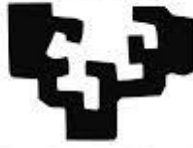


eman ta zabal zazu



Universidad  
del País Vasco

Euskal Herriko  
Unibertsitatea

***El chacolí en el País Vasco y alrededores:  
Bosquejo histórico y otras  
consideraciones***

**Ricardo Cierbide Martinena**



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

# El chacolí en el País Vasco y alrededores: Bosquejo histórico y otras consideraciones

*Conferencia dada en la Casa de Cultura de Vitoria-Gasteiz*

**Ricardo Cierbide Martinena**

## **1.- Introducción**

“Para los antiguos el vino era un licor decididamente divino y celestial y constituía el principal habitáculo del rocío y de la humedad celeste a través de la vid, arbusto estrecho, desigual y de escasa belleza, pero bendecido por el sol, con racimos colgantes. Presionados sus frutos producirán un jugo que después de fermentado procuraban un líquido limpio muy amigo de la especie humana, sin el cual Dios no habría creado a la humanidad, ni ésta habría agradado a Dios, tanto en lo espiritual, como en lo corporal”.<sup>1</sup>

Con estas palabras tan inspiradas y hermosas escritas a mediados del s. XIII por uno de los hombres más sabios del medioevo, Raymond Llull, pasaré a dar un breve bosquejo de la historia del vino en la época romana en Hispania, unas breves consideraciones sobre el papel que jugaron la Iglesia y en particular los monasterios en la cultura y economía vitivinícola a partir del s. VI en la Europa meridional cristiana. Pasaré a ocuparme finalmente del txakolin en el País Vasco: Introducción de sus viñedos, clases de cepas o viníferas, cultivo de las vides y su extensión (ss. XIV-XVIII), calidad de sus caldos y precios. Me ocuparé brevemente del chacolí de Navarra, Santander y Burgos. Asimismo trataré de la introducción de vinos foráneos en el País Vasco y finalmente de las crisis habidas en la segunda mitad del s. XIX y comienzos del XX por los estragos causados por las plagas del oidium, el mildew y la filoxera. Terminaré con la lectura de varios poemas en euskera con su traducción al castellano en honor del txakolin. A lo largo de mi exposición se proyectarán imágenes que ilustrarán mi intervención.

---

<sup>1</sup> Tomado de Raymond Llull, *Testamentum*, citado por FORBES, R. J., *Short History of the Art of Distillation*. Linden, 1948, 60

## 1.1.- Los vinos en la época romana

Como es sabido el cultivo de la *vitis vinifera* se remonta a la antigüedad, ya que era conocido por egipcios, asirios y griegos y también por los etruscos. Fue sin duda de Oriente próximo de donde procede su conocimiento, cultivo y explotación en Roma, como lo señalan diversos autores<sup>2</sup>. Probablemente fueron los focios los primeros que introdujeron las vides en la costa mediterránea del levante hispano, sin pasar al interior, ya que los celtibéricos sólo conocieron las vides importadas por Roma tras la conquista de Hispania, pues anteriormente sólo bebían agua y cuando gustaron el vino se les abrieron los cielos y saltaban de gozo.

En el norte –la costa cantábrica- todo parece dar a entender que la vid se implantó más tarde, a causa del frío y la excesiva humedad. Por lo que se refiere a Navarra centro-meridional los arqueólogos han encontrado en las explotaciones romanas junto a la foz de Lumbier, datadas del s. IV, una cubeta de piedra de 1´30 x 1´14 m., donde pisaban la uva, así como una cuba donde fermentaba el mosto y varias *dolia* o tinajas de un metro de altura, junto con ánforas donde conservaban el vino para su consumo. Asimismo en Funes se han hallado en una explotación agrícola del año 76-120 d. C. ocho salas cuyo pavimento es de 700 m, donde pisaban la uva y la prensaban. Sin duda su producción debía ser tan copiosa que se vendería fuera. Igualmente en Cascante se localizó una tinaja de 35 l. de capacidad (siglo primero a. C.), cuya forma hace pensar en un ánfora para contener aceite o vino. En lo relacionado con Alava en la época romana se han ocupado diversos autores, como J. M<sup>a</sup> Eizmendi y J. Rodríguez, Armando Llanos, R. A. Luezas Pascual y F. A. Barrio<sup>3</sup>.

De acuerdo con André Tchernia<sup>4</sup> los romanos conocían varias clases de vinos: el *vinum vetus odoriferum* (acaso ‘vino rancio aromatizado’), el *vinum rubrum grossum* (‘vino tinto’), el *vinum rubellum* (‘vino clarete’), el *vinum album* (‘vino blanco’) y el *vinum coctum* o ‘cocido’. Se ignora qué clase de vino era el *vinum citricum* (acaso ‘vino con sabor a limón’). En cuanto al proceso que se seguía para la obtención del vino, la primera operación era la vendimia, tanto más temprana cuanto el clima era más caluroso, ya que la uva maduraba antes en la costa tunecina y en la Bética que en el norte de Italia, en la Gallia o en la Hispania Tarraconense, la Cartaginense, Lusitania, etc. Los racimos se cortaban con una pequeña hoz para evitar que se desprendieran los granos si se cogían a mano. Se transportaban en grandes banastas de mimbre y se procedía al pisado y prensado<sup>5</sup>. El zumo o mosto se llevaba a los *dolia* o tinajas de arcilla de 600 a 700 l. semienterradas y en ellas fermentaba el mosto.

---

<sup>2</sup> Cf. CELESTINO PEREZ, S., *El vino en la antigüedad romana*. Jerez, UAM, 1999. HUETZ de LEMPS, Alain, *Vignobles et Vins du Nord-Ouest de l’Ezspagne*. Bordeaux, 1967, vol. I, 166-167

<sup>3</sup> Del primero, “Lagares rupestres en Labastida de Alava”, en *Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la vid y el vino*, Diputación Foral de Alava, 1996, 175-184. Del segundo, “El vino en la antigüedad alavesa”, id. , 157-164. Del tercero, “Testimonios arqueológicos en torno a la vid y el vino en la Rioja: épocas romana y medieval”, en *Berceo*, Logroño, 2000, 138, 7-37. Del cuarto, referido a la época medieval: “Trujales y lagares en la documentación medieval y su relación con los lagares excavados en la roca”, en *Douro. Estudos e Documentos*. Porto, Instituto do vinho de Porto, 2001, 12/2º, 151-160

<sup>4</sup> “La vinification des romains”, en *Actes du premier Symposium Le vin des historiens. Vin et Histoire*. Unuversité du vin. Suze-la-Rousse, 1990, 65-73

<sup>5</sup> No se conoce si la fermentación era al aire libre o tapado, ni cuánto duraba

Los vinos de calidad se conservaban sin otro tratamiento debido a su graduación (16°-18°). Los demás eran tratados con resinas, sal y hierbas aromáticas. También sometían el mosto a un calentamiento con objeto de que se concentrara el azúcar en calderas de plomo, pues las de cobre daban mal sabor. Una vez enfriado se dejaba fermentar dos días y pasaba a los *dolia*. Estos vinos aromatizados con mirra, nardo, sal, pimienta, miel, etc. se asemejarían a los “apéritif” franceses. Los vinos de baja graduación se agriaban a los treinta días y en ningún caso duraban más allá de mayo, por lo que según Columella<sup>6</sup>, se procedía a una cierta chaptalización, llamada *defructum*, que consistía en la adición de preparados de plantas y carbonatos<sup>7</sup>. También se conocía la variedad de *vinum salsum*, que se obtenía de uvas pasas, en cuya elaboración se añadían 20 gr. de sal por litro y resinas. Gozaba de gran estima entre los griegos. En lo referente a las ánforas donde se guardaba el vino para su consumo y exportación, éstas quedaban selladas bien con tapones de arcilla cocida y cal, bien con corcho.

## 2.2.- Papel de la Iglesia en la implantación de la viña y en el consumo del vino

El consumo del vino y del pan constituyeron la base de la alimentación de los pueblos mediterráneos tanto de la cultura grecorromana como de los pueblos que les sucedieron, ya que reza el dicho popular: “Con pan y vino se hace el camino”. El cultivo de la vid y la obtención del vino junto con su consumo están vinculados al origen mismo del cristianismo y a su expansión, especialmente después de que pasara a ser declarado la religión oficial de Imperio Romano con Teodosio el Grande (379-395)<sup>8</sup>. Odile Dern<sup>9</sup>, al referirse a los viñedos de la región de Burdeos, señala que los monjes benedictinos, cistercienses y cartujos fueron durante la Edad Media los primeros roturadores, ordenadores del territorio y viticultores. Su interés por el vino no era sólo por razones litúrgicas y el consumo propio, sino también porque el viñedo de los monasterios procuraba unas rentas importantísimas. Para ello asentaban en sus propiedades a gentes en calidad de colonos plantando cepas junto con manzanos a partir del siglo VIII, gracias a las abundantes donaciones hechas por los reyes, nobles y burgueses. Tengamos presente que el propio San Benito de Nursia (h. 480-c. 547) dejó escrito en su Regla (cap. XL) que si bien el ideal monástico era el no beber vino, porque la abstinencia era un don de Dios, sin embargo habida cuenta de la debilidad humana, los trabajos del campo, la enfermedad y el estado de salud de los monjes, el monasterio debía distribuir a cada miembro de la comunidad por día una hemina<sup>10</sup>, facultando al abad aumentar dicha cantidad. Y añade: “... el vino es impropio de los monjes y aquellos que lo beban no deben caer jamás en la ebriedad, ya que el vino hace tumbar a los más sensatos. Los monjes deben dar gracias al Señor si el monasterio

<sup>6</sup> *De re rustica*, Libro III, 2, 20. Edición a cargo de Ed. Siglo XXI, M.A.P.A., Madrid, 1988

<sup>7</sup> En las ánforas se añadía media onza de sal cocida y machacada (0,5 gramos por litro) y una pequeña cantidad de “fenugrec” (planta de flores azules, amarillentas o blancas, cuyos granos se emplean en las cataplasmas).

<sup>8</sup> Cf. *Historia Universal*, vol. 8 El auge del cristianismo. Edit. Salvat, 2004, 217-230

<sup>9</sup> “Vino, viñas y Camino de Santiago. Iconografía de la región de Burdeos”, en *Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la vid y el vino*. Diputación Foral de Alava, Vitoria, 1996, 329-340. LINAJE CONDE, A., “Los religiosos y el espíritu del vino”, id., 219-234, especialmente, 223-226

<sup>10</sup> *La Regla de San Benito*. Ed. dirigida por García M. Colomas e Ikaki Aranguren, Madrid, 1993. Biblioteca de Autores Cristianos, cap. XL. La hemina romana equivalía a un tercio de kilogramo. De acuerdo con la medida que se conserva en Montecasino equivalía al tercio de 1.055 gr.. Cuando se trataba de vino cocido era de 270 gr.

carece de vino”. Aconseja la “parcitas” (‘sobriedad’) y condena la “satietas” (‘saciedad’) y la “ebrietas” (‘borrachera’).

Por lo que se refiere a la expansión del viñedo en el noroeste peninsular durante el medioevo, destaca la fundación de monasterios, hospitales y albergues a lo largo del Camino de Santiago<sup>11</sup>. Sólo a título de ejemplo citaré el testimonio de Aimery Picaud, autor de la primera guía del Camino de Santiago (h. 1130), referente a Estella<sup>12</sup>, donde dice: “En Estella encontraba el peregrino buen pan, excelente vino, mucha carne y pescado y estaba llena de toda felicidad”. El peregrino Laffi en el s. XVIII hablando de Lustella (Estella), dice que en el convento “della Redentione ... fanno gran carità alli pellegrini de pani e vino...”.

### 3.- El txakolin: Origen, viñedos y expansión durante los siglos XIV-XX

El gran filólogo J. Corominas<sup>13</sup> define la voz *chacolí(n)* como “vino ligero y agrio que se hace en las Vascongadas y Santander. Del vasc. *txakolin*”. Sólo a partir del s. XVI se documenta la voz *chacolin*, ya que antes se habla de “vinos de la cosecha”, “vinos tintos, claretos y vinos blancos”. En ningún caso se emplea el término *chacolí*<sup>14</sup>. Así en 1622 y 1633 en los documentos de la villa de Bilbao se registra dicha voz; en Gordejuela en 1642 y 1650 y en Valmaseda en 1650<sup>15</sup>. El viajero inglés Fisher<sup>16</sup> lo define como: “... vino poco alcohólico y de calidad mediocre; es una especie de bebida ligera y rojiza que los habitantes llaman chacolí y que sirve más para refrescar que para fortificar... para obtenerlo se mezclan indistintamente uvas maduras, verdes, sanas y podridas, el vino fermenta poco y mal. Se obtiene un vino desagradable que no se conserva en su punto...”.

Las Constituciones Sindicales del Obispado de Calahorra y la Calzada de 1698 (Libro I, título XI, Constitución III) dadas por el obispo Pedro de Lepe ordenan que: “... en los lugares de la montaña o marítimos en que ay cosecha de vinos flacos y débiles que llaman comúnmente chacolín, los qvales como son crudos y de fruto no maduro comúnmente tienen punta de zado (‘acidez’) o están dañados: mandamos que para el Sacrificio de la Missa no se use de ellos; y en su lugar se gaste vino de Rioja, Castilla o Navarra...”<sup>17</sup>.

---

<sup>11</sup> Junto con la nota 9 donde se da la bibliografía del estudio de Linaje Conde, A. y Huysmans, J.-Karl, puede consultarse el trabajo de Goikoetxea, A., “El vino en la medicina y la cultura popular del País Vasco”, en *Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la vid y el vino*, cit., 341-356. Destacan especialmente VAZQUEZ de PARGA, L., LACARRA, J. M<sup>a</sup>, URÍA RIU, J. *Las peregrinaciones a Santiago de Compostela*, Vo. I, “La comida”. Edición facsímil, Asturias, 1981, 330-340

<sup>12</sup> op. cit. en nota 11, vol. II, 134 y 139

<sup>13</sup> *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, vol. II, CE-F, voz *chacolí*, 307. Ed. Gredos, Madrid, 1980

<sup>14</sup> Cf. RIVERA MEDINA, A.M<sup>a</sup>, *La civilización del viñedo en el primer Bilbao*. Ed. Netbiblo, 1011, 21-23

<sup>15</sup> Cf. HUETZ de LEMPS, A., *Vignobles et vins du Nord-Ouest*, cit., I, nota 344, p. 497, nota 224, p. 483, nota 223, p. 483. Esta denominación se extendió a Santander, norte de Burgos y Navarra. Cf. ARRIBAS, P., *El chacolí en Burgos*. Burgos, 1987. ASTIBIA, H., “Consideraciones a un vino olvidado, el chacolí de Navarra”, en *Cuadernos de Etimología y Etimografía de Navarra*, XXIV, 59, 39-54

<sup>16</sup> Citado por HUETZ de LEMPS, A., op. cit., I, 247-248 y por SAGASTIZABAL, S y GONZALEZ, M., “Historia de la viticultura en el País Vasco Atlántico”, en *Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura del vino*, cit., 247-248

<sup>17</sup> Citado por SAGASTIZABAL, K. Y GONZALEZ, M., art. cit., 248

### 3.1.- Antigüedad del vino en el País Vasco y sus viníferas

No creo que por el hecho de existir en euskera voces como *mahatz* 'uva', *ardantze* 'viña', *ardo-arno* 'vino', etc., se pueda sostener que la existencia de la vid en el País Vasco Atlántico sea anterior a la ocupación de Hispania por los romanos. Asimismo no considero que la implantación de la cepa *biturica* descrita por Columella fuera "la consecuencia de los esfuerzos romanos para implantar en la costa norte una viticultura y que de esa cepa siglos más tarde daría origen al chacolí, como una de las viníferas más excelsa"<sup>18</sup>. Kepa Sagastizabal y M. González (art. cit., 244-246) señalan que en el este –se refieren a las plantaciones de la costa guipuzcoana- las variedades autóctonas eran la *Hondarribi zuri* y la *Hondarribi beltza* junto con algunas foráneas importadas de los viñedos navarros y del suroeste francés. Según los autores citados la *Hondarribi beltza* se equipara al *Cabernet franc* o *plante des sables-sable rouge* ('planta de las arenas' o 'arena roja'), procedente del viñedo de Sables de l'Océan, documentado en 1461 en el concejo de Capbreton. La *Hondarribi zuri*, añaden: "... no es otra que el *Courbu blanc* de Jurençon, donde antes estaba el *Cabernet franc*"<sup>19</sup>.

Los vinos de Guipúzcoa, según los autores citados no son otra cosa que la continuidad de los viñedos de Bayona, las Landas y el Béarn. Respecto de las viníferas de Vizcaya (la Costa y las Encartaciones) se supone, pero con dudas, que procedían del Alto Ebro (*mazuelo*, *garnacha* y *tempranillo*) y que desde el s. XIV-XV lo más probable es que fueran mayoritariamente las tintas *Gascón* y *Seña*. M. De los Heros<sup>20</sup>, basándose en la tradición, dice que unos monjes franceses introdujeron cepas de Burdeos de las variedades *Gascón* y *Seña* en dicha villa y que ya en 1306 el rey de Castilla Fernando IV otorgó a los vecinos de la villa el derecho de vender su vino desde Villasana hasta Sásamo (Santander). Según Kepa Sagastizabal y M. González<sup>21</sup> la vinífera *Folla blanche* que constituye la mayor parte de los viñedos de Vizcaya, se implantó en los viñedos de la ciudad de Nantes a fines del s. XIV y parece que fue introducida en Vizcaya vía marítima por los comerciantes que formaban parte de la Cofradía de Contratación y que en el siglo XV se convertiría en la variedad dominante de los viñedos de la Costa y del interior. En el valle de Valmaseda serían las tintas *Gascón* y *Seña*. En las Encartaciones se perdieron las tintas a causa de la plaga del oidium y se sustituyeron por la *Parra francesa*. El vino que se obtenía era poco alcohólico y de calidad mediocre. A. Huetz lo define diciendo: "C'est une espèce de boisson légère et rougeâtre que les habitants nomment chacoli et qui sert plus à rafraîchir qu'à fortifier" Y añade: "... un tel breuvage est loin de valoir le vin de Castille"<sup>22</sup>.

---

<sup>18</sup> SAGASTIZABAL, K. Y GONZALEZ, M., art. cit., 236-237 al tratar de la cepa *biturica* citan a Galet y Dion que sugieren que se adaptó en las tierras aquitanas y que "la aparición de la cepa *biturica* sería la consecuencia de los esfuerzos romanos para implantar en la Costa Norte de España..."

<sup>19</sup> Cf. RIVERA MEDINA, A. M<sup>a</sup>, op. cit., 21

<sup>20</sup> *Historia de Valmaseda*. Bilbao, 1926, 488

<sup>21</sup> Cf. art. cit., 246, nota 30

<sup>22</sup> op. cit., I, 482-483. En un documento de la R.A.H. (1622), fol. 399 se dice: "Señala que la tierra es montañosa y sólo recogen manzanas de las que obtienen sidra, que es la bebida ordinaria de sus habitantes. También vino, pero es peor que el de Castilla. El maíz se siembra en los llanos, algo de trigo y muchas hortalizas de todas clases y de excelente calidad". Tomado de HUETZ, A., op. cit., I, nota 221, p. 483

### 3.2.- El chacolí de Vizcaya

Una de las disposiciones más antiguas que tenemos sobre el chacolí vizcaíno son las Ordenanzas de Bilbao de 1399<sup>23</sup>, en las que se ordena, entre otras disposiciones: “En el caso de que se hubiera terminado el vino local, el Ayuntamiento podía autorizar la venta de vino de fuera hasta el 14 de octubre, ya que entonces se ponía en venta el propio” (Cap. 3). “Si en ese caso aún quedare vino de fuera, se debía sacarlo fuera de los límites de la villa” (Cap. 4). “Para proteger la cosecha local, el vino de fuera que entrara en la villa abusivamente, debía ser echado a la calle y su introductor sería castigado con la multa de 200 maravedíes. Y si lo introducía por mar, el barco debía ser aprehendido y quemado” (Cap. 7). “Si entraba por tierra se confiscaban las bestias que lo acarreaban y al mulatero se le condenaba a la cárcel por nueve días” (Cap. 8). “Los enfermos podían pedir autorización al Ayuntamiento para comprar una cántara (16 l.) de vino de Castilla (blanco o tinto)” (Cap. 12). Los dueños de viñas debían formar parte de la Cofradía de San Gregorio Nacianceno y observar su reglamento.

#### 3.2.1.- Localización de las viñas y emparrados

Los viñedos y emparrados se localizaban en la costa: La ría de Guernica con Pedernales, Axpe de Busturia, Arteaga, Mundaca, etc.; Algorta, Baquio, Bermeo, Lequeitio, Ondarroa, etc.; a lo largo de la ría de Bilbao: Portugalete, Deusto, Abando, Achuri, Begoña, etc.; y en el valle del Cadagua: Valmaseda y Gordejuela. Los viñedos penetraban por el valle de Sodupe y las Encartaciones hasta llegar al valle de Mena (Burgos). Los emparrados estaban situados junto a los caseríos o en las costaneras expuestas al sol, abrigadas y también en los bordes de los prados. Las estacas eran de 1'5 m. Y los sarmientos se ataban con mimbres para no herirlos o con alambre. Como el terreno era escaso se cultivaban alubias junto a las cepas para que treparan por ellas, como en Galicia. En el manual *El Labrador Vascongado* de S. Martín Burgoa se recomienda vivamente que se opte por los emparrados, ya que de ese modo se evitaban los caracoles y las babosas y además producían cuatro veces más que las cepas bajas. Iturriza (1785)<sup>24</sup> dice que los emparrados eran cuidados por “las mujeres que son mui laboriosas y varoniles ayudando a sus maridos en la limpieza y espendio (‘venta’) de la pesca y en el cultivo de las viñas, que por ser éstas de parrales chatos, suelen andar con calzones”.

La humedad del clima, particularmente en Vizcaya y Guipúzcoa hacía que fuera necesario optar por las vides emparradas y que hubiera operarios especialmente preparados. Por ello las Ordenanzas regulaban los instrumentos para el cuidado de las viñas, los trabajos que se debían realizar, las comidas y los sueldos<sup>25</sup>. Fue en Bilbao donde el chacolí jugó el papel más importante. La cosecha local a fines del s. XVI se vendía a partir del 11 de noviembre hasta mediados de mayo en todas las tabernas de la Villa y provincia. Se trataba del chacolí blanco producido por los vecinos de Bilbao, Abando, Deusto y particularmente en la anteiglesia de Begoña (barrios de Uribarri,

---

<sup>23</sup> RODRÍGUEZ HERRERO, A., Ordenanzas de Bilbao. Siglos XV y XVI. Bilbao, Ayuntamiento de Bilbao, 1948. RIVERA MEDINA, A. M<sup>a</sup>, op. cit., “Las Ordenanzas de 1399”, 28-31 y *Las Ordenanzas Municipales (1477-1520)*, 32-33. HUETZ de LEMPS, A., op. cit., I, 177

<sup>24</sup> Citado por HUETZ de LEMPS, A., op. cit., I, nota 247, p. 486

<sup>25</sup> Cf. *Ordenanzas de Portugalete (1459)*, cap 99. CIRIQUIAIN, *Monografía histórica de la Villa de Portugalete*. Portugalete, 1990. RIVERA MEDINA, A. M<sup>a</sup>, op. cit., 65-74

Zurbaran, Iturriaga, Larrazábal, Santo Domingo y Ocharcoaga<sup>26</sup>. Desde el s. XIV en las riberas de la ría de Bilbao estaban cubiertas de emparrados desde Portugalete a Begoña, como relata el viajero Rosmithal (1465-1467), cuando dice que la villa de Bilbao, que distaba una milla del mar, estaba rodeada de viñas. A. Huetz<sup>27</sup> recoge la impresión que le causó al viajero Fisher su llegada a Bilbao por la ría, al comparar la villa con Suiza: “De toutes parts sont les collines couvertes de verdure, des vignobles, des demeures riantes et paisibles”. A lo largo de la ría las pendientes estaban cultivadas con vides, reputándose el chacolí de Portugalete como el más estimado.

En las *Ordenanzas de Portugalete (1459)* se ordena que los barcos que transportaban vino procedente de Castro, Laredo, Bermeo, Santurce, Bilbao u otras localidades debían embarcar otro tanto de sus propios vinos, so pena de ser expulsados. A. Huetz<sup>28</sup> recoge la información según la cual la villa de Bermeo en 1489 embarcaba vino de su cosecha destino a los puertos flamencos. De acuerdo con las *Ordenanzas Municipales de Bilbao de 1588* el núcleo de los viñedos de la Villa era el barrio de Madariaga y que los viñedos de la anteiglesia de Begoña y Abando formaban parte de la jurisdicción de Bilbao. Por ello se constituyó una Cofradía de viticultores de Bilbao y Begoña bajo el amparo de San Gregorio Nacienceno, cuya imagen se veneraba en la iglesia de San Antón, para defender sus vinos frente a la introducción de vino de fuera. La asamblea elegía a dos mayordomos por la Villa y a uno por Begoña. Argumentaban que los sueldos que pagaban aumentaban en perjuicio de ellos. En Valmaseda en el s. XV (Cf. *Ordenanzas Municipales de 1487*) los viñedos constituían el 48'5% del patrimonio de sus habitantes. Similarmente en las Encartaciones<sup>29</sup>.

Por lo que se refiere a Bermeo en un inventario de bienes de la iglesia de 1533, se habla de 13 viñas y de un parral con su huerta y señala que la pesca era el recurso principal de la población (220 vecinos) seguido del trigo, vino, naranjas y limones. En el s. XVIII había viñas en San Pelayo, Zubiaur y Mundaca y que la población debía consumir primero su vino propio y sólo cuando se hubiera terminado éste, podían comprarlo fuera. En Lequeitio en el s. XVI la producción de chacolí era notable y aumentó en el XVII, gracias al trabajo de las mujeres que se ocupaban de los emparrados. Ondarroa por el contrario producía poco (1785) y Plencia figuraba como una villa vitivinícola, si bien por detrás de Lequeitio y Bermeo<sup>30</sup>. En lo que se refiere a Gordejuela, la introducción de la vid debe datar del s. XVII, ya que las Ordenanzas de 1548 sólo reglamentan la cosecha de sidra. A principios del s. XVII se intensifica la plantación de viñas y en 1634 se vendía el “vino de la tierra” en las tabernas por cuadrillas. Las disposiciones municipales de 1647 y 1671 ordenan que se proteja el “chacolí” contra el vino de fuera.

### 3.2.2.- El precio del chacolí y medidas administrativas

Con objeto de mantener los precios de venta altos, los propietarios de viñas de Bilbao redujeron las cosechas. Así en noviembre de 1787 la cosecha fue de 1014 pipas

---

<sup>26</sup> RIVERA MEDINA, A. M<sup>a</sup>, op. cit., 37. Para conocer la extensión de los viñedos en los términos de la Villa, id., 40-52. Asimismo *Anuario de Eusko Folklore*, 1930, X, 47

<sup>27</sup> Cf. op. cit., I, nota 256, p. 486

<sup>28</sup> Cf. op. cit., I, 214

<sup>29</sup> Ct. RODRÍGUEZ HERRERO, *Valmaseda en el s. XV*, citado por HUETZ de LEMPS, A., op. cit., I, nota 428, p. 214

<sup>30</sup> Sabemos que en el siglo XVIII un propietario de Lequeitio hizo venir de Málaga sarmientos y que al injertarlos con vides propias obtuvo un chacolí excelente. Cf. HUETZ, op. cit., I, 486



(la pipa equivalía a 210 azumbres, o sea 420 l.), correspondiendo a Begoña 322 (es decir, 135.240 l.). De ese modo el precio se fijó en 14 cuartos, reduciéndolo el Ayuntamiento a 12. La duración de la venta dependía de la cosecha local, que era muy variable, oscilando entre 909 pipas (1768) y 1793, 1757)<sup>31</sup>. En 1762 se dispuso que la cosecha no pasara de 500 pipas “en limpio” (‘chacolí a la venta’) y se vendió de noviembre al 31 de diciembre. Cuando era de 700 pipas hasta el 26 de enero y así sucesivamente hasta el 7 de mayo. De ese modo las tabernas podían vender “clarete” de la Rioja a partir del 19 de noviembre, con la prohibición de reaprovisionarse, pues el sobrante se debía almacenar en la alhóndiga. Se consideraba que más allá de abril el riesgo de avinagrarse era muy grande<sup>32</sup>. Los privilegios acordados a los propietarios de viñedos provocaron situaciones muy enfrentadas con los consumidores, ya que en la segunda mitad del s. XVIII hubo gentes que denunciaron el abuso de obligarles a consumir el chacolí más mediocre en las tabernas, pues el mejor se vendía libremente junto con el clarete. Se daba el caso de que los propietarios de viñas que vendían su mal chacolí en las tabernas, preferían el de Rioja<sup>33</sup>. Los cosecheros de Bilbao se quejaban en 1788 de la subida de precios de los sueldos de los jornaleros, así como del precio de las estacas, abonos, y del coste de los emparrados, por lo que solicitaban al Ayuntamiento licencia para subir los precios. A comienzos del s. XIX (1816) los propietarios de viñas de Begoña solicitaron al Ayuntamiento de Bilbao el derecho a la venta libre de chacolí, porque era de gran calidad y superior (según ellos) al clarete de la Rioja.<sup>34</sup> Para fines del s. XVIII se extinguieron los viñedos en los términos de Abando y Deusto. Hay testimonios de 1795, según los cuales: “En Abando y Deusto hasta los montes en que poco ha solo trepaban las cabras, y hoy se ven coronados de frondosas vides”<sup>35</sup>. En 1793 los viñedos de la Costa en la parte oriental de Vizcaya comenzaron a abandonarse a causa de la baja producción. En Durango y Guernica en el s. XVI. De hecho a fines del s. XVIII las colinas situadas entre Bermeo, Bilbao y Munguía comenzaron a escasear los emparrados.

Por lo que se refiere a las Encartaciones, a fines del s. XVIII en su conjunto la cosecha era de 55.000 cántaras, equivalente a 11.088 Hl. Y en Valmaseda, la mayor productora, era de unas 15.000 a 20.000 cántaras (la cántara de Vizcaya equivalía a 20´16 l.)<sup>36</sup>. En segundo lugar venía Güeñes con 9.000 a 10.000, Zalla con 7.000 a

<sup>31</sup> RIVERA MEDINA, A. M<sup>a</sup>, op. cit., 87-100. Asimismo de la misma autora, “Producción local, abastecimiento urbano y regulación municipal: El marco legal del vino en Bilbao (ss. XIV-XVI)”, en *Espacio y Forma*. Madrid, UNED, 2007, 19, 233-264. HUETZ, op. cit., I, nota 263, p. 488

<sup>32</sup> A.M.Bilbao, Caj. 5, Reg. 12, nº 319. También RIVERA MADINA, A. M<sup>a</sup>, “La dinámica de los precios del vino”, op. cit., 223-230

<sup>33</sup> HUETZ, op. cit., I, nota 231, p. 485, citando un texto del A.H.N., leg. 645, nº 23

<sup>34</sup> Para lo relacionado con el vino impartido en las tabernas de Bilbao en los ss. XIV-XVI, véase: RIVERA MEDINA, A. M<sup>a</sup>, “Tabernes, vin et pechés publics dans le Bilbao du Moyen Âge (XIVe-XVIe siècles)”, en *Bulletin du Musée Basque*. Bayonne, Musée Basque, 2009, 13/2, 313.323; id., “Del mar a la taberna. Los vinos de Bilbao (ss. XV-XVIII). Tradición, modernidad y patrimonio”, en *Itsas Memoria. Revista de Historia Marítima del País Vasco. San Sebastián*, Diputación Foral de Guipúzcoa, 2009, 6, 616-627; id., *Bilbao y sus mercaderes en el s. XVI. Génesis de un crecimiento*. Bilbao, Diputación Foral de Vizcaya, 2005.. IRIGOYEN, I., “Las fiestas de Bilbao: danzas y música entre los ss. XVI-XIX”, en *Bidebarrieta. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*. Bilbao, Ayuntamiento de Bilbao, 2006, 17, 335-486. GANUZA ARIZMENDI, A., “El arrendamiento del vino como sistema de recaudación en el Bilbao bajo medieval y moderno (ss. XIV-XVI)”, en *Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*. Talca, Universidad de Talca, 2007, 22, vol. 9, 102-116

<sup>35</sup> Cf. Huetz, cit., I, nota 274, p. 488; A.H.N., leg. 1511, fol. 148

<sup>36</sup> Según Iturriza en 1785 “los vecinos de dicha villa son mui laboriosos... la labranza e heredades de pan sembrar y de viñedo en los que cogieran anualmente de 15.000 a 20.000 cantarar de chacoli”. Citado por HUETZ de LEMPS, A., op. cit., I, nota 234, p. 485

8.000. De acuerdo con Madoz la producción aumentó en la primera mitad del s. XIX, alcanzando a 140.000 cántaras (29.225 Hl.). Los valles de Carranza, Trucíos y Arcen tales, por el contrario, sólo obtuvieron una pequeña cantidad. Por lo que se refiere a los valles del interior, Bowles (1752) señala que al pie de la peña de Orduña, a ambas márgenes del Nervión, al abrigo del macizo montañoso, había muchas viñas.

#### 4.- Los viñedos en Guipúzcoa

En Guipúzcoa la extensión de los viñedos fue inferior a la de Vizcaya y sólo se cultivaron vides en la Costa: Guetaria, Motrico, Zarauz y Zumaya y en los alrededores de San Sebastián y Hondarribia; ya que en los valles del interior la gran humedad impedía su mantenimiento<sup>37</sup>. De ahí que los sagardoteguis se hicieran tan populares en las villas del valle del Oria. Por el contrario, la sidra era tan abundante que con ella se podía apagar un incendio (¡). Rosmihal (1465-1467) en un viaje por la zona refiriéndose a los manzanos dice: “De telles plantations de pommiers s’expliquent parce que les habitants du pays, qui n’ont pas de vin et ne connaissent pas la bière, font avec les pommes une boisson fermentée”<sup>38</sup>. Sólo los enfermos con certificado médico podían consumir otros vinos distintos de la producción local. Este se vendía a un precio fijado por la municipalidad y su consumo se justificaba, en parte, para evitar la salida de dinero fuera de la provincia. En las citadas villas, a excepción de San Sebastián y Hondarribia, los viñedos de la Costa se mantuvieron hasta el s. XIX<sup>39</sup>. A lo largo del s. XVI hubo viñas en el estuario del Bidasoa, como lo prueban las Ordenanzas de Hondarribia de 1541, donde se dispone que primero se venda el vino de la villa y cuando se acabe se pueda sacar a la venta el vino de Jaizabia, Cornuz, Irún, Lezo y Pasajes.

En 1509 había en San Sebastián una Cofradía de “podavines”<sup>40</sup> que se encargaba de podar las vides y mucha gente vivía del cultivo de las vides y de la venta de vino. La villa contaba con 400 vecinos. En 1582 se autorizó a la guarnición militar de Hondarribia poder consumir vino en una taberna especial al precio de 64 maravedíes el azumbre y protestaron quejándose del precio por considerarlo abusivo, así como del vino del país “porque era tan malo que provocaba enfermedades aún la muerte a los que lo consumían”<sup>41</sup>. En 1622 en un documento del Archivo de la Villa de Hondarribia<sup>42</sup> se dice: “... los frutos de que mas abunda la villa son la manzana de que hacen cierta bebida que llaman cidral; bébese pura y bébese con agua mezclada por haber mas abundancia. En las navegaciones que hacen la llevan todos en lugar de vino; y así mas se coge vino de uvas que llaman chacolin. Este vino de poca fuerza, algo agrio, de manera que se asemeja a la Carraspada de Italia”. En 1607 se construyó el convento de

---

<sup>37</sup> Cf. HUETZ, cit. I, nota 274, p. 488; A.H.N., leg. 1511, fol. 148. Para lo relacionado con el chacolí en Guipúzcoa, véase, entre otros, ARAMBURU, J., “El txakoli en el Fuero de Guipúzcoa”, en *Boletín de Estudios Históricos sobre San Sebastián*. Real Sociedad Vascongada de Amigos del País, San Sebastián, 1982-1983, 16, 17, 1134-1136. ARRIZABALAGA, M. Y ODRIOZOLA, L., *El vino en Guipúzcoa*. Diputación Foral de Guipúzcoa, San Sebastián, 2004

<sup>38</sup> Al este de Orio desapareció el viñedo a causa de la humedad (1334 mm.) y en la zona de San Sebastián los racimos no llegaban a madurar. Cf. HUETZ, cit., I, nota 438, p. 216

<sup>39</sup> En documento del A.M.de Tolosa (Neg. 23, leg. 95, 1828) se dice: “Hace siglos que en los pueblos de la costa de V.S. se recoge cosecha de chacolín...”

<sup>40</sup> Cf. ARAGON RUANO, A. “Los podavines labradores jornaleros en San Sebastián durante los siglos XV al XVII”, en *Boletín de Estudios Históricos sobre San Sebastián*. San Sebastián, 1999, 33, 7-38

<sup>41</sup> Cf. HUETZ, cit. I, 495

<sup>42</sup> Cf. HUETZ, cit., I, nota 344, p. 495

San Francisco en un terreno dedicado a viñas llamado Lagarnacha, en el barrio de Churrutal, en una altura sobre la villa. Las Ordenanzas Municipales de San Sebastián de 1680 ordenan que los navíos procedentes de Donibane Lohitzun-San Juan de Luz con destino a Terranova y que hacían escala en San Sebastián, debían embarcar sidra y chacolí de la villa. Los marineros rechazaron tal orden<sup>43</sup>.

En Zarauz, cuya actividad más representativa era la pesca –doradas, congrio, mero y sardinas- que se vendía en Castilla, su chacolí era muy reputado. A comienzos del s. XVII se mantenía el cultivo de la vid en las zonas más abrigadas y los emparrados se localizaban en el monte de Santa Bárbara. Se sabe que en Guetaria se cosechaba chacolí desde el s. XVI y en pleno siglo XIX (1833) el Ayuntamiento de la villa pleiteó con San Sebastián porque ponían trabas a la venta de chacolí de Guetaria. Después de las Guerras Carlistas repusieron sus emparrados contando con la misma extensión. Por lo que se refiere a Zumaya los emparrados estaban protegidos por las *Odenanzas Municipales* desde 1584, siendo confirmadas en 1680 y 1698. Su producción no superaba un año con otro los 200 Hl., siendo la de la sidra 353 Hl.

En lo que toca a Motrico, que contaba en 1674 con 400 vecinos y cuya población vivía de la pesca del bacalao y de la captura de ballenas en Terranova, construían barcos para el transporte de hierro a los puertos andaluces. Producía vino blanco de calidad y también tinto<sup>44</sup>. Las vides estaban emparradas sobre estacas de cinco pies de alto y el chacolí tinto se destinaba al consumo familiar. El más abundante era el blanco, que según Madoz era de color paja y el mejor de toda la costa vasca. Lo comparaban con el de Anglet (junto a Bayona). En Motrico la cosecha propia surtía el consumo de sus vecinos de siete a ocho meses al año y aún lograba vender pequeñas cantidades a San Sebastián y Bilbao. A fines del XVIII se impuso la sidra y a pesar de las ventajas de que gozaba la venta y consumo de chacolí en Guipúzcoa (exención de impuestos, prohibición de venta de vino foráneo mientras hubiera existencia de vino propio, aumento de cargas al procedente de Navarra, etc.), el vino foráneo acabó por imponerse debido a su mayor calidad.

## 5.- Cultivo de las vides y producción de chacolí en Álava<sup>45</sup>

Los viñedos del valle de Ayala muy probablemente deben su origen a las vides procedentes de los valle del Cadagua y Mena, más antiguas. Sabemos por ejemplo que en 1623 la producción de chacolí en el valle de Ayala constituía una fuente secundaria de los recursos agrícolas. Prácticamente en todas las aldeas del valle había algunas fanegas dedicadas al cultivo de la vid, siendo escasa su producción, ya que los

---

<sup>43</sup> En un documento del A.M.P. de Tolosa (1680) se recoge el dato: “... los navios franceses que hibernaren en el muelle de esta ciudad o canal de Pasajes para ir a la pesca de bacalao o matanza de ballenas han de ser compelidos a llevar la sidra y chacolin necesario para su viaje de esta ciudad”. Tomado de HUETZ, CIT., I, nota 349, P. 495

<sup>44</sup> En un texto de 1654 se dice: “Ay en la jurisdicción de ella muchas viñas de que se hace vino blanco abentajado, como de Azquizu y tambien tinto que llaman chacolin y mucha hortaliza”. Cit. por HUETZ, i, NOTA 365, P. 407

<sup>45</sup> Para lo referente al chacolí en Alava, se pueden consultar, entre otras lasa obras y trabajos: RUIZ de LOIZAGA, S., *La viña en el occidente de Alava en la Edad Media (950-1150). Cuenca del Omecillo-Ebro*. Imprenta Aldecoa, Burgos, 1988. HOZ, M<sup>a</sup> del C. de la: “El enfrentamiento entre la Cofradía de Mulateros de Alava y Durango en el s. XV”, en *Cuadernos Sección Historia-Geografía*. San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1991,1,115-138. GONZALEZ LARRAINA, M., *Viñas y vinos de Alava*. Diputación Foral de Alava, 1990, 1-86

muleteros traían cada año unas 26.000 cántaras (4160 Hl.) de la Rioja para su consumo. En Arciniega se reglamentaba el precio de su vino ya en 1581. Se sabe que en Arrastaria y Llodio (1770) el chacolí que producían era de mala calidad y se lo equiparaba a la sidra por su baja graduación. Por lo que se refiere al vino obtenido al sur de Vitoria, excluyendo, claro está, el de la Rioja Alavesa junto Salinas de Buradón, existían viñas ya en 1181 en los términos de Arcaya, Sarricuri, Lasarte, Zadorra y Healy-Ali<sup>46</sup>. A comienzos del s. XV la producción de chacolí en Vitoria y sus aldeas era sólo de 300 cántaras y su consumo duraba diez días. Navagero (1524) recalca que en la llanada no se cosecha vino. En Valdegovía se documentan las viñas ya en siglo X, al igual que en Gruendes, Pinedo, Tobillas, Pobajas, Vallejo y Acedo, como se atestigua en el Cartulario de Valpuesta. En el Condado de Treviño se cosechaba vino a comienzos del s. XV y sus excedentes, unas 400 cántaras, se vendía en Vitoria. En realidad los viñedos de las aldeas no alcanzaron nunca verdadera importancia.

A fines del s. XVIII había viñedos al norte de Miranda en Ribavellosa, Salcedo, Comunión, Villavezana, Leciñana de la Oca, Salinas de Añana y Armiñón. Se trataba de una producción destinada al consumo local. Los viajeros que repostaban en Armiñón camino de Francia se quejaban “de la qualité fort médiocre”. La situación era muy distinta con el vino procedente de la Rioja Alavesa a partir del s. XVI en que su producción muy superior en cantidad y calidad se destinaba al consumo de Vizcaya y Vitoria, junto con procedente de la Rioja, Castilla, Galicia, etc. Para hacerse una idea A. Huetz de Lempis (op. cit., I, 402) señala que la producción de vino en Labastida alcanzaba en el s. XVIII la cantidad de 32.000 Hl. Y en años de grandes cosechas 40.000. Sólo a título de ejemplo citaré algunos datos de Laguardia, ya que al tratarse de vinos que no tienen nada que ver con el chacolí, quedan fuera del tema de esta disertación. Así en un documento de 1736 se dice de Laguardia: “Chaque jour entrent de trente à quarente “provincianos” (guipuzcoanos) y vizcaínos qui viennent chercher du vin”. En sus bodegas, situadas en los sótanos de sus casas, se almacenaban en 1752, 32.000 Hl.

## 6.- El chacolí de Navarra<sup>47</sup>

El área, según H. Astibia, en que hubo viñedos que producían chacolí en Navarra se enclava entre la Navarra húmeda del NO, los valles pirenaicos del NE y la Zona Media Sur, siendo los límites septentrionales la barrera geográfica y climática de las sierras de Leire, Izco, Alaiz, Reniega y las estribaciones de Sarbil. Abarca parte de las Merindades de Pamplona y Sangüesa, incluyendo por el norte las cendeas de Iza y Ansoain, las meridionales de los valles de Juslapeña y Excavarte junto con los valles de Egüés, Arriasoiti y Lónguida, el municipio de Agüés y al sur el valle de Arce. Por el este incluye parte de Urraul Alto lindando con Navascués, el municipio de Monreal y las cendeas de Galar y Cizur. Quedan dentro de esta demarcación los términos de Pamplona, Villaba, Burlada, Huarte y los valles de Aranguren y Unciti.

---

<sup>46</sup> En el Fuero de Vitoria se habla de los vecinos de Vitoria que tenían viñas “en los términos de Sarricuri e de Lasart et Zadorra fasta en Healy, que todos las ayan libre e quitas los de Vitoria”. Cf. HUETZ, cit., I, nota 171, p. 191. En el *Diccionario histórico-geográfico*. Segunda ed. facsímil, vol. II. Bilbao, 1968, 475, se dice: “... antiguamente abundaban las viñas y árboles frutales, especialmente manzanos; sin duda se abandonó su cultivo a causa de la frialdad de los vientos que inutilizan los trabajos... la vid y otras de este género son raras en el día y no maduran sino en parages abrigados”.

<sup>47</sup> Datos tomados de ASTIBIA, H., “Consideraciones en torno a un vino olvidado: el chacolí de Navarra”, en *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, XXIV, 89, 39-54

En la Edad Media y aún épocas posteriores se extendieron los viñedos en la zona NO y de los valles pirenaicos y hasta finales del XVIII se cultivaban vides en los valles de Odieta, Anué y Roncal. En el término de Pamplona<sup>48</sup>, según Idoate, se llegó a contar con 2000 labradores que cultivaban vides. Las plagas del oidium, mildew y sobre todo la filoxera, fueron arrasando las viñas a partir de 1892, reduciendo su cultivo hasta tal punto que hace unos cincuenta años sólo se producía chacolí en Agüés, Vidaurreta y Belascoain (1962). En la Cuenca de Pamplona sólo quedaban 11 Ha. de viñedo en 1989. Las viníferas anteriores al oidium fueron *Bernués*, *Mazuelo* y *Tempranillo*, y después la *Garnacha* tinta por su mayor resistencia.

La tierra se trabajaba con laya o con animales de tiro con el “golde” o arado y se abonaban las vides con estiércol cada varios años y se depositaba en cada cepa. La mayor parte del chacolí, de acuerdo con las citadas viníferas, era tinto y clarete (“txakolingorri”). Había también blancos y algunos como el de Villaba sirvieron para la obtención de champán. Destacaban los de Ezcaba para la producción de vinos espumosos. Eran normalmente vinos ligeros y algo ásperos. Los de Izagandoa decían que “había que acostumbrarse a beberlos”. Eran de beber fácil debido a su escasa graduación. Una vez pisadas las uvas, prensadas y fermentado el mosto se retiraban los hollejos o “brisa” a la prensa o “charla” y las sobras o “malkarra” se mezclaba con paja y se daba a los bueyes que llegaban a embriagarse. Cuando se introducían los hollejos en el alambique se obtenía aguardiente o “patxarra”. Estos vinos se almacenaba en cubas y pipas de roble o en garrafones. Generalmente se consumía a partir de Reyes y podía durar hasta el verano. El que se consumía en Pamplona, principalmente en las calles del casco viejo, llamadas “chacolines”, era clarete y su transporte se hacía en pellejos de cabra, llamados “garapitos”. Hoy casi no hay viñas y los últimos chacolines de Val de Echañuri sólo los producen para ellos por pura afición.

## **7.- Viñedos en Santander<sup>49</sup>**

La Liébana es un islote seco y expuesto al sol, rodeado por montañas de 2400 mts. En el fondo la vegetación es típicamente mediterránea, debido a estar en un valle bien abrigado y a que las precipitaciones de agua no pasan de 600 mm., frente a las nieves y nieblas de las montañas, especialmente en Potes. El viñedo se sitúa a 450 m. de altitud en las costaneras expuestas al sol, sirviéndose de bancales. Las parcelas son pequeñas y las cepas están agrupadas (4.000 por Ha. De acuerdo con los documentos los viñedos antiguos ocupaban un espacio mayor que hoy día. Actualmente es en Liébana donde se cultivan vides emparradas, ya que es más rentable la explotación de la ganadería y la producción de leche.

## **8.- El chacolí burgalés<sup>50</sup>**

---

<sup>48</sup> Según Madoz (1845-1850) refiriéndose a Pamplona, dice: “... hay bastantes viñas que dan vino chacolí, el cual bien tratado puede competir para el uso ordinario con otros de nombradía. Distínguese sobre todo el que se recoge en el término de Ezcaba”. Tomado de ASTIBIA, H., art. cit., 50

<sup>49</sup> Tomado de HUETZ de LEMPS, A., op., cit., I, pp. 157, 212-213; *Vignobles et vins d'Espagne*. Presses Universitaires de Bordeaux, Bordeaux, 1993, 385

<sup>50</sup> Tomado de HUETZ de LEMPS, A., *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, cit, I, pp. 393 y ss.. MOLINERO, F., BARAJA, E y RIVILLA, M. (Coords.), *Inventario de productos agroalimentarios de calidad de Castilla y León*. Junta de Castilla y León. Consejería de Agricultura y Ganadería. Valladolid, 2001, 585-586

Los datos referentes a la existencia de viñedos en el valle de Mena remontan al año 800, según el Cartulario de San Millán de la Cogolla (se refiere a Taranco y Buraño)<sup>51</sup>. De acuerdo con el Catastro del Marqués de la Ensenada, la extensión de los viñedos al norte de las Conchas de Haro, en el s. XVIII era de 2.144 Ha y a fines del XX, 500. En el siglo XVIII la viticultura formaba parte de la economía rural en las aldeas del valle de Tobalina, en Valdivielso y en la zona de Medina de Pomar, San Martín de Don, Montejo y Frías. El vino de la zona se agriaba con las primeras calores de mayo y se guardaba el mejor para la venta. Por lo que respecta a la Bureba, de acuerdo con el Catastro del Marqués de la Ensenada, en el s. XVIII la extensión de los viñedos alcanzaba 1.431 Ha, tres veces más que actualmente. En el s. XVI la producción era de 10.500 Hl y había viñedos a partir de Bribiesca en dirección norte en Salas de Bureba, Llano de Bureba, Quintana de Bureba, Cillaperlata, Aguilar de Bureba, Trespaderne, Oña, Salas y Poza de la Sal, Tamayo, las Caderechas y el Valle de Tobalina. Su producción se vio interrumpida entre los años 1880 y 1910 a causa del oidium, el mildew y la filoxera, desapareciendo los viñedos en 1970 con el arranque masivo de las cepas en la práctica totalidad de la zona chacolinera. Se le llamaba con el nombre de “chacolí”<sup>52</sup>.

En Miranda había vides por todas partes y se citan ya en el Fuero fundacional de 1099, como afirma Cantera Burgos. Solía alcanzar 10°. Los monjes del monasterio de El Espino al dirigirse a los benedictinos de Saint-Maure afirman: “Miranda de Ebro, situé sur une montagne couverte de vignes produit le meilleur vin d’Espace. Según los viajeros que pasaban por la villa (Miranda contaba con 350 vecinos), el vino no era malo y el francés Peyron llegó a decir que la villa pequeña y mal construida “produit d’excellent vin”<sup>53</sup>. La producción de los años 1688 y 1771 llegó a alcanzar 19.458 y 29.168 cántaras respectivamente. En 1891 fue de 70.000. En la Exposición Vinícola Nacional de 1877 celebrada en Madrid, la provincia de Burgos presentó 169 productos enológicos, de los cuales 26 eran chacolís, recibiendo mención especial los procedentes de Cornudilla de un productor mirandés. Las viníferas eran de uvas *Calagraño*, *Viura*, *Garnacha blanca y tinta*, *Malvasía de Rioja* y *Tempranillo*. Los viñedos se situaban en el término de la Costiguera. Los más conocidos eran el de Camorro, Samuel, el Pitulí, los Pajarillos, la Barreda, la tía Cachonda y la Poli. Se comenzaba a consumir el día de la Epifanía y se terminaba en Semana Santa en las tabernas de Aquende y de Allende.

## **9.- Insuficiencia de la producción local e importación de vinos para su consumo**

### **9.1.- Introducción de vino foráneo en Vizcaya**

A pesar del proteccionismo de que era objeto el chacolí local<sup>54</sup>, su producción era insuficiente para el consumo general. Así las Ordenanzas Municipales de Bilbao (1399) otorgaban a las familias el derecho a importar vino de calidad para su consumo y

---

<sup>51</sup> Cf. *Cartulario de San Millán de la Cogolla*. Ed. Luciano Serrano. Madrid, 1930, carta 2

<sup>52</sup> Cf. HUETZ, cit., I, nota 23, p. 397

<sup>53</sup> Cf. HUETZ, cit. I, nota 30, p. 397

<sup>54</sup> Cf. AGUIRRE SORONDO, A. y AGUIRRE, J., *Chacolí .La vid, el vino y la vida*. San Sebastián, Ediciones digitales Grupo Delta, 2005. CORCUERA, M. Y GONZALEZ, M., *Chacolí Txakolina*. Bilbao, Nerea, 2007. LARREA REDONDO, A., “El chacolí en el País Vasco”, en *Boletín de la Real Sociedad de Amigos del País*. San Sebastián, 1978, 34, 117-127. RIVERA MEDINA, A. M<sup>a</sup>, “producción local, abastecimiento urbano y regulación municipal: El marco legal del vino en BILBAO (ss. Xiv-xvi)”, en *Espacio, Tiempo y Forma*. Madrid, UNED, 2007, 19, 233-264

el de familiares. Asimismo en 1545 las Ordenanzas de la Villa disponen que el vino blanco foráneo para beber o regalar en bodas, celebración de la Misa u otras ceremonias debía adquirirse en tabernas especializadas. La razón parece evidente, sencillamente era mejor que el vino del país. Sabemos por Pedro de Medina (1546)<sup>55</sup> que en s. XVI Bilbao importaba vinos blancos de Castilla, Toro, Coca, San Martín de Valdeiglesias, Yepes, Burgos, Navarrete, Logroño y Andalucía (Gibraltar), así como tintos de Jerez, Sanlúcar, El Condado, Alicante y de otras partes<sup>56</sup>.

En 1583 el Ayuntamiento de Bilbao dispuso la autorización de la venta de vino de Castilla en dos tabernas y una para los de Andalucía y en el caso de no haber existencias de éste, la tercera fuera para el vino de Castilla. La cuarta debía ser para expender “vino regalado” procedente de San Martín de Valdeiglesias, Medina del Campo, Madrigal y Alaejos con destino a los enfermos. El vino blanco de Rivadavia se vendía cuando se acababa la cosecha propia. A fines delo s. XVI se vendía en Bilbao en todas partes sin control alguno, por lo que se condena al patrón de la pinaza Santa Catalina del puerto de Lastres (Asturias) al pago de una multa por haber introducido 11 pellejos de vino de Rivadavia, y a cambio había adquirido hierro. El vino de Rivadavia salía a la venta a fines de marzo y el de Rioja, Portugal y de Francia a fines de junio. Los propietarios de viñas de Bilbao se mostraban muy quejosos porque el vino reservado para los enfermos lo consumían los sanos y robustos. Para poner remedio a semejantes “desmanes” se procedió al nombramiento de guardas y la Cofradía de vinateros se hizo cargo de la taberna en cuestión.

Como contraprestación los arrieros que traían vino foráneo a Vizcaya cargaban sus mulas con pescado fresco y seco procedente de Bermeo y Lequeitio, así como hierro de Bilbao y de Durango<sup>57</sup>. El vino blanco de Rivadavia era más barato que el procedente de Castilla y era muy consumido en Bilbao. Cuando la cosecha de chacolí vizcaíno era de mala calidad, cosa bastante frecuente, se importaba vino blanco y tinto procedente de Burdeos, como se atestigua en 1606 en que se adquirieron 690 Hl. Se trataba de un vino flojo y ordinario, inferior al de Rioja. Entre 1698 y 1716, según A. Huetz (op. cit., I, 492) fue de 18.000 Hl. En Bilbao el consumo de vino fue en 1726 de 100.000 cántaras, de las cuales 30.000 eran de vino propio y 70.000 importado; en 1772 fue de 150.000.. Hay que tener en cuenta que la población en 1746 era de 1353 fuegos y en 1767, 1796. Iturriza consigna que en Vizcaya se consumían al año 300.000 cántaras, esto es 48.000Hl., sin precisar cuántos correspondía al chacolí y cuántos al vino de fuera. Con la expansión de la actividad artesanal la producción de hierro y el comercio marítimo y del interior aumentaron el nivel de vida y la demanda de vino hasta el punto que el viajero Bowles (1752) dejó escrito: “Les basques prennent goût au vin et j’estime que les anglais et les allemands sont sobres en comparación de beaucoup de biscayens. Pourtant il est plus rare de trouver des ivrognes ... parce que les basques mangent en

---

<sup>55</sup> Cf. HUETZ, cit., I, nota 298, p. 490

<sup>56</sup> El Procurador General de Bilbao en 1572 se hace eco de la importación de vinos blancos finos cuando señala: “... la provisión e bastimento de vinos blancos delicados e de linaje para la reparación y conservación de la salud ...”. Cit. por HUETZ, cit., I, p. 490

<sup>57</sup> En marzo de 1605 Domingo de Aresti, comisionado por un negociante de Bilbao fletó 75 quintales de hierro “platino” por valor de 200 ducados, junto con 50 ducados de cáñamo y paños de Durango. Dicha carga debía venderla en Galicia al mejor precio y adquirir vino de Rivadavia con destino a Bilbao, partiendo del puerto de Pontevedra. Cf. HUETZ, cit, I, nota 309, p. 492

même temps qu'ils boivent". Y añade: "... les habitants de la Biscaye buvaient la valeur de leur fer"<sup>58</sup>.

Iturriza(1793)<sup>59</sup> afirma a propósito de las comidas que tomaban los bilbainos que consistía en fritos cocinados con aceite o manteca, sazonados con especias que les incitaban a beber vino, porque el agua "causa dolor de estómago, vómitos y algunas veces la muerte". Según A. Huetz, a partir del s. XVII se multiplicaron las tabernas y el consumo de vino pasó a ser una fuente de recursos muy importante para el Ayuntamiento. Fue precisamente en el s. XVIII cuando las autoridades civiles y eclesiásticas comienzan a quejarse del consumo de vino asociado al "juego, fraudes y latrocinios"<sup>60</sup>. A pesar de que el precio del vino era superior al de la sidra, su consumo fue en aumento a lo largo del siglo XVIII, provocando el descenso de la sidra y el progresivo abandono de los manzanos y los lagares para su obtención. En 1686 hubo enfrentamientos entre las autoridades de Bilbao y los vinateros de Laguardia, Elciego, Baños de Ebro, Abalos, Labastida, Salinas de Buradón y Oyón por la venta de sus vinos, en perjuicio del vino propio. La situación duró poco, porque "con el vino no se juega"<sup>61</sup>. Se sabe que en el s. XVIII cuando la cosecha del chacolí local era escasa, se adquiría "vino ordinario o de pasto" procedente de Burdeos, así como chacolí de Bayona. En Portugaleta y Lequeitio guardaban el vino de Rivadavia en pipas para ponerlo en venta una vez agotado el chacolí propio. De ese modo podían beber todo el año (¡). Las Ordenanzas de Gordejuela (1548) aluden al vino de Toro y un siglo después autorizan la venta de vinos de calidad procedentes de Toro, y prohíben la venta de clarete de Rioja, San Martín de Valdeiglesias, Yepes y Mediina del Campo hasta terminar con el chacolí propio.

## 9.2.- Aprovechamiento de vino foráneo en Guipúzcoa

Para que nos hagamos una idea, la población de Guipúzcoa a mediados del s. XVI (1555) no pasaba de 2.285 fuegos, correspondiendo a Tolosa, capital de la provincia, 356 y a San Sebastián 213. Las villas del interior estaban más pobladas que las de la Costa. El consumo de vino foráneo fue en aumento al compás del número progresivo de sus habitantes y de su poder económico gracias a la venta de hierro, lana y pescado. El Ayuntamiento de Hondarribia autorizó en 1506 el transporte de 300 Hl. de vino de Rivadavia con destino a su consumo en Irún. Dicho vino costaba en Rentería un 25% más caro que el procedente de Navarra y el doble que el de Burdeos. De acuerdo con las cuentas de Guetaria (1437-1444), de Tolosa (1442) y de San Sebastián (1489, Guipúzcoa se aprovisionaba de vino procedente de Navarra. La documentación cita con frecuencia la adquisición de vino navarro en Deva (1536), Cestona (15348),

---

<sup>58</sup> Tomado de HUETZ, CIT., I, nota 285, p. 489. Muruaga calcula que a mediados del s. XVIII Vizcaya debía pagar anualmente 1.680.000 reales, cantidad superior al valor del hierro que vendían.

<sup>59</sup> Cit. por HUETZ, CIT., i, NOTA 286, P. 489

<sup>60</sup> Cf. RIVERA MEDINA, A. M<sup>a</sup>, *La civilización del viñedo en el primer Bilbao (1300-1650)*. Cit., "La taberna. El mundo tabernario", 266-270; "De taberneros y taberneras", 280-285; "El juego y la diversión", 289-291; "De aquellos efluvios estas peleas", 292-298. PEDERNAL SERNA, L. M., "Los espacios de la violencia. Tabernas y fiestas en Vizcaya (1560-1808)", en *Vasconia. Cuadernos de Historia-Geografía. Bilbao*, Eusko Ikaskuntza, 1984, 2, 1<sup>o</sup>85-195

<sup>61</sup> HUETZ, cit., I, nota 287, pp. 489-490, recoge la información según la cual las mujeres bebían con frecuencia chacolí. Hay que tener en cuenta que los campesinos y los asalariados sólo tomaban vino los domingos y fiestas, debido a su escasa economía. Entre el 27 de diciembre de 1772 y el 19 de febrero de 1773 entraron en Bilbao 11.856 cántaras de vino clarete, 546 de blanco y 152 de "tinto rancio" de Peralta. Tomado de HUETZ, cit., I, 493-494



Villafranca (1540) y en Hondarribia. Los arrieros navarros que traían el vino a Guipúzcoa preferían retornar con el dinero de la venta en vez de mercancías, por lo que las Juntas Provinciales se quejaban ante la salida de dinero, propiciando la compra de vino castellano y de la Rioja. El procedente de la Rioja sólo se bebía en la zona occidental mugante con Vizcaya. También llegaba por mar el procedente de Canarias (muy poco)<sup>62</sup>. Asimismo importaban pequeñas cantidades de vino “Saint-Émilion”, de Frontignac y de Rouen.

En el s. XVIII se consigna el pago en la aduana de San Sebastián del vino procedente de Francia, Andalucía, Rivadavia, Málaga y de algunas botellas de Valencia junto con el chacolí de Bayona. El de Burdeos se reexpedía por barco a Inglaterra, como vino de Navarra. El llamado “vino tinto de Palus” bordelés aprovisionaba los barcos de la Compañía de Caracas. A fines del s. XVIII la producción de sidra era superior a la de vino, pero su consumo comenzaba a decaer, a causa de la mayor calidad de los vinos foráneos dando lugar al corte de manzanos, con la consiguiente inquietud por parte de las autoridades provinciales por la salida de dinero<sup>63</sup>.

### 9.3.- Aprovechamiento de vino en Álava

Debido a la insuficiencia del chacolí producido tanto en NO, la llanada y en SO<sup>64</sup>, la ciudad de Vitoria y la villa de Salvatierra adquirían vino procedente de la Rioja (alavesa y riojana) y de Navarra desde el s. XIV. Llegaba por los puertos de Bernedo, Cabredo y Marañón y en menor medida por Echarri Aranaz y procedía de Labastida, Laguardia, Briones, Navarrete, San Vicente de la Sonsierra, Treviño y la Puebla de Arganzón. Los Registros del Consejo Municipal de Vitoria (1428) fijan los precios del “vino colorado” (acaso ‘el tinto’) y los del “blanco pardillo” (‘blanco coloreado o clarete’). Otro tanto se hace en Salvatierra (1557). A lo largo del s. XVII el consumo de clarete se va imponiendo particularmente en Vitoria, como se observa en la disposición del Ayuntamiento de la ciudad que ordena disminuir el número de tabernas donde se expedía clarete, ya que su consumo provocaba la disminución de blanco, con su correspondiente pérdida de impuestos municipales. El blanco procedente de San Martín de Valdeiglesias era dos o tres veces más caro que el clarete y se lo consideraba como “medicina”.

A fines del s. XVIII el vino procedente de Laguardia se vendía fuera y equivalía a  $\frac{3}{4}$  de su producción. Así mismo destacaban los tintos procedentes de Elciego. El conjunto de las plantaciones de los viñedos de la Rioja Alavesa y de la Rioja Alta era aproximadamente a los existentes hoy en día, siendo la totalidad de ellos de secano. Dominaban las cepas de *Tempranillo* y *Mazuelo*, sin olvidar las de uva blanca. Dominaba la producción de clarete que se obtenía principalmente mezclando uvas blancas y tintas con un fermentación corta<sup>65</sup>. Los latinos llamaban a esta clase de vino

---

<sup>62</sup> Tomado de HUETZ, cit., I, 498-499

<sup>63</sup> Cf. HUETZ, cit., I, 498

<sup>64</sup> E un documento de 1286 se dice que los habitantes de Vitoria eran pobres, que no tenían viñas y que “el vino e las otras viandas de que se mantienen, que lo suelen traer de Navarra e de Castilla”. Cf. HUETZ, cit., I, nota 172, p. 191

<sup>65</sup> Se conseguía la coloración pisando conjuntamente uvas blancas y tintas y el mosto se retiraba del lagar para que fermentara sin la “brisa” u hollejo. Su fermentación debía ser corta (unas pocas horas). La uva solía ser *Garnacha*, *Sirac* y *Malbec*, *Verdejo* y *Viura*. Desde el s. XIV al XVIII se mezclaban racimos maduros, menos maduros y verdes, asegurando por una parte la graduación y por otra la acidez necesaria. El color variaba en función del proceso seguido para su elaboración. Se obtenía un clarete de calidad

“vinum clarum”, los gascones “bin clar”, los franceses “vin clair” y los ingleses “claret”. La denominación de “rosado” es muy reciente y simplemente es la traducción del fr. *rosé*. Normalmente el “vino viejo” que se consumís después de mayo era más barato, porque su calidad era inferior al de año, a causa de su oxidación (avinagramiento).

## 10.- Consecuencias de las plagas del oidium, mildew y filoxera

El oidium es un hongo parásito, microscópico y unicelular procedente de USA, una de cuyas variedades ataca a la vid cubriendo sus hojas de un polvillo grisáceo. En España apareció por primera vez en Ourense (1850), a través de Portugal y en pocos años arrasó los viñedos de la zona húmeda. Regiones enteras cesaron de cultivar vides, volviendo a plantarse para volver a desceparse. En el N O hispano comenzaron a descender las cosechas en la Rioja Alta y Baja hasta el punto que en 1862 no se cosechó en Logroño. En Galicia provocó la miseria a los viticultores de Rivadavia, los ladrones asolaban los pueblos y los jóvenes se alistaban en el ejército y la guardia civil, así como emigraban a América del Sur.

En el País Vasco se perdió por completo la variedad tinta, llamada *Gascón*; en cambio resistió mejor la *Parra francesa* (variedad de la *Folle blanche*), que constituye la mayor parte de las cepas en Vizcaya. La *Hondarribi* de Guipúzcoa también fue severamente castigada. Gracias al tratamiento del “caldo bordelés” o sulfatación, a partir de 1861 se obtuvo un remedio progresivo, primero en Francia y después en España. En Navarra el oidium destruyó las cepas de *Garnacha* (1879) y a pesar de la sulfatación de las viñas muchos jóvenes emigraron a América del Sur, particularmente a Argentina. En los viñedos de la Costa el desastre causado por el oidium y más tarde por el mildew y la filoxera<sup>66</sup> provocó que los viñedos de los partidos judiciales de Valmaseda, Bilbao, Guernica y Durango quedaran reducidos a 760 Ha (1877). En el valle de Arratia (Yurre) sólo quedaron 3 Ha con cepas de blanca francesa. En el NO de Alava (Lezama, Llodio y Amurrio) quedó reducido el viñado a 300 Ha (1889) y el chacolí tuvo 6°-8° y en Arciniega, 10°. En Guipúzcoa (1887) el viñado quedó reducido a 211 Ha. Sólo resistieron la *Hondarribi zuri* y *beltza*. A fines del XIX los viñedos se redujeron a 41 Ha y la producción descendió en los años 1879-1884 a 1.760 Hl., cuando el consumo de vino en San Sebastián era al año de 26.500 Hl (1885) y 45.000 en 1893. El de sidra fue de 18.000 Hl, parte de la cual era la llamada sidra *pitarra* o aguada. Los efectos causados por estas plagas fueron similarmente desastrosos en los viñedos asturianos y santanderinos, agravados por el coste de la sulfatación. Sólo resistieron más los de Liébana.

Actualmente las denominaciones del chacolí producido en el País Vasco son: *Biskaiko txakoliña*, *Getariako txakoliña* y *Arabako txaloliña*. A. Huetz de Lemp<sup>67</sup> al referirse al chacolí vasco dice: “L’amour des basques pour leur produits de leur terroir

---

mezclando 48 barricas de tinto con 12 de blanco. Cf. LACHIVER, M., “Autour du vin clair”, en *Actes du premier symposium Vin et Histoire*, cit., 135-14

<sup>66</sup> El mildew (voz procedente del ing. *Mildew* ‘moho’) es un hongo microscópico que se desarrolla en el interior de las hojas, los tallos y el fruto. La filoxera es un insecto parecido al pulgón, pero más pequeño y de color amarillento, que ataca las hojas y los filamentos de las raíces de la vid. En muy poco tiempo destruyó grandes zonas d viñedos. Procedía de USA y se combate injertando las vides con sarmientos de vid americana.

<sup>67</sup> Cf. *Vignobles e Vins d’Espagne*, cit., 335

l'a sauvé". Y al referirse al chacolí de Guetaria, añade: "Le plus beau vignoble (12 Ha) est celui de l'entrepise de trois frères Chueca Txomin Etxaniz".

## 11.- Elogio del chacolí en la literatura popular

Como colofón a esta conferencia les ofrezco una pequeña muestra de poemics recogidos por A. Goikoetxea en su estudio: "El vino en la medicina y la cultura popular del País Vasco", en *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*, ccit., 352-353

1.- El fraile donostiarra, Domingo Patricio Meagher (1703-1792) compuso un zortziko en el que después de resaltar los efectos beneficiosos del vino en el apetito, la fatiga, el insomnio, la vejez y los estados de ánimo, termina así:

“Mediku barbero gustiac  
erremedio aundiac,  
dituzte besterentzac.  
Baña beti herentzac  
Eskatzen dute lenena  
Ardo zarric dan onena

“Los médicos y los barberos  
grandes remedios conocen  
Cuando los otros padecen.  
Pero para ellos siempre  
lo primero que solicitan  
es de los vinos el mejor”

2.- En las Alduides (Baja Navarra) se cantaba esta canción:

“Arno xuri, arno gorri  
arno kolore ederra  
mundu hontan dan argelenari  
hik emaiten danok indarra”

“Vino blanco, vino tinto  
vino de hermoso color  
al más débil de este mundo  
le comunicas vigor”

3.- En el valle de Erro (Navarra) cantaban así:

Matsarno gozoaren  
Urin sutsu dena ark  
Iberatzen daut eni biotza”

“Zumoz ardiente del  
dulce vino  
aquel me alegra el corazón”

4.- El bertsolari G. Gandiaga solía cantar:

“Txakolin, txakolin txolin  
irudiz bakarrik samin.  
Minduta nagoelako  
Egin zaitut horren gordin”

5.- En Pamplona se cantaba esta coplica en honor del chacolí de la Cuenca:

“Cosicas tiene Pamplona  
que no las tiene Madrid:  
unas chicas como soles  
y el famoso chacolí”

6.- En la Bureba se cantaba esta letrilla:

“Tres cosas tiene Bribiesca  
que no tiene Madrid:  
los chorizos, las almendras  
y también el chacolí”

7.- Y en Miranda de Ebro:

“Dos cosas tiene Miranda  
que relucen más que el oro;  
la fiesta de San Juan del Monte  
y el chacolí de Chamorro”

**Ricardo Cierbide Martinena**

Universidad del País Vasco/EHU  
Vitoria-Gasteiz , 13 de marzo de 2013

