vinetur

Desde Ribadavia para el mundo

martes 10 de noviembre de 2020

ESCRITO POR LUIS CONGIL



Imagen de la toma de Ribadavia por el duque de Láncaster (Cidade da Cultura de Galicia)

Historia del primer vino europeo que saltó el Atlántico (I)

La historia del vino del Ribeiro, en la confluencia del Miño y del Avia, es también la historia del vino en un continuum aguas arriba, que incluye el ribeiro del Miño hasta la ciudad de Ourense. Aún hoy en día existe allí un barrio, en la orilla derecha del puente Mayor o Romano, que lleva por nombre Ribeiriño.

No en vano, en la más monárquica y destacada mención a estos vinos, el rey Alfonso X "El Sabio", en una de sus cantigas, ensalza al "bon viño d´Ourens", en una alusión que todos los expertos coinciden que dirigía al conjunto de todos estos "ribeiros" del Miño y sus afluentes.

Además, una de las pepitas de Vitis sylvestris más antiguas que se ha encontrado en Galicia procede del yacimiento de Reza Vella, a las afueras de la ciudad de Ourense, de los sedimentos carbonizados adyacentes a un conjunto de edificaciones junto a una vía romana.

El Ribeiro como comarca productora y exportadora de vino es la que mayor trascendencia alcanzó de la Galicia histórica, la que obtuvo una fama que llegó a más zonas de Europa y del mundo entero, y cuya denominación (los "ribadavia") alcanzó mayor difusión y conocimiento desde la Edad Media hasta la moderna.

El trayecto aguas abajo entre ambas villas, Ourense y Ribadavia, acabaría consolidándose en el medievo como el principio de una vía internacional de transporte del vino, extendiéndose a partir del siglo XIII a lomos de las reatas de los arrieros hasta Pontevedra, desde dónde harían salida por la vieja ciudad portuaria hasta los muelles ingleses y centroeuropeos.

Más tarde, los vinos del Ribeiro harían historia al completar la migración de la cultura del vino europea hasta América, a bordo de las naos de Colón, y llegando al nuevo mundo donde permanece, a día de hoy, como el primer vino con nombre propio cuyo consumo ha sido documentado en ese continente. Un honor que ya le gustaría a muchas otras zonas de Europa.

Cuna de las Vitis silvestrys

El gran anfiteatro natural que representa la comarca del Ribeiro, orientado al sur y al naciente, junto con el gran corte natural de laderas suaves e insoladas que descienden hasta las orillas del Miño, constituyen desde tiempos geológicos un paraiso de óptimas condiciones para la proliferación de la Vitis sylvestris.

A causa de estas condiciones, la zona ha resultado magnética durante toda la historia para la domesticación y cultivo de la vid. Y quizá también por ello, el Ribeiro concentra varios de los primeros indicios científicios del aprovechamiento humano de la vid y de la producción de vino en Galicia. Será desde esta comarca desde donde el vino gallego (y por tanto, europeo) emprenderá su histórico camino hacia el nuevo mundo.

En 2020, el estudio titulado "Comparación morfométrica de semillas de la vitis actual, de época romana y medieval del noroeste de España", publicado en el "Australian Journal of Grape and Wine Research", certificaba que las semillas conservadas en el yacimiento arqueológico de Reza Vella (Ourense), pequeña población romana en el márgen derecho del Miño, pertenecían al género vitis, de la clasificación sylvestris.

Alguien aprovechaba de alguna manera las uvas entre los siglos I y IV en este asentamiento romano, frente a una vía que discurría aguas abajo de las riberas del Miño. Este descubrimiento, en el que participaron la Misión Biológica de Galicia y la Universidad de Santiago de Compostela, entre otros estamentos científicos, señala que est e y a otros "eslabones perdidos" como los cimientos más sólidos de la evolución de las vitis sylvestris hasta las variedades gallegas actuales.



Igualmente relevante es la datación del único lagar rupestre gallego que se puede asegurar a ciencia cierta que es romano: el del castro de Santa Lucía, en Astariz (Castrelo de Miño). El responsable de su excavación, Fermín Pérez, dató su actividad en época romana, por estar insertado en un castro con estratos activos en la misma época. Esto lo convierte en el primer indicio gallego de elaboración de vino, a la espera de dataciones más precisas que disipen la niebla que difumina la cronología del restante ciento de restos parecidos existentes en Galicia, que oscilan en una horquilla imprecisa entre tardorromana y altomedieval.

El lagar rupestre del Castro de Santa Lucía es un ejemplar más que notable, labrado en un gran bolo granítico, con calcatorium y varias cuencas receptoras, elevado sobre el terreno para facilitar su vertido. Además, a su lado apareció el peso, la piedra que indica ineludiblemente el uso de un torculum y de una viga de prensar. Un hallazgo de una inmensa importancia, al estar enmarcado en un castro, y sugerir la superposición cultural del desembarco del viñedo en plena colonización romana.

Viñas en "Castella"

La celosía decorativa prerrománica de la capilla de San Xes de Francelos (Ribadavia) reaprovechada de un monasterio anterior de entre los siglos VIII al X, divide aún hoy a los expertos. Algunos opinan que este elemento decorativo es de origen visigodo, otros que mozárable y otros que es de inspiración asturiana. Sea como fuere, representa un precioso conjunto de racimos, trenzados y rampantes, allí, en el corazón de O Ribeiro.

Iconos aparte, la primera referencia documental al vino en el continuum de las riberas del Miño, segóun recoge Huezt de Lemps en su fundamental "Vignobles et vins du nord-Ouest de l´Espagne" (1967) está recogida en un documento medieval que acredita que "al oeste de Ourense, Santa María de Reza (hoy en Barbadás) posee viñas en 886".

Sin embargo, en lo que respecta a referencias directas en el epicentro del Ribeiro, la primera cita es, según la profesora María Luz Ríos, la de la donación de tres viñas al recién creado monasterio de San Clodio, por los condes Álvaro y Sabita, en un año tan temprano como el 928.

Así figura en la carta fundacional del emblemático monasterio del Ribeiro, hoy expuesta en el Museo do Viño de Galicia, en Santo André de Camporredondo. Diez años después, una de las mujers más influyentes de la época, Ilduara Eiriz, la madre de San Rosendo, le donaba al monasterio de Celanova "viñas en Castella", nombre con el que eran conocidas por entonces las tierras de Ribadavia.

Un poco más tarde, en 995, como recoge Celso Rey en su libro "Beber, necesidad y placer" (2020) Bermudo II cede a la iglesia de Compostela treinta "colonos vinarios" para cultivar las viñas de Vide (un topónimo bien claro). Quizá este fue el hito que despertó el interés de la curia gallega, pués años después todas las grandes órdenes católicas plantarían vino en el Ribeiro: los monasterios de Oseira, Celanova, Melón, además de los cabildos de las catedrales de Tui, Lugo o la propia de Ourense.

Las factorías del vino

En la edad media, las excelentes cosechas y el clima favorable de los ribeiros el Miño y el Avia propiciaron la migración productiva de la mayoría de los monasterios gallegos hacia Ribadavia, ya que prácticamente todos abrieron una bodega en la zona, para abastecerse de los mejores vinos de la época.

Según recoge el interesante libro "As arquitecturas históricas do viño" (Xunta de Galicia, 2020) dirigido por Xosé Luis Sobrado, algunos de ellos fueron el monasterio de Santa María de Aciveiro (Terra de Montes), el monasterio de San Lourenzo de Carboeiro (Silleda), el monasterio de Santa María de Meira, San Pedro de Rocas (Esgos), el monasterio de Santa María de Sobrado (Sobrado dos Monxes), San Xusto de Toxosoutos (Lousame), San Paio de Antealtares, San Martiño Pinario, el cabildo de la Catedral de Santiago (Compostela), y el cabildo de la Catedral de Lugo.

Todos estos potentes núcleos eclesiásticos gallegos tenían una necesidad en común: mantener una provisión regular de vino, agradable al paladar, estabilizado y con la mayor graduación posible para garantizar su correcta conservación. En la Galicia medieval, había un lugar idóneo para eso: las tierras de "ripa Avia", del Ribeiro del Avia, con una humedad, insolación y conocimientos agrícolas que garantizaban las mejores cosechas de la época.

Magníficas y diversas arquitecturas el vino que hoy suponen todo un recurso patrimonial por desarrollar en el Ribeiro, con ejemplos mejor o peor conservados que conforman de por sí una ruta por la intrahistoria del vino de Galicia, y que se puede conocer idealmente con la obra "As arquitecturas históricas do viño".



De entre los 65 enclaves –bodegas, granjas, encomiendas, rectorías- que se establecieron en la zona (práctica que, dada la buena insolación del Ribeiro, posiblemente buscaba evitar el enfriamiento global del ciclo climático adverso conocido como "la pequeña edad del hielo", desde mediados del siglo XIV) destaca la granja que los monjes de San Martín Pinario (Santiago) llevaron a Santo André de Camporredondo, toda una gran factoría del vino.

La antigua granja de Santo André alberga desde el 19 e julio de 2019 al Museo do Viño de Galicia, después de un largo proceso de cesiones, restauración, acondicionamiento y creación de las colecciones, que beben de su institución-madre, el Museo Etnolóxico de Ribadavia. Un enclave único –su bodega excavada en la roca es espectacular, y sus cinco lagares en serie son un referente técnico preindustrial- que supone hoy la cuna del conocimiento de la cultura del vino de Galicia.

El salto a un mundo sin fin

Eduardo III, el rey Plantagenet protagonista de la familia reinante en "Un mundo sin fin", afamado bestseller de Ken Follet contniuación del no menos famoso "Los pilares de la tierra", consume vino, y del bueno, en cuanto tiene ocasión. La versión televisiva incluso se atreve a señalar al borgoña, que pide a voces en una de las escenas.

Sin embargo, ni la novela ni la tv nos anticipan el cruce de caminos –totalmente real- que tendría lugar varias décadas después entre el hijo de Eduardo III, Juan de Gante, duque de Láncaster, y la historia del vino del Ribeiro. Una historia que lanzaría los "ribadavias" a la conquista de Europa y, a la postre, de las américas.

Juan de Gante fue el cuarto hijo varón de Eduardo III, y su matriomonio en 1371 con Constanza de Castilla -hija de Pedro I "El cruel" - le hizo albergar esperanzas de optar a la corona castellana, tras la derrota de Juan I de Castilla en Aljubarrota, como opción del bando legitimista.

Desembarcó en A Coruña el 25 de julio de 1386, animado por el rey de Portugal y parte da nobreza galega, y cruzando Galicia de norte a sur, estableció su corte en Ourense. Desde allí, durante esa campaña, el duque de Lancaster asedió Ribadavia, hecho de armas que fue reproducido en las "Crónicas de Froissart", publicadas en 1368 por Jean Froissart y consideradas hoy en día una de las mejores obras literarias del renacimiento inglés.

En ellas, según la profesora María Luz Ríos, el autor relata como las tropas de Lancaster pudieron probar generosas cantidades de vino de Ribadavia, que alabaron posteriormente por su fortaleza y contundentes efectos.

La campaña de Juan de Gante fracasó. El duque de Lancaster negoció la paz con el rey de Castilla, Juan I, lo que se materializó en la boda de su hija Catalina con el hijo del monarca castellano, que sería el fututo rey Enrique III.



Retornadas las tropas británicas a sus islas, ya nadie pudo parar la fama de los "ribadavia". Los ingleses se llevaron una cantidad ingente de oro, pero también del "oro blanco" del vino de Ribadavia, que expandió el gusto inglés por los caldos del Ribeiro y contribuyó a su posterior expansión por Inglaterra y a que se dispararan las exportaciones en los siglos posteriores.

Estas historias, relatadas en el "bestseller" de la época, "La crónica de Froissart", han llevado a la profesora de la UNED e historiadora del vino Ana María Rivera Medina a afirmar que dicha incursión "repercutirá en el comercio de los vinos de la villa. El vino ya era apreciado en el mercado inglés, pero es en este período cuando se ofrecen más posibilidades para su exportación".

Las rutas de la edad de oro

Desde entonces comenzó la edad de oro del Ribeiro en Europa, cuya fama extendería su comercialización no sólo hasta Inglaterra, sino hasta los Países Bajos y todo el Mediterráneo. El propio Miguel de Cervantes situaría en Génova una escena de su "Licenciado Vidriera" en la que, durante una exposición de los mejores vinos del mundo, se mencionaría a los de Ribadavia en lugar preminente.

Esta época dorada habría de extenderse hasta la derrota de la Armada "Invencible", y su distorsión de las rutas marítimas internacionales. Hasta entonces los "ribadavias" eran verdaderas "divas" en los mercados de Flandes, Inglaterra y Holanda, hasta donde llegaban desde Pontevedra, su "puerto natural" desde la "Marisma de Castilla" (Ana Rivera Medina, "El viñedo y el vino de Ribadavia", 2013).

Para Elisa Ferreira Priegue (Galicia en la Marisma de Castilla, Instituto de Estudios Riojanos, 2005) Galicia va a introducirse en los grandes puertos a partir de la segunda mitad del siglo XIV, "tras la crisis coyuntural de los vinos gascones provocada por la Peste Negra. Tendrán, desde entonces, bastante éxito en esta línea, dentro de la tendencia general a la ruptura del monopolio bordelés".

Desde entonces, y con altibajos e interrupciones provocados por nuevas conmociones europeas, como las de la Guerra de los Cien años entre Francia e Inglaterra, el vino partiría desde los puertos de Galicia para conquistar los mercados del Báltico y el Mediterráneo, elevando a los "ribadavias" a sinónimo de lujo y calidad, y esperando a que el choque de trenes entre las potencias mundiales los devolviese a los mercados internos.

Pero incluso llegado ese momento de colapso de las rutas europeas, cuando una puerta se cierra, otra se abre. Según Meruéndano, historiador local decimonónico de referencia en Ribadavia "en 1592 se embarcan en Ferrol con destino a América 127 pipas de vino Ribeiro a 190 reales cada una", precio muy similar al del jerez de la época.

Otra gran "campaña promocional" de los vinos del Ribeiro la desarrollaban los miles de peregrinos que llegaban a Compostela. El mercado interno composelano daba salida a buena parte de los "ribadavias" que entraban por la puerta de Mazarelos, y allí tenían su escaparate hacia Europa. Además, después del prime año santo de la historia,

proclamado en 1428 por el arzobispo don Lope de Mendoza, los británicos fletaban barcos que llegaban a A Coruña y Pontevedra, llenos de peregrinos y regresaban a Albión cargados de Ribeiro.

Como se señala en el capítulo correspondiente, desde entonces, cada año jubilar podrían zarpar hasta cien barcos ingleses (Celso Rey, "Beber, necesidad y placer", Caligrama, 2020) lo que supone unos 90.000 litros de vino de Galicia alijado en el regreso a Britania en las bodegas de los barcos de peregrinos en un solo año.

Estos antecedenes difundieron la fama y tensionaron la explotación en los valles del Miño y del Avia, con roturaciones y producciones intensas, hasta llegar a máximos históricos. A finales del siglo XV el significado de la palabra "expansión" del viñedo y de la elaboración del vino estaban a punto de adquirir un nuevo significado, y los caldos del Ribeiro a convertirse en un eslabón único en la migración de la cultura del vino europea.

En 1492, una carraca, un barco reconstruido para una larga travesía, alijaba cuidadosamente en sus bodegas vino del Ribeiro, como para un prolongado viaje. Un buscavidas genovés había convencido a las altas instancias castellanas de que financiasen una aventura con la que llevaba soñando toda la vida. Se llamaba Cristóbal Colón.

(Continuará)