

# GEOGRAFIA AGRICOLA DEL VIÑEDO ESPAÑOL

Por ISIDORO ESCAGÜES DE JAVIERRE

(Catedrático de Geografía e Historia del Instituto  
Nacional de Enseñanza Media masculino de Bilbao)

LA vid, arbusto sarmentoso de la familia de las vitáceas y de la que existen numerosas variedades y millares de formas de cultivo distintas, constituye la materia prima para la elaboración del vino, producto que forma en varios países, entre ellos España, uno de los puntos básicos de la balanza económica.

El Génesis ya dice que Noé "plantó viñas, bebió su vino y se embriagó"; y Moisés legisló sobre la vid, prohibiendo plantar diferentes clases de cepas en la misma viña, y no permitiendo su recolección hasta el cuarto año de la plantación.

Parece ser que el país de origen de la viña fue Armenia, cultivándose en Mesopotamia y Egipto en tiempos prehistóricos, de donde pasó a Grecia, y de aquí, diez siglos antes de Cristo, a Italia; y del brazo de las legiones romanas fue invadiendo Europa Central, pues es sabido que los célebres viñedos del Mosela y del Rhin no son anteriores a la dominación de los romanos.

Todos los pueblos de la antigüedad conocieron la vid, entre los que se popularizaron los caldos romanos más destacados, como el "coecubam", "surrentinum" y "falerno", fabricados por procesos diferentes a los actuales, mediante la adición de cantidades variadas de miel, resinas y otros productos que aseguraban su conservación.

El uso del vino en estos lejanos tiempos está demostrado históricamente por algunos textos clásicos; a él se refiere no sólo la cita del Génesis que antes hemos transcrito, sino también Platón, que recomendó a los adolescentes no beber vino antes de los dieciocho años ni el embriagarse antes de los cuarenta. La afición de Sócrates a esa bebida parece fue muy grande, si interpretamos bien lo que escribió Pseudo Galus, el cual, aludiendo a las luchas entre catadores de vino, escribió:

"Hoc quoque virtutum quondam certamine magno  
Socrates palmam promeruisse ferunt."

(dícese que en esta noble pugna ganó la palma el gran Sócrates); y también debió de ser gran aficionado a él Catón, ya que (según dice Horacio en sus "Odas"):

"Narratur et prisici Catonis  
Saepe mero caluisse virtus"

(Refiérese también del viejo Catón que el vino enardecía su virtud); es decir, que se valía de él para acrecentar sus merecimientos

Si la antigüedad de su cultivo no se apoyase en otras muchas razones, bastaría recordar que, como dice Dantin, esta es de cuantas (y son muchísimas) plantas se cultivan en la cuenca mediterránea la única cuyos órganos son conocidos con nombres especiales, sirviendo exigencias de la cultura popular: El tronco se llama cepa si se cultiva en bajo, o parra si se arma en alto; los tallos, sarmientos; las hojas y zarcillos, pámpanos y tijeretas; el fruto en verde, agraz; maduro, uva, grano de uva o bago; la inflorescencia, racimo; el zumo, mosto; el mosto fermentado, vino, y la semilla, granuja.

Con el paso de los siglos la vid se extendió por las zonas templadas de las cinco partes del mundo; pero la primacía de sus cultivos actuales la poseen los Estados del Mediterráneo europeo. De los nueve millones de hectáreas que, aproximadamente, dedica el mundo al cultivo de la vid, de seis y medio a siete pertenecen a Europa; y de esta cifra, las tres cuartas partes corresponden a los países bañados por el "Mare Nostrum". Si quisiésemos representar las civilizaciones con manchas líquidas sobre el mapa mundi, los símbolos de esta zona mediterránea serían dos grandes manchas de aceite y de vino; mientras que el de Francia sería una sola mancha de vino, ya que esta nación es la productora y también la consumidora por excelencia, seguida, en cuanto a rendimientos, por Italia y España.

En lo que respecta a nuestra Patria, no sabemos exactamente la fecha en que la vid comenzó a cultivarse en la península; pero su antigüedad está respaldada por los testimonios de Cicerón y de Estrabón, que ya nos hablan de ella. En la Edad Media, su cultivo se desarrolló, sobre todo en la Andalucía árabe, en cuya época los moros daban el nombre de "Scherisch" al vino de Jerez, palabra de la que tenemos que suponer la procedencia de la anglosajona "Sherry".

En la época de los grandes descubrimientos geográficos comenzó una nueva era para este vegetal, el cual, no solamente se propagó por todas las regiones peninsulares, sino que también, del brazo de los conquistadores, saltó el océano y sentó sus reales en las tierras recién descubiertas de América. Y como dato curioso acerca de su consumo mencionaremos que, en las cinco naves con las que Magallanes en 1519 emprendió la primera vuelta al mundo, felizmente terminada por Juan Sebastián Elcano, se embarcaron abundantes alimentos para la nutrición de la tripulación en la que se suponía había de ser larga travesía, y entre los que había 415 pipas y media de vino, 75 arrobas de pasas de sol y de lepía y 200 arrobas de vinagre.

Los estragos que causó la filoxera en el XIX fueron remediados en España solamente a medias, ya que después que pasó aquella epidemia no se replantaron muchos viñedos atacados, en cuyos suelos, en cambio, se introdujeron plantaciones de olivos. Por eso se ha dicho que, en gran parte, el olivar español creció a expensas del viñedo y aliado con la filoxera.

Actualmente podemos decir que toda España es apta para su cultivo, dándose, incluso, en alturas cercanas a los 1.000 metros, pues hasta en las regiones norteafricanas de abundantes lluvias, existen caldos especiales típicos. Por ello puede decirse que recordar los nombres de nuestros vinos es aprender geografía, como también podemos añadir, que detallar la economía de la vid, es reseñar un volumen muy fuerte de la riqueza española, ya que aquella, por la amplitud de sus plantaciones, ocupa el tercer lugar de España en superficie cultivada, solamente superada por los cereales y el olivo.

Hemos dicho que conocer los nombres vinateros de nuestra patria es aprender Geografía; y para demostrarlo, mencionaremos los principales centros vitícolas y vinícolas de España.

En Andalucía destacan los de Guadalcanal (Sevilla), Málaga y Sanlúcar de Barrameda (Cádiz); los cordobeses de Aguilar y Montilla, cuya producción, en este último, se ha multiplicado por veinte en los cien años anteriores; y sobre todo, el universalmente conocido de Jerez, obtenido en esta ciudad andaluza, que ha dado

su nombre al más cosmopolita de los vinos españoles, tan apreciado, sobre todo en los países nórdicos, seguramente porque estos ven en él un depósito en el que hay disuelto algo de calor y la luminosidad del reino del Sol que es España.

En la costa mediterránea destacan las uvas y vinos de la región levantina, formada por las planicies de Murcia, Alicante, Valencia y Castellón, con clima, en la zona litoral, cálido en verano y templado en invierno, pero más duro, o sea continental, en el interior; diversidad climática a la que hay que añadir la variedad en la composición de los suelos, de estructura y profundidad muy dispares, por lo que se comprenderá que en esta región aparezca una espléndida gama de vinos.

La uva pasa, tan cultivada en la comarca de la Marina alicantina, y sobre todo en los pueblos del partido de Denia, tiene renombre universal. Pero más que a ésta, aquí nos interesa destacar a los vinos negros de Vinaroz (Castellón), Utiel y Requena (Valencia), los fondillones alicantinos y los de Jumilla (Murcia). La gran variedad de caldos que aquí se obtienen es la característica más acusada del Levante, tierra de la que se ha dicho que, por esta diversidad, es la región española y aún del mundo entero, que más amplio panorama vitivinícola ofrece. Sus rendimientos representan, aproximadamente, el 14 por 100 de la riqueza vinatera nacional.

La vid constituye uno de los cultivos más importantes de Cataluña desde hace siglos; y hoy, las favorables condiciones geográficas han permitido ampliar las plantaciones de viñedos, que ocupan una extensión superior a las 190.000 hectáreas, de ellas más de 90.000 en la provincia de Tarragona, y 65.000 en la de Barcelona, obteniéndose unos rendimientos tan altos que colocan a estas provincias, después de Ciudad Real, entre las más vitícolas de España.

La viña encuentra en Cataluña condiciones óptimas para su cultivo por el aire seco y la temperatura constante en los meses en que madura el fruto, condiciones que permiten que la planta pueda luchar y vencer a sus enemigos naturales, traduciéndose estas ventajas naturales en elevados rendimientos, que equivalen a la quinta parte de la producción total de España, base de una gran exportación, facilitada por la organización de bodegas cooperativas.

Son muchas las comarcas productoras de excelentes caldos, destacando entre ellos los vinos de Alella y del Campo de Tarragona, con grandes cosechas, de las que puede servir de ejemplo también el Panadés, que produce anualmente, por término medio, 800.000 hectolitros; y en esta enumeración no podemos olvidar las malvasías de Sitges y los caldos de la comarca del Priorato.

Entrando en la zona esteparia del Ebro, aparece Aragón, con sus vinos tintos, en su mayoría de intenso color, alcohólicos y recios en extracto, y entre los que destacan los dulces del Campo de Cariñena (Zaragoza), que son los más popularizados entre los locales que en esta tierra se elaboran.

Siguiendo hacia arriba el curso del Ebro aparece la Rioja, tierra en la que la cantidad extraordinaria de horas de sol por año que en ella se disfruta, da a sus vinos un sabor especial, y con él, una reputación internacional. Este vino riojano de hoy no es el mismo que bebía Gonzalo de Berceo en el siglo XIII; es un caldo alcohólico hallado en el siglo XIX por bodegueros bordeleses y borgoñones que supieron encontrar, tras muchos tanteos, el tipo que correspondía a los viñedos riojanos; bodegueros que fueron capaces de producir, en un solo año del siglo último, cuatro millones de cántaras, con las que, tras abastecer el mercado nacional, se emprendió una activa exportación al extranjero.

Son mundialmente afamados los célebres vinos tintos finos riojanos de mesa, de mayor graduación en la Rioja Baja que en la Alta, y que también se elaboran en bodegas de otra provincia limítrofe, la Rioja Alavesa, con las viñas de Elciego y Labastida. Estos nombres, unidos a los logroñeses de Haro, Gencicero y Briones, son muy conocidos en el mercado vinatero, en el que han popularizado la excelencia de sus caldos.

En una tierra lindante con la Rioja, en Navarra, también en el mismo valle del Ebro, se producen muy buenos vinos de pasto de 11-14 grados, ricos en extracto y en color y con algunas variantes impuestas por su diversidad geográfica; los caldos de Sada, Aibar y Liédena, fuertes como los de la ribera tudelana y de Murchante; los tintos y claretes de mediana graduación de Tafalla y Olite y los ligeros de Estella, sin erhar en olvido los caldos de Artajona. Navarra, que en muchos tratados de la viticultura española no se reseña como provincia productora, ya vemos que por méritos propios debe de figurar en ellos, pues su producción anual, superior a los tres millones de decalitros, deja una riqueza anual superior a los 100 millones de pesetas.

En el centro de España se producen los vinos de la Mancha, clave de la economía de la región, que sin vides sería pobre y esteparia, y en la que es el vino y no el azogue (a pesar de las minas de mercurio de importancia mundial) la base de la economía. La Mancha cultiva el 30 por 100 de las vides españolas (más de 300 millones de cepas), siendo la mayor parte de sus caldos vinos de pasto, aunque tienen justa fama los embotellados, con marcas que alcanzan gran calidad. Sus clases son muy variadas, recorriendo todas las escalas de tinto, blanco, dulce y seco. Por esta variedad, sin salir de la misma comarca, se ha dicho que en una sola zona del mundo, en la Mancha, puede servirse la más selecta y escogida comida, rociándola con vinos y licores que sean, íntegramente, de producción regional: desde los vinos del aperitivo, hasta el champaña; los vinos claros y ligeros para el pescado, y el tinto que se sirve con la carne, incluyendo, además, los licores que acompañan al café. Los centros manchegos principales son Valdepeñas, Tomelloso y Ciudad Real; y más arriba, Méntrida, Noblejas, Esquivias y Yepes.

En esta zona Manchega, que abarca parte de las provincias de Ciudad Real, Toledo, Albacete y Cuenca, la viña ha servido de planta colonizadora, pues merced a ella se han saneado el 90 por 100 de los capitales, creándose a su amparo pueblos importantísimos. La viña, de la que puede decirse que es la más revolucionaria de las legislaciones, ha determinado una redistribución de la propiedad, ya que, en los viñedos, por las condiciones especiales de su cultivo, la propiedad ha quedado muy dividida, sin existir grandes fincas, lo que ha traído, por consecuencia, la elevada densidad de población que disfrutan los municipios vinateros manchegos, en contraste con la baja que aquella es en los ganaderos, cerealícolas u olivaderos.

Rodeando a la capital de España, son famosos los vinos de San Martín y Arganda; y si saltamos de Madrid al valle del Duero, nos hallamos que en éste se dedican a la viña unas 40.000 hectáreas. En la diversidad de los caldos que se elaboran, las viñas traducen la naturaleza de los diferentes terrenos castellanos y de tal forma "que torna inteligible el gusto de la tierra" en el decir de un poeta. Y así, los célebres vinos vallisoletanos de Nava del Rey, La Seca y Rueda, son distintos al risquantillo del valle del Sequillo o a los de la generosa y acertadamente llamada Tierra del Vino, de Toro, Zamora y Fuentesauco: tierra zamorana repleta de viñedos, cuyo nombre pregona la preponderancia de este cultivo, a la que su prosperidad forma una continuación de la riqueza vinatera del vallisoletano pueblo de Alaejos, al igual que la feracidad de la zamorana Tierra del Pan constituye la prolongación geográfica y por lo tanto natural de los fértiles suelos que rodean a Medina de Rioseco y las ricas campiñas de las riberas del Sequillo.

Estos vinos del valle del Duero, célebres en la geografía vinícola española, ricos en alcohol, luminosos y perfumados, fuertes como las tierras en las que se han criado, desempeñan en la alimentación del labrador castellano un papel de primer orden, pues le sirven de reconfortante y estimulante en la fría época invernal, mientras que desempeñan el mismo papel que los mejores refrescos en los meses de los calores veraniegos. En las duras faenas de la siega castellana, cuya estampa tanto se ha popularizado por España en multitud de grabados y fotografías, es este vino el que mueve

los brazos de los segadores que empuñan las hoces o los instrumentos agrícolas, con una energía que parece que les es prestada por la misma tierra a través de la bebida.

En la España húmeda, las vides que se cultivan son diferentes a las del resto de España; y éstas, tanto pueden proceder de la región centroeuropea cuanto de la mediterránea, o ser el resultado de la confluencia de ambas corrientes. Los caldos leoneses del Bierzo ya anuncian la entrada en Galicia, región en la que destacan los vinos del Ribeiro, tan ponderados por Cervantes, con centros principales en Orense y Ribadavia, y los de Verín y Valdeorras de intenso color y muy ricos en ácido. En Asturias se producen caldos típicos en Carreño y Grado con escasa riqueza alcohólica y sensible acidez, doble cualidad que hace recordar a los vinos del Rhin; acidez y ligereza que es también la nota dominante del vino chacolí, obtenido en Vizcaya y Guipúzcoa, provincias en las que el cultivo de las vides se efectúa en emparrados, que dan al paisaje un aire característico.

El paisaje vinícola de España no queda completo con esta larga enumeración, pues en ella faltan muchos nombres que no hemos mencionado por no hacer este resumen interminable. Pero en él hemos demostrado, con el repaso que se ha hecho por el mapa español, que el retener los nombres de nuestras regiones vinateras o de nuestros vinos es aprender geografía, ya que en la mayoría de ellas hay caldos de calidad. Todo lo que hemos expuesto confirma nuestra tesis; y en cuanto a su importancia económica, con dos palabras se enuncia: se dedican a la vid 1.600.000 hectáreas de terreno, en las que se obtienen 20 millones de hectolitros de vino.

Este par de datos indican la enorme importancia que dentro del conjunto económico español representa la especie vegetal que estamos estudiando; en el cuadro de nuestra economía agrícola, el viñedo es uno de los factores esenciales, ya que pueden calcularse en más de 600.000 el número de viticultores existentes, es decir, propietarios, arrendatarios, aparceros, lo que eleva considerablemente el número de familias y trabajadores que de dicho cultivo dependen, habiéndose calculado que el número de jornales que anualmente se emplean es superior a los 70 millones. Como el cultivo de la vid no exige mucho capital, aunque sí gran esfuerzo personal, es por ello muy adecuado para el trabajo familiar; por eso la mayor parte del viñedo español se halla parcelado en pequeñas explotaciones; y por ello, es muy grande el número de personas y familias cuya vida económica está ligada al cultivo de la vid.

La superficie dedicada en España al viñedo ha ido aumentando; y como la producción varía bastante de unos años a otros y el consumo interior ha bajado de 70 litros por habitante y año a menos de 50, se producen en ciertas épocas excedentes, causa de las tan conocidas crisis del vino, que tan sensiblemente afectan, cuando se presentan, al volumen y prosperidad de toda la economía agrícola española.

La valoración de los productos principales y secundarios del viñedo español ha sufrido notables variaciones en el decenio anterior a 1936, habiendo sido la tónica general de estas alteraciones la depresión general, ya que a partir de 1929, las cifras fueron bajando constantemente, hasta alcanzar su valor mínimo en 1935. Posteriormente, el período 1940-44 se caracterizó por la elevación general de precios, que sufrieron un alza aproximada de un 400 por 100, sobre su valor medio de la anteguerra.

El valor de los cultivos y plantaciones de vid se calcula que hoy es superior a los 12.000 millones de pesetas, tasándose las cosechas en 2.200 millones, las exportaciones de vinos en 300 millones, la producción de alcoholes en 700, y la de aguardientes y licores en 500 millones.

Estas cifras demuestran la enorme importancia económica de la vid; y si a ello añadimos lo que esta planta representan en los sectores industrial y comercial, ten-

dremos un bosquejo aproximado del papel vitivinícola dentro de la estructura económica de España.

Ya hemos dicho que la producción de alcoholes, aguardientes y licores, suponen muchos millones para la economía patria; y así tiene que resultar del volumen industrial que alcanza aquella: más de 400 fábricas españolas se dedican a la destilación de alcoholes neutros vínicos, y otras mil, a la obtención de alcoholes de bajo grado; más de 1.200 instalaciones posee la industria licorera; cuéntanse por centenares las fábricas de vermouts, concentrados, espumosos, etc.; un número también apreciable de industrias rurales proporcionan a la cocina española varios tipos de vinagres (vino agrio), que es uno de nuestros más usuales condimentos; y variados establecimientos de todos los tipos y volúmenes lanzan continuamente al mercado ese conjunto de productos, superior al medio centenar, que la industria moderna obtiene como derivados de la viña.

Si de este aspecto industrial pasamos al comercial, ya hemos indicado que las exportaciones proporcionan varios cientos de millones de pesetas, obtenidos entre los 400 exportadores que se dedican a colocar los vinos españoles en el extranjero, con intereses y capital muy fuertes; lo mismo que los varios cientos de exportadores de licores que habitan en nuestro suelo, y que forman un gremio muy importante, ya que una de las tres salidas fundamentales del mosto, al lado del consumo interior y la destilación, es la de la venta en el extranjero, capítulo que proporciona una de las bases más firmes y tradicionales a nuestra balanza de pagos.

La importancia comercial de la vid queda retratada en estos últimos datos; hemos señalado anteriormente, su valor industrial; su alcance agrícola se adivina pensando que es el cultivo más remunerador que podemos hallar para gran parte de nuestros suelos, con características esteparias; y todavía es mayor su importancia social, por ser planta esencialmente colonizadora, es decir, creadora de cultivadores afectos a nuestros secanos, que no pueden darlos, en todos los casos, las otras plantas españolas de cultivo anual. Cuádruple valor, comercial, industrial, agrícola y social, que explica el que la "política del vino" sea uno de los apartados más importantes de la política económica de España.

## ESCALAFONES DE CATEDRÁTICOS Y PROFESORES ADJUNTOS NUMERARIOS DE INSTITUTOS

Precio especial para el Profesorado:

	Ptas
Escalafón de Catedráticos .....	6
Escalafón de adjuntos (primer escalafón) ..	8

EDICIONES DE LA REVISTA "ENSEÑANZA MEDIA"

# Servicio de envíos directos y preferentes

**A**l objeto de que todas las publicaciones de la Dirección General de Enseñanza Media lleguen a los Centros sin el retraso que origina la preparación de reembolsos—modo hasta ahora utilizado en los envíos—, hemos establecido, tanto para los Institutos como para los Colegios, un Servicio de Envíos Directos y Preferentes, que funcionará con arreglo a las siguientes normas:

1.<sup>a</sup> Nada más salir una publicación nueva, se remitirá a todos los Centros adscritos al Servicio, por correo certificado, acompañándose la factura correspondiente.

2.<sup>a</sup> El importe de dicha factura se anotará en la cuenta particular que se abrirá a cada uno de los Centros que del Servicio se beneficien.

3.<sup>a</sup> El pago de las cantidades que cada Centro adeude podrá hacerse bien al recibo de cada envío, bien por liquidación trimestral. Dicho pago se realizará por giro postal, cheque o transferencia bancaria.

4.<sup>a</sup> Los Centros que deseen figurar como adscritos al Servicio habrán de comunicarlo a la Dirección de la Revista ENSEÑANZA MEDIA (Alcalá, 30, 5.º, Madrid-14), comprometiéndose a recibir EN FIRME (sin derecho a devolución) todas las publicaciones de la Dirección General de Enseñanza Media.

5.<sup>a</sup> Los citados Centros habrán de ser suscriptores de la Revista ENSEÑANZA MEDIA y gozarán de un descuento especial sobre el precio de cada publicación. Los Centros que tengan librería habrán de consignarlo expresamente.

A petición de diversos Centros hemos establecido este Servicio, con el que se aminorarán los gastos de envío y se evitarán las demoras que—dentro del movimiento general de nuestra Administración—se venían produciendo en todas las nuevas ediciones.