

# LA ELABORACION Y EL CONSUMO DEL VINO EN EL MONASTERIO DE GUADALUPE EN LA BAJA EDAD MEDIA

*M.<sup>a</sup> Filomena Cerro Herranz*  
*M.<sup>a</sup> de los Angeles Sánchez Rubio*

El binomio cereal-vid, tan característico de las economías mediterráneas, constituye en la Edad Media, el eje fundamental de la actividad agrícola. Si tantos y tan buenos estudios se han realizado sobre el cultivo de los cereales en la Edad Media, su expansión, logros técnicos, instrumentos y prácticas agrícolas, el viñedo ha quedado siempre relegado a un segundo lugar y pocas son las monografías existentes sobre este tema y en este marco temporal. Indudablemente, el cereal constituye el alimento esencial de los hombres medievales y esta primacía no puede en ningún momento ser discutida. El cultivo del viñedo cuenta con una serie de condicionantes importantes que dificultan su expansión a grandes áreas europeas. Sin embargo, donde el clima no impide su implantación —y aun a veces a pesar de éste encontramos viñedos en regiones que pueden ser consideradas excesivamente septentrionales—, su desarrollo es grande, motivado esencialmente por dos cuestiones:

— El papel que juega en la alimentación humana, cubriendo en parte una deficiente aportación calórica. Cuando en ocasiones los concejos regulan su cultivo y establecen la normativa conducente a su protección lo hacen pensando tanto en el viñedo-vino como un ingreso importante de algunos sectores de la población como un producto, con el cereal, de primera necesidad y esencial en el mantenimiento de ésta.

“...porque es muy grande provecho común de todo el pueblo, que cada uno gose de lo que labra e trabaja, especialmente de los frutos del pan e del vino, de que las gentes dan diesmo a Dios e a la iglesia, e todo el pueblo común se mantiene...”<sup>1</sup>.

La importancia concedida al viñedo es igualmente observable en los múltiples capítulos que su protección ocupa en las diversas ordenanzas municipales de nuestros concejos medievales. Su aislamiento, cercado, protección de ganados y hom-

<sup>1</sup> MORETA, S. y VACA, A.: «Los concejos urbanos, núcleos de señoríos corporativos conflictivos: Aproximación a las relaciones entre oligarquía urbana y campesinos en Zamora y su tierra (siglo XV)». *Agricultura y Sociedad*. Madrid. Núm. 23. Ministerio de Agricultura. S.G.T. Págs. 343-385. Pág. 380.

bres son puntos que se repiten una y otra vez con una redacción casi similar. Su aco-  
tamamiento en determinados momentos de su desarrollo vegetativo, alejamiento de col-  
menas, cazadores, perros, etc. inciden en la protección y mejora del producto. Esta  
preocupación se plasma igualmente en la figura creada en dichos concejos: el *guarda  
de las viñas* tiene a su cargo la vigilancia efectiva de las mismas y el poder para impon-  
ner las penas establecidas en las ordenanzas a hombres y ganados. Pagado por el  
concejo o por los propios propietarios de viñas, se centra su atención, esencialmente,  
en los períodos más críticos de este cultivo (desde San Juan de junio —en algunos  
casos desde que se realiza la poda— hasta que las viñas sean vendimiadas).

— En las capas más altas de la sociedad el viñedo-vino pasa de ser un simple  
componente de la alimentación (aquí más rica y variada) a convertirse en un elemento  
de prestigio. Como tierra propiamente dicha constituye uno de los exponentes del  
poder social y económico (y por consiguiente político) de la persona. Sin embargo,  
el viñedo-vino sobrepasa este mero carácter de tierra o propiedad para llegar a ser  
«un ornement nécessaire a toute existence de haut rang et par là-même l'une des  
expressions sensibles de toute dignité sociale»<sup>2</sup>. La posesión de viñedos y el consu-  
mo de vinos de gran calidad se convierten en un símbolo más de riqueza y poder.

La importancia que adquiere este cultivo se acentúa en el caso de las institucio-  
nes monásticas. Junto a su carácter de simple alimento, el vino cumple un doble pa-  
pel que es específico de estas instituciones: las prácticas litúrgicas exigen al monaste-  
rio contar con unas cantidades de vino, pero para satisfacer esta necesidad no son  
necesarias grandes cantidades que sí son imprescindibles para cubrir una de las fun-  
ciones esenciales de los monasterios: la hospitalidad. En muchas ocasiones, los pere-  
grinos reciben alimentos (entre los que se encuentra el vino) junto a vestido y calza-  
do. Cuanto mayor fuera la fuerza de atracción de un monasterio, mayores eran las  
cargas que este concepto suponía a la economía del mismo.

De ahí la preocupación constante de las comunidades monásticas por conseguir  
en su entorno físico propiedades destinadas a viñedo que cubran las necesidades men-  
cionadas. C. Royer<sup>3</sup> considera que esta preocupación, que mueve igualmente a la  
elaboración propia de los vinos, hará de la viticultura monástica una dedicación que  
puede considerarse ejemplar, utilizando los mejores métodos de cultivo y alcanzando  
un alto nivel de calidad. Esto es observable en la actualidad dado que, en muchos  
casos, algunas renombradas cosechas no son sino restos de abadías y monasterios  
desaparecidos.

En cualquier caso, ha de entenderse esta ejemplaridad en el cultivo de la vid  
y el proceso de elaboración de los vinos, en el sentido de que los monasterios van  
a contar con unos conocimientos teóricos y técnicos, si no superiores a los de otros  
señores, al menos con el mismo grado de elaboración y perfeccionamiento, aunque,  
por supuesto, muy por encima de aquellos con los que podía contar un pequeño agri-  
cultor cuyos únicos conocimientos eran los transmitidos por una tradición y unas  
costumbres.

<sup>2</sup> ROYER, C.: *Les Vignerons. Usages et mentalités des pays de vignobles*. París. Berger-Levrault.  
1980. Pág. 34.

<sup>3</sup> *Ibid.* Pág. 37-38.

## LA VID EN GUADALUPE

Configurado como el único gran monasterio de la Extremadura medieval, Guadalupe no constituye, en el sentido de lo ya dicho, una excepción. Alimentación, culto y hospitalidad son los tres grandes componentes que exigen al monasterio contar con un número importante de viñas así como con lo necesario para la elaboración de los vinos.

Clima y suelo, como condicionantes esenciales de este cultivo, influirán en la extensión de las viñas así como en la calidad de los caldos. En la actualidad, la comarca vitivinícola de Cañamero, que englobaría gran parte de las antiguas posesiones cercanas al monasterio, «se extienden por terrenos muy accidentados y fuertes pendientes que hacen muy difícil el laboreo»<sup>4</sup>. Ocupa terrenos muy antiguos, cuyos componentes litológicos principales son pizarras y cuarcitas cámbricas.

La gran mayoría de las viñas que poseía el monasterio deberían estar en su entorno más inmediato pues sólo así resulta rentable el transporte de la uva a los lagares del monasterio.

Cuando a finales del siglo XVIII, A. Ponz se dirige a Guadalupe desde Talavera de la Reina, menciona que «el monte a cuyo pie está situada la villa y el monasterio, tiene cultivo de olivos, sembrados, viñas, castañares, etc.»<sup>5</sup>. J.C. Vizuete<sup>6</sup> constata cómo entre 1392 y 1448, el monasterio adquiere a vecinos de Guadalupe 28 viñas y majuelos situados en su mayoría junto a otras que ya poseía el monasterio. A esto habría que sumar seis trueques de otras tantas viñas y doce donaciones. Por supuesto, sería necesario añadir a éstas las que ya poseía y las que con posterioridad adquiere en las inmediaciones de la Puebla y en los términos de Talavera y Trujillo, que es donde fundamentalmente se asientan las posesiones del monasterio.

Variando el calendario de una región a otra en función de clima y suelo, las actividades realizadas en el viñedo aparecen ligadas a las estaciones del año y al ciclo vegetativo de la planta.

Es esencialmente un cultivo que requiere una gran inversión de mano de obra, sin importantes gastos de equipamiento o animales de labor. Esto lleva a G. Duby a presentarnos este cultivo como un elemento importante de «democratización» de algunas áreas esencialmente vitícolas. El campesino sólo precisaba de sus propias manos para realizar las tareas exigidas por la planta y esto conlleva una independencia importante.

«El desarrollo de los viñedos revalorizó así los trabajos manuales en las regiones que se beneficiaron de él, y ofreció trabajo a los braceros, y a todos los campesinos desprovistos de un tiro que se veían relegados a tareas secundarias por el perfeccionamiento de los instrumentos aratorios»<sup>7</sup>. El carácter de cultivo «social» (tal co-

<sup>4</sup> *Catastro vitícola y vinícola. 10. Cáceres. Año 1980.* Ministerio de Agricultura. Madrid. 1981. Pág. 15.

<sup>5</sup> PONZ, A.: *Viaje de España.* Madrid. Aguilar. 1947. Págs. 605-606.

<sup>6</sup> VIZUETE MENDOZA, J.C.: *Santa María de Guadalupe: De Priorato a monasterio jerónimo. 1340-1450.* Tesis doctoral inédita. Madrid 1984. Pág. 297.

<sup>7</sup> DUBY, G.: *Economía rural y vida campesina en el Occidente Medieval.* Barcelona. Ed. Península. 1968. Pág. 187.

mo lo entendemos hoy) dió a las regiones cuya economía se basaba en la vid, unas características peculiares y diferenciadas de aquellas en que el cereal o la ganadería eran el centro de la economía.

Las actividades exigidas por este cultivo cubren la mayor parte del año, bien actuando sobre la propia tierra o en actividades marginales relacionadas directa o indirectamente con el cultivo en sí o con el proceso de elaboración del vino.

M.<sup>a</sup> J. Suarez Alvarez<sup>8</sup>, al analizar el sector vitícola de la villa de Talavera y su tierra, muestra algo que puede ser general al recorrer las fuentes que tratan sobre el período medieval y las cuestiones agrarias: si la documentación sobre el viñedo es escasa, más aún lo es aquella en que se especifiquen las diferentes labores que requería la vid. Utilizando contratos de arrendamiento, en los que los dueños muestran un interés especial por que sus viñas reciban el mejor tratamiento para lo cual especificaban aquellas labores que el arrendamiento estaba obligado a realizar en la vid, podemos deducir los sucesivos pasos que a lo largo del año realizaba el viticultor. Así, los arrendatarios aceptaban la exigencia de «que la pode e caue e vine a fecho lo espeso, e lo ralo que lo are de dos rejas e acogonbre vna vez de açada e eche cada año dos açadones de mugrones e dos çepas de cabeça, e que estas lauores faré con tiempo e con sazón, so pena que pierda el esquilmo de lo que non labrare o non fiziere qualquier de las dichas cosas»<sup>9</sup>.

Estas labores serán esencialmente tanto para la pervivencia de la planta como para la obtención de un producto de buena calidad. Guadalupe cubre estos trabajos generalmente con gente «asoldada». Cincuenta personas reciben un salario (900 mrs. anuales) durante todo el año por el cuidado de las viñas<sup>10</sup>. Sin embargo, la gran exigencia de mano de obra que, ya mencionamos, exige este cultivo, así como la dispersión y características topográficas en que se inscribirían los viñedos del monasterio, llevan a la necesidad de contratar durante determinados momentos del año mayor cantidad de personas con un cierto grado de especialización. 500 peones cavarán la tierra y, en el tiempo de la poda, 600 podadores y 200 sarmenteras<sup>11</sup> realizarán estas funciones en las diversas viñas del monasterio. Por último, en el momento cumbre del año en este cultivo, durante la vendimia —resumen de todo un año de trabajo— el monasterio utiliza, junto a sus 50 trabajadores asalariados, 25 vendimiadores y 500 vendimiadoras<sup>12</sup> a jornal. Número que puede ser similar a las 630 mujeres a jornal necesarias para la recolección de la aceituna pero que en este caso se produce en un único momento, no habiendo sido necesarias grandes inversiones en mano de obra a lo largo del año. Es de destacar en los datos sobre ambos cultivos (vid-olivo), la gran fuerza que toma el trabajo de la mujer, al menos en el aspecto cuantitativo, en las tareas recolectoras —no así en aquellas funciones que precisan un grado más alto de especialización (cavadores, podadores).

<sup>8</sup> SUAREZ ALVAREZ, M.<sup>a</sup> J.: *La villa de Talavera y su tierra en la Edad Media*. Univ. de Oviedo. Dip. Prov. de Toledo. Oviedo 1982. Pág. 365.

<sup>9</sup> *Ibid.* Pág. 365.

<sup>10</sup> A.M.G. Códice n.<sup>o</sup> 213. Sin foliar.

<sup>11</sup> *Ibid.*

<sup>12</sup> *Ibid.*

Recogidos los gastos que esta mano de obra supone al monasterio, el mayordomo —administrador de los bienes de la comunidad— especifica en el capítulo de gastos de las viñas:

Sueltos - 50 todo el año =	45.000 mrs.
Viñadores - 25 a 100 mrs. =	2.500 mrs.
Vendimiaderas - 500 a 4 mrs. =	2.000 mrs.
Cavadores - 500 a 6 mrs. =	3.000 mrs.
Podadores - 600 a 11 mrs. =	6.600 mrs.
Sarmentaderas - 200 a 4 mrs. =	800 mrs. <sup>13</sup> .

Ha de señalarse que, mientras los sueldos referidos a los 50 «asoldados» del monasterio lo son de todo el año, los apuntados en los demás apartados corresponden al sueldo percibido por las jornadas que realizan su trabajo.

El documento sobre el que centraremos nuestro estudio<sup>14</sup> se refiere esencialmente a todo lo relacionado con la bodega del monasterio. Sin embargo, en ésta encontramos una serie de elementos y útiles imprescindibles en la vendimia.

- *cobijas* para 100 acemileros (25 componían la «plantilla» fija del monasterio).
- 155 *cestos* para vendimiar
- 66 *corvillos* para vendimiar

Otra serie de elementos nos hablan no ya de la vendimia en sí sino de lo que los hombres que participaban en ésta exigían al monasterio:

«...quatro pares de manteles grandes para el tiempo de las vendimias...  
Barriles para dar a los hombres que van al campo ay treynta...  
...tres calderos de cobre para guisar de comer a los hombres que andan en las vendimias...»<sup>15</sup>.

El monasterio ha de proveer de comida a los jornaleros que participan en la vendimia, dándoles el bodeguero «algo de consuelo» para almorzar. Igual trato han de recibir los 9 o 10 acemileros que transportan la uva al monasterio o a las caserías de éste: «A la tarde les has de dar de merendar y a la noche algún vino que lleven para su casa. En la mañana les has de dar vino para almorzar»<sup>16</sup>.

Realizada entre finales de septiembre y fines del mes de octubre, la vendimia exige del monasterio, y en especial del bodeguero y de los otros oficios que con él están relacionados, una gran actividad previa que ponga a punto todo lo necesario tanto para la propia vendimia como para el posterior proceso de elaboración de los vinos.

Las cubas han de estar reparadas y —junto con las tinajas— sufrir una profunda limpieza; «...mas de trezientos escobones...para lavar las cubas...» se encuentran

<sup>13</sup> Ibid.

<sup>14</sup> A.M.G. Legajo nº 43 - 3ª Carpeta.

<sup>15</sup> Ibid. fol. 3r.

<sup>16</sup> Palabras que vuelven a poner de manifiesto tanto la importancia del vino en la alimentación como su utilización en los pagos en especie.

en la bodega a disposición del bodeguero y de los 5 mozos que permanentemente trabajan en las bodegas <sup>17</sup>.

Existe toda una serie de oficios auxiliares que son necesarios e imprescindibles en las actividades vitivinícolas. El viticultor, en este caso el monasterio, necesita una serie de útiles para el cultivo y conservación de la viña junto con personas que le ayuden en la transformación del producto obtenido.

En este caso, el monasterio cuenta con sus propios artesanos cubriéndose en él mismo todo el proceso productivo e incluso el de consumo del vino obtenido.

Cestos y cubas salen del propio monasterio y el vino es preferentemente consumido por los monjes, las personas al servicio del monasterio y las exigencias que los hospitales y peregrinos comportan.

Elemento esencial dentro de las actividades directamente relacionadas con el proceso de vinificación, el *cupero* o *tonelero* se constituye en un artesano altamente especializado e imprescindible.

En el inventario realizado, sorprende la gran diversidad de herramientas y materiales utilizados en este oficio; sierras, segures, escoplos, limas, martillos, tenazas, mazos, etc., junto a escuadras y compases nos hablan de un trabajo complicado y laborioso.

De los mismos útiles empleados se desprende que sigue todo el proceso incluso desde la obtención de la propia materia prima

«...una alcuza de azeite de cobre con que lievan al castannar o a cortar madera...» <sup>18</sup>.

«...cinco varas con sus hierros para mondar los álamos...» <sup>19</sup>.

Es de destacar en este sentido la utilización de maderas procedentes de la vegetación autóctona; lógicamente, ésto ha de entenderse en un doble sentido de uso de unos recursos propios y de una economía característica de autosubsistencia agravada por una situación de aislamiento (aunque pudiera deducirse lo contrario por la cantidad y variedad de alimentos de otros lugares que son consumidos en el monasterio) <sup>20</sup>.

Los robles de las zonas montanas y álamos y loros de las riberas son las maderas principalmente utilizadas por el cupero

«...trezientas tablas de roble...

...y de loro más de quatroçientas...» <sup>21</sup>.

«...trezientos arcos de roble y ochenta de alamo...» <sup>22</sup>.

Resultado de su trabajo han de ser las 179 cubas que se encuentran en las bodegas del monasterio en el momento del inventario, cubas que han de suponerse en perfecto estado de conservación —responsabilidad que recae en el cupero.

<sup>17</sup> Ibid.

<sup>18</sup> A.M.G. Legajo n.º 43 - 3.ª Carpeta. fol. 6v.

<sup>19</sup> Ibid. fol. 5v.

<sup>20</sup> Fundamentalmente pescados ante la exigencia que la vigilia impone.

<sup>21</sup> Ibid. fol. 3r.

<sup>22</sup> Ibid. fol. 6v.

Ni en éste ni en el caso del odrero se especifica si se trata de asalariados o personas contratadas temporalmente (otro documento incluye al odrero<sup>23</sup> entre los 5 mozos que permanentemente trabajan en las bodegas). Es de suponer que, dadas las características de sus trabajos y la necesidad constante que de ellos tendrían las bodegas, estamos ante trabajadores con una dedicación permanente.

A la luz de la información que ofrece el documento, podría entenderse que el *odrero* es un oficio menor —aunque igualmente especializado— con respecto al de cubero. El proceso de elaboración, fermentación y conservación del vino se va a realizar fundamentalmente a partir de la utilización de cubas y tinajas, lo que explicaría las menores necesidades que del trabajo del odrero se tiene, todo ello a pesar de reseñarse en el inventario una partida de materiales y herramientas, reducidas en número pero imprescindibles para el desarrollo de su actividad así como para la conservación de los 260 cueros mayores que se encuentran en la bodega.

Posiblemente el oficio más importante dentro del proceso de elaboración y conservación del vino sea el de *bodeguero*, cuya misión es supervisar todos los pasos que, a partir de la vendimia, se realizan en la bodega así como controlar posteriormente la distribución y consumo del vino.

## LA ELABORACION DEL VINO EN GUADALUPE

Una vez recogida la uva en los distintos viñedos que el monasterio tenía, tanto en el término de la Puebla como en algunas de sus caserías —véanse las de Madrigalejo y el Rincón—, se procedía a elaborar el vino.

El proceso de conversión de la uva en vino había requerido, desde la Antigüedad y a lo largo de toda la Edad Media, numerosos cuidados y atenciones que ocasionaron la aparición de una serie de oficios especializados en tales labores. Del mismo modo, y dada la trascendencia y el significado religioso que este producto había adquirido, se fue generando un progresivo interés por la obtención de caldos de calidad. En este sentido y como anteriormente hemos mencionado, hay que recordar como en el Medievo el vino, además de tener un papel muy significativo como parte integrante de los ritos litúrgicos, se convirtió, en cierta medida por las necesidades alimenticias, en la bebida de mayor consumo particularmente entre las clases más notables de la sociedad.

El Monasterio de Santa María de Guadalupe fue un modelo de rigurosidad en la obtención de sus vinos. Y ejemplo de ello fue su interés por mantener a un grupo de hombres, bastante numeroso, dedicados exclusivamente a las tareas vitivinícolas, así como dedicar una parte importante de algunos de sus escritos y memoriales a describir toda una normativa sobre las distintas tareas y fases que se debían seguir para la elaboración y conservación de los caldos.

Dentro de esta misma línea y como una muestra más de su preocupación por el producto, los frailes realizaron en 1499 el inventario ya descrito, que contenía ade-

<sup>23</sup> A.M.G. Códice n° 213. Sin foliar.

más de una lista con todos los enseres y aparejos existentes en las bodegas monásticas, una contabilidad del gasto anual de vino consumido en sus dependencias y también una relación de las cantidades que había entonces.

Estos documentos han sido importantes para conocer en profundidad los medios técnicos y los procesos que se seguían para elaborar y conservar tan preciado líquido a la vez que para saber cuál era el destino que al mismo se le daba.

En primer lugar se llevaba a cabo el traslado de la uva a los lagares que el monasterio poseía tanto dentro de su propio recinto como en las caserías, granjas éstas que por encontrarse lejos del santuario tenían que contar con esos espacios para evitar que la uva se estropeará, pues como bien dice Herrera en su tratado sobre la agricultura, no se debía trasladar la uva en un recorrido largo ya que se desperdiciaba mucho mosto<sup>24</sup>. Sobre ello los frailes son claros cuando hablan de dichas caserías, diciendo de las mismas que «...están lejos de Guadalupe...»<sup>25</sup>.

No obstante, antes de comenzar a pisar la uva y en definitiva a elaborar el vino, era imprescindible realizar la limpieza de los recipientes que se iban a utilizar en el proceso, incluyendo las cubas y las tinajas donde posteriormente se almacenarían los vinos puesto que la limpieza era en palabras del propio Herrera «...una de las principales cosas que se requieren en el vino...»<sup>26</sup>.

Para llevar a cabo estas labores, el monasterio tenía diversos utensilios sobre los cuales el Inventario especifica cuáles eran sus características y funciones. Según el mismo, las operaciones que se realizaban eran las siguientes:

Un primer paso era el lavado de recipientes y enseres, para lo cual se contaba con estos útiles: los *capotejos*, las *tablillas* y los *escobones de arcayhan*, relacionándose estos dos últimos únicamente con el lavado de las cubas. Según el Inventario en las bodegas se contabilizan un total de 8 capotejos, 32 tablillas y 300 escobones, de los que se especifican que «...trahense del Rincon, han se de cortar en menguante para ser buenos...»<sup>27</sup>.

A continuación se realizaba la operación de *enjugar* las cubas y las tinajas, para lo cual existían 7 *garavatos* y 12 *enjugadores*<sup>28</sup>.

Ambas tareas, lavado y enjugado, se llevaban a cabo en las propias bodegas ya que las mismas contaban para ello de amplios espacios.

Siguiendo con el proceso de elaboración del vino, primeramente se efectuaba una selección de los distintos tipos de uvas con el fin de obtener caldos de diversas calidades. Esta labor era llevada a cabo por el bodeguero como máximo responsable y conocedor del oficio. Tras ello se procedía a desgranar la uva y echarla en los lagares para pisar. En esta labor de conversión de la uva en mosto, eran necesarios una serie de útiles que el Inventario concreta en los siguientes: 30 pares de zapatos de

<sup>24</sup> HERRERA, A. de: *Agricultura General*. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1981. Sobre este respecto dice lo siguiente: «...se debe tener una casa en la viña para preparar allí mismo el vino...porque si está más lejos de una legua se desperdicia mucho mosto...». Pág. 129.

<sup>25</sup> A.M.G. Códice n.º 99. fol. 233.

<sup>26</sup> HERRERA, A. de. *Ibid.* Pág. 129.

<sup>27</sup> A.M.G. Legajo n.º 43 - 3.ª Carpeta. fol. 1v.

<sup>28</sup> *Ibid.* fol. 1v.



esparto<sup>29</sup>, 96 dediles para desgranar<sup>30</sup>, 2 azadas<sup>31</sup> y 12 palas para «...el lagar y lagaretas...»<sup>32</sup>.

Una vez obtenido el mosto, éste se trasladaba a las bodegas donde tendría lugar la fermentación y envejecimiento de los vinos.

«...sí a una buena vendimia sucede una buena bodega, muy pocas veces se hará mal vino y si mala bodega, las mas veces se dañará...»<sup>33</sup>.

Para estos procesos los frailes poseían varias bodegas, tanto dentro del recinto monástico como en la Puebla. Así algunos documentos hablan de la «bodega nueva»<sup>34</sup>, la «bodega del callejón»<sup>35</sup>, la «bodega grande»<sup>36</sup>..., lugares éstos que nos permiten hacer una idea de las cantidades de vino que se debieron acumular.

En el oficio de la bodega, y según el Códice 213, se encontraba un fraile al frente ayudado por otro que tenían a su cargo cinco mozos, los cuales se encargaban de realizar distintas tareas como el lavado, el trasiego, etc. El fraile encargado debía llevar al mismo tiempo la supervisión de todos los trabajos y la anotación de todos aquellos datos que hicieran referencia tanto a los gastos que se ocasionaban como al consumo de vinos.

¿Cómo eran las bodegas del Monasterio?

En los documentos que hemos consultado no se mencionan características especiales, ni aparecen datos que nos hayan permitido describir tales construcciones. Sin embargo, gracias a las noticias aportadas por algunos viajeros durante sus estancias en el satuario, podemos saber que en el mismo existían al menos tres bodegas:

- «...primeramente nos llevaron a una inmensa bodega cavada en el monte, donde vimos ingentes cubas y tinajas llenas de vino y luego a otras dos que no eran menos grandes...»<sup>37</sup>.
- «...El Monasterio posee hermosas cuevas donde guardan el vino...»<sup>38</sup>.

Este tipo de bodegas descritas eran según Herrera las llamadas «soterrañas» y estaban consideradas como las mejores por ser las que «...en verano tienen el vino muy frío y en invierno están calientes...»<sup>39</sup>.

Por su parte los frailes, utilizaron en estos recintos como recipientes para almacenar sus vinos las tinajas y las cubas. Ambas clases de vasijas se repartían por las distintas estancias, existiendo incluso menciones sobre unas bodegas destinadas a albergar tinajas y otras a cubas<sup>40</sup>.

<sup>29</sup> Ibid. fol. 5r.

<sup>30</sup> Ibid. fol. 5r.

<sup>31</sup> Ibid. fol. 5v.

<sup>32</sup> Ibid. fol. 6r.

<sup>33</sup> HERRERA, A. de. Ibid. Pág. 130.

<sup>34</sup> A.M.G. Legajo n.º 43 - 3ª Carpeta. fol. 1r.

<sup>35</sup> A.M.G. Códice n.º 99. fol. 233.

<sup>36</sup> A.M.G. Legajo n.º 43 - 3ª Carpeta. fol. 1r.

<sup>37</sup> MÚNZER, J.: *Viaje por España y Portugal en los años 1494 y 1495*. Madrid. 1924. Pág. 146.

<sup>38</sup> DAVILLIER, Ch.: *Viaje por España*. Madrid. 1984. Tomo II. Pág. 86.

<sup>39</sup> HERRERA, A.: de Ibid. Pág. 130.

<sup>40</sup> DAVILLIER, Ch.: Ibid. Pag. 86.

Del mismo modo y dentro ya de la fase de almacenamiento y conservación de los caldos, hemos podido determinar, a través del Inventario, por un lado qué clases de vinos se producían, contabilizar el total de recipientes que tenían para almacenarlos y las vasijas en las que se trasladaban los mismos para su consumo y por otro lado toda una serie de instrumentos propios para la conservación de los vinos.

En primer lugar la catalogación del vino según las clases era la siguiente: vino tinto de los frailes, vino tinto, para raciones, vino claro, vino blanco de comunidad, vino de compañía, vino de San Martín y vinagre. Estas variedades parece ser que tenían su fundamento en los distintos destinos que tenían unos y otros, como así se demuestra en los casos en los que se detallan quienes eran sus consumidores.

Por otra parte y dentro de esta variedad, el centro establecía una clara distinción entre el vino que almacenaban en las cubas y el que echaban en las tinajas, de tal forma que cuando hacen referencia al número de tinajas existentes, concretan de ellas que eran «...para el vino blanco sin cocer...»<sup>41</sup>, «...para hacer vino blanco de comunidad...»<sup>42</sup> o para el vinagre. Por su parte, cuando se mencionan las cubas señalan que son «...para el vino tinto de los frailes...»<sup>43</sup>, «...para el vino tinto de raciones...»<sup>44</sup>, o para «...el vino de Sant Martin...»<sup>45</sup>. Esta distinción podría estar en función de las calidades de los caldos, conteniendo las cubas los vinos más olorosos y mejores; ello se confirmaría por el hecho de que el vino que tomaban los frailes —que al parecer era el mejor— estuviera en cubas.

Desde un punto de vista cuantitativo, se han contabilizado un total de 75 tinajas de las cuales 70 estaban llenas mientras que el resto se encontraban vacías. Respecto a las cubas, aparecen un total de 179, si bien de ellas sólo estaban ocupadas 40. De éstas, 28 eran cubas mayores, 4 medianas y 8 eran cubetas.

Además de todos estos recipientes existían en las bodegas una serie de instrumentos que se utilizaban en las distintas operaciones de fermentación y mantenimiento. En este sentido, una de las primeras labores que se efectuaban era la de cocer el vino, acto que se podía realizar según Herrera echando al mosto las cascás o no<sup>46</sup>. En el caso del monasterio, existían un total de 64 tinajas en las que se depositaba el vino claro que no se tenía que cocer<sup>47</sup> y el resto parece ser que se cocía con las cascás, como así se menciona cuando enumeran los calderos de cobres necesarios «...para echar el vino y las cascás en las cubas...»<sup>48</sup>. En esta operación se usaban los *mece-deros*, de los que dicen tenían «...para mecer las cubas cuando cuecen con las cascás...»<sup>49</sup> y que alcanzaban la cifra de 150. Este elevado número posiblemente respondía al empleo de uno distinto para cada tipo de vino, hecho que hemos confirmado al observar que entre las recomendaciones que hace Herrera dice lo siguiente: «...cuando hay que mecer el vino que los mecedores sean distintos...»<sup>50</sup>.

<sup>41</sup> A.M.G. Legajo n.º 43 - 3.ª Carpeta. fol. 1r.

<sup>42</sup> Ibid. fol. 1r.

<sup>43</sup> Ibid. fol. 1r.

<sup>44</sup> Ibid. fol. 1r.

<sup>45</sup> Ibid. fol. 1v.

<sup>46</sup> HERRERA, A. de. Ibid. Pág. 129.

<sup>47</sup> A.M.G. Legajo n.º 43 -3.ª Carpeta. fol. 1v.

<sup>48</sup> Ibid. fol. 3v.

<sup>49</sup> Ibid. fol. 6r.

<sup>50</sup> HERRERA, A. de.: Ibid. Pág. 131.

Otro procedimiento que se le hacía a los vinos era *espumarlos*, es decir, tamizarlos y quitarles todas las impurezas que caían en los recipientes donde se almacenaban. Tal labor se efectuaba con *cedazos* en el caso de las tinajas y con *cestillos* en el caso de las cubas. De ambos tipos de instrumentos se han contabilizado en las bodegas monásticas 3 y 2 respectivamente.

Una tercera operación tenía como objetivo el aclarado de los caldos, si bien la misma no se realizaba con todos los vinos puesto que su fin no era otro que el de obtener una mayor cantidad disminuyendo, eso sí, la calidad. En el Inventario sólo se menciona en este caso un cántaro que servía «...para echar los asientos a aclarar...»<sup>51</sup>, sin especificar los litros o arrobas que se utilizaban para ello.

Por último, y una vez que el vino estaba en perfectas condiciones para ser consumido, éste ya se podía *trasegar* y servir. Al respecto hemos de decir que todas las vasijas utilizadas en las bodegas para medir o trasladar los caldos eran de cobre. Además existían una serie de recipientes de cuero como eran los botejones, botas y botejones.

Entre las primeras se destacan numéricamente los jarros de un *azumbre* de los que había 4, 5 *cañadas* y 4 medias arrobas; les siguen 3 jarros de tres *cuartillos* y un jarro de medio azumbre. Por su parte y en cuanto a los recipientes donde se servía el vino, constan en el Inventario 19 jarros de los que se especifican cuáles eran sus destinos: para la hospedería, para la enfermería, para los huéspedes...etc. Además existen 10 cántaros, 10 *envasadores*, 1 embudo, 4 tazas y 25 calderos.

En resumen pues, y tras haber descrito los elementos que conformaban las bodegas del monasterio, podemos concluir que los frailes del mismo además de contar con todo tipo de medios, materiales y técnicos, para elaborar y cuidar sus vinos, tenían un número suficiente de bodegas para almacenar grandes cantidades de vino tanto para abastecerse como para atender de igual manera las numerosas necesidades que como entidad religiosa tenía contraídas.

## EL CONSUMO DE VINO EN EL MONASTERIO DE GUADALUPE

Uno de los aspectos más significativos del Inventario de 1499 es el apartado que se dedica en el mismo a contabilizar el gasto anual de vinos en las distintas dependencias monásticas.

En líneas generales, se trataba con ello de calcular el gasto medio de cada año, incluyendo en este concepto el vino que se repartía a los peregrinos, los pobres, etc., así como el que se enviaba a las caserías, tales como Madrigalejo, El Rincón y Bringuilla.

El método que utilizaban los frailes para obtener esas cifras se basaba en apuntar la cantidad de vino que diaria, semanal o mensualmente se consumía en cada una de las oficinas monásticas, si bien en muchos los cálculos se hacían por grupos de oficios. El año era contabilizado con 366 días y las medidas utilizadas para efec-

<sup>51</sup> A.M.G. Legajo nº 43 - 3ª Carpeta. fol. 1v.

tuar dichos cálculos fueron la arroba y el azumbre, siendo la primera la más generalizada.

A partir de esta contabilidad sobre el gasto anual de vino, nos pareció interesante tratar de conocer cual había sido el consumo realizado por persona y día en el monasterio y al mismo tiempo comprobar si este consumo era más o menos igual entre todos los dependientes y trabajadores del centro. Sin embargo, nos encontramos un primer obstáculo al observar que el número de personas que trabajaban en cada oficina o dependencia monástica no aparecía en todos los casos, así únicamente en cuatro de los diecisiete apartados de que consta el Inventario se menciona su número y ellos eran los dos casados, el pintor, veinte hombres entre caseros y molineros y quince personas del grupo de casados, carniceros, oficiales, tejedores, zapateros, herreros y pellejeros. Este hecho pues, nos impedía averiguar de manera global cual era el consumo de cada persona; así pues sólo pudimos constatar, a modo de referencia, los casos ya citados y cuyos resultados fueron los siguientes:

• Los dos casados.....	1 litro por persona/día
• Los caseros y molineros.....	1,6 litro por persona/día
• Los casados, oficiales, tejedores, carniceros, herreros, zapateros y pellejeros .....	1 litro por persona/día
• El pintor.....	4 <sup>52</sup> litro por persona/día

Como puede observarse, el resultado es bastante significativo, ya que en tres de los cuatro casos se consumía entre 1 y 1,6 litros, lo cual permite darnos una idea de las cantidades que de ordinario podían ingerir los dependientes y trabajadores del monasterio, pudiéndose hacer extensivas las mismas a aquellos apartados en los que también figuran ese tipo de empleados tales como porteros, gallineros, curtidores, etc. Estas cifras de consumo diario nos parecen cuando menos suficientes si se tiene en cuenta la importancia adquirida por el vino en la alimentación medieval, como uno de los productos básicos y de mayor prestigio. Si bien hay que tener presente que dicho consumo estaría supeditado a las distintas épocas del año —véanse los periodos de abstinencia, las Pascuas...— por lo que en realidad el consumo estaría menos equilibrado.

En segundo lugar, parece ser que los contables monásticos se mostraron mucho más explícitos a la hora de detallar las cifras totales de arrobas consumidas diariamente en cada una de las dependencias, de tal manera que con la excepción de las granjas y el molino, lugares estos donde realmente no podían concretar el gasto de cada día ya que el mismo podía fluctuar según las épocas, para el resto de los casos establecen una cantidad fija. En este sentido y para apreciar mejor las cantidades que eran asignadas a cada grupo, hemos creído conveniente transformar las arrobas en litros<sup>53</sup> para con ello comprobar, ya en cifras actualizadas, hacia donde se canalizaban las mayores partidas de vino y establecer de esta manera un orden de con-

<sup>52</sup> El cálculo se ha efectuado pasando los azumbres a cuartillos y éstos a litros, sobre la equivalencia de 1 cuartillo = 0,504 litros, después de lo cual se ha multiplicado por 51 según se ha tomado de la obra de A.S. Rodrigo en sus *Nociones y Tablas de Aritmética*.

<sup>53</sup> Hemos tomado la equivalencia de 1 arroba = 11,5 litros.

sumo que aunque no guarda relación con el número de personas por oficios, puede ser orientativo si tenemos en cuenta las características de cada una de las dependencias a las que se otorgaba tales cantidades (VER CUADRO I).

Así pues, y atendiendo a los resultados obtenidos y a modo de recapitulación, podemos fijar como los lugares de mayor consumo los siguientes:

En primer lugar la gente común de compañía. Dentro de este grupo se encontraban los trabajadores, sirvientes y en general todos aquellos que dependían del monasterio sin tener unas ocupaciones determinadas. En este apartado se consumían un total de 168.360 litros.

En segundo lugar, aparecen las granjas de El Rincón y Madrigalejo, lugares ambos donde los frailes tenían bastantes dependientes y jornaleros para atender los cultivos de cereales y viñedos, si bien el número de ellos variaba según fuera la temporada. En ellas se gastaba un total de 46.000 litros.

El hospital figura a continuación con 42.090 litros. Los motivos de este elevado consumo hay que buscarlos en la afluencia masiva de peregrinos, pobres, enfermos, etc., de que fue objeto el santuario, hecho que debió provocar una cierta concentración humana en dicha estancia.

Un cuarto puesto lo ocupan los frailes cuyo gasto ascendía a 35.776,5 litros. Esta cifra no debe parecer excesiva si se piensa en que hacia 1520 el número de frailes estaba sobre los 120 y en 20 años (1499-1520), probablemente no debió variar mucho. Según estas cifras se puede calcular aproximadamente el consumo diario de un fraile en algo menos de un litro.

A continuación le siguen los siguientes grupos:

- Clérigos y donatos con 25.254 litros.
- Un bloque formado por casados, oficiales, tejedores, carniceros, zapateros, herreros y pellejeros. Aplicando a estos dependientes la media de consumo diario obtenida de los apartados donde figuraban las personas que lo formaban, hemos obtenido un total de 30 miembros.
- Un último lugar, atendiendo a la importancia en el consumo lo ocupa la casearía que tenía el monasterio en Bringuilla, donde poseía bastantes tierras de cereal y es lógico pensar por ello que los frailes tuvieran allí suficiente personal para trabajarlas. Su gasto ascendía a 13.800 litros.

En definitiva, los frailes terminan su inventario haciendo un cálculo global de las cantidades de vino que se necesitaban para consumir en el monasterio y en sus dependencias cada año, cifra que ellos fijan en 10.000 arrobas de vino puro, el cual tras un proceso de aclarado se convertiría en unas 33.000 arrobas, cantidad ésta que se aproxima bastante a la cantidad real consumida en 1499 y que se elevaba a 34.697 arrobas (399.021 litros).

CUADRO I  
GASTOS DE VINO EN EL AÑO 1499

Destinatarios	Arrobas/día	Litros/día	Arrobas/año	Litros/año
La gente común de compañía.....	40	460	14.640 <sup>1</sup>	168.360
El Rincón y Madrigalejo.....	—	—	4.000	46.000
El hospital.....	10	115	3.660	42.090
Los frailes.....	8,5	97,7	3.111	35.776,5
Los clérigos y donatos.....	6	69	2.196	25.254
Los donatos, porteros, gallineros, curtidores, carpinteros y el casero de la acemilería	4	46	1.464 <sup>2</sup>	16.836
Bringilla.....	—	—	1.200	13.800
Los caseros y molineros (son 20).....	2,9	33,35	960	11.040
La cocina mayor.....	2	23	732	8.418
El horno.....	2	23	732	8.418
La cocina de compañía.....	1,5	17,25	549	6.313,5
Los casados, oficiales, tejedores, carniceros, zapateros, herreros y pellejeros (son 15)..	1,33	15,29	450	5.175
La puerta y la hospedería.....	1	11,50	366	4.209
Los bodegueros.....	1	11,50	366	4.209
El molino de ?.....	—	—	150	1.725
El pintor.....	—	4	61,5	707
Dos casados.....	—	—	60	690
Los maestros albañiles.....	?	?	?	?
Totales.....	80,40	924,64	34.697,5	399.021

<sup>1</sup> En el documento 14.340.

<sup>2</sup> En el documento 2.404.

## VOCABULARIO

- Alcuza*: vasija, generalmente de hojalata y de forma cónica, en que se tiene el aceite para el uso diario.
- Alesna*: Lezna. Instrumento que se compone de un hierrecillo con punta muy sutil y un mango de madera y del cual usan los zapateros y otros artesanos para agujerear, coser y respuntar.
- Angarillas*: Aguaderas. Estructura de madera que sirve para llevar cargas a lomo.
- Artesa*: cajón cuadrilongo, por lo común de madera, que por sus cuatro lados va angostando hacia el fondo.
- Azuela*: herramienta compuesta de una plancha de hierro acerada y cortante con un mango corto de madera.
- Azumbre*: medida de capacidad para líquidos equivalente a cuatro cuartillos.
- Barrena*: herramienta para taladrar.
- Botador*: instrumento de hierro a modo de cincel sin afilar, para arrancar clavos o embutir sus cabezas.
- Botana*: remiendo que se pone en los agujeros de los odres para que no se salga el líquido.
- Buzón*: tapón de cualquier agujero para dar entrada o salida al agua u otro líquido.
- Canilla*: grifo o espita que se pone en la parte inferior de la cuba o tinaja.
- Cañada*: en algunas partes, medida de capacidad para el vino.
- Cedazo*: instrumento compuesto de un trozo de tela metálica o de cerdas, montada en un aro.
- Cobija*: manta.
- Codal*: cada uno de los dos travesaños en que se asegura la hoja de la sierra.
- Corvillo*: cuchillo para podar.
- Cuartillo*: medida de capacidad para líquidos que es la cuarta parte de un azumbre.
- Dedil*: cada una de las fundas de cuero o de otra materia que se ponen en los dedos para que no se lastimen o manchen en ciertos trabajos.
- Enjugador*: utensilio que sirve para quitar la humedad.
- Envasador*: embudo grande.
- Escofina*: herramienta a modo de lima de dientes gruesos y triangulares muy usada para debastar y ajustar.
- Escoplo*: herramienta de hierro acerado con mango de madera y boca formada por un bisel.
- Garavato*: gancho para tener colgadas algunas cosas o para agarrarlas.
- Gato*: instrumento a modo de tenazas cuyas ramas se aprietan por medio de un tornillo.

*Gramil*: instrumento compuesto de una tablita atravesada perpendicularmente por un listón móvil provisto de una punta de acero que sirve para trazar líneas paralelas.

*Hazaleja*: toalla.

*Hocino*: instrumento cortante, compuesto de un hierro corvo con mango que se usa para podar o cortar leña.

*Horcón*: palo que remata en dos puntas y sirve para sostener las ramas de los árboles, armar parrales, etc.

*Juntera*: cepillo cuya caja forma por abajo un saliente, lo cual permite afirmar la herramienta en el canto de la pieza que se cepilla.

*Loro*: laurel.

*Mecedero*: mecedor, instrumento de madera que sirve para agitar el vino en las cubas.

*Regatón*: casquillo que se pone en el extremo inferior de las lanzas, bastones, etc.

*Segur*: hacha grande.

*Tajador*: plato de madera con tajadera que se emplea en las matanzas para picar la carne.

*Trasegar*: trasvasar un líquido.

*Trébedes*: triángulo de hierro con tres pies, que sirve para apoyar en el hogar sartenes, peroles, etc.