como se ha comentado, actualmente se conoce el *agraz verjus* como un condimento culinario obtenido de la uva no madura; sin embargo, remontándonos a la antigüedad griega puede advertirse que su uso era fundamentalmente como medicamento. Son muchos los autores clásicos que mencionan el agraz, tales como Ateneo, Hipócrates, Aristófanes, Plutarco, el *Lexicon* de Forcellini, Plinio, etc. De sus textos se puede concluir, según J. Cruz Cruz, que por el pequeño tamaño de la uva el zumo obtenido sería difícil de fermentar dado su escaso contenido de azúcar. Advierten también los textos sobre el modo de conservar el agraz, secando el jugo al sol y convirtiéndolo en una pasta relativamente dura. De este modo se impedía la corrupción. Su uso era más medicinal, como antipestilencial y neutralizante de las enfermedades de la garganta, que gastronómico; por eso se hacía con él una bebida mezclada con miel, medicamento o sirope hecho con uvas inmaduras, según receta de Dioscórides. El uso que los cocineros medievales hacen de este condimento en sus recetas, como Ruperto de Nola o Martino da Como, aglutina todas las tradiciones anteriores y nombran el agraz, junto al vinagre, el zumo de naranja y de limón, distinguiendo muy bien entre agraz y vinagre, dado que el agraz era más estimado para las comidas.

Vemos, por tanto, que la conjunción de diversos factores como la búsqueda bibliográfica y documental, el impulso de la Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos, los estudios y análisis realizados en la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA), las pruebas y ensayos de nuevas fórmulas



Según tradiciones populares, en la iglesia de Los Arcos y de otras localidades navarras se utilizó vino para amasar el cemento. Fotografía J. L. Larrión.



Estación de Viticultura y Enología de Navarra, EVENA, con sede en Olite, emplazada en la antigua alcoholera San Isidro. Fotografía J. L. Larrión.

bió plantar más vides en campos destinados a cereales. Además, toda la actividad estaba sujeta a un intervencionismo constante por parte de las autoridades, de tal manera que no se podía iniciar la vendimia cuando se quisiera, sino que cada concejo fijaba la fecha en que se abrían las viñas a los vecinos; además, los precios de venta del vino estuvieron tasados. Cereal y vino marcaban la pauta de aquella sociedad rural y el intervencionismo llegó a tal punto que no se podía exportar grano ni importar vino.

El vino navarro encontró ventajas en la existencia de aduanas regionales que lo protegían de importaciones, aunque existieron diversas discrepancias, como las de los agricultores riberos que deseaban la supresión de las aduanas del Ebro para vender su vino a Castilla, o los roncaleses y salacencos que no querían comprar el vino navarro, pues decían era caro y malo, mientras que el aragonés era barato y de mejor calidad.

Sin embargo, la producción de vino llegó a ser tan elevada que los agricultores, al igual que los de La Rioja, tuvieron que desembarazarse de grandes cantidades de vino. De estos momentos proviene la tradición popular, muchas veces repetida, de que a causa de la falta de agua se utilizó vino para amasar el cemento con el que se estaban construyendo algunas iglesias como las de Allo, Peralta, Cirauqui, Mendigorriá, Mañeru, Arróniz o Los Arcos, entre otras. En realidad, tanto las iglesias como otras obras municipales se edificaron con los beneficios obtenidos de la venta de excedentes de vino.

Además, en el siglo XIX, juntamente con la intensa labor de expansión, comercialización y crecimiento del sector, Navarra tuvo su esplendor vitícola como consecuencia de la crisis de diversas plagas y de la filoxera

efectuadas por Bodegas Ochoa de Olite para su embotellamiento y posterior comercialización, además de la supervisión del Servicio de Fomento Vinícola del Gobierno de Navarra y la actual Academia Navarra de Gastronomía, han hecho que este producto de vinificación, el *agraz verjus*, cuyo nombre y receta vinieron de Francia en tiempo de los Evreux, esté nuevamente presente reforzando los sabores de diversas preparaciones culinarias.

Los siglos modernos. Hacia la actualidad

A lo largo de los siglos XVI y XVII tuvo lugar un gran incremento del viñedo a costa de la superficie triguera y, para evitar excedentes, se prohibió

en Francia, situación que duró poco, dado que la misma plaga se extendió a los viñedos navarros, aspectos que se tratarán detenidamente en otro de los apartados de esta obra.

Afortunadamente, se produjo una conjunción de diversos factores a lo largo del siglo XX, tales como la creación de la Asociación de Viticultores Navarros (1912), la celebración del Congreso Nacional de Viticultura en Villava (1912), la fuerte expansión de Bodegas Cooperativas y particulares tras el paréntesis de la Guerra Civil, la regulación del sector y creación de la Denominación de Origen “Navarra” y del Consejo Regulador (1958), o el aumento de hectáreas de cultivo de vid.

Ya en 1981 se creó por acuerdo de la Diputación Foral de Navarra la Estación de Viticultura y Enología de Navarra, sin duda el hecho más destacado de la década, tal y como apunta J. Sauleda, gestionada bajo la modalidad de sociedad privada provincial (EVENSA), que tenía como misión fundamental el estudio, experimentación y difusión de temas relacionados con la vid y el vino. En 1986 se creó el organismo autónomo “Estación de Viticultura y Enología de Navarra”, EVENA, con sede en Olite, emplazada en la antigua alcoholera San Isidro que había sido totalmente remodelada y, juntamente con las funciones comentadas, es centro de consulta y asesoramiento de las distintas cuestiones vitivinícolas que se plantean en Navarra. Actualmente (2022), este organismo autónomo depende del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente.

Muy cercano a EVENA, también en Olite, se encuentra el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, entidad pública tutelada por el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente. A pesar de diversos intentos anteriores en 1927, 1933 y 1936, se constituyó en 1958, aunque tardó diez años en redactar su reglamento. Tal y como enuncia la Ley Foral 16/2005, de 5 de diciembre, de Ordenación Vitivinícola, “la gestión de la denominación de origen está encomendada a su Consejo Regulador, en el que estarán representados los productores y comercializadores y tendrá naturaleza de corporación de derecho público”. Tiene como finalidad la representación, defensa, garantía, investigación y desarrollo de mercados y promoción de los vinos amparados y de la denominación de origen.

Asimismo, en Olite se encuentra *EnoZentrum Olite. Centro de la Cultura Vitivinícola de Navarra*, recientemente inaugurado (octubre 2022), que amplía el concepto del anterior Museo del vino de Navarra. Con el



Sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del vino de Navarra en Olite. Fotografía J. L. Larrión.



Museo del vino de Navarra, actualmente denominado EnoZentrum Olite. Centro de la Cultura Vitivinícola de Navarra.
Fotografía J. L. Larrión.

objetivo de dar un nuevo impulso a los vinos navarros y contribuir a que los visitantes conozcan su proceso de elaboración, se articula en cuatro estancias diferenciadas que, de manera intuitiva y con tecnología multimedia, ofrecen la historia, paisajes, marcas de calidad, cultivos, elaboración..., así como diversos aspectos en torno al vino.

Otras cuestiones de interés, como el incremento de embotellado y aparición de nuevas bodegas industriales que consolidan vinos de calidad, el nacimiento de la Asociación de Exportadores de Vinos de Navarra (1982), los cambios en el marco varietal, la aparición de cofradías entre las que destaca la Cofradía del Vino de Navarra, o la creación en 1994 de la Asociación Vitivinícola Navarra, además de otros muchos factores, permiten una mirada entusiasta hacia un futuro que el peso de más de dos mil años de viticultura en Navarra hace fuerte, robusto y lleno de esperanza.



2

El vino en los orígenes.
La antigüedad romana,
vino de vivos y muertos





Bodega de la villa de Arellano con grandes recipientes para el vino, *dolia*, y un altar, *larario*.
Gobierno de Navarra.
Servicio de Patrimonio Histórico.
Fotografía J. L. Larrión.

Resulta estimulante el hecho de que las más remotas civilizaciones coincidan, con unánime fervor, en recabar para ellas el meritorio invento de la vinificación de la uva. Sin entrar en las civilizaciones asiáticas, observamos que en el antiguo Egipto se atribuyó el origen del vino a Osiris, a quien el historiador Plutarco identificó con la divinidad griega Dioniso, dios del vino que simbolizaba la juventud y vida eterna en la antigua Grecia que terminó alzándose como divinidad suprema a la que se rindió culto.

En Roma, Dioniso se convirtió en Baco, aunque también existía una divinidad itálica arcaica, Liber, protector de la viña y asociado a la fertilidad de los campos, a la que se rendía tributo el 17 de marzo en las fiestas *Liberalia*. Pero hubo también otras fiestas en torno al vino, como las diversas *Vinalia* en honor de Júpiter y Venus, en las que se pedía protección sobre las huertas, viñas y vendimia y se celebraban el 23 de abril con el fin de degustar el vino nuevo y el 19 de agosto, antes de la cosecha y prensado de la uva, además de las *Meditrinalia*, el 11 de octubre, dedicadas a la libación del mosto. En cualquier caso, la influencia romana con nuevas técnicas y el desarrollo de sus redes de calzadas trajo nuevas oportunidades económicas, elevando la producción de vino, de cultivo agrícola privado, a empresa comercial viable.

Los libros de historia suelen centrar su atención en grandes acontecimientos en los que apenas queda espacio para las actividades cotidianas; sin embargo, bajo la aparente intrascendencia de las cosas sencillas se oculta el protagonismo que en realidad atesoran. El vino es un buen ejemplo de esta realidad, la generalización de su consumo en la antigüedad clásica convirtió una simple bebida en un vínculo de unión entre pueblos diferentes y en un producto de notable repercusión social y económica.

El magnífico establecimiento vitivinícola de la villa de Arellano

La villa de Arellano domina un pequeño valle en el que el paisaje, pese a las lógicas transformaciones, conserva la esencia y el aspecto que debieron de tener estos terrenos en época romana. Es un colorista mosaico donde los pequeños cerros poblados de encinas, robles y pinos se entrelazan con campos de labor entregados a los ancestrales cultivos de la tríada mediterránea: el cereal, la vid y el olivo.



Recreación del larario, altar de culto doméstico.

Ilustración Iñaki Diéguez. Fotografía Gabinete Trama S.L.

Inmune a las urgencias del tiempo, esta apacible explotación agrícola de época romana fue acumulando siglos de historia con la serenidad innata de los lugares donde el reloj parece haberse detenido. En sus muros hallaron cobijo lo cotidiano y rutinario, lo excepcional y trascendente, y lo secreto y clandestino. Emplazada en el término de Arellano, las primeras noticias se remontan a finales del siglo XIX, excavada en distintos puntos por Blas Taracena a mediados del siglo XX. Los trabajos sistemáticos, bajo la dirección de M.^a Ángeles Mezquíriz, llegaron a partir de 1985, prolongándose ininterrumpidamente hasta el año 2000 en que publicó una extensa monografía, *La villa romana de Arellano*, fundamental para el conocimiento del lugar y el estudio de este emplazamiento.

El clima y la situación geográfica de Arellano favoreció la diversidad de recursos agrícolas en época romana; no obstante, el cultivo más extendido fue el de la vid y la elaboración del vino una

de las principales actividades desarrolladas en la *villa*. El proceso comenzaba con la vendimia y el posterior traslado de la uva, que era cargada en cestos y transportada en carros, y los racimos se depositaban en el *torcularium*, lugar destinado al pisado y al prensado. Las uvas eran exprimidas en dos momentos, manteniendo por separado el líquido obtenido en la primera, del obtenido en la segunda, de calidad inferior. El mosto se dejaba reposar en los lagares (*lacus vinarius*), en los que se realizaba la fermentación, que duraba siete u ocho días. Después se trasladaba a grandes vasijas de cerámica (*dolia*), donde se completaba la lenta fermentación, transformándose finalmente en vino. Parte del mosto se cocía, salaba y perfumaba en el *cor-tinale*, una sala que disponía de un gran hogar en el centro, y al concluir el proceso se mezclaba con vino crudo para mejorarlo.

Uno de los principales problemas que planteaba el vino en época romana era el de su conservación. Para poner remedio a este inconveniente, se solía aplicar un sistema de envejecimiento artificial y acelerado que consistía en someterlo al humo y calor durante cuarenta días en el interior de una estancia cálida y seca llamada *fumarium*. Finalmente, el vino se almacenaba en la bodega o *cella vinaria*, de más de 200 m² de superficie, que albergaba más de 60 grandes recipientes cerámicos, *dolia*, de unos 750 litros de capacidad cada

una, donde tenía lugar la fermentación. Los restos encontrados permiten fechar estas estancias entre los siglos I y III e incluso a comienzos del siglo IV. Fueron ubicadas en el nivel inferior de un edificio de planta rectangular de dos alturas.

Destaca asimismo en esta bodega la existencia de un altar de culto doméstico o *larario*, lo que confiere a este espacio, además de lugar de almacenaje, una función religiosa y de reunión familiar. En su interior se colocaban las estatuillas de los dioses protectores de la familia y el hogar, y generalmente se situaba en otros lugares de la vivienda, por lo que el caso de la *villa* de Arellano, en que aparece en la bodega, supone un caso excepcional. Asimismo, se recuperaron algunos utensilios relacionados con el vino y su consumo, como una pequeña vasija de 15 cm, que actualmente denominaríamos catavinos, que posiblemente se utilizó para realizar augurios referentes a la cosecha y la calidad del vino, según apunta M.^a Á. Mezquíriz. Destacan además un jarro de tres asas y pico vertedor, una copa de bronce y fragmentos de una bandeja de vidrio. Además, en otras estancias son frecuentes vasijas de *Terra Sigillata Hispanica* con decoración de hojas de parra, así como algunas lucernas de cerámica con el disco decorado con pámpanos de vid.

Otras instalaciones vitivinícolas romanas en Navarra

Resulta interesante, en este sentido, hacer referencia a la existencia en las zonas media y ribera de Navarra de extensas áreas de cultivo que presentan suelos aptos para la agricultura. Ante tan buenas condiciones, los yacimientos o emplazamientos de época romana se sitúan en estos lugares, generalmente en zonas llanas o pequeñas lomas cerca de los grandes ríos o sus afluentes. De esta forma, los agrónomos romanos podían cultivar especies que se acomodaban al clima mediterráneo –trigo, vid y olivo– de manera que, como una herencia del pasado, en muchos lugares actuales donde se encuentran plantaciones de vid y olivo, se localizan los asentamientos romanos.

Instalaciones dedicadas a la producción de vino en época romana de gran interés dentro del territorio de las zonas medias de Navarra son las encontradas en la villa de Liédena excavada por B. Taracena en 1944 y

Pequeño catavinos localizado en el interior de la bodega de la *villa* de Arellano.

Gobierno de Navarra.

Servicio de Patrimonio Histórico.

Fotografía J. L. Larrión.





Excavación en la gran instalación vitivinícola de Funes.
Institución Príncipe de Viana. Archivo Uranga.

datada por M.^a Á. Mezquíriz a finales del siglo I o mitad del II; la de San Esteban de Falces, excavada durante cuatro campañas, entre los años 1969 y 1977, por M.^a Á. Mezquíriz, en la que se localizó una pequeña instalación vinícola, fechada en época tardía (siglo IV) con un lagar fabricado en fuerte argamasa, un “pocilio” para la más fácil recogida de los restos de vino y una amplia plataforma de argamasa destinada al pisado de las uvas, comunicando por medio de un canal con el depósito; o la de Los Villares de Falces, excavada asimismo por M.^a Á. Mezquíriz en la década de 1980, que ofrece amplia cronología (siglos I al IV), en la que se documentó una actividad económica orientada a la elaboración de vino y aceite durante el Alto Imperio.

También en esta misma localidad, Falces, se encuentra la villa de Mosquera I, excavada en 2016 por M. R. Mateo, J. Nuin y A. Duró, cuyos restos, según sus autores, corresponden a una instalación de época romana altoimperial destinada a la producción de vino y/o aceite, mediante un sistema de prensado consistente en una viga de madera que, anclada a una pared por un extremo y con un contrapeso de piedra por el otro, usa el cuerpo central para exprimir los productos agrícolas sobre una plataforma de prensado, cuyo zumo se decantaría en los depósitos o lagares destinados a tal efecto.

En el término de Funes se localizaron un conjunto de estructuras correspondientes a una gran bodega que cuenta, en su parte excavada de unos 300 m², con cuatro lagares con sus respectivas plataformas de prensado de uva. Este complejo de producción vitivinícola constituye no solo el más extenso hallado en la región, sino que ofrece un tipo de construcción muy cuidado. Por ello se ha considerado como un establecimiento dedicado, no solo al consumo de los habitantes de una villa, sino en un sentido más industrializado, al comercio del vino.

La existencia de al menos tres establecimientos en Falces y uno en Funes, con infraestructuras productivas de este tipo, denota una intensa explotación de la llanura fluvial del Arga medio, con una producción que en gran parte estaría destinada al comercio y abastecimiento de las ciudades de la zona circundante.

Ya en la zona meridional de Navarra, un nuevo establecimiento rural se localiza en el Egido, en el término de Cortes, en la vega del río Ebro sobre una terraza intermedia de su margen derecha. Excavada en 2016 por M. R. Mateo, J. Nuin y A. Duró, en ella se han localizado instalaciones relacionadas con la

elaboración de aceite y/o vino fechadas entre los siglos I y II. Interesante resulta la aparición de un pavimento de *opus spicatum* que actuaría de área de prensado en conexión con un depósito o contenedor (*lacus*) para la recepción del líquido resultante del proceso de prensado, así como grandes *dolia* o vasijas de almacenaje.

Un importante conjunto de asentamientos rurales emplazados en el entorno de Cascante han sido excavados y estudiados por M. Gómara, entre los que destaca la *villa* de Picordero I, en una zona ligeramente elevada que controla un territorio fértil. No se trata de un yacimiento aislado, dado que se sitúa en un espacio de gran concentración de yacimientos romanos, entre los que sobresalen cuatro grandes centros rurales y la presa de La Estanca. La *villa* de Picordero I ha sido excavada en varias campañas que han sacado a la luz diferentes estructuras, localizándose varias estancias del mismo complejo con distintos usos, entre las que destaca la zona de prensado con dos grandes prensas de viga y su lagar asociado. Junto a estas estructuras se localizó un pasillo de acceso a la *cella vinaria*, bodega de casi 300 m² enmarcada en un complejo vinícola de más de 500 m² cuya producción debió de estar destinada a la exportación.

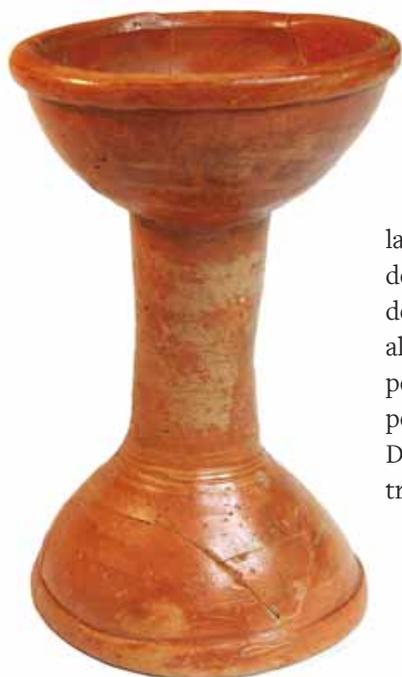
En este mismo sentido, cabe destacar la *villa* romana de Camponuevo I, localizada en la zona occidental de Cascante, próxima a los Montes de Cierzo. En la segunda campaña de excavación, año 2006, los trabajos sacaron a la luz una serie de estructuras constructivas que pertenecerían a la parte fructuaria de la villa, entre las que sobresale la más grande de ellas, donde se hallaron una tinaja completa y un depósito excavado en el suelo revestido de mortero de cal. Por las características de la zona y los materiales aparecidos, se trata de una zona de producción de vino de finales del siglo I a. C. o principios del I d. C.

En término de Ablitas se encuentra la *villa* romana de El Villar, una de las grandes *villae rusticae* que organizaban el territorio rural en época romana en el valle medio del Ebro. En ella, el ala septentrional aglutina una serie de espacios que podrían corresponder a la elaboración y procesado de producción vinícola, con la presencia de pequeños depósitos y pavimentos adecuados.

Existen, además, múltiples evidencias en distintos asentamientos rurales de pequeño tamaño que muestran elocuentemente la presencia de este cultivo y su posterior proceso de vinificación, tales como la *villa* de Los Olmos de Murillo el Cuende, la *villa* de la Ermita de San Pedro de Villafranca, El Cerraio de Sada, el Mandalor de Legarda, donde se recuperó un sistema de pro-



Villa romana de Liédena junto a la Foz de Lumbier con importantes instalaciones dedicadas a la producción de vino.



Cáliz procedente de las excavaciones de la catedral de Pamplona. Copa de carácter ritual, del siglo V, posiblemente con una función litúrgica, utilizada en los ritos de la primera comunidad cristiana de Pamplona. Fotografía M.Unzu.

ducción intensiva agrícola centrada en el vino, con dos bodegas completas, cocina y almacén en la segunda planta de la bodega norte, enclavada cronológicamente entre los siglos II al IV, o el yacimiento de Oioz en Urraúl Bajo, entre otros.

Cabe recordar igualmente la aparición de otros elementos relacionados con la producción, transporte y mantenimiento del vino, como el ánfora vinaria de Cascante, localizada durante la cimentación del nuevo pabellón de la Bodega Cooperativa del lugar. Según M.^a Á. Mezquíriz, no lleva marca alguna de alfarero ni ninguna otra inscripción y su capacidad es de 35 litros. Por su forma, pertenece al tipo de ánfora “vinaria”, es decir, destinada a conservar o transportar vino, en oposición con las llamadas “olearias” para el aceite o salazón. Destaca asimismo otra nueva ánfora localizada en la villa del Torrejón de Cintruéño, además de las múltiples *dolia* de almacenamiento en gran parte de los asentamientos romanos que aluden sin duda al cultivo habitual de viñas en la región.

Las excavaciones realizadas en la catedral de Pamplona dieron lugar a la obra *Arqueología en la catedral de Pamplona. El origen del culto cristiano*, publicada por M.^a Á. Mezquíriz y M. Unzu. En dichas excavaciones, en el nivel IX, superpuesto a los restos de un *ninphaeum*, se descubrió un recinto rectangular identificado como un primitivo edículo, *locasacra*, de culto cristiano en el que se recuperó un cáliz, copa de carácter ritual, fechado en el siglo V, que por su forma, tamaño (21 cm) y peso (800 gr) reunía las condiciones de estabilidad que eran indispensables para su función litúrgica, aspecto que les condujo a considerar la utilización de este cáliz en los ritos de la primera comunidad cristiana de Pamplona.

Mitología y muerte. Uvas y vino en el arte romano

El arte romano, fiel representación del pueblo que lo elaboró, transmite un sentido y temperamento práctico y utilitario donde la presencia de uvas, parras, pámpanos o elementos alegóricos al vino es constante. Los mosaicos, las estelas funerarias decoradas, las aras votivas, alguna figurilla en bronce, así como diversos relieves, transmiten elocuentemente la importancia de la vid en esta tierra, bien como elemento decorativo, bien como expresión vegetal de la inmortalidad, dado que la representación de la vid es general en todo el

mundo romano como símbolo dionisiaco de profunda escatología, con un papel similar al del banquete funerario para traducir que el vino abre el camino del conocimiento y la felicidad eterna.

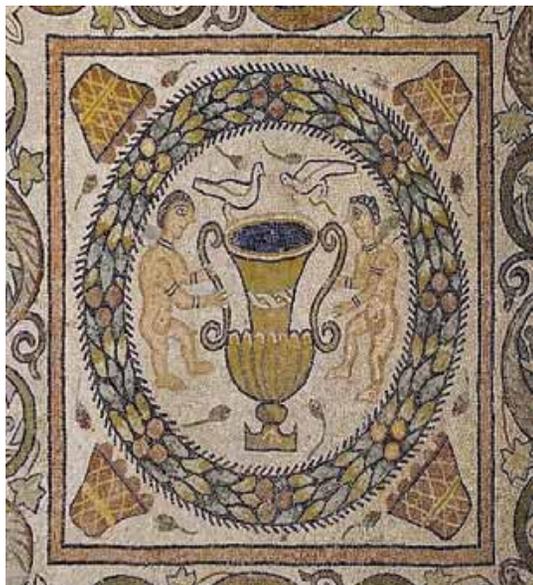
En este sentido, es interesante recordar la reconstrucción que sobre el ritual del banquete funerario realizaron R. Armendáriz, P. Sáez de Albéniz y T. Mateo en la necrópolis funeraria de la ciudad romana de Santa Criz de Eslava. Para empezar, el cadáver recubierto de unguentos era desprendido de adornos personales, que se guardaban mientras ardía en la pira. Terminada la cremación, este fuego era extinguido con vino que se transportaba en ánforas que, tras romperlas, se llevaban al sepulcro como ofrendas. Tras un largo ritual tendría lugar el banquete funerario, del que se tiene constancia por los restos de ofrendas, así como la realización de libaciones de vino.

Como elementos artísticos y decorativos y símbolo de riqueza y posición social, los pavimentos realizados con teselas multicolores, los mosaicos, constituían un adorno imprescindible en las importantes mansiones romanas tanto de las ciudades como de las villas campesinas. Con motivos iconográficos muy variados, alusivos frecuentemente al espacio en que se colocaban, también la representación de vides o aspectos mitológicos relacionados con el vino están presentes en algunos de los pavimentos encontrados en la región.

Procede de la ciudad romana de *Andelo*, en Mendigorriá, un curioso mosaico de *opus tessellatum* de 6,20 por 6,60 m, fechado a finales del siglo I, decorado con una escena báquica como emblema, cuyo tema es el motivo mitológico del Triunfo de Baco cuando vuelve victorioso a la India. Sin embargo, este interesante emblema es la parte más deteriorada de todo el pavimento, a pesar de lo cual se aprecian una de las ruedas del carro de ocho radios y parte de la caja sobre la cual debían de situarse dos figuras, la del dios Baco, del que se conserva la mano sujetando las riendas y un *cantharos* que simboliza su poder divino y parte de otra figura, posiblemente de una Victoria o de su esposa Ariadna, que son acompañantes habituales en las representaciones triunfales de Baco. El carro aparece tirado por dos tigres delante de los que aparece la figura de Pan, dios griego de la vida pastoril de la naturaleza y de la montaña y, en segundo término, parte de la figura de una bacante, mujer griega adoradora del dios Baco, conocido también como Dionisio o Bromio, y a veces confundida con las ménades, que eran las ninfas que le servían.



Mosaico del Triunfo de Baco y restitución del mismo, procedente de la ciudad romana de *Andelo*. Museo de Navarra. Restitución M^a. Á. Mezquíriz.



Emblema central del gran mosaico procedente de la villa del Soto del Ramalete de Tudela, con motivos alegóricos de la vid y el vino. Museo de Navarra.

ondas y están combinados con figuras de pájaros y hojas de vid, mientras que en el cuadrado interior aparece un gran jarrón, *kantharos*, sostenido por cada una de sus asas por un par de *putti* alados sobre el que se inclinan dos palomas, y en los ángulos, canastillos de los que sobresalen frutos redondos. Diversos paralelos en otros mosaicos tardoantiguos inducen a pensar que este emblema tiene un sentido simbólico alusivo a la vid y el vino y ha sido fechado en el siglo IV.

Estelas funerarias con vides. Expresión vegetal de la inmortalidad

Motivos de vides, uvas y pámpanos son frecuentes en algunas estelas funerarias decoradas de época romana, de tal manera que esta planta aparece de forma casi exclusiva, entre las estelas hispánicas, en más de una veintena de ejemplares alaveses y navarros. Procedentes de Gastiáin existe un importante conjunto de estelas decoradas que aparecieron empotradas en la ermita de San Sebastián de la localidad y que actualmente se encuentran en el Museo de Navarra. En ellas la decoración de vides, parras y *trullae* o recipientes para beber, junto a otros elementos decorativos e interesantes inscripciones, conforma un conjunto

Asimismo, en la *villa* romana de Liédena, concretamente en la habitación 13 situada en torno al peristilo, se localizó un pavimento con figuras que representaban también un triunfo de Baco y fue datado en el siglo III. Los escasos fragmentos conservados permiten reconstruir la escena central en la que aparece un carro tirado por panteras, así como las patas traseras de un caballo seguido por un sátiro y una bacante. Posiblemente, según apunta M.^a Á. Mezquíriz, la habitación pavimentada con este mosaico, el único figurado de la *villa*, sería utilizada como *triclinium*, dada su situación dentro de la casa y por tratarse del mosaico más rico.

En la *villa* del Soto del Ramalete de Tudela, excavada en 1946 por B. Taracena y L. Vázquez de Parga, se encontró un gran mosaico de 8,30 por 6,70 m, en la estancia número 5. En él, un marco de composición geométrica con motivos sencillos de trenzado que forma esvásticas alternadas alberga en su centro el emblema ejecutado con gran cuidado y riqueza de elementos decorativos. La ancha cenefa exterior del emblema está compuesta por un conjunto de cornucopias y follajes serpenteantes enlazados que forman

unitario relevante, en el que los tallos vegetales adoptan una ubicación marginal, recorriendo los bordes de la estela. Muestran, además, una disposición invariable, dado que los racimos se disponen siempre hacia el interior y las hojas nervadas hacia afuera, mientras que los tallos arrancan de sendos recipientes.

Es el caso de la denominada estela de *Antonia Buturra*, de gran tamaño (1,56 x 0,87 x 0,27 m) y uno de los más espléndidos ejemplares de las estelas peninsulares. De remate horizontal, presenta una disposición en tres zonas, rodeando el conjunto una decoración de pámpanos y racimos en ritmo alternante, que parten de dos recipientes en la base de la piedra para unirse en la cabecera flanqueando un ara. En la parte superior aparece una figura femenina sedente bajo un arco que descansa sobre columnas con basa. La difunta apoya los pies sobre un escabel, a cuyos lados hay dos palmas sobre peana. En las enjutas superiores, dos estrellas inscritas en círculo, y en los ángulos inferiores, un par de *trvllae*. Según apuntan M^a. Á. Mezquíriz y M. Unzu, la *trvlla* es un recipiente para beber, aunque es probable que su función primaria fuese cultual. Sigue la inscripción en cartela con orejetas: *D(iis) M(anibus) / ANT(onia) BVTVRRRA / VIRIATI FILIA / AN(norum) XXX / H(ic). S(ita)*. A continuación aparece un toro hacia la derecha, con la cabeza en posición frontal entre dos árboles y en el segmento inferior, esvásticas en los ángulos superiores y, debajo, dos ánforas.

La estela denominada de *Domitia* también procedente de Gastiáin y, al igual que la anterior y las restantes, está fechada en los siglos I-II. Consta de una parte superior figurativa con un marco de decoración vegetal de pámpanos y racimos. Este motivo, como se ha comentado, resulta particular de esta zona navarra y alavesa y tiene una clara interpretación funeraria, dado que el racimo es un elemento iconográfico relacionado con Dionisio, y unido al banquete funerario en el que el vino abre el camino a la vida eterna. En el centro, domina la escena un disco con forma de flor multipétala y, bajo ella, un creciente lunar con decoración en sus puntas. A los lados de esta se encuentran dos *trvllae* utilizadas generalmente en los rituales religiosos. Todos estos elementos –racimos y pámpanos, sol, luna y *trvllae*– indican claramente que se trata de una iconografía relacionada con el más allá. La pieza está fragmentada, pues falta toda la parte inferior. La inscripción funeraria conserva la parte inicial, de la que puede leerse *Domitia Semproniana Materni f(ilia)*.

Gran estela funeraria de *Antonia Buturra* procedente de Gastiáin, enmarcada por una gran orla de parras y vides. Museo de Navarra.





Estela de *Domitia* procedente de Gastiáin, enmarcada por una gran orla de parras y vides. Museo de Navarra.

horizontal y en el rectángulo central aparece una roseta multipétala inscrita en una rueda, con otras dos en los ángulos superiores y dos *trvllae* en las enjutas inferiores. El conjunto está rodeado por la decoración usual de pámpanos y hojas de vid, que se unen en el testero flanqueando un ara. Los restos de inscripción son ilegibles en su estado actual.

Por último, en la localidad de Iruñuela se encuentra otra estela que aparece empotrada en el muro del cementerio que domina el conjunto urbano. Interesante pieza sin remate, presenta la decoración desarrollada en tres zonas. En la superior aparecen tres figuras con traje talar por debajo de la rodilla, siendo imposible la determinación del sexo o cualquier otro detalle. Sigue en la parte central un rectángulo que alberga en su interior un toro. La tercera zona ofrece una escena de cacería en la que un hombre provisto de una lanza espera la acometida de un jabalí acosado por un perro. Entre ambos animales y el rectángulo anterior, los restos de la inscripción: ...*HOMICINO* ...*ASINO AN(norum)* ...*H(ic) S(itus) E(st) (?)*. El conjunto del campo queda enmarcado por dos grandes tallos de vid.

Un tercer ejemplar, de la misma procedencia, conserva únicamente la parte superior, de remate horizontal y con idéntica decoración vegetal a las anteriores, con las dos hojas de la cabecera afrontadas y flanqueando un ara. En las enjutas superiores aparecen dos *trvllae*, y en las inferiores, un ánfora a la izquierda y un *oinochoe* o jarra de vino que sirve para sacar el vino de una cratera antes de servirlo. Entre ambas, y bajo la gran rueda, asoma un ave que pica un racimo de uvas y otra mayor que se acerca al *oinochoe*. Sigue la inscripción, en dos líneas entre renglones, faltando la parte inferior, que debió de tener un jinete. Dice la inscripción: *M. IVNIVS. PATERVS CANTABRI FILIVS AN(norum) XXXX H(ic). S(itus)*.

Frente a ellas, la cuarta estela de Gastiáin está mal conservada. Es de remate

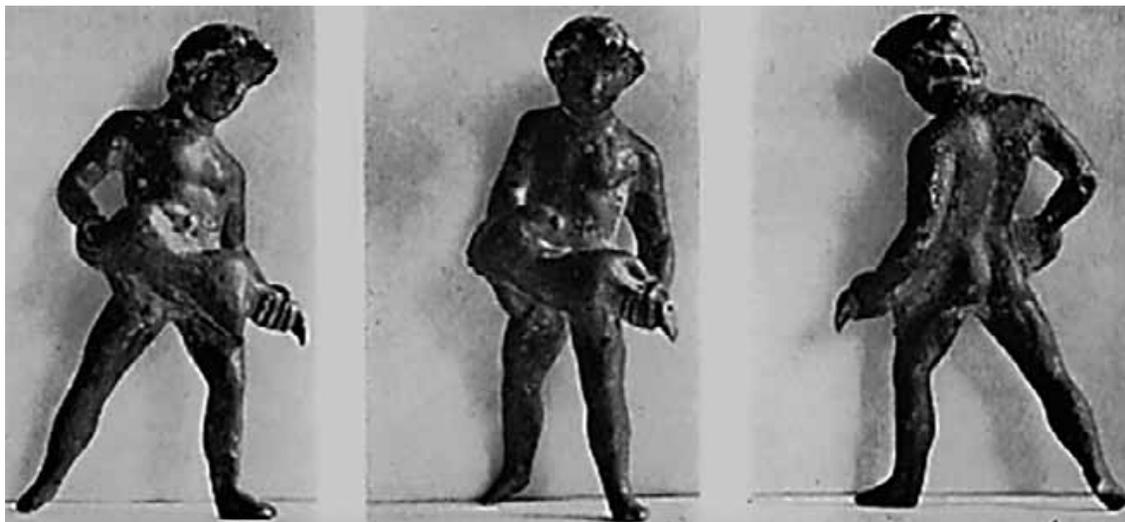
Otros elementos artísticos

Procedente de Aibar, concretamente del término denominado El Solano, existe un ara o altar decorado con diversos elementos tales como una cabeza de toro entre dos rosetas, una hogaza de pan debajo de un haz de espigas, y un racimo de uvas sobre un jarro. El altar, dedicado a Júpiter, se encuentra en el Museo de Navarra. También originario del mismo lugar y dentro de las representaciones romanas relacionadas con el mundo de la vid y el vino, cabe mencionar la figura de bronce de un satirillo escanciando vino de un odre o pellejo.

En el año 1946, B. Taracena y L. Vázquez de Parga publicaron una nota sobre el resultado de sus prospecciones en el término denominado Los Casquilletes de San Juan en Gallipienzo y se refirieron a unos relieves semejantes a un segundo lote recogido en las cercanas ruinas de la ciudad romana de Santa Criz de Eslava. Los dos conjuntos proceden, al parecer, de un único edificio situado en Los Casquilletes de San Juan, como se desprende del hecho de que ambos están fabricados con el mismo tipo de piedra y los temas decorativos son idénticos y trabajados por la misma mano. Algunos de estos relieves se guardaron temporalmente en el Museo del Castillo de Javier, pasando después al Museo de Navarra. Entre todo el conjunto, destacan seis grandes sillares figurando pilastras adosadas con relieves de uvas, pámpanos y hojas de vid, ostentando



Ara decorada con un racimo de uvas procedente de Aibar.
Museo de Navarra. Archivo Mas.



Pequeña figura de bronce de un satirillo escanciando vino de un odre o pellejo procedente de Aibar. Museo de Navarra.

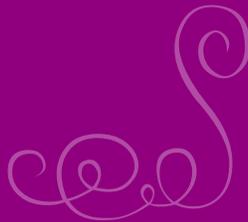
uno de ellos un *kantharo* del que salen las parras y vides. Posiblemente los relieves pertenecen a un magnífico monumento funerario romano que sirvió de mausoleo a algún personaje distinguido del entorno.

En el universo de las teorías existen argumentos sólidos que justifican esta extraordinaria difusión del vino y de la representación de parras y vides en el mundo romano, aunque, tratándose de alcohol, es preferible huir de las grandes razones y considerar que su popularidad se debe a que, como sentenció el poeta Ovidio, “las preocupaciones huyen y se borran con abundante vino”.



3

La grandeza de la imagen.
Escenas y representaciones
de uvas, parras y vino en
el patrimonio navarro





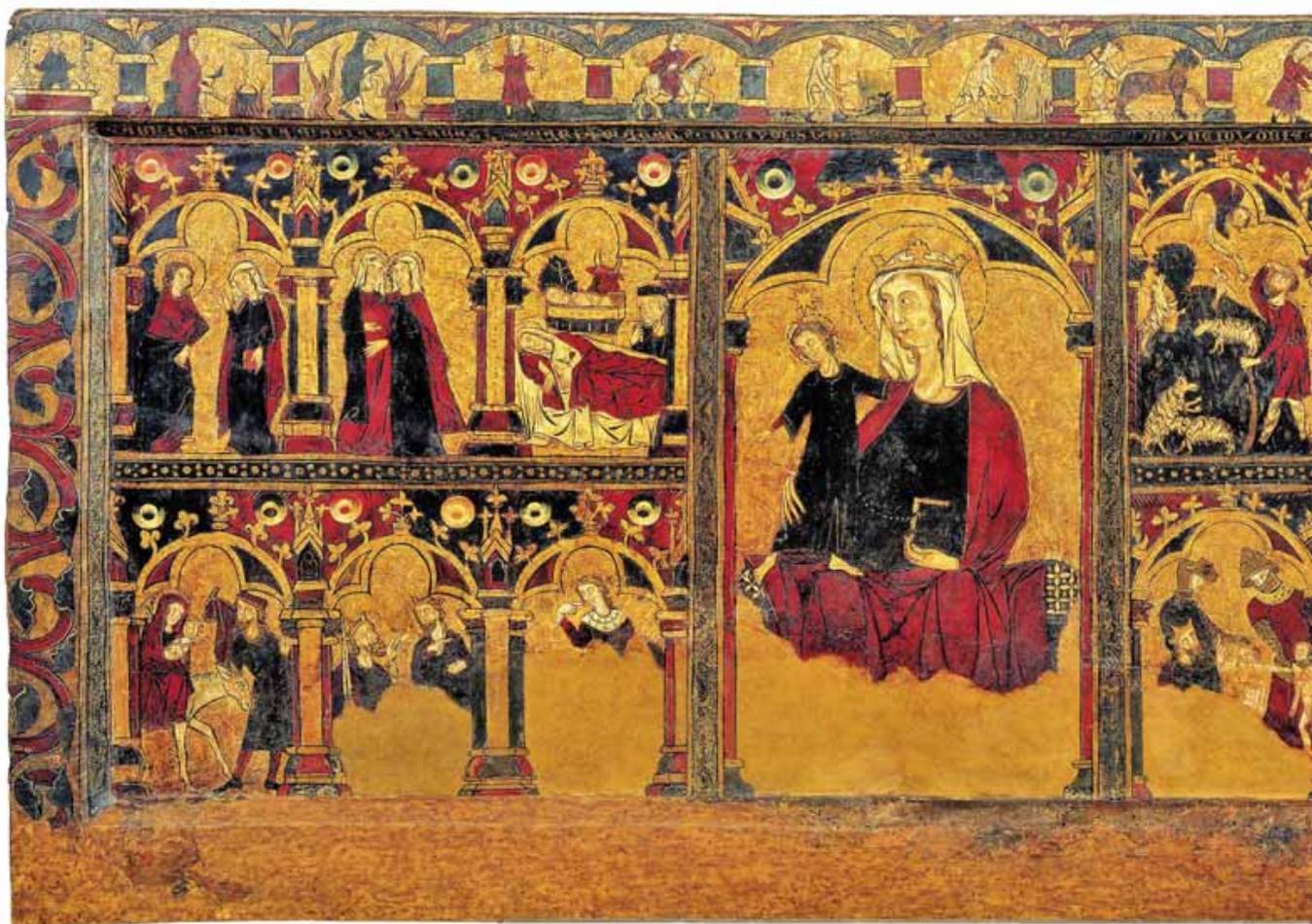
Escena de vendimia en Olite a mediados del siglo XX. Fotografía realizada por el marqués de Santa María del Villar. Foto Archivo IPV.

Labores agrícolas en los calendarios medievales navarros

“No hay primavera sin flores, ni verano sin calores, ni otoño sin racimos, ni invierno sin nieves y fríos”, refrán que sintetiza certeramente las estaciones del año. Pero no serán las estaciones el motivo de estas líneas sino, más bien, las representaciones medievales de los meses del año que con sus diferentes labores ilustraron los calendarios o mensarios que se desarrollaron en España en época románica y lo hicieron, en palabras del profesor R. Fernández Gracia, con la visión del trabajo impuesto por Dios. Además, aquellas faenas hablaban gráficamente del paso del tiempo en el devenir humano y constituían realmente un recurso didáctico.

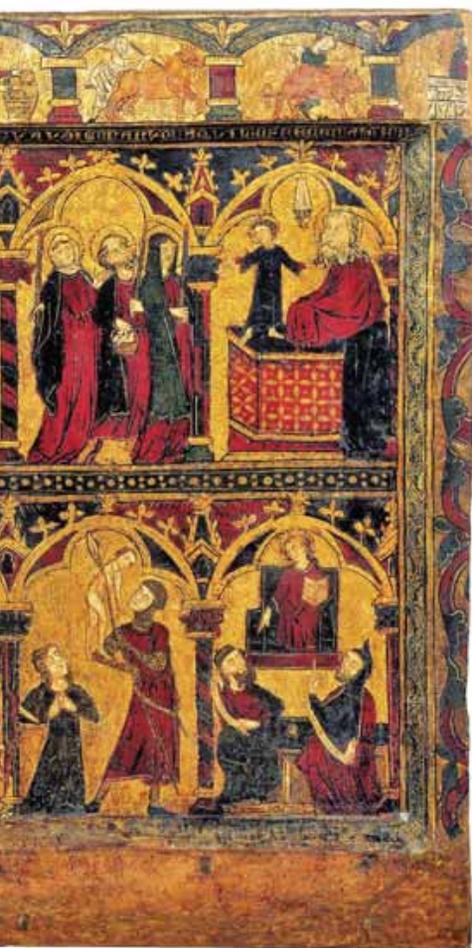
Los mensarios poseen en Navarra varias versiones de época gótica, en unos momentos en que no aparecen en portadas y grandes espacios, sino que pasan a ocupar otros lugares como claves de construcciones, pintura en los arcos o espacios en frontales de altar, como ha puesto de manifiesto en su estudio para España el profesor M. A. Castiñeiras, que considera que por su situación geográfica privilegiada y sus relaciones políticas y dinásticas con Francia, Navarra y Aragón, introdujeron los nuevos modos de la pintura del gótico lineal francés aunque sin alterar el contenido de los calendarios hispanos.

Estos calendarios, que parecen obedecer a una visión positiva y edificante del trabajo, los encontramos en el frontal de altar de Eguíllor que perteneció al coleccionista Riccardo Gualino, quien en 1928 lo donó al estado italiano y actualmente se encuentra en la sección Gualino de la Galleria Sabauda de Turín. También aparecen en los frontales de Góngora y Arteta que pertenecían a la antigua colección Plandiura y, desde 1908, están en el Museo de Arte de Cataluña. En los tres frontales, las representaciones del mensario se localizan en su parte superior, siendo el del maestro de Arteta el que mejor conserva el ciclo y el de mayor calidad, dado que une en acertada síntesis la pintura románico-pirenaica, el estilo derivado del gótico parisino y la iconografía de los calendarios hispanos, según M. Castiñeiras.



Frontal de Arteta, siglo XIV. La representación del mensario se localiza en su parte superior. Museo de Arte de Cataluña.

Un tercer calendario aparece –excepto el mes de junio– en las claves del claustro de la catedral de Pamplona, con temas del repertorio del románico castellano, ocho de ellos en la galería septentrional y los restantes en la galería oeste; esta extraña disposición se debe, según la profesora C. Fernández-Ladreda, al hecho de que quizá se proyectó el ciclo completo en una galería y más tarde dicho plan se vio alterado. Un cuarto ejemplar, con pinturas murales, aparece en un arco fajón de la parroquia de San Martín de Ardanaz de Iza-gaondoia, que ha sido estudiado por C. Martínez Álava y fechado por M. Zuza entre 1354 y 1361. Por último, gracias al gusto de la corte y de la pequeña nobleza hacia los temas profanos, comienzan a aparecer calen-



darios en la decoración de objetos de uso personal, siendo ilustrativo el bellissimo *Libro de Horas* de la reina María de Navarra, primera esposa de Pedro IV el Ceremonioso, ilustrado entre otros artistas por Ferrer Bassa y que cuenta entre sus miniaturas con un calendario al que se añaden signos del zodiaco.

Generalmente en el mes de *enero* se representa la figura del dios Jano bifronte, quien, en pie y estático, con un rostro mira al año pasado mientras que con el otro encara el que aún ha de transcurrir. Frecuentemente aparece además como Jano Portero (*Janus Ianitor*), representado con una o dos llaves. Este es el caso del mensario de la catedral de Pamplona y del *Libro de Horas* de María de Navarra. Sin embargo, más originales son las de Ardanaz y las de los frontales de Arteta, Góngora y Eguíllor, en los que aparece un Jano trifonte que se alza sobre las murallas de una ciudad sosteniendo dos grandes llaves.

Febrero, con su clima frío y poco propicio para el trabajo en el exterior, aparece representado por un campesino encapuchado, sentado sobre un taburete, que se calienta al calor de las llamas de la hoguera que arde ante él. En los mensarios navarros, el rústico encapuchado bien abrigado, que se ha quitado una de sus empapadas botas para ponerlas a secar, se sitúa frente al hogar junto a una barra de la que cuelga un gran caldero que pende sobre el fuego.

Tras el frío invierno, *marzo* trae las primeras temperaturas templadas que propician el comienzo de las faenas en el campo. Desnudos y secos, los sarmientos necesitan un cuidadoso trabajo que evite una pésima vendimia. Es el momento de reparar y enderezar las vides e

iniciar las labores de poda para que se puedan recoger sus frutos al final del verano. Todos los calendarios navarros, excepto el de Ardanaz en el que la escena no se ha conservado, representan a un campesino que coge con una mano un sarmiento de una cepa, mientras que con la otra acomete un corte con una gran podadera. A diferencia de otros calendarios peninsulares, los personajes de los navarros, ante la crudeza del frío, aparecen arropados y tocados con capucha o sombrero, excepto en el *Libro de Horas* en el que, aunque encapuchado, porta una ligera túnica. Las escenas de poda son, por lo general, muy similares y monótonas, con una representación casi seriada en la que aparece un único operario trabajando sobre una vid desnuda. Pocas son las excepciones a este modelo en la península, pero aparece en el frontal de Arteta, donde, en lugar de una cepa hay dos, una a cada lado del podador.



Mensario en las claves del claustro de la catedral de Pamplona. Siglo XIV. 1, enero. 2, febrero. 3, marzo. 4, abril. 5, mayo. El mes de junio no se conserva. 7, julio. 8, agosto. 9, septiembre. 10, octubre. 11, noviembre. 12, diciembre.



La doncella y el príncipe de la primavera caracterizan *abril*, mes central de la primavera que simboliza la regeneración cíclica de la naturaleza. Por ello, queda figurado por una persona joven que alza, con ambas manos, flores o brotes tiernos en señal de la fecundidad de la tierra. Es el caso de Ardanaz y los frontales de Arteta, Góngora y Eguíllor, en los que una joven de largos cabellos avanza a través del campo con flores levantadas en las manos, mientras que en la catedral de Pamplona un “príncipe de la primavera” aparece sobre un pedestal que le confiere aspecto de estatua.

Juntamente con las labores agrícolas de los meses, uno de los distintivos sociales del caballero medieval era la caza, aspecto que en los calendarios representa el mes de *mayo*, en el que un personaje aparece sobre su montura portando en su mano, a veces protegida por un guante, un halcón, y así se manifiesta en los calendarios navarros excepto en el de la catedral de Pamplona, en el que el jinete, elegantemente ataviado, lleva en una mano un halcón y en la otra, un gran ramo florido característico del mes de abril.

Las faenas de siega del cereal, alimento básico junto con el vino del campesino medieval, se localizan en los calendarios en los meses de *junio* y *julio*. Tanto en Ardanaz como en los frontales mencionados, aparece en el mes de junio un campesino vestido con un corto sayón y tocado con un sombrero con una larga guadaña, posiblemente segando heno, mientras que en la seo pamplonesa falta esta escena, pues según Íñiguez y Uranga una reconstrucción dejó el claustro sin dicha clave. En el mes de julio en todos los calendarios el campesino, tocado con sombrero, siega con una hoz el trigo de gran altura.

Llega el momento de separar el grano de la paja. *Agosto* es el mes de la trilla, representada en el claustro de Pamplona por la figura de un campesino que, sentado en un trillo y apoyado en un bastón, dirige un par de yeguas, escena muy similar a la de Ardanaz y los frontales de Arteta, Góngora y Eguíllor, en los que el artista ha querido subrayar el calor presentando a los campesinos con cortas túnicas o faldellines. Sin embargo, en el *Libro de Horas*, el mes de agosto aparece representado con dos campesinos preparando una cuba, labor que debía realizarse justo antes del inicio de la vendimia.

En los calendarios romanos se prescribe para el mes de *septiembre* la brea de las tinajas y en la Edad Media los momentos anteriores a la cosecha de la uva se aprovechaban para ajustar los cinchos de cubas y toneles. Es además el mes del comienzo de vendimia y del pisado de uvas. En los mensarios navarros, exceptuando el *Libro de Horas* en el que el mes de septiembre está representado por la vendimia, el trabajo realizado se ciñe exclusivamente a la preparación de las cubas o al trasiego del vino. En Ardanaz se disponen dos personajes: uno de ellos se sitúa tras el tonel y el emplazado en primer término sostiene un martillo con el que se dispone a ajustar los cinchos, labor idéntica a la que se observa en los restantes frontales en los que una sola persona agarra con una mano el borde de la cuba y con la otra arregla los cinchos con un martillo.

Diferente es el representado en la catedral de Pamplona, hermosa imagen que durante varios años fue logotipo del Consejo Regulador del Vino de Navarra. La escena corresponde al trasvase o trasiego del vino

que se realizaba con la ayuda de un odre de piel y un embudo, y consistía en llenar de vino las cubas medio vacías tras la fermentación, labor que se desarrollaba generalmente en el interior de las bodegas que formaban parte de la casa, monasterio o palacio. La clave presenta a un personaje de perfil y mirada al frente que encorva su espalda por el peso del odre y trasiega el vino a la cuba.

Será la labranza, momento del año agrícola en el que se ara la tierra y se siembra, la que figura en el mes de *octubre*. Mientras que en el *Libro de Horas* la representación de este mes está nuevamente relacionada con la vid, dado que muestra el pisado de uvas y la extracción del mosto, los restantes calendarios navarros presentan las labores de preparación de la tierra y siembra. En la catedral de Pamplona, la escena está formada por dos personajes, uno de ellos sostiene un arado tirado por dos bueyes y, en segundo plano, un sembrador esparce la simiente. Asimismo, en los frontales de Arteta, Góngora y Eguíllor aparece un labriego encapuchado que porta el saco de las simientes y dirige un arado con una yunta de bueyes sobre un terreno pedregoso, caso curioso de representación de un esquemático paisaje.

“A cada cerdo le llega su San Martín”, dice el dicho popular referido al 11 de *noviembre*, cuando se finalizaban los trabajos del campo y se mataba el cerdo que proporcionaba el alimento graso para soportar los rigores del invierno y manjar en el mes de diciembre. La representación en general es la de un matarife que alza un instrumento –hacha, cuchillo, hoz– para asestar el golpe al cerdo de una raza algo diferente a la actual, pues tenía cerdas más duras y curvadas que le daban cierta apariencia de jabalí. Los calendarios navarros se hacen eco de esta representación. Así, en el claustro de Pamplona el matarife, con cofia y mandil, echa sus manos atrás para asestar con fuerza el golpe al peludo animal, mientras que en las representaciones de los frontales el carnicero se sitúa tras el animal. En Ardanaz, el matarife se inclina sobre el cerdo portando un hacha, mientras que otro pequeño cerdo ya muerto cuelga de un gancho superior.

Y llega *diciembre*. La casa, las fiestas y convites marcan el final del año de tal manera que los calendarios reflejan, en su mayor parte, el festín navideño. En el claustro de Pamplona se muestra una escena de carácter cortés donde aparece una pareja de esposos tras una mesa con mantel, manjares y vino. El señor ataviado con manto preside el festín alzando su copa de vino; a su izquierda, su mujer, y a la derecha, un sirviente corta los alimentos sobre un plato. En Arteta aparece un individuo sentado tras una mesa con mantel y diversos recipientes, en Góngora solo es perceptible la mesa con mantel, al igual que en Ardanaz, donde se dispone una mesa con pan, fuentes y copas de vino.

Vemos por tanto que la unidad de escenas a través de épocas y estilos es general, con representaciones de invierno, primavera, verano y otoño a través de faenas y quehaceres anuales de los doce meses del año, aunque la diversidad en ciertos detalles es, de todas formas, lo interesante.

Esta relación o descripción de meses no es exclusiva del arte pictórico o escultórico, pues existen extraordinarios ejemplos literarios del mismo motivo. Así, por citar un ejemplo, en el *Libro de Alexandre*, obra en



Calendario con pinturas murales emplazado en un arco fajón de la parroquia de San Martín de Ardanaz de Izagaondoia. Siglo XIV.



Representación de los meses de octubre y agosto en el *Libro de Horas de la reina María de Navarra*, primera esposa de Pedro IV el Ceremonioso, ilustrado entre otros artistas por Ferrer Bassa. Siglo XIV. Biblioteca Marciana de Venecia.

verso del primer tercio del siglo XIII que narra con abundantes elementos fabulosos la vida de Alejandro Magno, hay una curiosa parte en que se describen los meses del año como si estuvieran representados justamente en la tienda del rey, aunque en realidad lo que se detalla es la decoración de un tapiz medieval o un tapiz de aquella época, posiblemente el tapiz románico de la Creación, del siglo XI, pieza única y excepcional entre los pocos bordados que se conocen que se conserva en la catedral de Gerona y donde las representaciones de meses están dispuestas de manera especial. El tapiz tiene unas dimensiones de 3,58 x 4,50 m. Respecto a los meses de marzo, septiembre y octubre, dice:

2.521. Marzo avie un grant priesa de sus viñas labrar,
priesa con podadores et priesa con cavar,
fazie aves et bestias ya en çelo andar,
los dias e las noches fazielas igualar.

2.527. Setienbre traye varas et sagudie las nogueras,
apretava las cubas, podava las minbreras,
vendimiava las viñas con falçes podaderas,
non dexava los paxaros llegar a las figueras.

2.528. Estava don octubre sus missiegos faziendo,
ensayava los vinos que yazién ya firviendo,
iva como de nuevo sus cosas requiriendo,
iva para sembrar, el invierno viniendo.

Asimismo, el arcipreste de Hita, en el *Libro del buen amor*, del siglo XIV, introduce el calendario campesino al hablar de la tienda donde se instala Amor, y a propósito de los meses en que se realizan labores de vendimia, describe:

Tres labradores vienen todos a una carrera
El primero [agosto] comía ya las uvas maduras
El segundo [septiembre] adoba e aprieta carrales
Comienza a vendimiar uvas de los parrales
Pisa los buenos vinos el labrador tercero [octubre]
finche todas sus cubas como buen bodeguero.

Escenas de vendimia en el arte medieval navarro

Y en el ciclo natural de las vides, llega el tiempo de vendimia. Esta fiesta vinícola ancestral celebra desde hace siglos la fertilidad de una tierra protegida por dioses y adorada por mortales. Fascinante unión con esos efímeros frutos brotando cada nuevo ciclo, en palabras de L. López Altares. Con el final del verano llega uno de los momentos más importantes que intervienen en la elaboración del nuevo vino, la vendimia, el momento del vino. De todo el largo proceso que conlleva la elaboración de un buen vino, seguramente el paso más importante sea este, la recogida y cosecha de la uva, un proceso delicado que requiere gran atención, dado que de él depende la calidad del vino resultante que no se define solo por la exquisitez de sus características, sino que evidencia el cuidado y mimo con el que se ha elaborado.

Abordar el significado de la vendimia en la historia supone adentrarnos en ese instante mágico en el que dioses y hombres se entremezclan, cuando la tierra se revela con toda su grandeza y generosidad, mostrando su exuberante fruto. No es de extrañar que las grandes civilizaciones miraran al cielo mientras cuidaban la tierra buscando una divinidad que explicara un acontecimiento tan sagrado como profano: en el antiguo Egipto al dios Osiris, al que se atribuyó el origen del vino; en la antigua Grecia a Dionisio, que simbolizaba la juventud y vida eterna y en cuyas festividades el pueblo se entregaba al regocijo y desenfreno durante días mediante cantos, bailes o pasiones.

Los romanos heredan de Grecia el amor al vino y, como los griegos, rinden culto a Baco o Liber, inicialmente dios de la vegetación y, al adquirir importancia la vid, protector de los viticultores, al que se rendía culto el 17 de marzo en la fiesta *Liberalia*. Otras fiestas de las que formaban parte Baco o Liber, aunque dedicadas a Júpiter y Venus, eran las *Vinalia*, en las que se pedía protección para las viñas y la vendimia y se ofrecía el primer mosto de la cosecha.

Evidentemente, la riqueza generada históricamente por la vid en Navarra ha sido importante, tal y como lo recuerdan diversos testimonios de época romana y sobre todo medievales. Representaciones de esta re-



Escena de vendimia en el claustro de la catedral de Pamplona.

Fotografía C. Martínez Álava.

alidad nos las proporcionan algunos bienes culturales de diferentes periodos. Todo lo relacionado con el vino, también las artesanías y las artes visuales, tuvieron un desarrollo destacado, puesto que las manifestaciones artísticas no son sino un reflejo del contexto histórico en el que se desarrollan, en palabras del Prof. Fernández Gracia, a la vez que un medio de comunicación entre los hombres.

Son realmente frecuentes las representaciones de uvas, parras o escenas de vendimia en el arte navarro. Así, en numerosas obras del Románico figuran uvas, como en la portada del monasterio de Leire, donde un personaje rodeado por un entrelazo de parras y uvas coge con sus manos sendos racimos, o en las pilastras y ábacos de los capiteles del claustro de la catedral de Tudela. Hojas de parras y uvas se multiplican en el periodo Gótico, como muestran los capiteles y claves de la seo tudelana, aunque estos motivos destacan sobremanera por su significado en la portada de Santa María la Real de Olite, obra cumbre del gótico radiante.

Una serie de relieves de escultura monumental de la Baja Edad Media nos muestra interesantes escenas de vendimia. A la cabeza de todos ellos, el capitel de los vendimiadores del claustro de la catedral de Pamplona, de la primera mitad del siglo XIV, ubicado en un contexto de escenas de campo, juglares, saltimban-



Escena de vendimia, muy deteriorada, en la fachada de la iglesia de San Pedro de Olite.

Fotografía Javier Ochoa.

quis, fiestas y torneos. El capitel pertenece a la panda norte y muestra una sucesión de tres momentos de la faena de la vendimia integrada por un hombre agachado recogiendo los racimos y depositándolos en un cesto, otro que transporta el cesto con uvas en su cabeza, y un tercero que vuelca el contenido del cesto, las uvas, en un barril.

En otra zona del claustro aparece la representación de un personaje en una cuba, quizá prensando las uvas, sosteniendo un racimo del fruto, que hay que interpretar, según la Prof. Fernández-Ladreda, como una imagen del mes de septiembre que representa de manera sintética la vendimia. Además, en dos claves del mismo claustro hay sendas representaciones de la poda de la viña y del trasiego del vino, correspondientes a los meses de marzo y septiembre, ya comentadas en los calendarios medievales. Una última escena relacionada con las viñas se muestra en uno de los capiteles relativos al Génesis que narra el inicio de la historia de Noé, en el que figura la salida del arca, el sacrificio que realiza, la plantación de una viña y la embriaguez de Noé.

Algo más tardío, también del siglo XIV, es el relieve con el mismo tema de la vendimia del friso de la fachada de San Pedro de Olite, muy deteriorado, que presenta un personaje con largas faldas, de pie, cortando los racimos de altas parras. A continuación, otra figura, quizá una mujer, vierte el contenido de un cesto en otro. Por último, una tercera persona acarrea un burro que porta los cestos de uva.

Del tercer cuarto del siglo XIV datan los capiteles figurados de la portada meridional de Santa María de Ujué, donde encontramos otra completa y exquisita representación de faenas de vendimia, en la que entre rico follaje de uvas y parras aparecen dos mujeres cortando racimos que introducen en mimbres y un tercer personaje que los vacía sobre los serones que otro individuo, sin cabeza, coloca sobre una caballería. Este episodio de vendimia, aunque presente en el claustro pamplonés, tiene como fuente inmediata el friso de la iglesia de San Pedro de Olite, por la inclusión del asno. En la misma iglesia, en un capitel de una ventana



Capiteles de la portada de Santa María de Ujué con una exquisita representación de las faenas de vendimia.
Fotografía C. Martínez Álava.



1



2



3



(1) Capitel de la catedral de Pamplona con un personaje en una cuba pisando uvas. Escena esquemática de la vendimia.

(2) Detalle del capitel del claustro de la catedral de Pamplona que narra la historia de Noé: salida del arca, sacrificio que realiza, plantación de una viña y embriaguez.

(3) Monje entre viñedos en el claustro de Santa María de La Oliva.

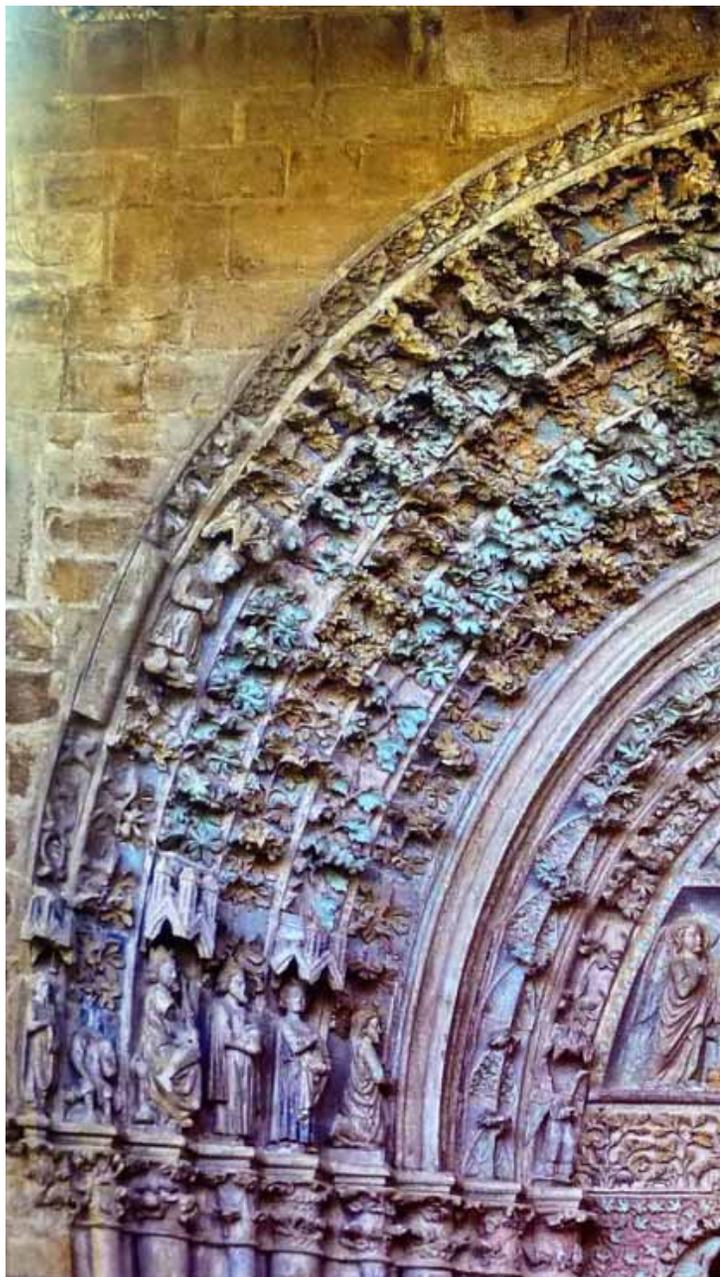
del sotacoro, aparece una cabeza con sendos barriles colgados del cuello, quizá alusiva al pecado de la embriaguez.

En el claustro gótico del monasterio de la Oliva también aparecen escenas de vendimia entre las que destacan varias figuras semi escondidas tras grandes pámpanos y racimos de uvas. Asimismo, otros ejemplos del siglo XIV, como los capiteles del Santo Sepulcro de Estella, muestran una escena de vendimia quizá inspirada en el claustro catedralicio, escena que se repite en la parte izquierda de la portada de la parroquia de Riezu, donde aparecen relieves, actualmente muy deteriorados, con imágenes de la recolección de las uvas entre las que pueden apreciarse algunos racimos, vendimiadores y el cesto para la recogida de los frutos.

La portada de Santa María de Olite. De la vid a la piedra

Con este sugerente título, el Gobierno de Navarra publicó en 2019 una obra en la que diversos autores analizan distintos aspectos de la restauración de la portada de Santa María la Real de Olite, cuya ejecución ha sido fechada por la Prof. Fernández-Ladreda entre 1300 y 1330. Obra cumbre del gótico radiante, es ejemplo de cómo el color era algo fundamental en este tipo de obras, muy particularmente en las del periodo gótico, en la que una de sus singularidades es el protagonismo de la vid en sus arquivoltas: “Una viña medieval”, en palabras de J. Corcín, autor del capítulo referente a dichos elementos arquitectónicos, así como de la sugerente interpretación de los diferentes motivos escultóricos, a quien seguimos en estas líneas.

Efectivamente, todos los elementos escultóricos que conforman las cinco arquivoltas exteriores que enmarcan el tímpano representan una viña en la que se alternan vides verdes como si fueran cepas en floración, lozanas y jóvenes, y otras ocres de distinto grado de madurez, con más racimos y en sazón para su recogida, mostrando todas ellas el ciclo de la vid; algunas con múltiples racimos de uva, más de un centenar, uvas negras más numerosas repartidas fundamentalmente en las vides ocres y otras sin apenas color por escasa madurez, o bien uvas blancas. Vides con variedades difíciles de reconocer, primero por los posibles cambios de las cepas hace más de setecientos años, y sobre todo porque el objetivo del tallista no debió de ser representar un tipo exclusivo o especie determinada sino plasmar la belleza del conjunto.





Espléndida portada de la iglesia de Santa María la Real de Olite. De la vid a la piedra.



Detalle de las arquivoltas de la portada de Santa María de Olite. En el centro de la imagen, semiculta aparece una figura humana, el guardaviñas.



Detalle de las arquivoltas de la portada de Santa María de Olite.

Una viña enriquecida con la presencia de animalillos, reales o no, como un gusano con cuatro pares de patas comiendo hojas de vid; pájaros picoteando las uvas; un cuadrúpedo –caballo, asno o vaca– alimentándose de la vid; un animal fantástico con cabeza de perro con una parra en la boca, quizá representando un mamífero de menor tamaño como ovejas o alimañas; dragoncillos devorando las hojas de vid y caracoles. Es decir, animales relacionados con los que se comían las uvas o con diversas plagas que atacaban las vides.

No solo vides, otras plantas también están presentes inequívocamente en esta frondosidad: el roble, abundante, representado con hojas y con sus frutos, las bellotas; también el encino, numeroso en Olite; o la higuera, muy asociada a los viñedos. Y oculta, muy escondida, en la parte central de la segunda archivolta entre la hojarasca del roble, la cara de un hombre, personaje misterioso, que quizá represente la figura del guardaviñas que se encargaba de vigilarlas. En definitiva, múltiples elementos que reproducen claramente una viña medieval.

No son únicamente las arquivoltas las que contienen representaciones de vid, dado que el dintel en el que apoya el tímpano tiene una exuberante y variada decoración vegetal salpicada con figuras y escenas reales y fantásticas, entre los que destacan robles carrascos, vides con frutos y majuelos entre los que campean

animales reales como un perro y otros fantásticos como dragoncillos alados e híbridos. También aparecen motivos de vides en las jambas que enmarcan la portada, en las molduras bajo los apóstoles, en los capiteles de los gabletes del apostolado o en el interior del templo.

Otras representaciones a lo largo de los siglos en el patrimonio navarro

Testimonios de esta realidad de representaciones de uvas y vides los proporcionan bienes culturales de diferentes periodos, tal y como ha podido apreciarse hasta ahora, de manera que tanto lo relacionado con el vino como las artesanías y las artes visuales tuvieron un desarrollo destacado.

Realmente son numerosas las obras del Románico en las que figuran uvas, como en la portada del monasterio de Leire en una de cuyas enjutas aparece una cabeza masculina rodeada de un entrelazo con racimos de uva, así como un capitel con grandes uvas, parras y hojas de vid, o en las pilastras y ábacos de los capiteles del claustro de la catedral de Tudela. En la cabecera románica de la iglesia de Santa María de Ujué, en las molduras que recorren los muros en horizontal, aparecen decoraciones de roleos, formadas por un tallo sinuoso del que brotan alternativamente hojas y racimos de uvas, diseño poco utilizado en el Románico pleno pero que contaba con larga tradición desde época romana, como en las estelas funerarias procedentes de la ermita de San Sebastián de Gastiáin.

Asimismo, hojas de parras y uvas se multiplican en el periodo Gótico, como ha podido verse en las diversas escenas de vendimia comentadas anteriormente. Sin embargo, aparecen además algunas figuraciones cu-



Enjuta en la portada del monasterio de Leire en la que aparece una cabeza masculina rodeada de un entrelazo con racimos de uva que atrapa con sus manos.



Capitel del monasterio de Leire con figuración de hojas de parra y pámpanos de uva.



Capitel de Santa María de la Oliva con decoración de hojas de parra y pámpanos de uva.



En un capitel del sotacoro de Santa María de Ujué, aparece un mono sonriente y con larga túnica que alza una redoma de vino.

En la iglesia de la Magdalena de Tudela se venera un grupo escultórico tardogótico de Santa Ana con la Virgen y el Niño procedente de Amberes, que se conoce como *Santa Ana la vieja*, c. 1530, cuando la ciudad hizo el voto a santa Ana tras librarse la ciudad de la peste. Un gran racimo de uvas es ofrecido por la abuela al Niño, que se acerca a tomar uno de los granos.

En la localidad de Arróniz se encuentra la ermita de Nuestra Señora de las Viñas, única advocación en Navarra con esta denominación. Con una inicial cronología medieval, hacia 1076, reconstruida en 1712, actualmente está muy deteriorada. De ella ha desaparecido la imagen vestidera de Nuestra Señora de las Viñas, titular de su ermita, aunque queda una imagen suya publicada por el padre J. Clavería en 1942.

En cuanto a los siglos del Renacimiento y Barroco, resulta curioso que el siglo XVI no exhiba una presencia notoria de uvas y parras. Destaca en dicha centuria la imagen de la Virgen de Gracia de San Pedro de Olite, que muestra a María ofreciendo al Niño un gran racimo. Otra imagen mariana, la Virgen del Milagro de Luquin, fechable en la década de los setenta del siglo XVI y policromada en pleno siglo XVIII, también aparece ofreciendo un racimo de uvas al Niño sedente. En algunos platos limosneros del Quinientos, importados de Europa, también figuran racimos tanto en decoración como en historias.

Será en el siglo siguiente, XVII, cuando la presencia de las vides se propague en proporciones nunca vistas. Así, las encontramos en un primer momento en las columnas salomónicas enmarcando sagrarios y temples destinados a la reserva y exposición del Santísimo Sacramento, por obvios motivos de significado eucarístico. Pero muy pronto pasarían a vestir los órdenes de columnas de los retablos.

riosas, como las emplazadas en la portada septentrional de la iglesia fortaleza de Ujué, en la que puede verse, en su lado izquierdo, un mono que con la mano izquierda se toca las nalgas y en la derecha lleva una redoma de vino, y otro mono al lado de un barril, esta vez tocando la gaita, emplazado junto a dos mujeres que se pelean ante otro barril, que quizá pueda verse como una referencia a la ira. También en un capitel del sotacoro nuevamente aparece un mono sonriente y con larga túnica que alza una redoma de vino.

En cuanto a imágenes exentas, la imagen de Nuestra Señora de Arnotegui, tipológicamente románica pero del siglo XIII, sostiene en su mano derecha un racimo de uvas, aunque al corresponder a una parte restaurada no es posible asegurar que estuviese en la talla original o más bien se trate de un falso histórico. En

Son de gran belleza algunos ejemplos en los que uvas, pámpanos y hojas de parra aparecen primorosamente policromadas en sus colores en torno a 1660-1690, pues a fines de siglo se comenzaron a dorar las columnas y todos los motivos decorativos, de tal manera que se fue eliminando en color en favor del dorado, por lo que se perdió la percepción de los distintos elementos. Destacan algunos ejemplos sobresalientes como el retablo de la ermita de la Virgen del Yugo de Arguedas, obra de Pedro Biniés y José Serrano (1679) con policromía de Francisco de Plano (1684), para la que pidió expresamente “columnas con campos dorados y uvas y pámpanos imitados a lo natural”. En el retablo encontramos oro limpio en gran parte de sus elementos, junto a los colores azules y rojos en las cartelas, más una sinfonía de distintos tonos en las brevas, granadas, alcachofas, uvas, pámpanos y hojas de parra que se distribuyen en todas las estructuras. Algo similar, aunque sin tanto detalle, se observa en el retablo mayor de las Clarisas de Estella o en el retablo mayor de Los Arcos, en el que aparecen ángeles tenantes rodeados de pinjantes de frutos y enormes racimos de uvas.

Asimismo, numerosas piezas de ajuar litúrgico, como ostensorios, copones y cálices, incorporaron vides en su repertorio ornamental por su función eucarística. Quizás lo más espectacular sea el nudo en forma de racimo de uvas, procedente de Nuremberg, de la custodia de las Recoletas de Pamplona, obra del segundo tercio del siglo XVII, así como un copón del siglo XVIII procedente de Estella con rica decoración de hojas de vid, actualmente en el Museo Vivanco. Algo similar ocurre en los bordados destinados al mismo fin, particularmente en los palios, como el de las Clarisas de Estella (1762), en el que figuran bellísimos racimos de uvas junto a espigas enmarcados por rocallas.

Una santa con especial relación con el vino es la italiana Ubaldesca (1136-1205), perteneciente a la Orden de San Juan de Jerusalén (con sede en Malta desde 1530). Viste con hábito de su orden con la cruz de Malta en el pecho, se acompaña de una parra y porta un recipiente con vino, disponiéndose a bendecir su contenido, en recuerdo de un milagro por el que convirtió el agua en vino. Esta santa figura en lienzos de fines del siglo XVII en Corella y Tafalla, lugar este último en el que debió de tener gran predicamento, dado que aparece en el retablo de San Isidro (1734) de la iglesia de Santa María junto a san Lamberto, patrón de los labradores aragoneses; al fin y al cabo, los tres eran protectores de cosechas y agricultores. En Corella, el retablo de Santa Ubaldesca fue costeadado por su cofradía fundada en la ciudad en 1687, en el convento de la Merced, en el que destaca el lienzo de la titular con su habitual iconografía.

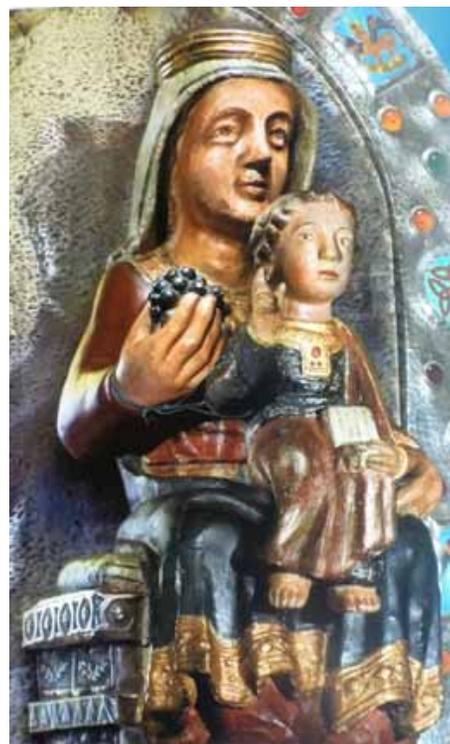


Imagen de Nuestra Señora de Arnotegui de Obanos, tipológicamente románica pero del siglo XIII, que sostiene en su mano derecha un racimo de uvas.

Como una advocación particular de Olite sobresale la imagen barroca de san Vidal, patrón de los viticultores olitenses, ya mencionado en la relación de los votos del Concejo en 1319. La imagen del santo en el retablo de la Virgen del Rosario de la iglesia de San Pedro, con vestiduras orientalizantes y portando un racimo de uvas, corresponde a la iconografía de san Abdón y san Senén que pudo tomar en Olite sus características como préstamo iconográfico de los santos citados y transportada en Olite a un santo de antigua veneración.



En la parroquia de San Pedro Apóstol de Mañeru se guarda un plato limosnero de latón del siglo XVI, en el que se representa el pasaje de las uvas de la tierra prometida, con el gran racimo cargado por dos de los enviados por Moisés.

También dentro de las artes pictóricas destacan las bellísimas bandejas con uvas y frutos que aparecen en algunas pinturas, como en la Sagrada Familia con San Juanito del convento de Recoletas de Pamplona del siglo XVII, y otra Sagrada Familia de las Comendadoras de Puente la Reina (1722). Asimismo, en la pintura decorativa de la cúpula de la ermita de la Virgen del Soto de Caparros del siglo XVIII se representa, entre otros pasajes, el de las uvas de la tierra prometida, con el gran racimo cargado por dos de los enviados por Moisés y que recuerda el texto bíblico (*Números*, 13:24): los dos portadores, Josué y Caleb, son según san Agustín el Antiguo y el Nuevo Testamento; el primero, que vuelve la espalda a las uvas y no ve lo que lleva, simboliza al pueblo judío que cierra los ojos a la verdad, mientras que el que va detrás y tiene la mirada fija en el místico racimo es imagen de quienes se unen a Cristo.

El siglo XIX, con sus nuevas realidades en torno a la enseñanza de las artes y particularmente la Escuela de Dibujo de Pamplona y la importancia de los estudios del natural, despierta un interés en los pintores por los bodegones, recogiendo lo mejor de la tradición del Siglo de Oro. Los inventarios de lienzos de las casas de cierta posición en el siglo XIX muestran la presencia de bodegones en los que los racimos de uvas tenían su protagonismo. Asimismo, uno de los lienzos de la basílica de San Gregorio Ostiense que narra su leyenda y relación con Navarra, concretamente el que presenta a los labradores de La Rioja y Navarra desolados y afligidos ante la plaga de la langosta, muestra a hombres del campo ante sus autoridades civiles y religiosas enseñándoles los estragos de la plaga en campos de trigo y unos viñedos muy maltrechos por la enfermedad. Es obra del pintor logroñés Ramón Garrido realizada en 1831.

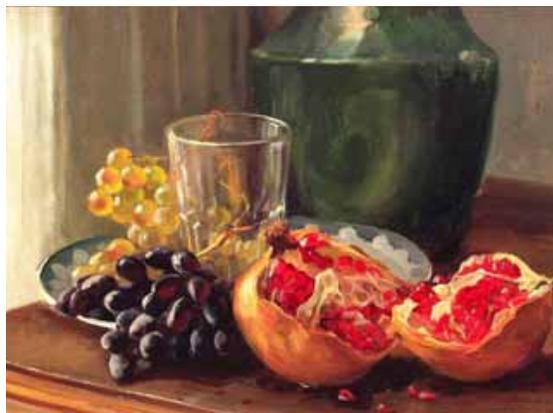
Ya en el siglo XX, pintores como Javier Ciga y Muñoz Sola han dejado patente y con altos niveles de técnica y dominio del color, notables y señeros ejemplos de bodegones, algunos de ellos con uvas de distintas variedades. La fotografía tampoco permaneció ajena con sus instantáneas a la captación de uvas y sobre todo de escenas de la vendimia, como puede verse en algunos ejemplos de Fernando Galle y, sobre todo, del marqués de Santa María del Villar, con un importante conjunto de imágenes de distintos aspectos de la vendimia olitense conservado en el Museo de Navarra.



Frontal napolitano y detalle del mismo. Agustinas Recoletas, 1665, enviado mediante los oficios de José de Azpíroz, canónigo de Toledo, hermano de la priora de Recoletas de Pamplona.



De la popularidad de todo lo referente al vino nos dan cuenta algunas presencias significativas de las uvas y las parras en varios municipios que tienen parras o uvas en su heráldica local, tales como Fitero, Marcilla, Legarda, Enériz, Biurrun-Olcoz o en una casa de Lekaroz. Asimismo, los emblemas de la Sociedad de Amigos del País de Tudela, en sus dos versiones grabadas de 1778 y 1779, presentan hermosos racimos de uvas y la primera de ellas, una parra. También un capítulo interesante es el de la presencia de las vides en fachadas y edificios de bodegas, así como las etiquetas litografiadas de establecimientos bodegueros del siglo XIX y XX, exponente de la exquisitez a que llegó el embotellado desde el siglo XIX a la actualidad.



Bodegón de Javier Ciga, del siglo XX, con frutos y uvas.

Figuraciones elocuentes sobre los excesos perniciosos del vino

Menciona el Prof. Fernández Gracia que si en el periodo medieval el criterio decorativo relacionado con la recogida de las uvas, así como las faenas agrícolas conectadas con ellas en los mensarios, fueron lo más destacado y primordial, no hemos de olvidar otras imágenes tocantes al vino. Así, debemos recordar algunas dovelas de la puerta del Juicio de la catedral de Tudela, obra sobresaliente del patrimonio navarro de la época de Sancho el Fuerte (c. 1230), en la que, junto a ejemplos de mala praxis como la gula, soberbia o avaricia, tienen su parte también los efectos perniciosos del vino, que se figuran en una caldera en la que se abrasan dos personas forzadas a beber el líquido vertido por un par de demonios. En otra dovela otros dos demonios obligan a beber el licor que parte de unas vasijas, en justo castigo por el consumo excesivo de bebida y advertencia a otras personas de los efectos perniciosos de la inmoderación, descrito de forma similar en los hadices musulmanes (textos que narran la visita de Mahoma al infierno y al cielo) como el castigo para los bebedores de vino.

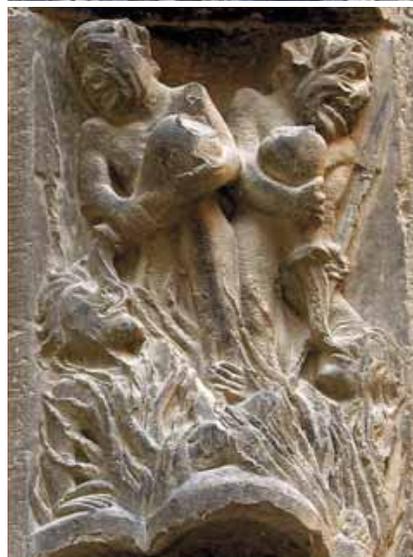


Representaciones alusivas a la embriaguez o excesos con el vino, todas ellas muy expresivas, en diversos modillones del patrimonio navarro: 1. Monasterio de Leire; 2. San Pedro de Echano; 3. Ermita de Arce; 4. Santo Cristo de Cataláin; 5. San Adrián de Vadoluengo; 6. Olóriz; 7. San Vicente de Larumbe; 8. San Pedro de Echano.

Estas representaciones alusivas a la embriaguez o excesos con el vino, todas ellas muy expresivas, son bastante frecuentes en modillones y capiteles del arte románico mediante imágenes en que los bebedores cargan al cuello, e incluso beben de grandes barriles, como en una arquivolta la puerta Speciosa de Leire en la que un hombre bebe de dos botellas a la vez, o dos canecillos de San Pedro de Echano en Olóriz, en que los portantes de sendos barriles beben de ellos, imágenes que se repiten en San Adrián de Vadoluengo, en la que un hombre con bigote porta un gran barril en disposición de llevarlo a la boca. En Santa María de Sangüesa, en su interior, aparece un capitel con dos personajes cargando un barril y una ménsula en la que otros dos soportan un nuevo barril; en San Martín de Artaiz, el barril aparece sujetado por dos figuras; en San Vicente de Larumbe o en San Andrés de Añézcar, la representación del bebedor es muy semejante, con grandes manos soportando el barril.

Nuevas figuraciones semejantes las encontramos en la iglesia de San Bartolomé de Olóriz, en la de la Asunción de Olleta, en la ermita del Santo Cristo de Cataláin, en la ermita de Santa María de Arce o en San Martín de Tours en Orísoain, donde un personaje carga un gran barril a su espalda. En San Vicente de Larumbe o en San Andrés de Añézcar la representación del bebedor es muy semejante, con grandes manos soportando el barril. Una curiosa imagen aparece en un capitel del monasterio de Irache en la que un orondo monje bebe de un jarro a escondidas. Según apunta E. Aragonés, la disposición de la figura, en dirección contraria al espectador, muestra lo fraudulento de su acción y el deseo de no ser descubierto.

En torno al pecado por el abuso del vino, en el retablo de Santa María Magdalena de la parroquia de San Salvador de Arróniz se encuentra el relieve del hijo pródigo, realizado por Miguel López de Ganuza y encomendado, tras su muerte, a Domingo de Lusa, a partir de 1632. Junto a otros relieves de la misma parábola, se esculpió la única plasmación artística que conocemos en Navarra de la parte de la vida disipada del joven del texto evangélico.



Dovelas de la puerta del Juicio de la catedral de Tudela donde figuran los efectos perniciosos del vino; ambas representan una caldera en la que se abrasan dos personas forzadas a beber el líquido vertido por un par de demonios.



Relieve del hijo pródigo en el retablo de Santa María Magdalena de la parroquia de San Salvador de Arróniz.



Curiosa imagen en un capitel del monasterio de Santa María de Irache en la que un orondo monje bebe de un jarro a escondidas.

Según el Prof. Fernández Gracia, en sintonía con las composiciones grabadas encontramos banquete, vino, frutas, festín, baile y música. De izquierda a derecha se suceden tres grupos en el interior de una estancia construida con sillares y con varios vanos que dejan paisajes pintados. El primero con dos mujeres: la primera con la bolsa de los dineros, la que aparece en la escena de su partida del mismo retablo, mientras que la otra mujer sostiene una gran copa invitando al joven a beber. El segundo presenta al joven en cuclillas junto a una mujer que le abraza y le muestra un libro, seguramente con literatura considerada perniciosa; a los dos se agrega un joven músico tañendo una vihuela de arco. El tercero y último presenta a dos danzantes junto a una mesa con ricos alimentos. Interesa destacar, sobre todo, el mensaje del joven cautivo de los placeres del mundo: la bebida, las mujeres, la música y la danza.

Sin embargo, no todo iba encaminado a esas consecuencias funestas del vino, dado que se glosó en escenas más festivas y con otros significados, como ocurre con los capiteles románicos que representan las Bodas de Caná en el claustro de la catedral de Tudela y la iglesia de la

Magdalena de la misma ciudad, o la portada de San Miguel de Estella. Los sagrarios y expositores renacentistas y del primer Barroco muestran esa misma escena (Aibar, Tafalla) y no falta en otras obras, como las andas de plata del Corpus de la catedral de Pamplona o la sillería de Ujué, esta última, obra de Manuel Martín de Ontañón (1774). También significativos, en este sentido, son los relieves que escenifican la Última Cena, como en la portada del Santo Sepulcro de Estella.



Última Cena en la portada de San Miguel de Estella.

En la mayor parte de estos casos la presencia del pasaje evangélico se debe interpretar como prefiguración de la Eucaristía por su ubicación en sagrarios o piezas relacionadas con el Santísimo Sacramento. A la misma razón obedecen algunos relieves de Melquisedec presentando el pan y el vino.

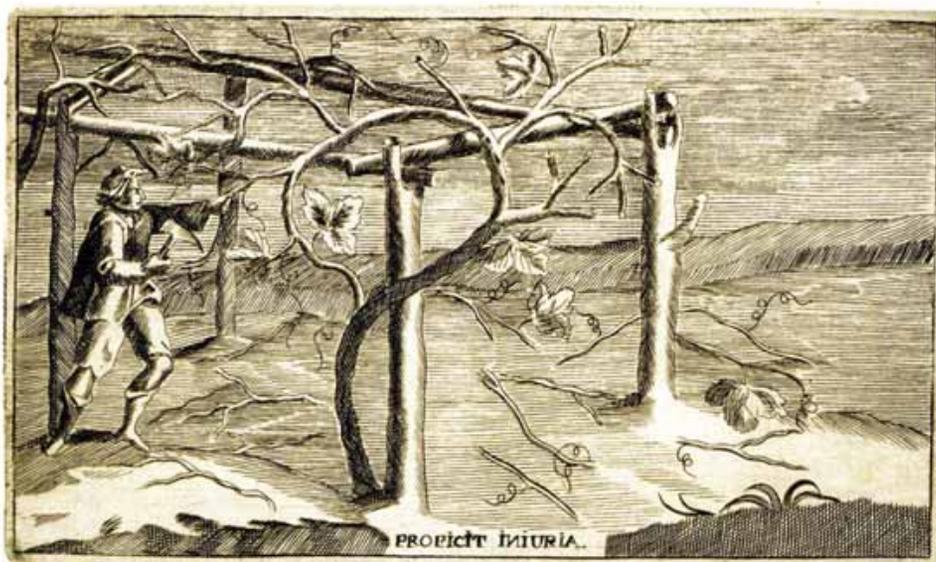
Alegorías y elementos simbólicos en torno a las uvas y el vino

Los siglos del Barroco ofrecen muchas veces una cultura simbólica y las parras y uvas no escaparon a aquellos juegos de ingenio y agudeza, propios del momento, tal y como menciona el Prof. Fernández Gracia. De particular interés es una alegoría de la abundancia en la parroquia de Los Arcos, que junto a otras tres composiciones del mismo tipo, pintadas por José Bravo entre 1742 y 1745, se ubican en el crucero de la iglesia.

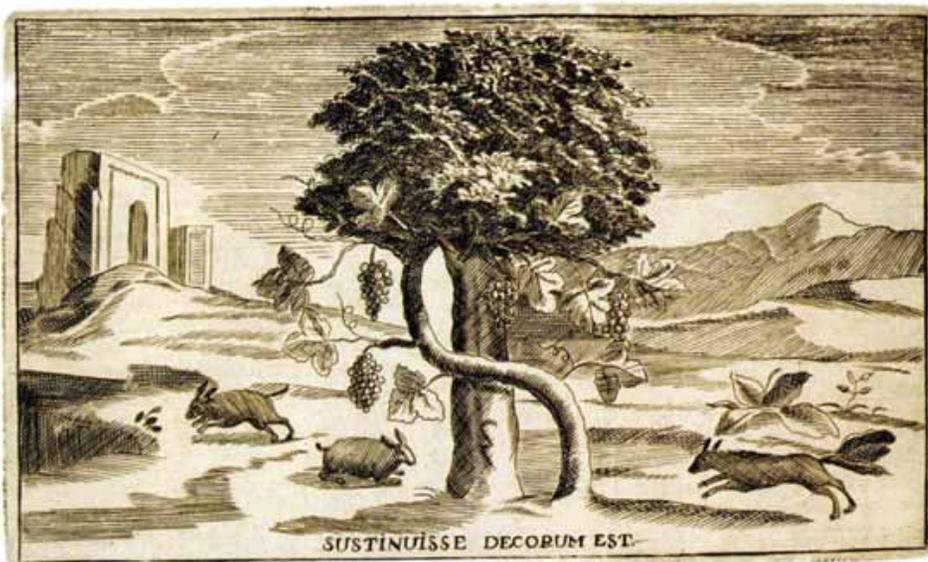
Se trata de cuatro pinturas alegóricas ligadas a la abundancia –joven con cesto de uvas sobre la cabeza–, el progreso de las artes –Apolo asociado con Horus–, la fama y la memoria. Se sitúan en los lunetos del crucero y vienen a ser una condensación del pensamiento acerca del papel del viñedo en la economía de la localidad, paralelo al desarrollo de la cultura y las artes, muy propio de un hombre del Siglo de las Luces como lo era don Francisco de Magallón y Beaumont, V marqués de San Adrián, alcalde de Los Arcos en 1742, hombre ilustrado convencido y con amplia cultura. Interesado en el negocio del vino por las fuertes repercusiones económicas para la economía de la villa, defendió con sólidos argumentos ante las Cortes de Navarra que no había ninguna necesidad de descepar el término comunal de Los Arcos para arreglar los problemas surgidos con la exportación de vino, como si fuera un impedimento para la reintegración de la villa a Navarra.



Pintura alegórica ligada a la abundancia que representa a un joven con cesto de uvas sobre la cabeza, en un luneto del crucero de la parroquia de Los Arcos.



Octava *Congresión Apologética* en la edición dieciochesca (1766) de los *Anales* del Padre Moret. *Proficit iniuria* (La injuria le aprovecha). Dibujo y Prueba de Estado. Foto J. L. Larrión.



Cuarta *Congresión Apologética* en la edición dieciochesca (1766) de los *Anales* del Padre Moret. *Sustinuisse decorum est* (Es hermoso el haber sostenido). Dibujo y Prueba de Estado. Foto J. L. Larrión.



Alegoría de Navarra en el Salón del Trono del Palacio de Navarra. Gobierno de Navarra.

Otro ejemplo de utilización simbólica y emblemática, siguiendo al Prof. Fernández Gracia, se encuentra en la edición dieciochesca (1766) de los *Anales* del Padre Moret y otras obras del mismo autor que se hizo con ilustraciones. En las cabeceras de las *Congresiones apologéticas* figuran emblemas destinados a glosar la ardua tarea del historiador para hacer florecer la verdad. Para la octava congresión, el Padre Solano, jesuita encargado de la edición de 1766, eligió un emblema de Francisco Núñez de Cepeda publicado en su *Idea del buen pastor...* (1682), en el que aparece un emparrado con una podadera y sarmientos en el suelo, junto a su lema en el que se lee: “*Proficit iniuria*” (La injuria le aprovecha). Al modelo se añadió en el ejemplo navarro, dibujado por José Lamarca, la figura del podador para que el mensaje quedase más claro y patente, dado que se refiere al fortalecimiento en la adversidad y a la resistencia ante la calumnia, comparando los beneficios de la poda con el dolor de injurias y murmuraciones.

En el Palacio de Navarra, la imagen de Navarra, hecha realidad desde la Edad Media y con sus esencias conservadas en distintos contextos históricos, se hizo presente en el nivel superior del Salón del Trono. La alegoría de Navarra (1861-1862) aparece cual matrona coronada y sedente, apoyada en el escudo de las cadenas y portando unas palmas, una corona de laurel y una cartela con la inscripción “FUEROS”. Muchos de los elementos que se representan siempre estuvieron presentes en programas de exaltación personal o institucional y se vinculan con la abundancia, la agricultura, la industria, las victorias bélicas y el progreso, visi-

bilizado en las fábricas con sus altas chimeneas y el ferrocarril que llega entre las arcadas del acueducto de Noain. No podían faltar las alusiones al olivo y la vid, esta última significada con unas barricas, un ánfora y una parra con uvas, que hablan de su importancia en la economía navarra desde siglos atrás.

Patrimonio Inmaterial. Ritos, fiestas, romerías, léxico

Evidentemente, la presencia en Navarra a lo largo de los siglos de uvas, parras, vino y vides queda plasmada en la cultura popular. El concepto de patrimonio cultural ha cambiado sustancialmente en las últimas décadas debido a diversas directrices elaboradas por la Unesco, de modo que el patrimonio cultural no se limita a monumentos y objetos artísticos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, es decir, lo que denominamos Patrimonio Cultural Inmaterial. Nuestra Comunidad, por las singularidades de su devenir histórico, es rica en expresiones populares de evidente valor cultural, por lo que son muchas las tradiciones, celebraciones y actividades que pueden ser susceptibles de ser consideradas bienes inmateriales.

Entre ellas destacamos algunas tradiciones de carácter religioso en las que las vides, las plagas de la vid o el vino son elementos relevantes. Un rito propio de Obanos y raro en su género es el del paso del agua y del vino por la cabeza recubierta de plata de san Guillermo, operación que se lleva a cabo, con solemnidad y participación popular, el jueves después de Resurrección. Tal y como describen M.^a A. Beguiristain y J. Zubiaur, la función religiosa da comienzo a las 12 y al finalizar se organiza una pequeña procesión hacia un lateral de la iglesia, donde el sacerdote toma entre sus manos la cabeza del Santo y hace pasar por un orificio el vino y después el agua, líquidos que tras el colado salen por otro agujero en la base de la peana de la cabeza. El vino se mezcla con otro no colado para que los asistentes puedan tomarlo y disfrutar así de las buenas propiedades que sin duda tiene este vino bendecido en las reliquias de san Guillermo. Vino y agua se llevan a las casas para que los enfermos y los que no pudieron asistir los prueben,



Paso del agua y del vino por la cabeza recubierta de plata de san Guillermo, rito que se realiza en Obanos el jueves después de Resurrección.

Fotografía J. Sesma. *Diario de Navarra*.

Lienzo de la
basílica de San
Gregorio Ostiense
que narra su
leyenda y relación
con Navarra,
concretamente el
que presenta a los
labradores de La
Rioja y Navarra
desolados y
aflicidos ante la
plaga de la langosta.



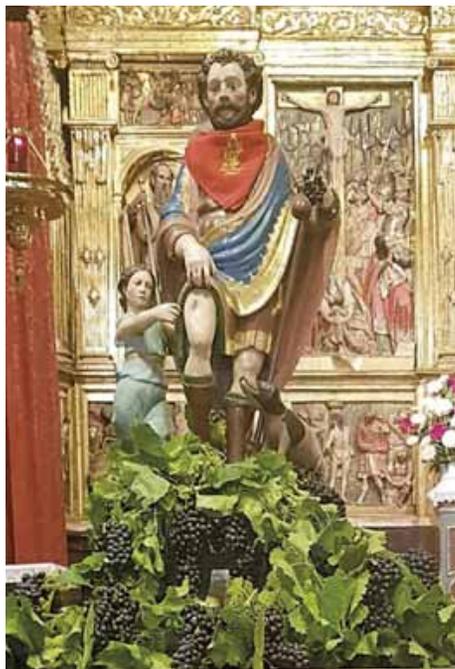


Imagen de San Roque de Aibar, procedente de su ermita, c. 1564, adornado con parras y uvas para su procesión. Parroquia de Aibar. Foto Í. Serrano.

pues es fama que sirven para calmar los dolores de cabeza y de garganta. Antes de hacerse el relicario de plata que enfunda el cráneo, el colado se hacía directamente sobre el propio cráneo hasta que se introdujo dentro de él un embudo.

Un santo muy venerado en Navarra y en la Península es san Gregorio Ostiense, cardenal y obispo de Ostia, que murió el 9 de mayo de 1044 en Logroño, donde se encontraba predicando. Tras su muerte, cuenta la leyenda que su cuerpo fue transportado milagrosamente por una burra hasta el alto de Piñalba, en término de Sorlada, lugar donde debía ser enterrado y donde se le debía dedicar una iglesia. San Gregorio era venerado como abogado contra las plagas del campo, gracias a lo cual contó con amplia devoción a lo largo de las pasadas centurias. El santuario fue entre el siglo XVI y el XVIII el centro religioso más importante de Navarra, así como uno de los más activos de toda España gracias a la protección que el Santo desplegaba sobre los campos y las cosechas, en una sociedad eminentemente rural. El relicario de su cabeza en forma de busto, labrado por el platero de Estella José Ventura (1727-1728), presenta sendos orificios en la parte superior de la cabeza e inferior del cuello para pasar por ellos el agua a bendecir, que una vez recogida se utilizaba como remedio contra las plagas agrícolas, muchas de ellas de las vides, tales como la arañuela, langosta, pulgón, negrilla o “ilindia”, ratones, gusanos, garrapatillo, gardama y otras más.

Son destacables, asimismo, ciertas advocaciones hacia otros santos protectores, como es el caso de san Roque, cuya festividad se celebra el 16 de agosto. Santo protector ante la peste y toda clase de epidemias, su intervención era solicitada por los habitantes de muchos pueblos y, ante la desaparición de las mismas, reconocían la intervención del santo.

Las romerías constituyen una manifestación religiosa esencialmente popular, más cerca de lo votivo que de lo penitencial, porque se orientan al culto de los santos o a la veneración de las imágenes queridas; claro que en la mayoría de los casos tienen matiz impetratorio contra plagas, enfermedades o cualquier tipo de peligros que puedan acechar a los bienes de la tierra. Un elemento muy común en muchas de ellas es el reparto de pan y vino a los asistentes tras la celebración del acto religioso, sobre todo en poblaciones de la Barranca, de tierra Estella y la Ribera. Una costumbre muy arraigada que se extiende por muchos pueblos de la Barranca, valle de Ergoyena y Burunda es el reparto de vino en festividades y romerías en unas tacitas

de plata maciza, catavinos, con fecha y punzón del platero, llamadas “barquillos” “barquillas” o “katillo”. Resultan actos multitudinarios, como el de la romería de san Adrián de Etxarri-Aranatz, en el que se reparan hasta 1.200 litros de vino en cuatro barquillos con los nombres de las cuatro viejas calles.

Tras las diversas fiestas en torno al vino, ya comentadas en el apartado *Escenas de la vendimia en el arte medieval navarro*, tanto en Grecia como en Roma, en la Edad Media con la llegada del cristianismo el vino adoptó carácter sagrado y litúrgico. No se conoce mucho acerca de las fiestas de la vendimia como tal, pero es de suponer que los habitantes de las diferentes regiones vitivinícolas no olvidaron su devoción por la tierra, ni su costumbre ancestral de celebrar la recolección anual de las uvas.

Las localidades españolas que festejan sus fiestas de la vendimia en septiembre son numerosas, celebrándose en tierras de Andalucía, La Rioja, Tierras del Duero..., y por supuesto en Navarra, entre otros lugares en Lerga, Corella, San Martín de Unx y Olite; esta última, capital del vino navarro, cede sus calles medievales y sus viñas para celebrar la eclosión de la nueva cosecha. Así, cada año, a finales de agosto o principios de septiembre, la Cofradía del Vino de Navarra organiza un programa de actividades con el fin de exaltar y divulgar los vinos con Denominación de Origen Navarra. Una ocasión inmejorable para asomarnos a la historia y el alma de todas ellas.

Una fuerte presencia de las labores del campo y el vino se plasma en la cultura popular a través de canciones, jotas y leyendas y refranes, muchos de ellos recogidos por J. M.^a Iribarren en su obra *Vocabulario navarro*, cuya enumeración resultaría demasiado larga, además de ser en muchos casos sobradamente conocidos.

Sin embargo, hay algunos estudios referentes al léxico sobre viticultura en ciertas localidades navarras que son de indudable interés, como el de A. M.^a Echaide titulado *El léxico de la viticultura en Olite* (1969), localidad en la que las técnicas enológicas se han desarrollado más, según la autora. El estudio está dividido en dos partes: la primera es una descripción de los trabajos que se realizan en la viña y la segunda, el vocabulario por orden alfabético, todo ello de gran interés por ofrecer un lenguaje y un vocabulario de hace 50 años en muchos casos olvidado o dejado de utilizar. Su método de trabajo fue la realización de encuestas mediante conversaciones con varios viticultores; conversaciones que, dentro de un marco general, permitían la espontaneidad de los informadores y que fueron grabadas en cintas magnetofónicas. Un estudio semejante, realizado por los alumnos de



“Barquilla” o catavinos semejante a las que se utilizan en las romerías de diversas localidades de la Barranca, Tierra Estella y la Ribera para el reparto de vino. Museo Vivanco.



Fiesta de la vendimia en Olite organizada cada año por la Cofradía del vino de Navarra. Foto J. Abaurrea.

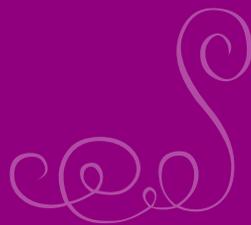
Echaide y con el mismo criterio, fue el titulado *Léxico de viticultura en Mañeru*, en el que se pueden observar diferencias notables tanto en las costumbres vitícolas como en el léxico que lo caracteriza.

Fiestas, costumbres, tradiciones, arquitectura, arte, folclore, elementos etnográficos y hasta el lenguaje tienen su origen en la vid y el vino. En torno a su elaboración y labores tradicionales se ha desarrollado una cultura, una fascinante unión entre lo divino y lo terrenal, con estos fecundos frutos brotando cada nuevo ciclo, cada nuevo año.



4

In vino veritas.
Los humanistas y el vino



Weinreb/ Weintraub.



Vua crifpa. Groffularis; clofferbeer/ Kreuzfalbeer.

Página 87 del Herbarum, Arborum, Fruticum..., editado por Christian Egenolff, libro anónimo ilustrado de plantas impreso en Alemania a mediados del siglo XVI. A la izquierda, imagen de *Vitis vinifera*. Colegiata de Roncesvalles.

Mandragora.
Mraun.



Eruca.
Seyden

Coto

In vino veritas (En el vino está la verdad) es parte de un proverbio latino que tiene implícita la idea de que las personas, cuando están en estado de embriaguez, pierden las inhibiciones y se pueden expresar más libremente. La expresión es autoría del escritor y naturalista del siglo I Plinio el Viejo, aunque la frase completa es *In vino veritas, in aqua sanitas* (En el vino está la verdad, en el agua, la salud).

Frecuentemente se alude al hecho de que el diálogo platónico *El banquete* pudo llevar como subtítulo este proverbio, que relata una cena convocada por Agatón de Atenas para celebrar su primer triunfo literario. Esto suponía un ritual donde los comensales bebían vino y competían entre sí pronunciando un discurso sobre el elogio al dios Eros. En cualquier caso, es admitido que el vino tiene una larga tradición como aglutinador social. Tanto en ceremonias rituales y religiosas de la antigüedad, como en comidas, cenas y banquetes, el vino es un alimento especialmente compartido y cuyo consumo ha representado un factor de cohesión.

Pero pasemos a Navarra y a los siglos del humanismo. La primera mitad del siglo XVI, etapa en que se inscriben la vida y obras de Juan de Vallés y Alfonso López de Corella, y en general todo el periodo humanista, resulta especialmente fecunda en lo referente a trabajos de carácter pedagógico volcados en temas relacionados con la filosofía, la medicina, la alimentación o la agricultura. Escritos por personajes de amplia cultura, suponen en sí mismos un reflejo de esa diversidad de ocupaciones de sus autores y raramente constituyen obras de contenidos muy específicos.

Por eso, no resulta habitual, y sobre todo en España, encontrar textos monográficos dedicados al vino y derivados suyos como el aguardiente, sino que el interés por estos caldos se despliega al hilo de cuestiones más amplias de carácter médico, agrario, alimenticio o incluso moral, donde figura con perspectivas diversas más o menos profundas en su análisis.

En este sentido, interesa destacar la obra *Herbarum, arborum, fruticum, frumentorum ac leguminum, animalium praeterea terrestrium, volatilium et aquatiliium imágenes...* editado en 1552 en Alemania por Christian Egenolff, más conocido como el “Herbario de Roncesvalles” dado que el ejemplar original, restaurado por

la Institución Príncipe de Viana en 1998, es propiedad de la Colegiata de Roncesvalles. Se trata de una obra de carácter práctico, ilustrada con unas 700 imágenes de detallados dibujos de plantas y arbustos coloreados a mano. Inspirada en los principales herbarios ilustrados que se publicaron en Alemania en los siglos XV y XVI en el marco del Renacimiento cultural europeo, está relacionada con los usos medicinales y prácticos de la entonces incipiente ciencia botánica. Continúa la tradición iniciada en el siglo I por Dioscórides, autor de la obra *De materia médica* basada en una gran recopilación de especies mediterráneas.

Juan Vallés de Villafranca y su obra *Regalo de la Vida humana*

Juan Vallés (1496-1563), natural de Villafranca, es el ejemplo de un hombre de cultura humanista con conocimiento del latín y de materias tan variadas como la medicina, la farmacia o la cocina. De ascendencia aragonesa por parte de padre, ya en 1516 ejercía en Villafranca como notario y era considerado vecino de esta villa. A lo largo de su vida realizó numerosos trabajos relacionados con la Cancillería de Aragón y fue escribano de su Consejo, acompañando al emperador en numerosos viajes por Europa. Llegó a consejero de Navarra en 1528.



Regalo de la Vida humana
de Juan Vallés de Villafranca.

Además de sus tareas oficiales, destacó como un gran humanista del Renacimiento. Es autor, entre otras obras, de *El Libro de acetrería y montería o de Regalo de la Vida humana*, escrito en la primera mitad del siglo XVI, aunque su contenido ha sido prácticamente desconocido hasta hace pocos años debido a que solo existía un ejemplar manuscrito conservado en la Biblioteca Nacional de Austria, en Viena [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160], que fue publicado por el Gobierno de Navarra en 2008 en dos volúmenes, dirigidos por el profesor F. Serrano. En uno de ellos se incluye la reproducción facsímil del original y, en el otro, la transcripción y un conjunto de estudios sobre la época, la vida del autor, así como el análisis de cada una de sus partes y un índice de las recetas contenidas.

La Real Academia Española de Gastronomía otorgó a esta edición el Premio Excepcional a la Mejor Obra Literaria editada el año 2009.

La obra tiene un marcado carácter práctico y se estructura en siete partes. La primera recoge aspectos relacionados con la limpieza y aderezo personal; la segunda, de perfumes, aguas y polvos de olor; la tercera se centra en cuestiones que tienen que ver con aceites, bien sean de olor como para medicina y cirugía; la cuarta se refiere a conservas de azúcar y de miel; el quinto libro, a las confituras y otras frutas que se hacen con azúcar y miel; el sexto recoge recetas sobre tortas, quesadillas, sopas, potajes, salsas, aves y otras carnes,

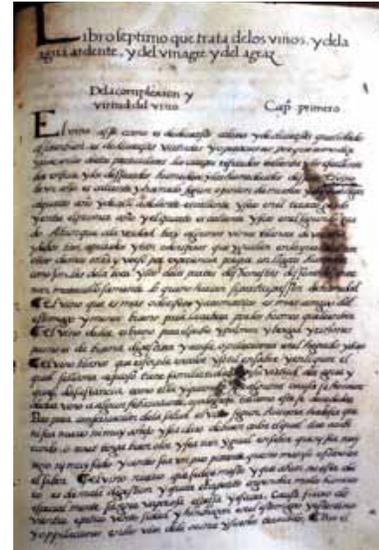
pasteles o empanadas; y el séptimo trata de los vinos, aguardientes y agraz.

El contenido de la obra responde a lo que entendemos como recetario, ya que durante mucho tiempo la prescripción de alimentos se incluyó dentro de la rama sanitaria, como un medio para recuperar o conservar la salud. Las recetas son pues el reflejo de los gustos de la época, de la influencia de las normas religiosas, de la continuidad de la tradición clásica y muestran la pervivencia de algunos platos en nuestros días.

El séptimo libro trata de los vinos, aguardiente, vinagre y otros caldos, y como es frecuente en otros tratadistas, comienza con un resumen sobre las virtudes del vino y sus contraindicaciones en función de las diferentes variedades, para combatir la fiebre o las malas digestiones y favorecer o perjudicar el buen funcionamiento de riñones y vejiga, aunque en definitiva todo es una mera excusa para abordar la cuestión que realmente le interesa, que es la elaboración y conservación de caldos, aspecto al que dedica diecisiete capítulos en los que describe la elaboración de otros tantos tipos de vinos, sobre el modo de elaborar vinos nuevos que parezcan “viejos”, o un vino aromatizado con “peros de eneldo” mientras el mosto fermenta; un mosto dulce sin fermentar u ocho vinos cocidos con frutas y especiados, entre muchas otras variedades.

Mención especial merecen también otros capítulos dedicados al aguardiente, a la conservación del vino en cubas y su trasiego tras la fermentación, cuyos conocimientos o los de su círculo familiar y geográfico son su fuente de inspiración, ofreciendo una variedad de “trucos” como la influencia de los astros, la duración del día y la noche, las tormentas o las oleadas de calor, aunque siempre quedaba la posibilidad de emplear los caldos estropeados como vinagre; el propio Valles señala que el vinagre “se hace por sí mismo más veces de lo que algunos quisieran” y dedica sus últimos apartados a la elaboración del agraz y derivados de otros productos ácidos, cuyo empleo como condimento es conocido en Navarra desde la Edad Media.

En definitiva, este “libro séptimo” sobre el vino y otros derivados, como el aguardiente o el vinagre, sigue la línea de otros textos coetáneos en los que estos contenidos se trataban en relación con cuestiones de tipo médico, alimenticio, agrario o moral.



Página manuscrita del Libro VII que trata de los vinos y del aguardiente y del vinagre y del agraz. Regalo de la vida humana.

Algunas prescripciones dietéticas del siglo XVI

Publicadas por el profesor F. Serrano, a quien seguimos totalmente en este apartado, existen un conjunto de prescripciones dietéticas fechadas en la primera mitad del siglo XVI y conservadas en el Archivo General de Navarra realizadas para el clérigo de origen veneciano Juan Rena y su servidor Juan de Alarcón, que muestran el interés de médicos y pacientes por la dietética, entendiéndola como régimen general de la vida de un individuo con el fin de mantener o lograr el restablecimiento de la salud. Estas prescripciones evidencian el aprecio entre las clases altas por la posesión de recursos terapéuticos adaptados a las necesidades individuales, que se copiaban y recopilaban para un uso personal. Constituyen documentos valiosos debido a la escasez de ejemplos conocidos de este tipo de fuentes para el ámbito hispano renacentista y muestran el interés de médicos y pacientes por la dietética.

En el caso de Juan de Rena (c. 1480-1539), veneciano de origen del que no se conocen datos sobre su familia o sobre dónde adquirió la sólida formación que le llevó a desempeñar puestos de responsabilidad en la administración castellana desde principios del siglo XVI, entre las múltiples prescripciones realizadas en cada caso citaremos aquellas relacionadas con el vino, habida cuenta de que se trata de la única bebida mencionada, elemento fundamental de la dieta de la época junto con el pan.

El vino aparece a la cabeza de los nutrientes recomendados, seguido por el jugo de carne y los huevos sorbidos. Las propiedades que le atribuían los regímenes de salud eran su capacidad para transportar el alimento a los miembros del cuerpo, su poder nutriente, la posibilidad de confortar el calor natural de los espíritus, facilitar la digestión, mejorar las evacuaciones y toda una serie de acciones beneficiosas sobre el sistema nervioso central. El vino propuesto en 1528 es el blanco “maduro oloroso y dulce”, aguado con agua cocida de canela, del mismo tipo de color que cuatro años antes propone Juan Rena para hacer una decocción con otros ingredientes. Un vino –el blanco– considerado débil, que apaga la sed. Las características que se le atribuyen son positivas, ya que los vinos olorosos son capaces de nutrir al organismo y de “multiplicar los espíritus sutiles”. Por su parte, los dulces son considerados ideales por su “extraordinario alimento, aunque suelen provocar mucha sed”. Respecto a la necesidad de aguar los vinos, las opiniones fueron discordantes según los distintos médicos.

Siguiendo siempre al Profesor F. Serrano, también es difícil fechar las prescripciones dietéticas dirigidas a Juan de Alarcón. De origen castellano, aparece por primera vez en Navarra vinculado a la figura de Juan Rena, su señor, en la década de 1520-1530. Se convierte entonces en uno de sus hombres de confianza. Vivió en Pamplona, en la casa de Rena y de él aprendió el manejo de las tareas contables.

Respecto al vino, si en las prescripciones para Rena se aconsejaba fuera blanco “maduro” y aguado con agua cocida de canela, a Juan Alarcón el doctor Medrano le propone tomar “vino blanco muy bueno serenado de por noche con dos o tres oijas de acensones amargas machacadas puestas dentro”, de gran beneficio

pese a su sabor amargo, y vino blanco o tinto “claro maduro, amesado medianamente”. En la dieta más reciente se sugiere beber vino blanco bien aguada. Ambos documentos sugieren mesura en el beber durante las comidas e, implícitamente, no comer ni beber entre horas; de ahí el consejo del doctor Medrano a Juan de Alarcón de que no “haga collaciones” para no castigar en demasía su delicado estómago. Además, la frugalidad en la bebida había de acompañarse con la costumbre de no dormir durante el día.

La alabanza del vino. Alfonso López de Corella

Las doctrinas clásicas y medievales sobre el vino y sus ventajas tienen su mejor defensor en Alfonso o Alonso López, nacido en Corella hacia 1510. Médico, hijo y sobrino de médicos, su formación universitaria debió de ser en Salamanca o en Alcalá de Henares, desarrollando la mayor parte de su actividad en Navarra y en Aragón. Contratado como médico en Corella y en Peralta, pasó después a ejercer su profesión en Tarazona, ciudad en la que residió hasta su fallecimiento en 1584. Además tuvo amplios contactos con el ambiente médico zaragozano, lugar de edición de la mayor parte de sus obras.

Figura típica de la España renacentista, entre su producción científico-médica destaca, entre otras, una interesante obra dedicada a la valoración dietética del vino, *De vini commoditatibus* (Las ventajas del vino), texto latino publicado en Zaragoza en 1550 en el que analiza, a través de los conocimientos de la ciencia médica, su utilización como medio para mantener y reforzar la salud, así como los remedios utilizados para atajar los efectos de su abuso.

Ya en la introducción de la obra, dividida en dos partes, trata de los aspectos positivos, de las ventajas y excelencias del vino, para dedicar la segunda a la embriaguez y los efectos del abuso del vino. A lo largo de su obra incluye capítulos sobre los niños y la bebida, la conveniencia de que las mujeres beban, la bondad del vino para los que tienen fiebre o están enfermos, los beneficios del vino en los problemas del alma, su fuerza para agudizar el ingenio, tipos de vino, clases de uva..., para finalizar con unos *Remedios para aborrecer el vino*, siendo uno de los más importantes, según Galeno, beber vino en el que ha sido estrangulada una anguila, pues nunca más deseará beberlo.

Según el médico navarro, el vino merece alabanza por varias razones: “Es aceite de vida, defensa de la salud, remedio de casi todas las enfermedades, antídoto de las malas afecciones del alma, y es-



Portada del *De vini commoditatibus*. Las ventajas del vino de Alfonso López de Corella.

tímulo incitante del ingenio”. Prueba que es aceite de la vida con citas de Galeno, que considera el vino la bebida más familiar a la naturaleza humana, y la experiencia demuestra que los enfermos experimentan gran alivio si se rocía su cara con vino odorífero, y que los moribundos se reaniman “solo con acercar sus labios al vino más aprisa que con cualquier otra bebida”, por lo que carece de sentido comparar el agua con el vino.

Según el autor, el vino conserva el calor natural y con él la salud, por lo que ninguna mesa debe estar sin vino ni este ha de prohibirse a ninguna persona: puede beberse después de haber comido frutos de la tierra, vegetales, pues no lo prohíben los tratadistas griegos. También los niños pueden beber digan lo que digan Platón, Aristóteles y Galeno, cuyas palabras hay que entender en el sentido de que el vino es muy fuerte para la débil constitución infantil y puede hacerles daño: “la culpa... es la edad de los niños, no del vino, que puede darse a los niños, rebajado, y así, acostumbrados al vino desde pequeños, sentirán menos su perjuicio en el resto de su vida”. También las mujeres pueden acercarse tranquilas al vino y afirmar lo contrario sería tanto como decir que la naturaleza, al crear el vino, se comportó como madre con los varones y como madrastra con las mujeres.

Los enfermos se sentirán mejor si toman el vino apropiado: royo, tinto o blanco, dulce, seco y agrio. En las enfermedades 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 puede uno beber tranquilamente vino blanco.

Dice Alfonso de Corella que todo esto ha de entenderse del buen vino, del producido por una cepa de gran clase como las que abundan en España, tierra de magníficos vinos producidos en San Martín de Valdeiglesias, que da un vino rosado superior al falerno. Toro, que produce un tinto que no cede a ningún otro. Madrigal, Yepes, Rivadavia... “o Corella en Navarra, mi tierra natal, donde el suelo es tan rico que es muy apto para producir cualquier clase de frutos. Allí se dan abundantes mieses, copiosas uvas, ricos olivos”.

Cura las enfermedades, aleja los malos humores del alma: tristeza, disgusto, temor, pusilanimidad, odio como prueban numerosos testimonios de Galeno, Platón y Diógenes, y estimula el ingenio: muchos poetas –dice Aristóteles– “compusieron mejores versos cuando se hallaban bajo los efectos del vino, sin llegar a la borrachera”. Y si el vino se destila y se transforma en licor, en agua de vida o aguardiente, preserva de todas las enfermedades; no menos virtuoso es el vinagre, que “armoniza las varias tendencias de los humores, evita la putrefacción, neutraliza el veneno y la enfermedad que de uno se apodera, y preserva los cadáveres de la corrupción”.

Prueba última de la bondad del vino es que el primer milagro de Cristo fue la transformación del agua en vino y que en la Última Cena utilizó el vino como materia de la Eucaristía, “de donde se desprende qué frío es el banquete en que falta el vino. ¿Quién, pues, por el Dios inmortal, es tan inculto que, considerando todo esto, se atreva a inculpar y recriminar a este líquido tan maravilloso?”.

Los elogios no hacen olvidar los riesgos de beber vino en exceso, recordados por Platón, Aristóteles o Séneca, cuyas sentencias acepta Alfonso López para asegurar a continuación que

la embriaguez no es defecto del vino, sino de los viciosos y borrachos, que no se cuidan de rebajar el vino. Rebájese pues el vino y no hará daño. No inculpes pues al vino, si alguna vez te ves atacado por él; cúlpate a ti mismo, que, dotado de ingenio, te prestas a ser su víctima. Esto haces, en efecto, siempre que bebes sin medida...

El Arte de hacer vino

A partir de 1786 comienzan a llegar a España, a través de traducciones, las novedades sobre el *Arte de hacer vino* que habían surgido en Francia y que dan lugar al nacimiento de la enología. Según el profesor M. Ibáñez, el Siglo de las Luces también lo es para la vid y el vino, de tal manera que son abundantes las publicaciones francesas destinadas a mejorar el cultivo de los viñedos y la elaboración del vino. En este contexto fueron figuras determinantes Jean-François Rozier y sobre todo Jean Antoine Chaptal, cuya obra *L'Art de faire le vin* (1807) ha merecido la consideración de primer manual de enología.

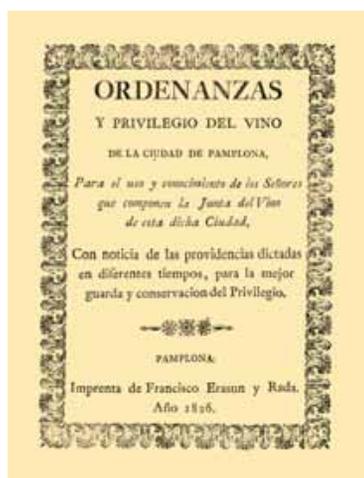
En este ambiente de especialistas y traductores, destaca la figura del navarro Pedro Sánchez Salvador y Berrio, nacido en Pamplona en 1764, destacado por su labor militar y política, así como por su abundante actividad poética. Empresario vitivinícola, en 1788 heredó el señorío de Rodríguez de Arellano y Berrio y trabajó en la Junta de Policía de Navarra para la reedificación de Sangüesa, arrasada por la inundación del río Aragón en 1787. Tradujo el *Arte de hacer vino*, de Antoine Alexis Cadet de Vaux, publicado en Pamplona en 1803 y dedicado al “Ilustrísimo Reyno de Navarra”, donde introdujo un capítulo de su propia cosecha sobre métodos para la clarificación.

La obra comienza así:

Os dirijo una nueva instrucción acerca del arte de hacer el vino, destinada particularmente a los viñadores, que es la clase a la que interesa instruir, y convencer de que, si la elección del sarmiento, el suelo, y las estaciones influyen en la calidad de los vinos, influye aún más especialmente el arte de hacerlos bien, sobre todo en los malos años.



Página manuscrita del *Arte de hacer Vino* de Antoine Alexis Cadet de Vaux.



En la obra trata de la vendimia, de la fermentación, del modo de pisar la uva y de la manera de sacar el vino del cubo. También menciona el uso y abuso del vino, la asfixia, las señales que indican el tiempo de la vendimia, la vendimia con rocío, la elección y separación de las uvas... y realiza el siguiente resumen: “El arte de hacer el vino consiste en las operaciones siguientes. Vendimia. Fermentación. Pisar la uva. Dirigir la fermentación. Sacar el vino del cubo. Modo de aumentar la vinosidad del vino”, para concluir que el *Arte de hacer vino* es la nueva ciencia que enmienda eficazmente a la naturaleza y cuyos principios van a fijar las reglas de la enología.

Y, para terminar, volvamos a Alfonso López de Corella y *Las ventajas del vino*, en el que entre las regiones con viñas se queda con una, “Navarra, que produce excelentes vinos y abundantes más que ninguna otra región”. Y entre todos los pueblos se queda con su Corella natal, “donde el suelo es tan rico que es muy apto para producir cualquier clase de frutos, pues en

ella el sol del verano no es abrasador, el frío del invierno no es horripilante, por lo cual esta región es sumamente saludable”.



5

Siglo XIX. Las plagas enemigas de la vid y el Congreso Nacional de Viticultura de Villava de 1912





Bodega Vinícola Navarra, creada en 1864 por Julio Mihura Deyheralde. Aspecto exterior, al fondo los vagones de ferrocarril que llegaban hasta la bodega. Foto tomada de J. Sauleda.

Comercialización y crecimiento del sector vitivinícola en el siglo XIX

Los comienzos del siglo XIX, a lo largo del cual se produjeron grandes cambios en el sector vitivinícola, aparecen unidos, como en siglos anteriores, a una comunidad básicamente rural incluso en los ámbitos más urbanizados y vinculada, en consecuencia, a costumbres tradicionales, a esquemas de conducta social que en definitiva venían de muy atrás, aunque generalizados en buena parte de la Península. Como es lógico, a una sociedad de carácter rural le corresponde una economía agraria que ofrecía también una imagen de estructuras anticuadas poco dispuesta a la renovación; de hecho, las técnicas de cultivo seguían basadas en la utilización del arado romano y, como mucho, el de vertedera. Además, la superficie agrícola de Navarra no superaba la cuarta parte del territorio a pesar de que suponía un 80% de la riqueza territorial, es decir, una economía agraria pero no especialmente próspera en la que los cultivos de año y vez se dedicaban al cereal y en la zona meridional, a la vid y algún islote de olivos.

Fue además una centuria convulsa, testigo de grandes conmociones como guerras, pestes, desamortizaciones o transformaciones sociales. Sin embargo, el cultivo de la vid había experimentado un importante aumento, conociendo su máximo apogeo hacia 1880 en coincidencia con el desarrollo de la filoxera en Francia y la apertura de las fronteras para los vinos españoles. De hecho, su cultivo en Navarra debió de alcanzar las 50.000 hectáreas, situación que apenas una centuria después cambió radicalmente debido a la recuperación de las vides en Francia, la paralización de las exportaciones y la llegada de la filoxera a nuestras viñas, que debió de cebarse con especial crueldad en un paisaje modelado durante tantos siglos por el viñedo.





Vista del pabellón navarro en la exposición de Burdeos de 1882, organizada por la Sociedad Filomática, a la que acudieron y participaron casi un millar de viticultores navarros.

Por tanto, hubo que esperar a los años sesenta del siglo XIX para que la situación mejorara levemente, pues la epidemia de *oidium* y después de filoxera extendida por Francia propició un aumento importante de exportaciones y la ampliación de viñedos, frente a los cereales que sufrían la competencia de granos importados con precios más ventajosos. Incluso en décadas posteriores se puso en marcha en España una política de fomento de producción y se roturaron nuevas tierras procedentes de antiguos pastos comunales, muchos de los cuales habían sido privatizados tras la desamortización. Sin embargo, la roturación de las corralizas generó graves y violentos enfrentamientos en ciertas zonas de la Ribera y Zona Media. A pesar de ello, poco a poco fue aumentando la producción gracias a la ampliación de tierras de cultivo y a la introducción de abonos químicos, arados de vertedera giratoria o máquinas que permitieron la roturación de tierras incultas.

En cuanto a la producción de vino, antes de mediados de siglo era un sector disperso, con cosecheros que mantenían actividades familiares como Chivite de Cintruénigo, que elaboraba vino en su bodega casera siguiendo tradiciones de sus antepasados, o Garbayo, también de Cintruénigo, con referencias desde 1743, o la de Camilo Castilla en Corella y Ochoa de Olite, de arraigada familia viticultora que ya elaboraba vino antes de 1845, entre otros mu-

chos. Destaca también la presencia de viticultores franceses que se trasladaron a esta zona, como Julio Mihura Deyheralde, que en 1864 adquirió tierras en Campanas, Tiebas y Muruarte de Reta y en 1865 creó la Sociedad Vinícola Navarra nacida como empresa mercantil, contando con el apoyo del Crédito Navarro. En 1880, con nuevos socios y el proyecto de constituir una bodega moderna y competitiva, la empresa tomó la figura jurídica de Sociedad Anónima, conocida como “La Mercantil”, siendo una de las pioneras en la modernización de los vinos navarros.

Posteriormente se produjo un relanzamiento del sector, así como una gran actividad de viticultores y cosecheros, con la aparición de nuevas bodegas cuya descripción realiza con minuciosidad J. Sauleda, y con un gran impulso y crecimiento de actividades promocionales con participación en ferias extranjeras. La más importante fue la de Burdeos de 1882, organizada por la Sociedad Filomática de Burdeos, a la que acudieron casi un millar de viticultores navarros que contaron con un espectacular pabellón. Pero también hubo otras exposiciones de renombre con presencia navarra en Madrid en 1957 y 1977, en Bayona en 1964, en París en 1878 o en Chicago en 1893, con muestras de más de 200 viticultores navarros.

Las plagas enemigas de la vid llegan a Europa

Durante la segunda mitad del siglo XIX, los viñedos de Europa fueron atacados por tres plagas de origen americano contra las que la *vitis europea* no estaba preparada, por lo que sufrió grandes daños antes de encontrar los remedios contra ellas. Dos de las plagas, el *oidium* y el *mildew*, son provocadas por hongos que se reproducen en ambientes climáticos de temperaturas suaves y altos índices de humedad y solo pueden ser atajadas mediante tratamientos con productos químicos (azufre para el *oidium*, sulfato de cobre para el *mildew*). Dañan las hojas y las uvas reduciendo la cosecha, pero no matan la planta.

La filoxera es de naturaleza animal, pues se trata de un insecto parásito de la *vitis americana*, en la que vive sin dañarla, pero que transferida a la *vitis europea*, acaba por estrangular sus raíces y provoca su muerte inexorable; tampoco hay tratamiento químico ni natural contra ella, así que la única solución es sustituir los pies europeos por los americanos. Más de cinco millones de hectáreas de viñedo hubieron de ser arrancadas en Europa entre 1870 y 1930.

Poco se sabe sobre la difusión y daños del *oidium* en Navarra, aunque sí sobre sus repercusiones en el comercio y la evolución superficial del viñedo. La demanda francesa, y más concretamente bordelesa, de vinos tintos comunes encontró aquí una magnífica y cercana zona de aprovisionamiento. La buena nueva fue celebrada por los navarros contemporáneos, felizmente asombrados de que desde 1854 sus vinos comunes, antes restringidos a un saturado mercado regional de precios bajos, fueran exportados en grandes cantidades a Francia, cuya cosecha estaba muy decaída por culpa del *oidium*.

Como en otras zonas productoras de vinos, los precios en bodega subieron de 6-8 ptas./hl antes de 1852 y a casi 24 en 1857, altísima cotización que volverían a rozar en 1860 y en 1862. Ante aquella perspectiva era lógico que muchos agricultores optaran por ampliar sus viñedos, ocupando para ello incluso las tierras más fértiles antes dedicadas a cereales. La mayor expansión se produjo en la zona meridional, en la Navarra Media y ribera del Ebro, mientras que se mantenía más o menos estable en las cuencas prepirenaicas de Aoiz y Pamplona. Tampoco faltaron las plantaciones sobre antiguos terrenos comunales y baldíos, como ocurrió en Murchante, donde durante los años 1850, coincidiendo con la crisis del *oidium*, se roturaron unas 260 hectáreas de monte.

Aparición y expansión de la dañina filoxera

Lamentablemente, lo peor estaba por llegar: la filoxera, *Dactylosphaera vitifoliae*, insecto de origen americano que afecta, en mayor o menor grado, a las variedades vitícolas del género *Vitis*. Se trata de un pulgón, endógeno de América, que fue introducido en Europa con la importación de cepas estadounidenses y que se convirtió en el siglo XIX en una plaga para las vides europeas. La filoxera aérea forma agallas en las hojas

hasta secarlas, si bien no provoca la muerte de la planta; la filoxera subterránea, en cambio, crea aberturas en las raíces de la planta, provocando infecciones que causan la muerte de la vid, y su expansión se convirtió en una plaga al llegar al continente europeo, pues en su región de origen no tenía calidad de pandemia.

La introducción de la filoxera en Europa fue debida según diversos autores a la imprudencia, pues con el fin de investigar y experimentar distintas formas de combatir las anteriores plagas, se trajeron vides de América a viveros ingleses y franceses y no se advirtió de que esas vides eran portadoras de filoxera. De esta manera llegó a Francia en 1863, afectando en primer lugar a las vides de Pujals (departamento de Gard), aunque su expansión real se inició en 1865, arrasando con gran rapidez las vides francesas, especialmente durante los años de 1870.

Para el conjunto español, conviene referirse a la obra de Huetz de Lemps, *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, que toma como hilo conductor la difusión espacial de la enfermedad, y señala cinco puertas de entrada de la plaga en España: el foco andaluz (1878), originado por la importación de plantas francesas infectadas; el foco catalán (1879), causado a partir del contacto con el viñedo francés; el foco gallego (1882) y el foco leonés (1884), ambos originados por contacto con viñedos portugueses infectados; y el foco navarro (1892), provocado por vecindad con el viñedo francés.

En España se llevaron a cabo distintas iniciativas orientadas a combatir la filoxera. Se redactaron varias legislaciones con objeto de frenar el avance de la plaga, aunque también se produjo cierta descoordinación y desidia entre el campesinado, los propietarios, los técnicos agrónomos y la Administración. Este es el caso, por ejemplo, de una propuesta publicada el 2 de octubre de 1883 en Logroño, que tenía por intención crear un cordón antifiloxérico en el valle del Ebro. La iniciativa abogaba por la creación de una zona de aislamiento para los viñedos de Álava, Logroño, Navarra, Zaragoza y Huesca, de un mínimo de treinta kilómetros de ancho, que en algunos puntos podía duplicarse. Esta franja nacía en el Pirineo central y bajaba por los Monegros hasta alcanzar Teruel, donde enlazaba con Guadalajara y remontaba hacia Soria, Burgos y Álava, para terminar en el norte de Navarra.

Y la filoxera llegó a Navarra, la última y más letal de las nuevas plagas del viñedo. En 1890 ya se habían apreciado síntomas de la presencia del parásito y en 1892 se detectó oficialmente en Echauri y en los años siguientes, hasta 1987, la plaga se fue extendiendo por toda Navarra en varios frentes, hasta tal punto que el 21 de noviembre de 1896 una Real Orden declaró oficialmente la provincia filoxerada, de modo que de las 50.000 hectáreas en cultivo en Navarra quedaron destruidas 48.500. La epidemia, que había ayudado a las exportaciones cuando atacó el viñedo francés, fue avanzando hacia el sur y acabando con la práctica totalidad del viñedo navarro, situación que provocó hambre, pobreza y emigración en muchas localidades navarras.

Como apunta el Prof. Lana Berasain, no debe subestimarse la cuantía del daño. García de los Salmones cifraba las pérdidas en un valor superior a los 100 millones de pesetas. Cuando en 1899 se dieron de baja en

el catastro los primeros viñedos filoxerados (algo menos de 11.000 hectáreas), representaban más de un tercio del capital catastral en valles como Echauri, Iizarbe y Mañeru.

Afortunadamente, en noviembre de 1896 se creó el Servicio de Agricultura de la Diputación Foral de Navarra y Nicolás García de los Salmones fue nombrado jefe del Servicio, dado sus conocimientos sobre la filoxera y los viñedos. Desde el primer momento impulsó multitud de medidas para hacer frente a la plaga y comenzó rápidamente diversos ensayos sobre plantas de origen americano, nuevos injertos, análisis de

suelos..., que permitieron recuperar el viñedo con cierta rapidez. También colaboró activamente en los inicios del cooperativismo navarro a principios del siglo XX.

La unión entre el desarrollo económico y social, y la aparición del cooperativismo rural a comienzos del siglo XX, resultó fundamental en el progreso agrario, práctica extendida en buena parte de Navarra y promovida por Antonio Yoldi, profesor del seminario pamplonés, y Victoriano Flamarique, párroco de Olite, estimulados por la encíclica *Rerum Novarum* del papa León XIII sobre la doctrina social de la Iglesia en favor de las clases más desfavorecidas, y el padre jesuita valenciano P. Vicent, cabeza del movimiento social católico de España. Las cajas rurales, denominación de estas cooperativas, se plantearon como entidades de crédito que financiaban solidariamente la compra de abonos y maquinaria, de tal manera que quienes no podían acceder individualmente a la mecanización o mejora de sus tierras lo conseguían al unirse con otros en parecidas circunstancias; el modelo se aplicó igualmente a la producción del vino o a empresas relacionadas con la industria agraria.

Las realizaciones culminaron, entre otras fundaciones, con la Bodega Cooperativa Olitense (28 de mayo de 1911) que, por ejemplo, benefició las rentas de antiguos jornaleros, convertidos gracias al préstamo en pequeños propietarios del viñedo americano plantado en terrenos comunales. Su lema “Unos por otros, Dios por todos” todavía luce en las instalaciones de la antigua bodega, actual Vega del Castillo. Ampliando



Detalle de una caricatura de 1885 en la que aparece la filoxera de la vid como una de las plagas que azotaban España en aquella época.

el radio de acción a San Martín de Unx y Villafranca, se instituyó (1920) la Federación de Bodegas Cooperativas de Navarra, así como la Sociedad de Bodegas Iruña que, con capital de un millón de pesetas, se proponía la conquista de mercados extranjeros.

Precisamente el ambicioso proyecto de comercialización de productos en tierras americanas desarticuló de la noche a la mañana el ingenioso sistema socioeconómico edificado con entrañable empeño por Victoriano Flamarique. Los pagos fallidos en dos remesas sucesivas de vino vendido a Cuba sembraron el pánico entre los socios de la Bodega Cooperativa y muchos de ellos retiraron sus depósitos de la Caja Rural. La infraestructura montada en poco más de tres lustros quizá era todavía frágil y con puntales en cierto modo paternalistas.

Como ya se ha comentado, el Servicio de Agricultura de la Diputación de Navarra, establecido en 1896, venía realizando una gran labor en la repoblación de los viñedos que habían sido afectados por la plaga de filoxera. Fruto de sus múltiples actividades, puede decirse que dicho servicio, con el ingeniero agrónomo Nicolás García de los Salmones al frente, pasó a ser un referente nacional e internacional en el campo de la viticultura.

El Congreso Nacional de Viticultura de Villava de 1912

En este contexto, en el mes de julio de 1912, Pamplona y Navarra conmemoraban el VII Centenario de la batalla de las Navas de Tolosa. La Diputación Foral comenzó a elaborar un programa de actos de variada naturaleza, entre los que destacaba la propuesta de N. García de los Salmones para la celebración de un Congreso Nacional de Viticultura. La idea tuvo buena acogida y se iniciaron los preparativos, estableciéndose un concurso para la construcción de un edificio que albergara su sede, a la vez que se entablaron conversaciones con los mejores especialistas en viticultura de Europa para contar con su presencia como ponentes.

Tras debatir diferentes alternativas para su emplazamiento, como la de los terrenos de la “Cruz Negra” entre los caminos de Abejeras y Esquiroz junto a la Vuelta del Castillo, que por diversas razones no pudo ser, se ubicó la sede del congreso en los terrenos que había ofrecido la localidad de Villava, construyéndose allí el edificio proyectado por el joven arquitecto navarro José Yárnoz Larrosa, ganador del mencionado concurso. Este edificio, según el profesor J. J. Azanza, es un excepcional ejemplo en el que conviven soluciones eclécticas neobarrocas, neomudéjares y regionales, y en el que los múltiples materiales empleados en su ejecución lo convierten en uno de los mejores ejemplos de arquitectura pictórica de Navarra.

Según describe J. J. Azanza, las tareas de construcción del edificio fueron adjudicadas al contratista Aniceto Goñi y comenzaron en junio de 1911. A mediados del mes de marzo de 1912, parecía atisbarse su fin, así como



Pabellón proyectado por J. Yáñez Larrosa en Villava para sede del Congreso Nacional de Viticultura y restaurante Besta Jira, también de J. Yáñez. Fotografías Archivo General de la Universidad de Navarra y Vicente Istúriz.



Detalle del edificio construido para albergar el Congreso Nacional de Viticultura que, más tarde, pasó a albergar la Escuela de Peritos Agrícolas.

el del edificio adyacente del Besta-Jira, restaurante y lugar de ocio y recreo que se construía con planos del propio J. Yárnoz. Estas obras fueron captadas en la revista ilustrada *La Hormiga de Oro* en su número del 23 de marzo de 1912, con tres fotografías de Roldán e Hijo. De esta manera, el palacio estaba totalmente finalizado para el 10 de julio de 1912, fecha de la solemne sesión inaugural.

Alrededor del edificio se establecieron 49 parcelas de vides representativas cada una de ellas de una provincia española. Asimismo, se acondicionó un solar para exposición de material agrícola y se levantó el restaurante Besta Jira, acompañado de su parque de recreo. Por último, se designó el edificio de las Escuelas Municipales de la plaza de San Francisco para acoger las sesiones de ponencias y comunicaciones.

Las notas en prensa o las invitaciones al congreso tenían un discurso grandioso y enaltecedor, como lo muestran algunos párrafos:

Y para que la noble y heroica Navarra corone con envidiable éxito la inteligente y copiosa labor desarrollada, constituyendo el Congreso que prepara un nuevo timbre de gloria que agregar a los muchos que esmaltan las triunfantes cadenas de su preclaro escudo. Navarra, en esta ocasión, será la que enarbole el estandarte de la viticultura nacional.

También se ofrecían detalles de inscripción, medios de transporte, visitas:

La cuota de inscripción se ha fijado en 10 pesetas y esta inscripción como congresista da derecho no solo a mitad de precio del billete ferroviario, sino también a visitar en Pamplona las Granjas Agrícolas del Estado y de la Diputación, establecimientos públicos de esta Corporación y los que acuerde el Ayuntamiento; a la reducción de precios en el tranvía para visitar el edificio y las plantaciones del Congreso y en los festejos públicos especiales que se organicen relacionados con los actos de este, y, en fin, a recibir gratuitamente el *Programa de conferencias, trabajos y excursiones del Congreso*, así como la *Memoria general de temas tratados y de sesiones celebradas*.

El congreso tuvo lugar entre los días 10 y 22 de julio de 1912. Fueron más de 1500 los congresistas que participaron, procedentes de más de 20 países europeos y americanos. El día 17 se contó con la presencia del rey Alfonso XIII, que presidió la sesión académica y posteriormente visitó las instalaciones de Villava. El

número de ponencias dictadas por los mejores especialistas nacionales e internacionales fue de 46, abarcando todos los temas relacionados con la viticultura y la enología, tal y como queda reflejado en la Memoria editada por la Diputación dos años más tarde (1914) titulada *Congreso Nacional de Viticultura: celebrado en Pamplona en julio del año 1912, por iniciativa y a expensas de la Excelentísima Diputación Foral y Provincial de Navarra, para conmemorar el VII Centenario de la gloriosa batalla de Las Navas de Tolosa: memoria general de las sesiones del congreso y ponencias presentadas*. Volumen editado por la Imprenta Provincial, a cargo de José Ezquerro, que cuenta con 558 páginas.

En definitiva, el Congreso Nacional de Viticultura de 1912 constituyó un acontecimiento científico y social de primer orden, dio a conocer la importante labor que en el campo de la viticultura se realizaba en Navarra y, como fruto de las enseñanzas dictadas y de los debates entablados, puede afirmarse que este congreso supuso un enorme impulso para la viticultura nacional e internacional.

Tras su clausura, se abrió un debate acerca del uso del edificio, que a juicio de García de los Salmones debía ser el de escuela enológica y laboratorio químico provincial. Finalmente fue transformado en Escuela de Peritos Agrícolas, que comenzó a impartir las enseñanzas de perito agrícola en octubre de 1914. Dichas



Cartel de las fiestas de San Fermín de 1912, obra de Juan García Lara, con referencias al Congreso Nacional de Viticultura. Archivo Municipal de Pamplona.



Bodega Cooperativa olitense en su estado original, actualmente reformada.

J. A. Mendizábal, el técnico de viticultura J. F. Cibriain y el cofrade e historiador local J. Corcín. En dicha jornada se trató el hecho de que el congreso coincidió con el comienzo del cooperativismo vinícola en Navarra. Una de las ponencias, “Cooperativas para la venta de vinos. Su organización y funcionamiento. Historial de las existentes en España”, corrió a cargo de Victoriano Flamarique, líder del movimiento católico social navarro y promotor de una serie de obras sociales en Olite, punto de partida para un ambicioso programa de cooperativismo agrario en toda Navarra, entre la que destaca la fundación de la bodega cooperativa de Olite en 1911, en la que todavía campea su inspirado lema: “Unos por otros, Dios por todos”.

enseñanzas se impartieron de forma ininterrumpida, pese a que en 1924 se clausuraron todas las escuelas de peritos a excepción de la de Madrid y de la citada de Villava. La escuela cerró definitivamente en 1991, cuando esta enseñanza fue trasladada al campus de la Universidad Pública de Navarra. Actualmente alberga dependencias del Gobierno de Navarra.

Con motivo del centenario del mencionado Congreso, la Cofradía del Vino de Navarra celebró el 11 de enero de 2013 un acto conmemorativo en su sede de Olite. Intervinieron los profesores de la UPNA, A. Purroy y



6

Paisajes vitivinícolas Patrimonio de la Humanidad





Viñedos de Bodegas
Ochoa en
Traibuenas.
Fotografía Javier
Ochoa.

Con la denominación de Patrimonio de la Humanidad, la Unesco reconoce distintos lugares específicos del planeta para catalogarlos, preservarlos y dar a conocer su importancia cultural o natural para la herencia común de la humanidad, de tal manera que hasta 2022 son más de 1100 los bienes inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial, reflejo de la riqueza patrimonial mundial.

Dentro de ellos, entre 1999 y 2019 dicho organismo ha reconocido nueve paisajes culturales vitivinícolas como Patrimonio Mundial, todos ellos en Europa: 3 en Francia, 2 en Portugal, 2 en Italia, 1 en Suiza y 1 en Hungría. Además, a estos paisajes vitivinícolas se añaden los que, teniendo viñedo, suman otros elementos patrimoniales: 2 en Italia y 1 respectivamente en Francia, Austria y Alemania, además de otro en Palestina considerado como Bien Cultural en peligro.

Evidentemente, un paisaje se caracteriza y se distingue de otros por el conjunto de referencias, materiales e inmateriales, que acumula a lo largo del tiempo; por lo tanto, los viñedos, como caso específico de paisajes agrarios, son reconocidos tanto por la huella histórica que dejan en el territorio, dado su carácter de cultivo permanente cuyo producto derivado, el vino, requiere una infraestructura consolidada para su elaboración y conservación, como por las tradiciones culturales asociadas a ellos. Su riqueza patrimonial ha favorecido los actuales reconocimientos o declaraciones, que se localizan todos en Europa, por más que haya algunos expedientes abiertos en otros continentes, tal y como apuntan M. Martínez Arnáiz y otros.

El primer paisaje de viñedo reconocido, la *Jurisdicción de Saint-Émilion* de Francia, fue inscrito en 1999. Se trata de una de las principales zonas de crianza y elaboración del vino tinto de Burdeos cuyas variedades son merlot y cabernet franc, empleándose también cantidades relativamente pequeñas de cabernet sauvignon en algunos *châteaux*. Entre viñedos y arroyos, a lo largo de las laderas boscosas y caminos pintorescos, la jurisdicción de Saint-Émilion se extiende sobre más de 75 km² alrededor de la hermosa ciudad medieval. Esta inscripción representa aproximadamente 5000 hectáreas de viña repartida en los ocho municipios de la Jurisdicción de Saint-Émilion.

La *Região Vinhateira do Alto Douro* / Región Vitivinícola del Alto Duero es un área del nordeste de Portugal con más de 26000 hectáreas, inscrita en 2001 como Patrimonio de la Humanidad, en la categoría de paisaje cultural. Está bañada por el Río Duero y produce vino hace más de 2000 años, entre los cuales está el mundialmente célebre vino de Oporto.

En el noreste de Hungría, cerca de la frontera con Eslovaquia, se encuentra el *Paisaje cultural de la región vitivinícola de Tokaj*, inscrito en el año 2002, con 7000 hectáreas de viñedos. Son muchas las variedades de vino que se pueden encontrar en la región, pero sin duda el rey de la zona es el vino de uvas Aszú, muy dulce y ácido, logrado sin añadir azúcar a la uva gracias a que esta sufre botritización, es decir, una infestación por *Botrytis*, hongos benignos que dan un aspecto casi de podredumbre a la uva. El paisaje cultural de Tokaj es un vivo testimonio de la larga tradición vitivinícola de esta región de colinas, ríos y valles. Está configurado por un complejo conjunto de viñedos, casas de labranza, pueblos y aldeas que poseen una red ancestral de bodegas.

En 2004, la Unesco catalogó el *Paisaje cultural del viñedo de la isla de Pico*, de Portugal, mezcla de naturaleza de lava y prácticas de cultivo ancestrales, como Patrimonio de la Humanidad. Lajido da Criação Velha y Lajido de Santa Luzia son los mejores ejemplos de este arte de parcelar la tierra reconocida por esta distinción. Estas viñas plantadas en suelo de lava se rodean de apretadas paredes de piedra suelta, denominadas *curraletas*, que las protegen del viento marino pero que dejan entrar el sol necesario para su maduración.

En Suiza, *Los viñedos en terrazas de Lavaux*, inscritos en 2007, se emplazan en el cantón de Vaud. Construidos por órdenes monásticas hace 800 años con una superficie total de 830 hectáreas, la principal variedad de uva es la chasselas, cultivada en estrechas y empinadas terrazas, apuntaladas por muros de piedra que cubren la parte baja de la pendiente montañosa entre los pueblos y el lago.

El italiano *Paisaje vitivinícola del Piamonte: Langhe-Roero y Monferrato*, inscrito en 2014, abarca cinco zonas vitivinícolas con espléndidos paisajes de viñedos y el castillo de Cavour. Situado entre el río Po y los Apeninos Ligures, el sitio sigue siendo el escenario de aplicación de todo un conjunto de procedimientos técnicos y económicos para el cultivo de la viña y la crianza del vino, característicos de esta zona desde muchos siglos atrás.

Los *Viñedos, casas y bodegas de Champaña*, inscritos en 2015, comprenden una serie de lugares en los que se elaboró el método de producción de vinos espumosos, champaña, mediante una segunda fermentación en botella, iniciada en el siglo XVII y aplicada precozmente a escala industrial desde el siglo XIX. El sitio comprende tres conjuntos distintos: los viñedos históricos de Hautvilliers, Aÿ y Mareuil-sur-Aÿ; la colina de Santa Nicasia en la ciudad de Reims; y la avenida de Champaña y el instituto de enología “Fort Chabrol”, en la ciudad de Epernay.

El mismo año (2015) fueron declarados los *Pagos de viñedos de Borgoña*, un conjunto de parcelas, estrictamente delimitadas, que se hallan en las laderas de la vertiente de Nuits y de Beaune, al sur de la ciudad de Dijon. Esas parcelas se distinguen entre sí por sus características naturales como la geología del terreno,



1. Paisaje de la Jurisdicción de Saint-Émilion de Francia, Patrimonio de la Humanidad en 1999. **2.** La Região Vinhateira do Alto Douro / Región Vitivinícola del Alto Duero, del nordeste de Portugal, Patrimonio de la Humanidad en 2001. **3.** En el noreste de Hungría se encuentra el Paisaje cultural de la región vitivinícola de Tokaj, Patrimonio de la Humanidad en 2002. **4.** En 2004 la Unesco catalogó como Patrimonio de la Humanidad el Paisaje cultural del viñedo de la isla de Pico, de Portugal, mezcla de naturaleza y lava. **5.** En Suiza, Los viñedos en terrazas de Lavaux, inscritos en 2007, se emplazan en el cantón de Vaud. **6.** El italiano Paisaje vitivinícola del Piemonte: Langhe-Roero y Monferrato, inscrito en 2014, abarca cinco zonas vitivinícolas. **7.** Los Viñedos, casas y bodegas de Champaña, Patrimonio de la Humanidad en 2015. **8.** En 2015 fueron declarados Patrimonio de la Humanidad los Pagos de viñedos de Borgoña. **9.** En 2019 fueron denominadas Patrimonio de la Humanidad Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, de Italia.

grado de soleamiento o índole de las cepas, y por la labor del hombre, que ha llegado a modelarlas paulatinamente hasta hacer que se identifiquen con el tipo de vino que producen. El sitio es un ejemplo notable de producción vitivinícola desarrollada desde la Alta Edad Media.

En 2019 fueron denominadas *Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene*, de Italia. El lugar, situado al nordeste del país, incluye parte de los terrenos en los que se produce el vino espumoso llamado prosecco. Se cultiva en pequeñas parcelas en las colinas, formando un mosaico de gran belleza paisajística. Durante siglos, este terreno accidentado ha sido moldeado y adaptado por el hombre.

Otros paisajes patrimoniales con viñedos

El conjunto de *Portovenere, Cinque Terre y las Islas de Palmaria, Tino y Tinetto* tiene el reconocimiento de Patrimonio natural de la Humanidad desde 1997. Además de la singularidad de los pueblos, el sello de Unesco claramente premia la transformación respetuosa del territorio que desde hace siglos el ser humano ha llevado a cabo para adaptar el paisaje a la economía agrícola, diseñando un sistema de terrazas (*muretti a secco*) que permiten que crezcan en las colinas de gran pendiente de Cinque Terre, olivos, limoneros y viñedos.

El Valle del Loira entre Sully-sur-Loire y Chalonnes, reconocido en el año 2000, es un paisaje cultural excepcional de gran belleza que se compone de ciudades y pueblos históricos, grandes monumentos arquitectónicos y tierras de cultivo, entre ellas viñedos, formadas por muchos siglos de interacción entre la población y el medio ambiente físico, sobre todo el propio río Loira.

En Austria, *El Paisaje Cultural de la Wachau* ocupa un valle con un paisaje de alta visibilidad formado por el río Danubio ubicado entre las ciudades de Melk y Krems, inscrito en el año 2000. Tiene 30 kilómetros de largo y es bien conocido por su producción de albaricoques y uvas, ambos usados para elaborar especialmente licores y vinos. Wachau es una fuente de los más apreciados Rieslings secos y Grüner Veltliners de Austria.

El Valle alto del curso medio del Rin / Upper Middle Rhine Valley de Alemania, reconocido en el año 2002, es un paisaje cultural de castillos, ciudades históricas y viñedos que se extiende a lo largo de 65 kilómetros del curso del Rin, una viva ilustración de la presencia y el protagonismo del ser humano en un paisaje natural espectacular de rica diversidad.

En 2014 fue reconocida por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad, como Bien Cultural en peligro, la denominada *Tierra de Olivos y Viñas – Entorno Cultural del Sur de Jerusalén, Battir. Palestina*. Situada a unos pocos kilómetros al sudoeste de Jerusalén, en las tierras altas que se extienden desde Naplusa hasta Hebrón, el paisaje del pueblo de Battir, asentado en este entorno cultural, comprende una serie de valles con cultivos en terrazas escalonadas: en los bancales de secano crecen olivos y viñas, mientras que en los de regadío se cultivan frutas y hortalizas. La producción agrícola de estos bancales, situados en terreno



10



11



12



13

10. El conjunto de Portovenere, Cinque Terre y las Islas de Palmaria, Tino y Tinetto tiene el reconocimiento de Patrimonio Natural de la Humanidad desde 1997.

11. El Valle del Loira entre Sully-sur-Loire y Chalonnnes tiene el reconocimiento de Patrimonio Natural de la Humanidad desde el 2000.

12. En Austria, El Paisaje Cultural de la Wachau tiene el reconocimiento de Patrimonio Natural de la Humanidad desde el 2000. © Jakob Hürner.

13. El Valle alto del curso medio del Rin / Upper Middle Rhine Valley de Alemania, reconocido en el año 2002.

muy montañoso, se sustenta gracias a una red de acequias alimentada por aguas de fuentes subterráneas. La distribución del agua captada por esa red se efectúa con arreglo a un sistema consuetudinario de reparto establecido entre las familias del pueblo de Battir.

Paisajes vitivinícolas en España

España, el primer país vitícola del mundo, carece de una región vitivinícola que haya recibido tal galardón. Y no por falta de merecimiento, dado que cuenta con parajes vitícolas de características singulares que bien pueden cumplir con las condiciones adecuadas, sino que, por razones de control administrativo de los organismos responsables, o por otras causas, ningún viñedo español ha sido reconocido como tal, si bien ya se han postulado varias comarcas.

Es el caso de *Paisaje cultural de la Viña y el Vino de La Rioja y Rioja alavesa*, cuya solicitud, en principio, fue denegada por la Unesco a principios de 2015, que suspendió temporalmente la candidatura riojana señalando el error cometido: “la definición del bien propuesto ha estado esencialmente basada sobre la delimitación de la Denominación Rioja, y es necesario abordar una profunda reflexión sobre la integridad de



La candidatura del Paisaje cultural de la Viña y el Vino de La Rioja y Rioja alavesa fue presentada en 2015 al Comité de Patrimonio Mundial de Unesco. En la imagen, viñas en el entorno de San Vicente de la Sonsierra.

las riberas para cultivar la uva Mencía y otros tipos de variedades. Sin embargo, finalmente no formó parte de las candidaturas de dicho año, dado que el informe de Icomos, órgano asesor de la Unesco, solicitó una mejor justificación en la documentación de la propuesta, por la existencia de grandes embalses en los cañones fluviales y otras agresiones al medio ambiente. Asimismo, permanece en la lista indicativa *El vino en Iberia*, con múltiples localizaciones, presentado por la Comunidad Valenciana, Comunidad Autónoma de Andalucía y Región de Murcia.

Un nuevo paisaje cultural que además engloba diversos viñedos, los de la Gería, ha sido presentado por Lanzarote, cuyo proyecto propone considerar Patrimonio de la Humanidad los conjuntos formados por el Malpaís y el Volcán de La Corona, la Cueva de Los Verdes, los Jameos del Agua y el Túnel de la Atlántida, el Archipiélago Chinijo; el Parque Nacional de Timanfaya, La Geria, las Salinas del Janubio y la obra de arte público de César Manrique.

El caso de Navarra

La candidatura del *Paisaje cultural de la Viña y el Vino de La Rioja y Rioja alavesa* fue presentada en 2015 al Comité de Patrimonio Mundial de Unesco, que decidió diferir su inclusión en la Lista Indicativa, quedando abierta la posibilidad de reformular la candidatura para su nueva evaluación. El hecho de que fuese denegado el expediente, cuya solicitud afectaba a toda la Denominación de Origen e integraba distintas comarcas

la zona propuesta”; el de *Priorat-Montsant-Siurana*, paisaje agrario de la montaña mediterránea que en 2019 conoció que “la candidatura del Priorat como Patrimonio Mundial de la Unesco no sale adelante, pues no ve acreditado el valor universal excepcional”; y el ya desaparecido *Itinerario cultural de la vid y el vino en los pueblos del Mediterráneo*, demasiado inconcreta y compleja como para que prosperara.

El Paisaje cultural de Ribeira Sacra, Lugo y Ourense, vertebrado por los ríos Sil y Miño en Galicia, era inicialmente la propuesta española para 2021, considerada como paradigma del paisaje vitivinícola en el que distintas generaciones trabajan



Viñas navarras en la llanada olitense. Foto J. Abaurrea.

–Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa–, motivó que desde la Rioja Alavesa se abriera un nuevo ciclo para solicitar el reconocimiento exclusivo de dicha zona, a pesar de que el Decreto 20/2015, de 12 de junio, declaró Bien de Interés Cultural “El paisaje cultural del Vino y el Viñedo de La Rioja”.

Navarra quiso entrar, aunque tarde, en dicha candidatura, pues algunos municipios forman parte de la Denominación de Origen Rioja. Se trata en concreto de Andosilla, Aras, Azagra, Bargota, Mendavia, San Adrián, Sartaguda y Viana. Sin embargo, se consideró que paralizar la tramitación del expediente, circunscrito a La Rioja y Rioja Alavesa, para incluir los ocho municipios navarros dificultaría el proceso, por lo que se decidió que la mejor vía era solicitar la incorporación de los municipios navarros, mediante la ampliación del área, una vez fuese incorporado el proyecto en el catálogo de la Unesco.

Ya en 2019, el Gobierno de Navarra, el Gobierno Vasco y el Gobierno de La Rioja acordaron reformular de manera conjunta la candidatura del *Paisaje de Vino y del Viñedo de Rioja* a Patrimonio Mundial. El protocolo de colaboración, cuyo texto fue aprobado en Navarra por orden foral 35/2019 de 14 de mayo, se firmó el 22 de mayo por parte del consejero de Cultura y Política Lingüística, en representación de Euskadi, la consejera de Desarrollo Económico e Innovación del Gobierno de La Rioja, y la consejera de Cultura, Deporte y Juventud del Gobierno de Navarra.

En el texto, los tres gobiernos manifestaban públicamente, su voluntad de elaborar de manera conjunta una nueva propuesta de candidatura de *Paisaje cultural del Vino y del Viñedo de Rioja* para su inclusión en la Lista de Patrimonio Mundial. El protocolo aprobado preveía la creación de un grupo de trabajo, formado por personas expertas, que serían designadas de manera proporcional por cada una de las tres comunidades autónomas. Este grupo debería ser el encargado de elaborar el informe técnico de la nueva propuesta. Asimismo, el texto contemplaba la creación de una comisión interinstitucional, integrada por tres representantes de cada comunidad.

Sin embargo, las cosas parecen complicarse, pues el 9 de septiembre de 2022 el pleno del Consejo Regulador del vino de Rioja aprobó una reforma del pliego de condiciones para garantizar la exclusividad de la uva y el viñedo, de forma que la producción de las viñas amparadas no pueda tener otro destino que la elaboración de vinos con Denominación de Origen Calificada Rioja, aunque la decisión tiene que ser materializada legislativamente por el Ministerio de Agricultura, como organismo finalmente competente.

Recientemente, en el Boletín Oficial del País Vasco figura: ORDEN de 7 de octubre de 2022, de la Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, por la que se aprueba la Denominación de Origen Protegida “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” y se concede la protección nacional transitoria. Será cuestión de esperar, pero llegado el año 2022 no parece que las acciones encaminadas a desarrollar esta candidatura, en la que puede figurar Navarra, sigan adelante.

En este orden de cosas, conviene recordar que en Navarra, además de mantenerse en la lista indicativa de *Fortalezas abaluartadas de frontera*, compartida con otras regiones, figuran dos bienes Patrimonio de la Humanidad de amplia denominación, también compartidos con diversos lugares. La primera, de carácter mixto y desde 1993, es *Caminos de Santiago: Camino Francés y Caminos del Norte de España*, con Asturias, Aragón, Castilla y León, Cantabria, Galicia y La Rioja.

La segunda, bastante desconocida, Patrimonio de la Humanidad Natural desde 2017, es la de *Los Hayedos primarios de los Cárpatos y otras regiones de Europa*, compartido con Castilla y León, Castilla-La Mancha, Comunidad de Madrid y con Albania, Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, Italia, Polonia y Ucrania. En el caso de Navarra se alude al *Hayedo de Lizardoia* ubicado en la Selva de Irati, entre los montes de La Cuestión y Zabaleta, en una zona poco frecuentada protegida como Reserva Integral, y al *Hayedo de Aztaparrena*, en el valle de Roncal, 100 hectáreas ocupadas por uno de los últimos hayedos-abetales vírgenes del Pirineo. Nunca ha sido explotado por el hombre y conserva intacto el hábitat para una gran variedad de especies botánicas y animales.

Asimismo, la mayor parte de las Bardenas Reales se encuentra protegida desde el año 1999 mediante la figura de un parque natural de 39274 ha. Anteriormente, en 1986, dos parajes de las Bardenas, el Rincón del Bú y las Caídas de la Negra, ya habían sido declarados reservas naturales. El 7 de noviembre de 2000, el conjunto fue declarado por la Unesco “Reserva mundial de la Biosfera”.



BIBLIOGRAFÍA

- ANCHO VILLANUEVA, A. y FERNÁNDEZ-LADREDA AGUADÉ, C., *Portada de Santa María de Sangüesa. Imaginario románico en piedra*, Fundación para la Conservación del Patrimonio Histórico de Navarra, Pamplona, 2010.
- ARAGONÉS ESTELLA, E., “La imagen de los hombres y sus quehaceres”, *Signos de identidad histórica para Navarra*, I, Caja de Ahorros de Navarra, Pamplona, 1996, pp. 235-258.
- ARAGONÉS ESTELLA, E., “La imagen del mal en el románico del Camino de Santiago navarro”, *Estafeta jacobea*, n.º 56, Estella, 1999, pp. 66-73.
- ARAGONÉS ESTELLA, E., *La imagen del mal en el románico navarro*, Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura, Pamplona, 1996.
- ARMENDÁRIZ, R. M., MATEO, M. R. y SÁEZ DE ALBÉNIZ, M. P., “La necrópolis de Santa Criz (Eslava)”, *La tierra te sea leve. Arqueología de la muerte en Navarra*, Gobierno de Navarra, Departamento de Cultura y Turismo, Pamplona, 2007, pp. 149-155.
- ARRÚE UGARTE, M. B., *La platería en la cultura del vino*. Colección Vivanco, Fundación Vivanco para la Cultura del Vino, Logroño, 2014.
- AZANZA LÓPEZ, J. J., *El palacio del Congreso Nacional de viticultura en Villava, obra de José Yárnoz Larrosa (1912)*, La pieza del mes de febrero de 2012. Cátedra de Patrimonio y Arte Navarro. Universidad de Navarra, Pamplona, 2012.
- AZANZA LÓPEZ, J. J., *La memoria de la memoria, 1212-1912. Tras las huellas artísticas del VII Centenario de las Navas de Tolosa*, Gobierno de Navarra, Pamplona, 2012.
- BEGUIRISTAIN GÚRPIDE, M. A. y ZUBIAUR CARRERÑO, F. J., “Estudio Etnográfico de Obanos (Navarra), datos geográficos y culturización”, *Contribución al Atlas Etnográfico de Vasconia. Investigaciones en Álava y Navarra. Beca de Investigación José Miguel de Barandiarán 1985*, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1990, pp. 413-517.
- BEGUIRISTAIN GÚRPIDE, M.ª A. (dir.) et al., *Contribución al Atlas Etnográfico de Vasconia. Investigaciones en Álava y Navarra. Beca de Investigación José Miguel de Barandiarán 1985*, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1990.
- BEROIZ LAZCANO, M., *Documentación Medieval de Olite*, CODHIRNA: Serie Buenas Villas, 2, Gobierno de Navarra, Pamplona, 2009.
- BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J. M. “Relieves de los Casquilletes de San Juan, Gallipienzo”, *Príncipe de Viana*, 22, Pamplona, 1961, pp. 121-125.
- BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J. M. y MEZQUÍRIZ, M.ª Á., *Mosaicos romanos de Navarra*, Instituto Español de Arqueología, Madrid, 1985.
- CARO BAROJA, J., “Representaciones y nombres de meses. A propósito del menologio de la Catedral de Pamplona”, *Príncipe de Viana*, 25, Pamplona, 1946, pp. 629-653 + 21 láminas.
- CASTILLO, C., GÓMEZ-PANTOJA, J. y MAULEÓN, M. D., *Inscripciones romanas del Museo de Navarra*, Diputación Foral de Navarra, Institución Príncipe de Viana, Pamplona, 1981.
- CASTIÑEIRAS GÓZALEZ, M. A., *El calendario medieval hispano. Textos e imágenes (siglos XI-XIV)*, Junta de Castilla y León. Consejería de Educación y Cultura, Salamanca, 1996.

- CASTIÑEIRAS GONZÁLEZ, M. A., “Las fuentes antiguas en el menologio medieval hispano: la pervivencia literaria e iconográfica de las *Etimologías de san Isidoro y del Calendario de Filócalo*”, *Boletín del Museo Arqueológico Nacional*, vol. XII, Madrid, 1994, pp. 77-100.
- CLAVERÍA ARANGUA, J., *Iconografía y santuarios de la Virgen en Navarra*, vol. I, Gráfica Administrativa Rodríguez San Pedro, Madrid, 1942.
- CORCÍN ORTIGOSA, J., “Las arquivoltas, una viña medieval”, *La portada de Santa María de Olite, de la vida a la piedra*, C. J. Martínez Álava (coord.), Gobierno de Navarra, Departamento de Cultura y Deporte, Pamplona, 2019, pp. 101-111.
- CORCÍN ORTIGOSA, J., “Olite en tiempo de la construcción de la portada”, *La portada de Santa María de Olite, de la vida a la piedra*, C. J. Martínez Álava (coord.), Gobierno de Navarra, Departamento de Cultura y Deporte, Pamplona, 2019, pp. 13-19.
- CRUZ CRUZ, J., *Alimentación y cultura: antropología de la conducta alimentaria*, Universidad de Navarra, EUNSA, Pamplona, 1991.
- CRUZ CRUZ, J., *Dietética medieval*, Huesca, La Val de Onsera, 1997.
- CRUZ CRUZ, J., *El agraz-verjus en la historia de la gastronomía*, Blog “Regusto. Gastronomía y Cultura alimentaria”, 12 de febrero, 2012.
- CRUZ CRUZ, J., *La Cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*, Incluye el “Libro de arte culinario” de Martino da Como (pp. 125-225) y el “Libro de guisos” del maestro Robert (pp. 227-375), Huesca, La Val de Onsera, 1997.
- CRUZ CRUZ, J., *Razón dietética: gusto, hábito y cultura en la conducta alimentaria*, Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos, Pamplona, 1999.
- ECHAIDE ITARTE, A. M.^a, “Léxico de la viticultura en Olite (Navarra)”, *Príncipe de Viana*, 30, Pamplona, 1969, pp. 147-178.
- EGENOLFF, C. (ed.), ERVITI, J., MARTÍNEZ, I. y SAN MARTÍN, R., *Herbarum, arborum, fruticum, frumentorum ac leguminum. Animalia, praeterea, terrestrium*, ed. facsímil, Gobierno de Navarra, Pamplona, 2006.
- ELÍAS PASTOR, L. V., *El paisaje del viñedo. Una mirada desde la antropología*, Editorial Eumedia y Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, con la colaboración del Ministerio de Cultura y Bodegas R. López de Heredia, Madrid, 2011.
- FERNÁNDEZ GRACIA, R., “Gustar y degustar: las artes al servicio de los sentidos en la parroquia de Los Arcos”, *Los Arcos y su partido: tres siglos entre dos Reinos. 1463-1753*, Ayuntamientos de Los Arcos, El Busto, Sansol, Armañanzas y Torres del Río, 2016, pp. 30-41.
- FERNÁNDEZ GRACIA, R., “La historia grabada y algunos emblemas en la edición de los Anales de 1766”, *La imagen visual de Navarra y sus gentes desde la Edad Media a los albores del siglo XX*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra / Fundación Fuentes Dutor, Pamplona, 2022, pp. 169-179.
- FERNÁNDEZ GRACIA, R., “Navarra como tema alegórico y simbólico”, *La imagen visual de Navarra y sus gentes desde la Edad Media a los albores del siglo XX*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra / Fundación Fuentes Dutor, Pamplona, 2022, pp. 193-200.
- FERNÁNDEZ GRACIA, R., *El retablo barroco en Navarra*, Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura, Pamplona, 2003.
- FERNÁNDEZ GRACIA, R., *Imagen y Mentalidad. Los siglos del Barroco y la stampa devocional en Navarra*, Fundación Ramón Areces, Madrid, 2017.

- FERNÁNDEZ GRACIA, R., *Reges Navarrae. Imagines et Gesta. Dibujos y grabados para las ediciones ilustradas de los Anales de Navarra en el Siglo de las Luces*, Gobierno de Navarra, Institución Príncipe de Viana, Pamplona, 2002.
- FERNÁNDEZ GRACIA, R., “Uvas y parras en las artes en Navarra”, *Diario de Navarra*, 21 de octubre 2016, pp. 64-65.
- FERNÁNDEZ-LADREDA AGUADÉ, C., “Las portadas del Camino de Santiago en Navarra. Santa María la Real de Sangüesa y San Miguel de Estella”, *El arte en el Camino: actas del seminario celebrado con ocasión del III Ciclo de Conferencias del Camino de Santiago*, F. Clavijo Coello (coord.), 2014, pp. 126-143.
- FERNÁNDEZ-LADREDA AGUADÉ, C., “Arquitectura y escultura”, *El arte gótico en Navarra*, C. Fernández-Ladreda Aguadé (coord.), Gobierno de Navarra, Pamplona, 2015, pp. 577-593.
- FERNÁNDEZ-LADREDA AGUADÉ, C., MARTÍNEZ DE AGUIRRE, J. y MARTÍNEZ ÁLAVA, C. J., *El arte románico en Navarra*, Departamento de Cultura y Turismo, Gobierno de Navarra, Pamplona, 2002.
- GARCÍA BONA, L. M., *Plantas comestibles. Guía de plantas y setas comestibles de desarrollo espontáneo en Navarra*, Colección Temas de Navarra, 4, Gobierno de Navarra, Pamplona, 1992.
- GÓMARA MIRAMÓN, M., “Campaña de excavación de 2015 en la villa romana de Piecordero I (Cascante): la cella vinaria”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 28, Pamplona, 2016, pp. 15-19.
- GÓMARA MIRAMÓN, M., “El *mnicipvm Cascantvm* en la Antigüedad: valoración general y aspectos arqueológicos”. En Andreu Pintado, J. (ed.), *Los vascones de las fuentes antiguas: en torno a una etnia de la antigüedad peninsular*, Barcelona, Universidad de Barcelona, 2009, pp. 403-414.
- GÓMARA MIRAMÓN, M., “Sondeo estratigráfico en la villa romana de Campo Nuevo I (Cascante)”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 2016, pp. 355-360.
- GÓMARA MIRAMÓN, M., “Sondeos estratigráficos en la villa romana de Camponuevo I (Cascante): campaña de 2006”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 20, Pamplona, 2007-2008, pp. 151-164.
- GÓMARA MIRAMÓN, M., SERRANO ARNÁEZ, B., SANTOS HORNEROS, A. y BONILLA SANTANDER, O., “Resultados del seguimiento en la ladera norte del Cerro del Romero (Cascante, Navarra)”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 28, Pamplona, 2016, pp. 51-70.
- GÓMARA MIRAMÓN, M., SOLA TORRES, O. y BIENES CALVO, J. J., “Arqueología y poblamiento en el curso bajo del Queiles”. En García Benito, C., García Serrano, J. A. y Pérez Pérez, J. (eds.), *Arqueología y poblamiento en el valle del río Queiles*, Centro de Estudios Turiasonenses, Tarazona, 2017, pp. 231-262.
- GOÑI GAZTAMBIDE, J., *Catálogo del Archivo catedral de Pamplona. I. 829-1550*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 1965.
- HUETZ DE LEMPS, A., *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l’Espagne*, 2 vols, Bellenef, Burdeos, 1967.
- JIMENO ARANGUREN, R., *El remedio sobrenatural contra las plagas agrícolas hispánicas. Estudio institucional y social de la cofradía y santuario de San Gregorio Ostiense (siglos XIII-XIX)*, Lamiñarra, Mirafuentes, 2008.
- JUSUÉ SIMONENA, C., “Notas sobre el cultivo de la vid y producción del vino en Navarra. El agraz-verjus, un producto de vinificación”, *Boletín Arkeolan, PE-RIFERIAS. Estudios dedicados a Jaime Rodríguez Salís*, 18, Irún, 2016, pp. 205-217.

- JUSUÉ SIMONENA, C., *Poblamiento rural de Navarra en la Edad Media. Bases arqueológicas*, Institución Príncipe de Viana, Gobierno de Navarra, Pamplona, 1988.
- LACARRA, J. M. y MARTÍN DUQUE, Á., *Colección Diplomática de Irache. I-II*, Zaragoza-Pamplona, 1965-1966.
- LÓPEZ DE CORELLA, A., *Las ventajas del vino*. Edición bilingüe, J. Jiménez Delgado (intr. y notas), Gobierno de Navarra, Pamplona, 2000.
- LÓPEZ DE CORELLA, A., *Secretos de Filosofía y Astrología y Medicina, y de las Cuatro Matemáticas Ciencias: Colegidos de muchos y diversos autores, y divididos en cinco quinquagenas de preguntas*, J. Cruz Cruz (intr. y ed.), Gobierno de Navarra, Pamplona, 2001.
- LÓPEZ DE CORELLA, A., *Trescientas preguntas de cosas naturales*, Estudio y edición: Juan Cruz Cruz sobre: López de Corella, un dietista del vino, *Cuadernos de Anuario Filosófico*, Servicio de Publicaciones, Universidad de Navarra, Pamplona, 2000.
- LUEZAS., R. A., “Testimonios arqueológicos en torno a la vid y el vino en La Rioja: épocas romana y medieval”, *Berceo*, 138, Logroño, 2000, pp. 7-37.
- MAJUELO GIL, E. y PASCUAL BONIS, Á., *Del catolicismo agrario al cooperativismo empresarial: setenta y cinco años de la Federación de Cooperativas navarras, 1910-1985*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1991.
- MALUQUER DE MOTES, J., GRACIA ALONSO, F. y MULLA CABRILLANA, G., “Alto de la Cruz, Cortes (Navarra). Campaña 1986”, *Trabajos de Arqueología navarra*, Pamplona, 1986.
- MARCO SIMÓN, F., “Estelas decoradas romanas en Navarra”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 1, Pamplona, 1979, pp. 205-250.
- MARTÍN DUQUE, Á. J., *Documentación medieval de Leire. Siglos IX-XII*, Institución Príncipe de Viana, Pamplona, 1983.
- MARTÍN, J. L., *Vino y cultura en la Edad Media*, UNED, Zamora, 2002.
- MARTÍNEZ ÁLAVA, C. J., *Ujué. La montaña sagrada*, Fundación para la Conservación del Patrimonio Histórico de Navarra, Pamplona, 2010.
- MARTÍNEZ ARNÁIZ, M., BARAJA RODRÍGUEZ, E. y MOLINERO HERNANDO, F., “Criterios de la Unesco para la declaración de regiones vitícolas como paisaje cultural: su aplicación al caso español”, *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 80, 2614, 2019, pp. 1-33.
<http://dx.doi.org/10.21138/bage.2614>
- MATEO PÉREZ, M. R., NUIN CABELLO, J. y DURÓ CAZORLA, A., “Nuevas instalaciones vitico-oleícolas de época romana en Navarra. Las villas de Mosquera I (Falces) y Egido (Cortes)”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 28, Pamplona, 2016, pp. 99-113.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á., “Catálogo de bronce romanos recuperados en el territorio de Navarra”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 23, Pamplona, 2011, pp. 31-42.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á., “Hallazgo de un ánfora vinaria en Cascante”, *Príncipe de Viana*, 23, Pamplona, 1962, pp. 417-418.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á., “La producción de vino en época romana a través de los hallazgos en territorio navarro”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 12, Pamplona, 1995-96, pp. 63-90.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á., “La villa romana de San Esteban de Falces (Navarra)”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 17 (Ejemplar dedicado a: M.^a Á. Mezquíriz Irujo), Pamplona, 2004, pp. 221-246.

- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á., “Los mosaicos de la villa romana de Liédena (Navarra)”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 17, Pamplona, 2004.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á., “Mosaico báquico hallado en Andelos”, *Revista de arqueología*, 77, Pamplona, 1987, pp. 59-61.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á., “Pavimentos decorados hallados en Andelos”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 17, Pamplona, 2004, pp. 385-401.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á., *Andelo. Ciudad romana*, Gobierno de Navarra, Institución Príncipe de Viana, Pamplona, 2009.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á., *La villa romana de Arellano*, Gobierno de Navarra, Institución Príncipe de Viana, Pamplona, 2003.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á. y UNZU URMENETA, M., “El proceso de vinificación en la villa romana de Arellano”, *Boletín Arkeolan*, 18 (Ejemplar dedicado a: Periferias: Estudios dedicados a J. Rodríguez Salís), Irún, 2016, pp. 61-70.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á. y UNZU URMENETA, M., “Hallazgo de una trvlla en Pompelo”, *Cuadernos de Arqueología de la Universidad de Navarra*, 18**, Pamplona, 2010, pp. 301-316.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M.^a Á. y UNZU URMENETA, M., *Arqueología en la catedral de Pamplona. El origen del culto cristiano*, Arzobispado de Pamplona, Pamplona, 2021.
- MIRANDA GARCÍA, F., “Producción y comercio del vino en la navarra Medieval”, *Vino y viñedo en la Europa medieval*, Asociación Cultural Pedro López de Corrella, Pamplona, 1996, pp. 55-74.
- MIRANDA GARCÍA, F. y JUSUÉ SIMONENA, C., “El vino (“libro” VII) en el *Regalo de la Vida Humana* de Juan de Vallés y otros tratados humanistas del siglo XVI”, *Regalo de la Vida Humana*, Transcripción del manuscrito y coordinación de estudios: F. Serrano Larráyo, Gobierno de Navarra, Österreichische Nationalbibliothek, Pamplona, 2008, pp. 245-260.
- NAVASCUÉS, J. de, “Descubrimiento de una bodega romana en el término de Funes (Navarra)”, *Príncipe de Viana*, 20, Pamplona, 1959, pp. 227-229.
- NUIN CABELLO, J. *et al.*, “Nuevos datos sobre el hábitat rural de época romana en Navarra: la villa de Los Olmos de Murillo el Cuende”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 23, Pamplona, 2011, pp. 119-140.
- NUIN CABELLO, J. y MATEO PÉREZ, M. R., “El yacimiento romano de Oioz (Urreñola, Navarra). Evolución y originalidad de un establecimiento destinado a la producción agrícola”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 27, Pamplona, 2015, pp. 109-134.
- OCETE C. A. *et al.*, “Usos medicinales tradicionales de la vid silvestre euroasiática en la Península Ibérica”, *Anales del Jardín Botánico de Madrid*, 77, Madrid, 2020, e102. <https://doi.org/10.3989/ajbm.2555>
- PÉREZ OLLO, F., *Ermitas de Navarra*, Caja de Ahorros de Navarra, Pamplona, 1983.
- PÉREZ SUESCUN, F. y RODRÍGUEZ LÓPEZ, M. V., “Aportaciones al estudio de los calendarios medievales navarros”, *Tercer Congreso General de Historia de Navarra. Área II, Corrientes artísticas*, Pamplona, 1994, pp. 2-16.
- RAMOS, M., “Arqueología en la Autovía del Camino”, *Trabajos de Arqueología navarra*, 21, Pamplona, 2009, Pamplona, pp. 19-25 y 92-104.

- RUIZ MONTEJO, I., “La vida campesina en el siglo XII a través de los calendarios agrícolas”, *Vida cotidiana en la España medieval*, Actas del VI Curso de Cultura Medieval (Aguilar de Campoo, 26-30 de septiembre, 1994), Polifemo, Madrid, 1998, pp. 107-123.
- SAULEDA PARÉS, J., *Historia del vino en Navarra*, Caja Navarra, Pamplona, 2000.
- SAULEDA PARÉS, J., *Vinos de Navarra*, Colección Temas de Navarra, 3, Gobierno de Navarra, Pamplona, 1991.
- SAULEDA PARÉS, J., *Viñas, Bodegas y Vinos de Navarra*, Caja de Ahorros Municipal de Pamplona, Pamplona, 1988.
- SERRANO LARRÁYOZ, F., “Prescripciones dietéticas para las élites rectoras del reino de Navarra durante la primera mitad del siglo XVI: los casos de Juan Rena y Juan de Alarcón”. *Dynamis* [online], vol. 34, n. 1, 2014, pp. 169-192.
<https://dx.doi.org/10.4321/S0211-95362014000100009>
- STEGMEIER, I., *Navarra. La cultura del vino*, Gobierno de Navarra, Pamplona, 2008.
- TARACENA, B. et al., “La villa romana de Liédena”, *Excavaciones en Navarra*, 2, Pamplona, 1956, pp. 43-106.
- TARACENA, B. y VÁZQUEZ DE PARGA, L., “Excavaciones en Navarra. III. Prospecciones en ‘El Castellar’ de Javier y ‘Los Casquilletos de San Juan’ de Gallipienzo”, *Príncipe de Viana*, 7, Pamplona, 1946, pp. 9-25.
- TARACENA, B. y VÁZQUEZ DE PARGA, L., “Excavaciones en Navarra. La villa romana del Ramalete, término de Tudela”, *Príncipe de Viana*, 10, Pamplona, 1949, pp. 9-46.
- TORRANO, T. y ACEREDA, M.^a I., “Léxico de la viticultura en Mañeru (Navarra)”, *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, 12, Pamplona, 1980, pp. 381-402.
- VALLÉS, J., *Regalo de la Vida Humana*, Transcripción del manuscrito y coordinación de estudios: F. Serrano Larráyo, Gobierno de Navarra, Österreichische Nationalbibliothek, Pamplona, 2008.
- VV. AA., *Guía de Arquitectura, Pamplona*, Colegio Oficial de Arquitectos Vasco-Navarro, Pamplona, 1994.
- VV. AA., *Santa María de Ujué*, M. R. Lazcano (coord.), Fundación para la Conservación del Patrimonio Histórico de Navarra, Pamplona, 2011.
- VV. AA. *El arte gótico en Navarra*, C. Fernández-Ladreda Aguadé (coord.), Departamento de Cultura, Deporte y Juventud, Gobierno de Navarra, Pamplona, 2015.
- VV. AA. *Una ventana al pasado. Viaje visual por la arqueología de Navarra*. I. Diéguez Uribeondo (coord.), Gobierno de Navarra, Departamento de Cultura y Deporte, Pamplona, 2021.
- VV. AA., *La portada de Santa María de Olite, de la vid a la piedra*, C. J. Martínez Álava (coord.), Gobierno de Navarra, Departamento de Cultura y Deporte, Pamplona, 2019.

Carmen Jusué Simonena es Doctora en Historia, por la Universidad de Navarra, cuenta además con un Máster en *Dirección y Gestión pública* y otro en *Calidad en la Gestión de Centros Universitarios*. Profesora Titular de Universidad acreditada por ANECA. Técnico Superior del Gobierno de Navarra, ha sido responsable de Bibliotecas y de Publicaciones en el mismo. Colaboradora habitual en las páginas de Cultura de *Diario de Navarra*. Ha formado parte del IX Consejo Navarro de Cultura; pertenece a la Cátedra de Arte y Patrimonio Navarro de la Universidad de Navarra; a ICOMOS, Consejo Internacional de Monumentos y Sitios; a la Sociedad de Estudios Históricos de Navarra y Vicepresidenta de la Fundación Arkeolan, entre otros organismos. Sus líneas de investigación se han centrado en Arqueología Medieval en Navarra, Etnografía y Camino de Santiago, que han dado lugar a la publicación de más de 140 artículos en ediciones periódicas y más de una docena de libros. Asimismo, ha participado en obras de varios volúmenes como *Gran Atlas de Navarra*, *La Catedral de Pamplona* o *Gran Enciclopedia Navarra*, de la que fue Redactora Jefe.

Bibliografía detallada:

<https://uned.academia.edu> > CarmenJusué

EDITA



Universidad
de Navarra

CÁTEDRA DE
PATRIMONIO Y
ARTE NAVARRO

PATROCINA

Gobierno
de Navarra



Nafarroako
Gobernua



9 788480 817479

