

LA CULTURA DEL VINO EN SAN MARTIN DE UNX (NAVARRA)

Fiesta del Rosado, junio de 2016



Ricardo CIERBIDE MARTINENA



CONTENIDO:

1. Presentación
2. Características ecológicas y climáticas
3. Desarrollo de las villas de la Navarra Meridional a partir del siglo XI
4. San Martín de Unx: historia y viñedos
5. Venta de vino navarro en Guipúzcoa
6. Descripción de San Martín de Unx (siglos XVIII-XIX)
7. Incidencias ocurridas durante la Francesada
8. Guerras Carlistas (1833-1876)
9. Jornales y jornaleros
10. Roturación de nuevas tierras. Tensiones y violencias en la venta de los comunes
11. Consumo del vino
12. Venta de vino a los franceses
13. Las pestes que asolaron los viñedos y su recuperación
 - La filoxera en San Martín de Unx
 - Recuperación del viñedo
14. Fundación de las Cajas Rurales y las Cooperativas agrarias
15. Efectos causados por la filoxera y nuevas técnicas aplicadas a la agricultura
16. Consideraciones sociales
17. A propósito del clarete-rosado
18. Apéndice: “Diario de las jornadas de la Feria del Rosado” (San Martín de Unx, 3-5 junio 2016)

La Cultura del Vino en San Martín de Unx

Fiesta del Rosado. San Martín de Unx, 3 de junio de 2016

1.- Presentación.

Julián Palacios Muruzábal, reconocido experto en el cultivo de las viñas y gran reconecedor de cuanto se refiere al análisis de las tierras y el cuidado de las cepas y emparrados, me sugirió cuando me detuve en San Martín a mi vuelta de la Romería a Santa María de Uxue-Ujué el 1 de mayo, para saludar a sus padres, si estaría dispuesto a participar en vuestro encuentro para celebrar las virtudes de vuestro excelente *rosado*. Me sentí muy honrado de pasar unas horas con vosotros y hablar de vuestra tradición de muchos siglos en el cultivo de las vides.

Antes de entrar en harina quisiera deciros dos palabras de mi vinculación familiar con San Martín. Mi hermano Juan, que en paz descansa, compuso allá por 1995 un hermoso relato de los abuelos, padres y hermanos de los Ciérvide-Martinena, de los que soy el último que queda junto con mi hermana Ramonita, que está muy delicada de salud. Nuestro apellido Palacios procede de aquí y por lo que sabemos se remonta a José Manuel Palacios, natural de Izal, que casó con Simona Oger. El tatarabuelo paterno, Ángel Palacios era natural de Viscarret (Valle de Erro). El bisabuelo Salvador Mateo Palacios Oger, hijo de ambos, nació en San Martín de Unx el 22 de septiembre de 1828. La abuela Mónica Palacios Guembe fue la sexta hija de Salvador Mateo Palacios y Marías Adriana Gembe. Todos de San Martín. Está pues bien probado que mis raíces son de esta bendita tierra y os puedo asegurar que me siento muy orgulloso de serlo. La abuela Mónica bajó a Tafalla y con 19 años casó con mi abuelo Aniceto Ciérvide Alcalde. De este matrimonio quedaron tres hijos, Ricardo, Marcos, mi padre, y Eugenio. Mi padre cuando era niño pasaba largas temporadas en la casa de los Palacios, que estaba en lo alto, junto a la parroquia de San Martín.

Intentaré justificar por qué he venido. Pensaréis con razón, que personas como yo, que venimos de una ciudad, poco o nada podemos decir que tenga sentido sobre el vino y su historia. No soy ingeniero agrónomo, ni enólogo, ni poseo viñas. Sí soy de esta tierra, siempre me ha gustado el vino, mi familia era labradora y teníamos una viña en el término de Valgorra (Tafalla) y en diciembre del pasado año publiqué una obra titulada *La Cultura del Vino en la Merindad de Olite*. Creo que en lo que se refiere a la historia del vino en nuestra tierra, sé algo. Nunca me he desarraigado de esta tierra y ahora con 80 años vuelvo a ella enamorado de sus paisajes y sus gentes y me siento muy contento de mostraros como historiador mis modestos conocimientos para estimularos a que continuéis cuidando vuestras propiedades y elaborando vuestros vinos arriesgándoos en la dura pelea de ponerlos en el mercado.

2.- Características ecológicas y climáticas.

Después de esta introducción, cuya finalidad era justificar mi presencia entre vosotros, me detendré brevemente en señalar el porqué de la presencia de viñedos en las costaneras que descienden hacia el llano, mirando al Sur, ya hace la friolera de 2000 años en vuestros términos. Todos sabéis mejor que yo que el cultivo de la vid exige unas condiciones de suelo vegetal y una climatología adecuada a lo largo del año. Respecto del suelo, Julián os lo mostrará, como gran experto que es. Tan sólo señalaré

que para que las raíces de la cepa profundicen en la tierra, ésta tiene que ser suelta, no excesivamente compacta, rica en minerales y suficientemente porosa para que las humedades penetren en ella. El terreno más adecuado es el del pie de monte que les protege de los fríos del Norte y de las traidoras heladas de abril. Desde muy antiguo los romanos trajeron aquí sus sarmientos, como lo prueban los restos arqueológicos de la ermita de la Cruz. Los expertos en agricultura de época romana como Plinio el Joven y Columella, entre otros, son explícitos en sus tratados *De re agraria* en señalar que las tierras cascajosas, a primera vista inadecuadas para toda clase de cultivos, son las preferidas para el viñedo, si se encuentran en suaves laderas, bien expuestas al sol y resguardadas de los fríos de abril y mayo, regadas por lluvias que no excedan los 600 mm. a lo largo del año.

Ya a finales del s. II antes de Cristo y muy especialmente con el Emperador Augusto los romanos introdujeron el cultivo de la vid remontando el valle del Ebro desde Tarragona hasta Navarra y la Rioja. Desde las tierras de Cascante esta política se expandió siguiendo los cursos de los ríos Aragón, Cidacos, Arga y Ega, río arriba hasta sus cursos medio en lo que conocemos por pie de monte tafallés-olicense de nuestra Zona Media Oriental. Habría que distinguir tres subzonas: las próximas a la ribera derecha del Ebro con Murchante, Corella, Cascante, etc. Nuestra zona con Murillo el Cuende, Santacara, Olite, Tafalla, etc. Y al Norte con la Valdorba, Ujué, San Martín. Más arriba quedaría la Cuenca de Pamplona, parte de la Merindad de Sangüesa y los bordes de los valles pirenaicos. Al Oeste tendríamos Tierra Estella, Valdizarbe, etc. Los arqueólogos han demostrado científicamente que estas explotaciones vitícolas estuvieron en activo hasta comienzos del siglo V d. C., momento en que fueron abandonadas debido a la irrupción de bandidos y gentes sin ley a la caída del Imperio Romano de Occidente. Apenas sabemos nada de la Hispania tardorromana de los Visigodos, salvo que en el año 621 Suintila ocupó el *oppidum* romano de Oligitum (Olite) y la ocupación temporal de la Pompaelo romana y poco más. Los escasos documentos de esta época no señalan la existencia de viñas en la zona.

Todo da entender que las gentes romanizadas de la Zona Media Oriental, en la que se encuentra la villa de San Martín, debieron replegarse a las sierras de Izco, Alaiz, Ujué, y los montes al Norte de Sangüesa, debido a la inseguridad permanente de las tierras llanas, a la espera de mejores tiempos.

3.- Desarrollo de las villas de la Navarra Meridional a partir del s. XI.

En su conjunto la Navarra Meridional conoce en la primera mitad del s. XI el agrupamiento de sus habitantes, la formación de sus villas y la fijación de sus términos. Tanto la Cuenca de Pamplona, como la Zona Media Oriental, las riberas del Arga y del Cidacos y el pie de monte de Montejurra ofrecían espacios fértiles con la proximidad de un refugio rápido en las montañas próximas en caso de peligro. Esta oportunidad fue rápidamente aprovechada por sus habitantes, así como por colonos procedentes de la montaña. Cultivaban trigo, cebada, avena, mijo y leguminosas (lentejas, garbanzos, guisantes y habas) para el consumo humano, así como las viñas, cuyo vino era muy superior a los mediocres txakolís del Norte. De entonces comienzan a citarse las voces *viñas* (en zonas de habla romance) y *ardantza* (en las de habla vasca). Las mejores tierras las dedicaban a los cereales y las cascajosas al viñedo¹. El olivo no se cita en

¹ Ante el temor a que se helaran los viñedos y los olivos, nuestras gentes acudían a los pies de Santa María de Ujué para rogarle que intercediera ante el Señor al final de las rogativas de San Marcos. Cada diez años las heladas de abril acababan con la cosecha de uva. Y esta tradición la han recogido los documentos desde el siglo XIV.

nuestra zona en los docs. de la Alta Edad Media. En general estaba asociado al viñedo, por estar expuesto a la heladas y por su escaso rendimiento. Se puede hablar de una especialización vitícola en esta zona que comprendía los núcleos urbanos y sus términos de Tafalla, Olite, Beire, San Martín, Pitillas y Murillo el Cuende por una parte y por otra Artajona, Larraga y Berbinzana, junto con las villas asentadas en las riberas del Arga, como Miranda, Peralta y Valdefunes, protegidas por castillos y fortalezas². El crecimiento de la riqueza agrícola y comercial de las villas por donde pasaba el Camino de Santiago a su paso por Navarra y la fundación de los grandes monasterios de Hirache, Fitero, La Oliva e Irujo, muy probablemente estimularon la plantación de viñedos en los pie de monte de Valdizarbe, Sangüesa, y de la sierra de Codés.

Con la llegada al trono de Sancho VI el Sabio y de su hijo Sancho VII el Fuerte (1150-1234) y sus sucesores los Teobaldos (1234-1276) la Corona reorganiza sus viñedos, especialmente en los términos de Olite y San Martín. La documentación se va haciendo más copiosa especialmente con los Comptos Reales, tanto a nivel de la Administración real como de los Archivos Municipales.

4.- San Martín de Unx: Historia y viñedos.

El gran estudioso Julio Caro Baroja³ describe esta región con estas palabras: “La Valdorba tiene por el Sur una zona montañosa y áspera. Linda con el término de San Martín de Unx y al Sureste de San Martín queda otro municipio famoso en la Historia de Navarra, el de Ujué. Los arroyos de San Martín van al Cidacos, los de Ujué con el Ezcairu como principal, al Aragón. La tierra es dura y con población de fisionomía distinta de la de Valdorba, concentrada”. En el término de la villa se han encontrado una serie de monedas del tiempo de los Emperadores Trajano, Galieno, Graciano y Constantino, así como dos aras votivas de época romana dedicadas a Cibele y al sol y un fragmento de estela funeraria de Cornelio Felicio⁴.

Referente a San Martín, nos dice que la villa presenta rasgos que la diferencian de otras. Como núcleo urbano primero se llamó Unsi (1036) y en ella el rey García IV tenía propiedades.. El rey Pedro I de Navarra y Aragón ordenó en 1102 que los vecinos de Tafalla, Olite, San Martín y Caparrosa disfrutaran del agua del Cidacos a partir de mayo ocho días cada villa⁵. De 1206 data el Fuero que le dio Sancho VI el Sabio. La fortaleza, de nombre Ferrate se cita a partir de 1187 con sus tenentes. Debió tener cierta importancia, si bien no tanta como las de Ujué y Tafalla y su misión fue la defensa de la entrada a Pamplona, capital del reino junto con las ya citadas. Fue mandado derribar en 1516, tras la conquista del reino por las tropas castellanas y aragonesas, reforzadas por los partidarios de Luis de Beaumont, alaveses y guipuzcoanos. Muy cerca de la antigua fortaleza tenemos la iglesia parroquial de San Martín de Tours, consagrada en 1156, de estilo románico. En el siglo XIV se añadió el coro y en XVI la nave del Evangelio. En 1613 se procedió a la reconstrucción del pórtico y en el XVIII se procedió a la ampliación del templo por el lado de la Epístola. Por último en 1977 la Institución Príncipe de Viana desmontó la torre que amenazaba ruina y se reconstruyó parte de la cubierta.

² Ujué, Tafalla y San Martín de Unx se desarrollaron a los pies de sus castillos. En Artajona las murallas rodeaban la villa del Cerco. Sólo posteriormente se amplió su hábitat con el “rabal” extramuros, como en San Martín.

³ *La Casa en Navarra*, IV, Capítulo III *Ujué y San Martín de Unx*. Pamplona, 1982, pp. 57-66.

⁴ J. ZUBIAUR CARREÑO, *Villa de San Martín de Unx*. T.C.p., N° 270.

⁵ R. CIERBIDE, *Registro del Concejo de Olite (1234-1527)*. Pamplona, 1974, pp. 106, 118-120.

En las proximidades de la parroquia se halla el núcleo más antiguo de la población y a partir del centro se fue extendiendo dentro del recinto amurallado, del que se conservan restos. En la parte llana se encuentra la iglesia de Santa María del Popolo, del siglo XIV. Por concesión de Carlos II (1378) las rentas de la villa pasaron a Roger Bernart de Foix, vizconde de Castelbó y Juan II (1457) las transfirió a Bernart de Ezpeleta. En 1513 San Martín estaba en poder del mariscal de Navarra, Pedro de Navarra y tras el pago de la deuda por el pueblo, pasó finalmente a la Corona. La villa mantiene casi sin alteración su urbanismo medieval, al estar situada al amparo de una fortaleza fronteriza. Su desarrollo ha sido, en alguna manera, vertical. Posee casas con tipología propia del siglo XVI, entre las que destacan la Abadía, la casa de Monreal y el arco de entrada.

En 1366 tenía 64 fuegos, equivalente a 320 habitantes, de los cuales ocho eran hidalgos. A título de comparación, Tafalla tenía 161 fuegos o vecinos, Artajona 201, Olite 485, Ujué 50, Beire 112 y Pitillas 14. Con Carlos III el Noble (1397) tenemos una extensa relación de viñas en los términos de San Martín, que pasaron al dominio de los vecinos de Olite, parroquias y cofradías de dicha villa, que los vecinos de San Martín se vieron obligados de venderlas, como consta en un documento del Archivo Municipal de Olite. El documento dice: "... prohibimos, defendemos e mandamos por las presentes que los dichos vecinos et habitantes de nuestra villa d'Olit [...] que d'aquí adellant no compren ni cambien ni apropien assi hereditat ni tierras algunas [...] de nuestras villas de Sant Martín e Beire...". Sin duda el rey Carlos III se vio obligado a poner coto a la adquisición masiva de viñas y tierras de labor de San Martín y Beire, en perjuicio de sus vecinos.

Dada la cuantía de las viñas que los vecinos de Olite habían adquirido a lo largo del s. XIV, desde 1317 en los términos de San Martín, he considerado oportuno señalar su número y su ubicación. En el término de *Canziello*, 1. En el llamado *Carrera Sant Martín*, 2. En el término *Fener del río*, 4. En la *Fuent del Fener del río*, 2. En la *Mata del Criado*, 1. En el *Prado Viana*, 10. En *Salobrades*, 1. En *Valloria*, 12. En *Ilagares*, 32. En *Zagaiturravia*, 16. Sin especificar, 40. A *Ilagares* corresponde el 26'5%. Sin especificar, el 32%. El rey poseía viñas y majuelos en el término de Ilagares, 8. Los docs. dicen: "... en Yllagares, termino de Sant Martín los malluelos del rey nuestro seynnor".

En los Comptos Reales de 1403 se registra la relación de gastos hecha por Martín Gil de Liédena, recibidor de las cuentas ordinarias del rey Carlos III en la villa de Olite, con motivo de trabajos llevados a cabo en los viñedos que tenía en Olite y San Martín, como sarmentar, ligar las parras, podar, lavar las cubas, recoger las uvas agraces para elaborar el "verjus", vendimiar, etc. Trabajaron 823 hombres durante 13 días. Los labradores de Ujué y San Martín, 18 "a pan d'almut", según disponía el Fuero. En dicha relación, que comprende 28 páginas, figuran con sus nombres los hombres que formaban la cuadrilla de jornaleros, el nombre del capataz, Miguel Puñito. Los podadores más expertos del reino eran de San Martín. Otra nota que desearía resaltar fue la sarracina emprendida por la partida de bandidos al mando de Luis de Beaumont en 1495 en el saqueo de Olite, a instancias de Fernando el Católico. Se apoderaron de 1.950 ovejas y 900 corderos de San Martín⁶. Del conjunto de casas derruidas, 222, correspondieron a Olite 181, a San Martín 8, a Beire 1, a Pitillas 12, etc. En este texto se habla de *vino blanco*, *vino bermello* o tinto y *agoavino*.

El geógrafo Salvador Mensua en su obra *La Navarra Media Oriental* (1960, p. 113) recoge una nota interesante para conocer la calidad de los caldos de San Martín en

⁶ R. CIERBIDE, *Inventario de Bienes de Olite (1496)*. Institución Príncipe de Viana. Pamplona, 1978, fol. 62r., p. 35. En él se dice: "El testigo Sancho Bel afirma vio muchos corderos muertos".

el siglo XVI. Nos dice que las crónicas narran que con motivo de la conquista de Navarra en 1512 don Fadrique de Toledo, primer duque de Alba se reunió en San Juan de Pie de Puerto con el delfín de Francia. Para celebrar la victoria el delfín de Francia le pidió un vaso de vino de San Martín. No sabemos si fue tinto o clarete. Mucha calidad debía tener el vino de San Martín para que lo degustara el heredero de la Corona Francesa. Para el siglo XVII tenemos un documento de excepcional calidad informativa, el Apeo de 1607-1622. Se llevó a cabo por orden de la Cámara de Comptos, dirigida a las Autoridades Municipales, con objeto de que éstas remitiesen al Control de las Cuentas del Virreinato el valor de las haciendas en bienes muebles e inmuebles de todos y cada uno de los vecinos⁷, como casas, eras, tierras de labor, viñas, olivares, huertas, ganado mayor y menor y en algunos casos adoberías, abejas y otros bienes. La extensión de los viñedos figura en peonadas. Con cierta frecuencia las viñas están asociadas con los olivares. Se distingue entre viñas de regadío y viñas de secano, valiendo éstas la mitad.

5.- Venta de vino navarro a Guipúzcoa.

Los guipuzcoanos adquirieron vino navarro a todo lo largo del s. XVIII, debido a al desarrollo económico que iban alcanzando. Con la mejoría de las vías de comunicación a fines del siglo se amplía el transporte con destino a Guipúzcoa⁸. Si hacia el s. XV la salida de vino navarro con destino a Guipúzcoa era de 23.500 cargas (33.200 Hl.), en la segunda mitad del s. XVIII superaba los 50.000, o sea 70.000 Hl., alcanzando el valor de 2.267.032 reales de vellón y que representaba el 31% del total de los productos exportados fuera del reino. A esto habría que añadir 3.655 cántaros de aguardiente. Nuestra zona, así como Valdizarbe, Tierra Estella y la Ribera exportaron grandes cantidades de vino a los puertos de San Sebastián, Pasajes y Guetaria con destino a Inglaterra, como lo prueba el relato del cónsul británico Willian Frankland en su obrita *An Account od Saint Sebastián* (Londres, 1700). Los mercaderes ingleses acudían a San Sebastián, donde compraban grandes cantidades de vino procedente de Navarra. Nos dice: “Se puede ver en San Sebastián cientos de mulas cargadas con vino en pellejos de piel de cerdo, a razón de tres pellejos sobre mulas [...] entrando todos los días sin exceptuar los domingos”. Y prosigue más adelante: “Esto se hace no sólo en San Sebastián, sino también en Fuenterrabía, Pasajes y Guetaria. Desde estos puertos viene el vino en toneles transportados en barcas o lanchones, a causa de la ventaja del tráfico marítimo, almacenado en las bodegas de los comerciantes”. Los compradores que exportaban estos vinos exigían que el alcalde de San Sebastián y el cónsul inglés certificaran el origen navarro de estos vinos.⁹

Huetz de Lemp¹⁰ nos dice que teniendo en cuenta los diezmos pagados al obispado de Pamplona en 1777-1779, la producción de vino era de 2.804.860 cántaros y en 1779, 3.583.440, es decir 421.771 Hl. A la producción de vino habría que agregar la de aguardiente, 9.500 Hl., de mala calidad. Los mercados más importantes del vino cosechado en los pie de montes de Sangüesa y Olite-Tafalla fueron la Montaña y los almacenistas de Pamplona. El precio del vino y del aguardiente era muy bajo y su venta

⁷ R.CIERBIDE, *La Cultura del Vino en la Merindad de Olite*. Edit. Ikusager. Vitoria, 2015

⁸ A. HUETZ DE LEMPS, *Les vins et les vignobles du Nordouest de l'Espagne*, I. Bordeaux, 1960, p. 455. Citando a Laborde (1807) dice: “Antes los caminos eran pésimos, con frecuencia impracticables y sólo se podía transportar el vino con mulas. Ese obstáculo había desaparecido. Las rutas son buenas y el transportes es más económico y seguro”.

⁹ J. SAULEDA, *Bodegas y vinos de Navarra*. Caja Municipal de Pamplona. Pamplona, 1988, p. 48.

¹⁰ Op. cit., I, “Les progrès du vignobles”, pp. 427-457.

apenas compensaba el trabajo del viticultor. Los pueblos de la Montaña subían los aranceles para proteger su vino propio. A esto habría que añadir los recargos del peaje que recaían sobre el arriero y cuando lo vendían fuera de la Provincia, la Diputación Foral aplicaba el derecho real de extracción. Las roturaciones y el plantado de viña se expandieron más allá de los estrechos límites medievales. En 1762 se concedió el indulto a plantaciones de viña que se habían hecho contra la ley, que favorecía las roturas de tierra blanca destinadas al cereal. A comienzos del s. XIX, gracias a la mejora de los caminos que pasaban por Velate y Roncesvalles se hizo posible que carros tirados por seis mulas transportaran 4 o 5 toneles de 600 litros cada uno con la ayuda adicional de bueyes cuando lo exigían las cuestas, con destino a Francia y en particular a Bayona. En el censo de riqueza territorial e industrial de España, en lo que se refiere a Navarra, el principal cultivo era el cereal con 1.343.474 fanegas de trigo, 430.974 de cebada, 3.583.440 arrobas de vino y sólo 43.618 de aceite. Diez años después antes de que llegara la filoxera a Navarra el viñedo alcanzaba 49.213 Ha. En 1891 la vid cubría el 15% de la tierra cultivada.

6.- Descripción de San Martín de Unx (ss. XVIII-XIX).

A propósito de San Martín J. Caro Baroja¹¹ nos dice que en 1786 tenía 817 habitantes y Ujué 673, es decir menos que las villas de Tafalla (3347), Peralta (2449), Falces (2411), Artajona (1311), Mendigorriá (1136) y Olite (1515). La describe por “terreno leñoso”, con robledales conservados. Contaba con dos portales de sus muros antiguos. La villa estaba coronada por un torreón eminente con un adarve. Quedaban restos del antiguo castillo hacia occidente y el alto junto a la parroquia había otro torreón con troneras. Y añade diciendo que Santa Cita era abogada contra todo género de fiebres. En el II tomo del *Diccionario Histórico Geográfico del País Vasco*, reimpreso en 1968, que corresponde al reino de Navarra, señorío de Vizcaya y provincias de Guipúzcoa y Álava, publicado en Madrid en 1802 (pp. 299-300), se dice a propósito de San Martín que es una villa de la Merindad de Olite y arciprestazgo de Aibar. Se halla fundada en la falda de una pendiente y confina con Sansoain, Maquiriain y Olleta, de los cuales dista hora y media y con Olite y Tafalla dos horas. Tiene dos regatos. La población actual es de 150 vecinos o 700 habitantes. En lo antiguo el vecindario fue más numeroso. Estuvo amurallado. Al Norte tiene un fuerte torreón y se conservan el foso y contrafoso del castillo. La iglesia de San Martín la sirven un cura, llamado abad, un vicario y seis beneficiados. Dentro de sus muros hay una basílica de Nuestra Señora del Popolo, donde diariamente se celebra misa y a distancia de hora y media la ermita de Santa Cita, que era muy frecuentada y otras dos próximas al pueblo, dedicadas a San Salvador y a San Miguel.

En el *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico*. (1845-1850). Edición facsímil, Gobierno de Navarra, 1986 de Pascual Madoz, Alfredo Floristán dice en el prólogo, que Pascual Madoz da la cifra de 280.000 habitantes a toda Navarra y que las actividades de sus vecinos eran primordialmente agrarias, cultivando trigo, vid, olivo, huertas y ganado. Se celebraban animados mercados y ferias de carácter ganadero. Había herrerías, almadieros, carboneros, labradores y pastores. A propósito de San Martín de Unx nos dice que tenía Ayuntamiento propio y que estaba a dos leguas de distancia de Tafalla. Reinaba el viento Norte y se padecían pulmonías e intermitentes (¿). Tenía 182 casas con 10 calles y 3 plazas. Tenía Casa Consistorial, carnicería, taberna y aguardentería, escuela de primera educación para niños, frecuentada por 90

¹¹ *Etnografía Histórica de Navarra*, III. Edit. Aranzadi. Pamplona, 1972, pp. 133-135.

niños y estaba dotada con 1.952 robos de trigo y 1.400 reales en metálico. Había otra para niñas, concurrida por 50 discípulas y estaba dotada con 960 reales. Asimismo el torreón antiguo era de 30 varas de altura y 6 de anchura. Para el surtido del vecindario había abundancia de aguas muy exquisitas. El Diccionario citado fija la población en 1.098 habitantes y 182 casas. En 1900 el municipio contaba con 1.629 habitantes y 1920 con 2.000. El bajón se fue haciendo progresivo y en q1940 tenía 1.500, en 1950, 1409. En 1975, 820. J. Caro Baroja añade que en la villa había casas palacianas con tejados a cuatro aguas, fachadas de dos pisos y tres huecos, con blasones de familias como los Azcona, Jaso, Leoz, Lerga, Muruzábal y Navascués.

7.- Incidencias ocurridas durante la Francesada.

La Guerra de la Independencia fue para toda Navarra y en particular para la Merindad de Olite una verdadera calamidad en todos los órdenes, ya que las tropas francesas, en nuestro caso, acantonadas en Tafalla vivían a costa de los habitantes, sin jamás aportar un céntimo. Vamos, que la ocupación de España a Napoleón le salió gratis. Durante los años 1808 a 1814 vivieron sobre el terreno, es decir a costa de la población ocupada. Por ello los franceses procedieron al expolio de toda clase de haberes, desde dinero a la provisión de pan, vino, vituallas de todo género, imprescindibles para el mantenimiento de un ejército, compuesto por hombres de armas, caballería, etc. El 5 de septiembre de 1808, a raíz de la muerte de un soldado francés en la ermita de San Gregorio, los franceses, unos 2.000 hombres al mando del general Bigarré hicieron presos a muchos vecinos y se ordenó el cierre de las tabernas. El 16 de febrero de 1809 se vengaron de la población de San Martín de Unx, arrasando la villa que había sido ocupada por Espoz y Mina

Las amenazas del comandante de las tropas francesas acantonadas en Tafalla no fueron nunca simples palabras, como ocurrió el 9 de noviembre de 1811, en que el comandante francés, apellidado Baron, alias “Toro Royo” ordenó el fusilamiento de 11 tafalenses junto a San Francisco. Eran jóvenes de 27 a 31 años. Cuando “Toro Royo”, comandante del fuerte de San Francisco oyó que la gente gritaba “mueran los franceses” pidió al alcalde Rentería una lista de los alborotadores y los fusiló. Cuando se tomó el fuerte vinieron mujeres de Olite y le cortaron los testículos al dicho comandante después de muerto. El Ayuntamiento de Tafalla, así como el de Olite y los de otras poblaciones se vieron obligados a arrendar las hierbas y aguas de los “comunes”, casas, molinos harineros y trujales de aceite para poder pagar todo este expolio. Cada vez que llegaban tropas saqueaban huertos, corrales, gallineros y cubas de vino. El general francés Claudel convocó al alcalde de Tafalla y a los diez mayores contribuyentes y les amenazó con ahorcarlos al día siguiente si no le entregaban las raciones exigidas¹².

Con la llegada del ejército de Wellington a Tafalla, tras la derrota del ejército francés en Vitoria, soldados ingleses, escoceses, galeses, irlandeses y portugueses se instalaron en Tafalla y Olite el 23 de julio de 1813. Cometieron toda clase de tropelías y nadie se hizo cargo de lo ocurrido. Los húsares británicos en septiembre de 1813 encontraron las uvas tan sabrosas que se dieron grandes atracones y enfermaron. Era tiempo de vendimia y un inglés llamado Willian Grahan describe de este modo el pisado de los racimos: “No puedo concebir una operación más sucia para hacer vino. Las uvas se traen en grandes cubos (las comportas) a lomos de mulas y se rocían con cal fina para darles más sabor. Después se tiran en el suelo de ladrillos sucios, que probablemente no habían sido limpiados en siglos. Estos suelos tienen una inclinación

¹² J. BELTRÁN, *Historia de Tafalla*. Tafalla, 1920, p. 283.

en el centro, donde hay un embudo que conduce el zumo de uva a unas cubas inmensas situadas debajo. Cuando el suelo está lleno de uvas cuatro o cinco mugrientos desdichados, sin zapatos ni medias, con los pies descalzos, cubiertos de toda especie de porquería, que tanto abunda en las calles de las ciudades españolas, empiezan a pisar. Retiran los pellejos de la prensa y se llevan al alambique para hacer brandy. El vino se puede beber en ocho o diez días y el brandy al momento”¹³.

8.- Guerras Carlistas (1833-1876).

A la muerte de Fernando VII el Carlismo se preparó para sublevarse. En Tafalla sólo había cuatro constitucionalistas, el alcalde, Ortigala, Relaño y el bisabuelo de Félix Lecea. El ambiente de guerra y su consecuencia la violencia se instalaron en la región a partir de 1834. El 31 de enero entró en Tafalla Tomás Zumalacárregui y se llevó preso al alcalde en funciones, Casimiro Martínez de Espronceda, ordenado prohibir bajo pena de muerte informar al enemigo de sus movimientos¹⁴. El 29 de agosto la División de Caballería del ejército de la reina ordena al Ayuntamiento de Tafalla la entrega de 4.000 cántaros de vino, 2.000 robos de trigo y 1.000 de cebada en el término de cinco días¹⁵. Espoz y Mina, el 24 de marzo de 1835 comunica al Ayuntamiento que se apoderaría de todos los bienes de los rebeldes¹⁶. En el recuento aparecen 175 jóvenes y de ellos sólo 4 tenían bienes para ser requisicionados. Una copla recoge el carácter social de los sublevados:

“Comerciantes y abogados
son todos liberalones.
Ya nos libraré don Carlos
De este atajo de ladrones”¹⁷.

A lo largo de 1868 se exaltaron los ánimos premonizando un nuevo levantamiento. El alcalde de Tafalla, Babil Jiménez publica un bando contra los que conspiran y se arman contra el orden establecido. Lo refleja una copla de la época:

“Los liberales son de manteca
y sus fusiles de mierda seca
y los carlistas son de tocino
y sus fusiles de acero fino”¹⁸.

En 1872, 250 voluntarios de la Merindad de Olite se levantaron al grito de “Viva Carlos VII”, al frente de Serafín Peralta. Eustaquio Díaz de Rada es el jefe del levantamiento en las Provincias Vascongadas. El Ayuntamiento de Tafalla en 1872¹⁹ corre con los gastos de vino, rancho y diez reales diarios de jornal de los Voluntarios de la Libertad (liberales) para defender la patria. A los Voluntarios les llamaban “peseteros”.

La política de exacciones continuó en 1874 y el 21 de marzo las fuerzas militares acantonadas en Tafalla requisaron 8.000 arrobas de paja y el 22 el general

¹³ C. SANTACARA, *Navarra en 1813. El país que vieron los soldados británicos de Wellington*. Altafaylla Kultur Taldea. Tafalla, 1998, p. 178. J. M^a ESPARZA, *Historia de Tafalla*, I, n^o 2356, p. 502.

¹⁴ J. M^a ESPARZA, *Historia de Tafalla*, I, n^o 2523, p. 534.

¹⁵ J. M^a ESPARZA, *Historia de Tafalla*, I, n^o 2540, p. 538-539.

¹⁶ A.M.T., *Gobernación*, leg. 936.

¹⁷ J. M^a ESPARZA, *Historia de Tafalla*, I, n^o 2541, p. 539.

¹⁸ J. M^a ESPARZA, *Historia de Tafalla*, I, n^o 2961, p. 631.

¹⁹ AMT., *Bandos*, 24 de octubre de 1872.

Martínez Campos exigía 250 cántaros de aguardiente y el brigadier Yaquetot 20.000 reales para su regimiento. La gente se quejaba de que les robaban los huertos y de ser maltratados. Las tropas de ocupación respondían: “Es todo el país el que nos hace la guerra”²⁰. Los soldados irrumpían en las casas de los carlistas buscando bodegas, graneros y lagares. A M. Morrás le quitaron 250 cántaros de vino.

9.- Jornales y Jornaleros.

En un Bando el Ayuntamiento de Tafalla dispuso que la jornada de trabajo en el campo comprendiera desde las 7 de la mañana hasta la puesta del sol, cobrando los jornaleros dos reales sencillos. Se diría que el Ayuntamiento, al igual que los labradores pudientes creían firmemente para otros el dicho: “Al que madruga, Dios le ayuda”. Al mismo tiempo se prohibió sembrar alubias gabachas, porque la experiencia “ha demostrado lo malas que son”. Yo añadiría “aunque fueran con tocino”. Los jornaleros tenían prohibido cobrar más de los conocidos dos reales diarios, ni podían salir fuera durante la siega y la vendimia. ¿Vamos que los amos los querían como a hijos bien amados!. Claro todo no era tan simple y eterno, ya que a fines del siglo XVIII (1794)²¹ subieron los precios y era necesario adecuar los sueldos. Ante la agitación social se subió el jornal a cinco sueldos fuertes, añadiendo dos pintas de vino y sólo a una peseta si se daba la comida a medio día, un bocadillo a las 10 y merienda por la tarde. El llamado “jornal seco”, esto es sin vino era de cuatro reales y medio. En lugar de la sopa, se les daba una olla de habas o alubias sin carne. Vamos que eran vegetarianos. Pensarían los amos que la carne engordaba.

El drama surgía con la sequía, las lluvias o las heladas, como ocurrió en 1848, en que debido a las lluvias los jornaleros no pudieron salir al campo y sus familias se veían en extrema pobreza. El Ayuntamiento procedió al reparto de alubias –no sabemos si eran “gabachas”- y se decidió emplearlos en el arreglo de caminos y de acequias. En otra ocasión fue la sequía y como consecuencia la violencia, como aconteció en 1850²² cuando cinco jornaleros de Tafalla decidieron asaltar el caserío Muzquer Iriberry de Tafalla. Acabaron en prisión y dos de ellos muertos. El número de jornaleros no hizo más que aumentar, como lo muestra el Bando de 1854²³ cuando ordenó el Ayuntamiento que los jornaleros que salían “pautri” lo fueran en la Plaza del Mercado y no en las Cuatro esquinas. Tres años después dispuso el Ayuntamiento que lo fuera en el Portal del Río. Los que no eran contratados solían ir al monte para hacer alguna carga de leña a los huertos a coger caracoles. Cuando la nieve o la lluvia les impedían salir al campo, el hambre se instalaba en sus hogares, como recoge un Acta del Ayuntamiento en 1869²⁴. Entre los jornaleros hubo siempre una gran conciencia ante la enajenación de los Comunes en beneficio de los ricos liberales, como sucedió en 1872²⁵, en que un grupo de 62 jornaleros presentó un escrito en el Ayuntamiento, cuestionando a algunos corraliceros que agrandaban los derechos de compra –el derecho a hierba y agua- .

A lo largo de la segunda mitad del siglo XIX se sucedieron las hambrunas, unas causadas por las sequías, otras por las heladas y al no haber trabajo para los jornaleros el Ayuntamiento ordenaba el reparto de una libra de pan por día y un octavo de almud de

²⁰ J. M^a ESPARZA, *Historia de Tafalla*, I, 22 de marzo de 1874, p. 653.

²¹ J. M^a ESPARZA, *Historia de Tafalla*, I, nº 2153, p. 461. AMT., *Bandos* 8/4.

²² AJT., caj. 142.

²³ A. MORRÁS, *Memorias tafallesas 1821-1898*. Reedit. Por la Cofradía Gastronómica del Pimiento Seco. Pamplona, 1974, p. 36.

²⁴ J. M^a ESPARZA, *Historia de Tafalla*, I, nº 2943, 27 de marzo de 1869, p. 627.

²⁵ AMT., *Servicios Jurídicos*, caj. 1274.

alubias para cada familia. Sólo, les quedaba la emigración a América o a las minas de Ortuella en Vizcaya, como sucedió en 1882²⁶, en que debido a la pérdida de la cosecha, se acordó nombrar una comisión para ponerse de acuerdo con los representantes de la explotación de las minas de Ortuella y el Desierto (Vizcaya) para la contratación de jornaleros sin trabajo de Tafalla, y supongo que también de Olite y San Martín. La gestión la llevaron a cabo los liberales del Ayuntamiento con la oposición de los carlistas. Al quedarse los jornaleros sin trabajo iniciaron su marcha a América.

10.- Roturación de nuevas tierras. Tensiones y violencias en la venta de los Comunes.

La roturación de nuevas tierras tuvo lugar a lo largo de los siglos XIX y parte del XX, primero debido al endeudamiento catastrófico de los Ayuntamientos a causa de las contribuciones obligatorias y forzosas que la ocupación francesa impuso entre 1808 y 1814 a los Ayuntamientos y más tarde las Guerras Carlistas. Como es sabido el mantenimiento de las numerosas tropas de la ocupación corría a cuenta de los Ayuntamientos y de los habitantes, bajo la promesa que se les había dado de ser pagados. En San Martín de Unx las roturas se hicieron en 1817 con una extensión de 5.000 robadas (unas 727 Has.) Buena parte de estas nuevas roturas tuvieron que ser abandonadas al haberse hecho en terrenos ásperos y de escasa profundidad. En Ujué volvieron a dejarse en lleco, ya que “se creía que en muy pocos años quedarían yermas, por ser terrenos muy débiles ...”²⁷. A. Morrás dejó escrito en sus Memorias²⁸ que durante las Guerras Carlistas se cometieron muchas arbitrariedades por ambos bandos. Las gentes del campo y en particular los que carecían de recursos estaban hartos de su mala condición y por ello cantaban en las tabernas:

“Cuándo querrá Dios del cielo
que la tortilla se vuelva.
Que los pobres sean ricos
Y los ricos coman mierda”.

Las rivalidades eran el pan de cada día entre los jornaleros, como lo muestra el hecho de haber sido tiroteados de Tafalla, José Esparza y Andía y su hermano Atanasio en el camino de Pitillas, buscando trabajo. Lo recuerda una copla popular:

“Pasan en las familias
muchas fatigas,
cuando hay muchos gorriones
para una miga”.

As 7 de la tarde del 10 de septiembre de 1888 unos 300 jornaleros se manifestaron por las calles de Tafalla. La Guardia Civil, en previsión de desórdenes, ocupó el centro de la ciudad. Los jornaleros exigían al alcalde que les informara sobre la situación de las tierras comunales que se pretendía privatizar, ya que para “los braceros tales terrenos eran su principal recurso cuando no les daban trabajo y la pretendida venta iba a suponer la emigración forzosa”²⁹. Como señalan E. Majuelo y A. Pascual³⁰ el

²⁶ AMT., *Actas* de junio de 1882.

²⁷ AGN., Sección Estadística, carp. 22.

²⁸ *Memorias tafallesas*, cit., p. 15.

²⁹ APN., AGG. *Asociaciones*, A-XLV, 23, 10 de agosto de 1889.

problema que se discutía era saber si algunos corraliceros que se habían apropiado de las tierras, tenían derecho a la propiedad de las tierras o sólo al usufructo de las hierbas y las aguas. Por otra parte hubo intrusos que se habían apropiado de una parte del común sin título alguno que acreditara su compra legal. El 8 de octubre de 1933 gentes de Tudela, Peralta, Caparroso, Sada de Sangüesa, Sesma, Villafranca, etc. llegaron a salir simultáneamente a cultivar en montes comunales y propiedades privadas, siendo rechazados por la Guardia Civil. Al no recuperarse lo enajenado, fracasaron las tentativas por parte de varfios políticos navarros por recuperar las ventas de los terrenos comunales hechas desde 1855. Al no resolverse el problema, la tensión se mantuvo largo tiempo.

11.- Consumo del vino.

Diez años antes que llegara la filoxera a Navarra el viñedo en Navarra alcanzaba 49.213 Ha. El secretario de Zumalacárregui³¹ señala que en la primera mitad del s. XIX en los pueblos de la Ribera era tan abundante la cosecha de vino, que los viticultores se veían obligados a tirar el vino del año anterior para dar cabida al nuevo, por falta de vasijas y porque no podían venderlo, en gran parte debido a las dificultades ocasionadas por las Guerras Carlistas. J. M^a Iribarren³² recoge la cita, según la cual las iglesias de Allo, Peralta, Mañeru, Arróniz, Artajona, Cirauqui, Mendigorria y Los Arcos se hicieron con vino mezclado con cal. Florencio Sanz Baena³³ dejó escrito: Que el vino se arrojaba por las calles en unas poblaciones para dar cabida a la nueva cosecha y que en otras se hacía algún edificio se servían del vino para hacerlo, porque les costaba menos que el porte del agua [...]. Todo esto que parece fabuloso es una realidad”.

Los franceses en la Guerra de la Independencia derramaban el vino sobre el escote de sus amantes. ¡Qué virtudes no tendrá el vino!, pienso yo. El italiano Carlo Dembowski³⁴, quien recorriendo el escenario de la primera Guerra Carlista, conversando con un cura de la Barranca, éste le dijo al escritor “¿Que si beben los navarros?. Le respondió:””Los hay que son capaces de ingerir más vino que agua podría beber un buey de gran alzada”. J. M^a Iribarren añade a título de comentario: “Si esto dice un cura refiriéndose a la Montaña, ¿qué no podría decirse entonces y ahora de la Ribera, de esa Ribera mía, tan fuerte y agria, tan brava y noble, pero lamentablemente tabernaria?”. Hay un pasaje de Pío Baroja en su novela *La ruta del aventurero*³⁵ en la que narra un viaje que hizo en 1914 desde su casa en Itzea (Vera de Bidasoa) a Madrid. Se detuvo un tiempo en Pamplona, alojándose en la fonda de doña Saturnina, ferviente intransigente como el resto de la población. A mediados de julio, un día de fuerte bochorno paró a descansar en Biurrun-Campanas, donde comió huevos cocidos y pan y prosiguió a pie hasta Barasoain, asado de calor. Fue divisando pueblos, blanquecinos por el sol y muero ya de sudor llegó a Tafalla. Nos dice que la vio como “una granja en medio de sus tierras de labor”. Y prosigue: “Tiene una campiña fértil y de aspecto monótono, formada por viñedos, trigales y huertas [...]. Por todas partes se notaba el reinado de Baco, de un Baco hurraño y violento”. Se alojó con su perro en una fonda –la fonda Mediaoreja-sita en el Camino Real, de mis abuelos Nicolás Martinena y Juana

³⁰ “El Cooperativismo Agrario católico en Navarra (1904-1939)”, en *Príncipe de Viana*, nº 177, 1986, pp. 235-270.

³¹ A. ZARATIEGUI, *Vida y hechos de don Tomás de Zumalacárregui*. Madrid, 1845, p. 14.

³² *Batiburrillo Navarro*. Edic. Gómez. Pamplona, 1950, p. 120.

³³ *Estadística de Navarra*. Pamplona, 1858. Citado por J. M^a Iribarren, op. cit., pp. 120-121.

³⁴ *Dos años en España y Portugal durante la guerra civil (1838-1840)*. T. II. Madrid, 1931.

³⁵ Editorial Rafael Rgio. Madrid, 1921, pp. 218-219.

Piqué³⁶. De mi abuelo dice: “El posadero era hombre amable que nos recibió a Philononus –su perro- y a mí”. En ella vio vino en barricas, en toneles y hasta en palanganas. “La gente, añade, me pareció agresiva y malhumorada. Únicamente estos ribereños se humanizaban hablando del vino, por el cual tenía una verdadera adoración. Allí el vino es un dios, un dios que hace a los hombres irritables y violentos”. Yo me pregunto después de tantas anécdotas recogidas en los Archivos Municipal y del Juzgado de Tafalla, ¿cómo no iban a ser violentos los jornaleros después de la Francesada, las Guerras Carlistas, la venta de los Comunes y la miseria reinante?. Lamentablemente don Pío tenía alguna razón.

12.-Venta de vino a los franceses.

A comienzos de la segunda mitad del siglo XIX se registró un hecho que marcaría el inicio de una nueva etapa en la cultura del vino. Todo comenzó con la llegada del oídio en Francia. Procedía de los Estados Unidos de América. En Navarra y la Rioja apareció en 1855. Se trataba de un parásito de la familia de los champiñones. Desde Inglaterra atravesó el Canal de la Mancha y en 1847 comenzó a devastar los viñedos bordeleses, así como los viñedos del Rin y del Mosela. Debido a esta catástrofe los franceses se trasladaron a Navarra y la Rioja para surtirse de vino y de ese modo reponer sus existencias. Tras el oídio hizo acto de presencia la filoxera, que acabaría con los viñedos europeos a partir de 1863. Esta plaga destruyó 1.600.000 Ha. de las 2.500.000 que tenía Francia. Ello provocó entre 1868 y 1978 la exportación masiva de los vinos españoles a Francia, pasando de 1.200.000 Ha. en 1860 a 1.700.000 Ha. en 1889 en España.

Por lo que toca a Navarra el viñedo se había ampliado en 10.000 Ha. Diez años antes que la filoxera llegara a Navarra el viñedo alcanzaba a 49.213 Ha. De 1880 a 1886 subió el precio del vino a causa de la filoxera en Francia. Tafalla, Olite y San Martín vendieron mucho vino. En 1880 en septiembre casi todo el vino se había vendido a 4-5 pts. Y lo poco que quedó a 6 pts. el cántaro. En 1881 el jornal llegó a pagarse a 4 pts. . Los franceses que venían a Navarra a comprar vino en 1884 decían que nuestros vinos “desagradaban al paladar por su demasiada fuerza (graduación alcohólica), por el color negro, el olor a madera y por cierto gusto”. Al año siguiente encontraron el remedio echando agua a nuestros caldos y dice J. M^a Iribarren³⁷ “arramplaron con buena parte de nuestra cosecha para bautizarla al otro lado del Pirineo.”

Con la recuperación de los viñedos en Francia se hundieron los precios en España, fundamentalmente por la falsificación de nuestros vinos, en nuestro caso navarros, debido tanto a la conducta de los viticultores, como a los franceses que mezclaban los vinos tintos de mucho color con agua. En 1891 se cerró el gran período de la exportación de vino. Entre 1891 y 1895 se depreció el vino al recuperarse los viñedos franceses mediante el injerto de la “vitis americana”. La carga de uva de 133kg. se vendió a 5 pts. La gente ignorante echaba las culpas al Gobierno, porque según ellos, permitía el vino artificial. En general, en los años 80 de gran producción vinícola, los jornales más altos eran los de la poda de la vid y de los olivos, junto con la siega a mano. Así el alcalde de Tudela certifica que en 1884 se pagaban 4 pesetas diarias a los segadores y tres a los podadores de olivos, en tanto que a los hortelanos se pagaban dos cincuenta y en la vendimia dos veinticinco.

³⁶ El abuelo Nicoás Martinena con su esposa habían adquirido unos años antes la fonda Cachano, en el Camino Real, junto a la Plaza de Navarra, y a su muerte la adquirió la Caja de Ahorros de Navarra.

³⁷ *Batiburrillo Navarro*, cit., p. 121.

A propósito de la alimentación de estas gentes³⁸ en Lodosa comían generalmente tocino, alubias, bacalao y pimientos. En Peralta, casi siempre, vegetales, fruta, algo de

pescado seco y poquísima carne, a causa de su elevado precio. En Tudela se alimentaban de legumbres, tocino y cocido de carne. Comúnmente la comida comprendía habas, alubias y pan de trigo. Se calcula que en la Zona Media y la Ribera que cada jornalero bebía al día un litro de vino. En Cascante tres pintas de vino diarias y dos copas de aguardiente. En Peralta dos litros cuando trabajaban en el campo y medio si permanecían en la población. Me imagino que en nuestra zona sería de litro y medio a dos. Por el contrario en el Baztán los labradores no bebían vino, salvo si trabajaban en las caleras y en tiempo de siega, en que bebían un cuartillo al día.

13.- Las pestes que assolaron los viñedos y su recuperación.

A partir de fines del siglo. XIX una serie de acontecimientos provocaron ciertas transformaciones que afectaron directamente a la estructura agraria: la presión demográfica, la crisis provocada por la filoxera, el uso de abonos nitrogenados, la introducción de maquinaria agrícola (sembradoras, segadoras, trilladoras, etc.), las roturaciones del común, etc., especialmente en las zonas llanas, pues en la sierra las estructuras tradicionales se mantuvieron por más tiempo. Al mismo tiempo el viñedo fue atacado por tres plagas: el oídio, el mildiu y la filoxera, de tal modo que entre 1892 y 1900 el viñedo quedó en ciertas zonas arrasado y en las demás seriamente afectado. La filoxera se presentó en 1892 su virulencia fue cada vez mayor, de tal modo que en 1899 En la relación de bajas a causa de la filoxera en la Merindad de Olite-Partido Judicial de Tafalla³⁹ son las siguientes: el viñedo de los pie de monte tafallés y de Valdizarbe quedaron prácticamente se pasó en 1900 de 3.967 Ha. a 334. En el pie de monte tafallés de 4.898 Ha. a 2.397⁴⁰. En Valdizarbe años en Valdizarbe el viñedo se perdió en un 92'5% y en el pie de monte tafallés el 51%. Los pequeños viticultores que eran mayoría en nuestro caso y también en el pie de monte de Unzué fueron los más afectados, ya que con la pérdida de sus viñedos, también perdieron sus jornales.

En la relación de bajas a causa de la filoxera en la Merindad de Olite-Partido Judicial de Tafalla⁴¹ los datos son los siguientes:

³⁸ J. ANDRÉS-GÁLLEGO, *Historia contemporánea de Navarra*. Ediciones y Libros S.A. Pamplona, 1982, p. 89.

³⁹ DFN.,16216, caja 47097.

⁴⁰ *Memoria General de las sesiones del Congreso Nacional de Viticultura*. Pamplona, 1914.

⁴¹ DFN.,16216, caja 47097.

Distrito	Fecha	De baja	Hoja Provinc.	Diferencia
39. Artajona	30 de sept.	12.775 robadas	17.607 robadas	4.832 72'55%
46. Barasoain	28 sept.	1.694 robadas	2.345 robadas	651 72'23%
54. Berbinzana	2 de oct.	499 robadas	3.371 robadas	2.871 14'80%
103. Falces	2 oct.	3.753 robadas	11.004 robadas	7.251 34'10%
113. Garinoain	30 de sept.	1.516 robadas	1.516 robadas	100%
142. Larraga	14 oct.	799 robadas	6.892 robadas	6.098 11'59%
169. Mendigorriá	27 de sept.	9.504 robadas	11.634 robadas	2.129 81'69%
173. Miranda	9 oct.	1.460 robadas	5.72 robadas	4.332 25'20%
194. Olite	11 nov.	9.445 robadas	18.678 robadas	9.232 50'56%
209. Pitillas	20 sept.	234 robadas	6.305 robadas	6.071 3'71%
211. Pueyo.	2 oct.	1.840 robadas	3.875 robadas	2.035 47'48%
221. San Martín	20 oct.	697 robadas	7.497 robadas	6.800 9'30%
222. Sansoain	2 oct.	39 robadas	387 robadas	348 10'08%
231. Tafalla	3 oct.	3.329 robadas	19.032 robadas	15.704 17'49%
239. Ujué	-----	-----	-----	-----
51. Beire	-----	-----	-----	-----
206. Peralta	-----	-----	-----	-----
180 Murillo el Cuende	-----	-----		

La filoxera en San Martín de Unx.

Apolinar Azanza en la visita que realizó a los viñedos de San Martín los días 20 a 22 de febrero de 1920 por invitación de las bodegas, describe los términos vitícolas con sus estratos abarrancados que al ensancharse por la parte baja forman unas planicies bastante fértiles, en las que asientan la mayor parte de los viñedos. En las mejores tierras, cultivándose los cereales en las laderas más pobres y accidentadas. Cita entre otras viñas las que se dan en los términos de la Facería y Montalva, al descender del pueblo, como las más altas. En el ensanchamiento del valle describe los viñedos del Saso en tierras cascajosos y calizas donde apenas detectó los efectos de la filoxera y después al Turrubio con suelos más compactos. Por el contrario en Montarvillo y Celada, con tierras cascajosos y calizas, más sueltas que en los términos arriba señalados. En Navasendero, Fuentesendero, Torres y Tejería las tierras son mucho más compactas y arcillosas y por eso menos expuestas a la filoxera y al referirse a las de la Tejería, fuertes y compactas las vides se comportan prósperamente. Concluye el autor diciendo que la filoxera ataca los viñedos de suelo más calizo, como observó en las tierras de Matalcalva y parte de Montarvillo. Por el contrario en la Celada la filoxera aniquiló las cepas con rapidez. En los términos de carácter arcilloso y compacto, como Navasendero, Fuentesendero, Torres y Tejería los viñedos ofrecían mayor resistencia a los ataques de la filoxera.

En lo referente a los abonos más indicados para fortalecer las cepas, señala la necesidad de restituir los minerales que tenía las cepas del terreno, dejando los abonos naturales como el estiércol para la huerta y el cereal. Concluye con un mensaje de esperanza, ya que con la continuidad en el cuidado de las vides “seguirá floreciente y próspero el viñedo de San Martín”.

Recuperación del viñedo.

El sistema de injertar sobre cepas americanas, que tan buen resultado había dado en Cataluña, fracasó en Navarra. La Diputación Foral actuó rápidamente con un nuevo sistema. Siguiendo los consejos de Nicolás de los Salmones, ingeniero agrónomo, que recomendó la *Rupestris Lot* junto con la *Berlandiön* más adaptadas por su resistencia a las heladas tardías particularmente para las cepas de Garnacha y Mazuelo, se lograron excelentes resultados. Antes de terminar el siglo XIX y en la primera década del XX se habían reconstruido 10.028 Ha. Sabas Corcín, teniente alcalde de Olite recogió la primera cosecha de la viña americana, procedente del campo de experimentación de la Fontanaza, que se entregó de limosna a los Franciscanos de la ciudad.

En 1923 hubo otro rebrote de filoxera a causa de las condiciones climáticas favorables a su desarrollo, veranos frescos y secos. Salvador Mensua nos presenta el aumento de viñedos en el pie de monte tafallés:

	1900	1920	1930
Beire	24 Ha.	199 Ha.	150 Ha.
Pitillas	474	474	413
San Martín de Unx.	355	534	587
Olite	823	1363	1361
Tafalla	721	961	789

Olite, Beire y San Martín de Unx recuperaron su antiguo viñedo y superaron la superficie de 1892. En 1960 Olite tenía 2.079 Ha., superando en 301 la superficie de 1892. Beire en 50 Ha. Como consecuencia de todos estos avatares numerosos hombres emigraron a Argentina, como mi padre Marcos Ciérvide Palacios, a las minas de Ortuella o a las obras del puerto de Bilbao. Desde las últimas décadas del siglo XIX a principios del XX la emigración a América supuso la salida de 2.596 navarros al año. Entre 1911 y 1920, 1.272 y entre 1921 y 1930, 2.118.

En 1930 la producción siguió orientada a la obtención de bienes de consumo, sobre todo de alimentos. Había pocas industrias básicas y faltaban las de bienes de equipo. La Sociedad Mercantil Vinícola de Campanas en 1871, junto con las de Pamplona, Cordobilla y Tudela introdujeron maquinaria moderna para la elaboración de vinos y licores. La Navarra de principios del siglo XX había comenzado a incorporar las principales novedades técnicas. Entre 1910 y 1914 la modernización de la agricultura iniciada a fines del siglo XIX, impulsó la industria agroalimentaria, la producción de abonos químicos y el uso de la maquinaria agrícola. Las viñas eran explotadas directamente. Se trataba de fincas inferiores a las tierras de labor. La economía de Navarra en 1900 era prioritariamente agrícola.

14.- Fundación de las Cajas Rurales y las Cooperativas Agrarias.

14.1.- Clases sociales

En conformidad con el Amilloramiento de 1882 se observa que era dominante la pequeña propiedad y que la proporción de propietarios medios había disminuido con respecto al Apeo de 1607. Dominaban los pequeños propietarios que eran al mismo tiempo jornaleros que trabajaban para los grandes propietarios. El concepto de “casa” comenzó a perder valor. Bajo la denominación “gente baja” se incluían “las casas

pequeñas” en el pie de monte tafallés. Las “casas pequeñas” contaban con una pequeña propiedad, reforzada por el usufructo de las parcelas comunales. La “gente baja” vivía fundamentalmente del viñedo de usufructo comunal, mientras que las “casas pequeñas” contaban con un pequeño patrimonio y el usufructo señalado. Por ejemplo, en Olite un jornalero-propietario sólo contaba con el usufructo de la propiedad comunal y su contratación como obrero vitícola y en algunos casos como aparcerero. El usufructo comunal consistía en la disponibilidad de 10 robadas de viña, adjudicadas a perpetuo y con posibilidad de testarlas a sus hijos en herencia. Otras 10 robadas de “semencero” o tierras de labor, que a veces entregaba en arriendo y tres cuartaladas en el “prado” de mejor tierra, aunque sin riego. Solamente las viñas constituían verdaderamente su vida. En San Martín la “gente baja” carecía de propiedad y de usufructo comunal y vivía exclusivamente como medieros.. El mediero ponía su trabajo y el resto el propietario. La uva se entregaba a nombre del “amo”. En San Martín 35 carecían de propiedad.

Las clases medias también conocidas como de “media reja” o “gente media” constituían la mayoría en las Merindades de Sangüesa y de Olite. En el pie de monte tafallés fue la clase social que menos evolucionó. Junto a su propio patrimonio agrícola sumaban las parcelas del común de la gente baja, tomadas en arriendo y las viñas de los grandes propietarios sin plantar, con la obligación de plantarlas en régimen de aparcería, gozando de su fruto por espacio de 15 años.

Los grandes propietarios seguían siendo los poseedores de los antiguos señoríos y que habían aumentado su patrimonio comprando las corralizas. Junto con ellos estaban las “casas fuertes” y la gente rica, que jugaban un papel intermedio entre la gran propiedad o de origen señorial y las “clases medias”. Este panorama siguió hasta fines del siglo XIX y cambió experimentando una gran transformación después de los estragos causados por la filoxera. El corralicero surgió de la enajenación de las corralizas comunales, a espaldas de la justicia y la ley, al legalizar astutamente lo que en principio era propiedad de “yerba y agua”, no del suelo.

Fundación de las Cajas Rurales y las Cooperativas Agrícolas.

Gracias al prestigio de que gozaba el clero en el medio rural, se comenzaron a crear las Cajas Rurales a partir de 1902, para hacer frente a la necesidad de créditos rurales. Las familias procuraban mantener su patrimonio, sin exponerse a aventuras que lo pudieran poner en peligro. Era el padre de familia quien disponía del patrimonio a la hora de testar. Este sistema se mantenía con el fin de que la propiedad de la tierra continuara para satisfacer las necesidades de una familia, pero podía tener nefastas consecuencias en los demás miembros. En los dos tercios meridionales de Navarra donde aún había la posibilidad de ampliar el área de cultivo, los padres podían dividir el patrimonio entre los hijos. En cambio en la Montaña solían dejar todo el patrimonio a un solo vástago. Quedaban los que no tenían tierra para labrar, ni nada que legar. Estos eran los jornaleros o, los arrendatarios que labraban las tierras a renta.

Los efectos desastrosos causados por la filoxera impulsaron a la “gente baja” al movimiento cooperativista. Este movimiento promovido por el clero navarro respondía a la doctrina pontificia de León XIII expuesta en su encíclica *Rerum Novarum* y su objetivo era librar a los pequeños propietarios de la usura. En 1900 la mayoría de los labradores navarros carecía de un capital suficiente para respaldar un crédito bancario. De ahí la imperiosa necesidad de la introducción de Cajas Rurales del tipo Raiffeisen, que se basaban en la responsabilidad solidaria ilimitada de todos sus socios. La primera Caja Rural fue fundada en Tafalla por Atanasio Mutuberría. Ese mismo año Victoriano

Flamarique, cura párroco de Santa María de Olite proyectó la organización de Cajas Rurales, inspirado por un folleto del zamorano Chaves Arias, que iban a ser el verdadero principio de solución. Dos años después, con no pocas dificultades consiguió fundar una en Olite. El éxito fue notable y el desenvolvimiento posterior no tuvo parangón en las demás regiones de España. Las seis Cajas Rurales de 1904 eran cincuenta en 1907 y ciento cuarenta y tres en junio de 1910. En 1910 se constituyó la Caja Central en Pamplona y en 1911 fundaron 140 socios la Bodega Cooperativa Olitense y dos años después, en 1913, la de Cosecheros Reunidos. En 1914 en San Martín de Unx y en 1916 la de Cosecheros Reunidos. Las de Tafalla y Beire en 1917. En 1931 subsistían 124 Cajas Rurales con más de 13.000 socios y cumplían, a decir de Andrés-Gállego la importantísima función de procurar medios de pago a los labradores que carecían de ellos.

Las Bodegas Cooperativas fueron el fruto más logrado de las Cajas Rurales y ayudaron a la recuperación del viñedo en los pie de monte de la Navarra Media. La primera Bodega Cooperativa se fundó en Olite (1909) con 70 socios y elaboraron 1.600 cargas de uva en una bodega arrendadaa Carricas y en 1917 Olite levantó la suya propia. Estas Bodegas Cooperativas (Olite, San Martín, Tafalla, Beire, Eslava, Sangüesa, Liédena, Pitillas, Ujué, Barasoain, Puente la Reina, etc.) estaban formadas por pequeños agricultores, los llamados “carcas”. Los “liberales” fundaron las suyas. En San Martín de Unx se creó la Unión de Cosecheros en 1916 con ocho propietarios fuertes y cincuenta medieros. La Cooperativa de Barasoain reunía a los viticultores de la Valdorba y a los del pie de monte de Unzué. En 1958 subsistían 64, de las cuales 24 estaban en nuestra región y el vino producido por ellas equivalía al 46% del obtenido en toda Navarra⁴².

Las Cajas las fundaron los sacerdotes junto con modestos agricultores, braceros, jornaleros y aparceros. Los grandes propietarios se mostraron reacios a participar en las mismas. El desarrollo de este movimiento fue mucho más rápido en Vavarra que en el resto de España. La finalidad de este movimiento católico era la de mejorar las condiciones que bordeaban la miseria en que vivían los pequeños propietarios y jornaleros, a causa de la usura a la que estaban sometidos, la escasez de tierras y la precaria supervivencia que les obligaba a la emigración. Las migraciones interiores en lo tocante a Pamplona, Tafalla y Tudela ofrecen los datos que siguen⁴³:

	1901	1911-20	1921-30	1940
Pamplona	7.106	3.513	1.051	120.656
Tafalla	1.832	835	4.862	46.307
Tudela	5.411	124	3.196	59.680

15.- Efectos causados por la filoxera y nuevas técnicas aplicadas a la agricultura.

A comienzos del siglo XX se calcula que la filoxera había destruido 48.500 Ha. de las 49.213 que había llegado a haber en Navarra. En 1895 el viñedo era de 57.016 y en 1913 era de 15.184 Ha. Desde el punto de vista de desarrollo las únicas Merindades

⁴².S. MENSUA, “Contribución al estudio del viñedo. Áreas de cultivo”, en *Príncipe de Viana*, nº 15, 1954, p. 128.

⁴³.- *Estudio cuantitativo desde 1900. Ed. del Instituto de Desarrollo Económico. Madrid, 1967.*

La población de Navarra entre 1900 y 1960 pasó de 307.669 habitantes a 402.042, cuando se hubiera esperado 500.000, de acuerdo con el crecimiento vegetativo. La mayoría de la gente del campo no tenía mentalidad de invertir, ni medios. Desde mediados del siglo XX se fueron introduciendo nuevas técnicas en el cultivo de la vid en muchas regiones de España, al igual que en Francia e Italia. En el caso de Navarra fueron las Cajas Rurales las que de modo muy positivo ayudaron a sus socios en la adquisición de maquinaria moderna y de abonos químicos. En Tafalla en 1901 la Caja Rural distribuyó 78 toneladas métricas de superfosfatos y en 1902 ascendió a 120 Tm. No olvidemos que el uso de superfosfatos era imprescindible para el cultivo de trigo y en toda la Zona Media el empleo del brabant y de la segadora era común. Ello fue la causa de la disminución de segadores a mano que venían de tierras levantinas. Al mismo tiempo se introdujeron otros abonos como el nitrato, el amoníaco y las potasas, pero de modo desigual. En la viticultura apareció el plané (1920-1925), que desplazó la laya y el azadón.

Con la introducción de las nuevas técnicas –maquinaria y abonos- se inició una nueva estructuración en el laboreo de las tierras, dando lugar a nuevas roturaciones, de tal modo que sólo quedaron al margen las pendientes más abruptas o los barrancos. El paisaje del pie de monte tafallés pasó a ser una continua sucesión de tierras de labor, campos de trigo, viñedos, olivares y vías de comunicación. Los bosques comunales de encinas y garrigas se fue mermando y en trance de desaparecer, como pasó en el Plano de Olite y Tafalla o los restos que sobrevivieron en la carretera Tafalla-Artajona. Modernamente el canal de Navarra que trae las aguas del pantano de Itoiz ha supuesto un nuevo cambio.

Superficie cultivada en 1950

Tafalla	73%	Garinoain	64%
Olite	85%	Barasoain	64%
Beire	74%	Ujué	39%

El viñedo continuó con la misma extensión que en el pasado, aumentando en Olite, donde el porcentaje de suelos detríticos era muy grande. Las viñas muertas se volvieron a renovar y el antiguo viñedo arrasado por la filoxera volvió a ser tierra de cultivo, de manera temporal. Los regadíos experimentaron un gran desarrollo con el Canal de Navarra.

Municipios vitícolas

Población	Tierra de labor	Viñedos	Relación
Olite	57%	26%	1/2
San Martín	36%	12%	1/3
Obanos	33%	14%	1/2

Municipios vítico-cerealistas. La relación de viñedo-tierra de labor es de 1/3 y 1/5.

Tafalla	46%	12%	1/3
Puente la Reina	38'5%	10%	1/3
Pueyo	50%	11%	1/4

Municipios cerealistas. La relación es de 1/5, siendo el cereal la base fundamental de su economía.

Pitillas	43%	8%	Más de 1/5
Garinoain	58%	6%	Más de 1/9
Beire	56%	8%	Más de 1/7
Barasoain	69%	5%	Más de 1/14
Ujué	38%	0'9%	Más de 1/20
Unzué	33%	1'9%	Más de 1/20

A escala comarcal los pie de monte más vitícolas son el de Valdizarbe y el de Tafalla. El pie de monte de Unzué es principalmente cerealista. La viticultura tanto referente a la vinificación como a la comercialización está vinculada a las Bodega Cooperativa. En toda la Navarra Media las diferencias de sus vinos están basadas en determinados microclimas. Respecto de la graduación, ésta oscila en el pie de monte tafallés entre 13'5° y 14°. En Olite y San Martín algo menos y en Pitillas algo más. Las viñas de Ylagares de suelo arenoso entre 15° y 16°.

16.- Consideraciones sociales.

En 1930 la mayor parte de la población activa navarra se empeaba en la agricultura (51%) y en 1955 el 54%. El flujo de población que había emigrado a Guipúzcoa en la posguerra en no pocos casos retenía un sabor a hiel, porque se sentían maltratados. Hay un dicho bien peyorativo que decía: "Navarro, ni de barro". En el interior se aceleró el abandono del campo para establecerse en Pamplona. Por ello entre 1930 y 1950 la población de Pamplona pasó de 42.659 a 72.394. Con la política autárquica del Régimen se detuvo la apertura al comercio exterior. Se amplió el cultivo del trigo, pero las roturaciones de tierras inadecuadas malamente mantenían a quienes las labraban.

En el sector vinícola el desarrollo fue muy notable. En 1939 se creó la Bodega Cooperativa de Liédena y desde 1947 se fundaron 25 Bodegas Cooperativas nuevas, dentro del marco de la UTECO. La UTECO (Unión Territorial de Cooperativas) prosiguió la labor de la antigua Federación Agro-Social en lo concerniente a procurar insecticidas y herbicidas a los agricultores, además de maquinaria. En la Navarra Media y la Ribera, en los años 50, los jornaleros seguían saliendo a la esquina de la plaza mayor cada mañana para ver si alguien les contrataba. En los pueblos se vivía en un estado de autoconsumo y la gente hacía su propio pan o lo llevaba a cocer a hornos del barrio. En muchos lugares no se conocía el "pan hueco", también llamado "pan francés". Fueron los años de gran actividad contrabandista en la frontera o muga con Francia, para pasar ganado y toda clase de bienes, incluyendo la penicilina y los rodamientos.

Los cambios comenzaron a acelerarse a partir de 1950 y entre 1950 y 1960 el porcentaje de gente labradora pasó del 54% al 44% y los servicios en la industria del 24 al 28%. En lo tocante a la agricultura a partir de 1960 comenzaron cambios orientados a una nueva era de modernización. Entre 1951 y 1960 se fundaron 26 nuevas Bodegas Cooperativas y Conserveras, sobre todo entre 1958 y 1960. Se puso punto final a las cuadrillas de segadores.

17.- A propósito del Clarete-Rosado.

Como hace observar Marcel Lachiver en su trabajo “Autour du ven claret”, en la obra *Le vin des historiens. Actes du premier Symposium Vin et Histoire*. 1990, p. 134, en Francia era muy conocido el vino claro en la época medieval y continuó siéndolo hasta fines del siglo XVII. Debemos presumir que igualmente lo era en nuestro caso. Los documentos de nuestra zona, concretamente de Artajona (1310) registran que en el Priorato de San Saturnino el vino debía distribuirse diariamente a los miembros de la comunidad “a cada uno un pan de cuatro libras y un carapito de vino (17’11 l.) de vino bueno, sano, sin mezcla alguna, sin resabio y no debía ser ácido ut clericaliter vivant”. La orden de comenzar la vendimia se juraba ante los santos Evangelios en presencia del prior. Igualmente el proceso de la elaboración de vino y sualmacernamiento debías ser en tinajas, en la bodega del Priorato. En 1241 el abad de Saint-Cernin de Toulouse, acuerda con el prior de Artajona que se entregue a cada uno de los canónigoa y clérigos de la villa de Artajona un pan, un robo de trigo y siete carapitos de vino

Sabemos que a partir del siglo XIII las flotas de mercaderes de vino partían todos los otoños desde el estuario del Garona con destino a Inglaterra con toneles de vino clarete, porque este precioso líquido era el preferido por los burgueses ingleses, porf su aroma y valor calorífico, frente a la cerveza insípida, ya que no se conocía entonces el lúpulo. El vino *clarete*, llamado por los latinos *vinum clarum*, en gascón *bin clar*, fr. *vin claret*, ing. *claret*, nav. y arag. *clarete*, cat. *claret*, it. *chiaretto* se diferenciaba del vinop tinto, que en lat. se denominaba *vinum rubeum purum*, en gascón *bin bermelh*, en vav. medieval *vino bermello*, en port. *vinho preto* y en cast. *vino tinto*, franc. *vin rouge*.

Respecto de su elaboración y color en el pasado tanto en Francia como en España los bodegueros tenían plena libertad para hacer toda clase de vinos. El *blanco* lo obtenían del pisado y prensado de uvas blancas y el mosto fermentaba en cubas o toneles, aprovechando la buena temperatura otoñal. La mayor parte de uva tinta servía para la obtención del *clarete*. Su fermentación era corta, sólo lo suficiente para conseguir el suave color rosáceo. La fermentación raramente duraba más de uno a dos días. Debía ponerse gran atención al trasvasarlo lo más rápido posible para evitar que se transformara en tinto. Este vino era similar a los *rosados* modernos basados en el sangrado. Antes de las exigencias modernas se entendía por vino clarete cuando no era ni blanco ni tinto, es decir, era un tinto más flojo y más claro.

El color se obtenía también por la mezcla de tinto y blanco, para lo cual se procuraba que en la misma parcela de viña hubiera cepas de uva negra y blanca. Su mosto fermentaba un corto espacio de tiempo y se procedía al sangrado. De ese modo se conseguía una menor graduación alcohólica y un punto de acidez que lo distinguía del tinto. A la hora de vendimiarse se mezclaban uvas maduras y verdes. El mosto obtenido era suficientemente azucarado para su transformación en vino y que se conservaba hasta los primeros calores del verano. En Francia (Libourne, 1772) para su elaboración se mezclaban 12 barricas de blanco con 48 de tinto, obteniendo 60 de clarete.

Modernamente la tecnología permite un control muy preciso, tanto por lo que se refiere al color, como al grado de alcohol, la acidez y el aroma que se deseen, máxime cuando se seleccionan las uvas, se atiende a su fermentación y conservación en barricas. Este vino clarete hasta casi nuestros días era muy estimado por la clase alta y la burguesía en Inglaterra, que consumía carnes saturadas de grasa. Igualmente a las clases menos pudientes que consumían carne de cerdo o charcutería y sobre todo en verano por

su frescura. El clarete participaba de los dos, el tinto y el blanco. En los tratados franceses se elogia al clarete para su consumo por gentes tranquilas, de vida estudiosa y sedentaria. Por el contrario los tintos eran más astringentes y más difíciles de digerir. El vino clarete alegraba el espíritu, era más fácil de asimilar y estimulaba la orina, era de gusto agradable “pour la bouche des rois, princes et grands seigneurs”. A partir del siglo XVII aumentó la producción de tintos y también su consumo por el pueblo, que prefería vinos más espesos y de intenso color. Lo que distingue hoy día al rosado del clarete antiguo es el color y su elaboración por sangrado mucho más cuidada.

En relación a los llamados vinos nuevos o de año y los viejos –antes de la D.O. no se puede hablar de vinos de crianza, reserva y gran reserva-, los más apreciados eran los de año, pues los viejos o de la cosecha anterior se pagaban más baratos, debido a su degradación, ya que no sabían evitar o controlar el proceso químico de su avinagramiento. Los viñedos de San Martín se sitúan en la Baja Montaña, que comprende 14 términos municipales: Aibar, Cáseda, Ezprogui, Gallipienzo, Lumbier, Sada, Sangüesa, Lerga, Liédena, San Martín de Unx y Ujué. El clima de esta zona es seco, subhúmedo, con unos 683 mm. de lluvia al año. Las variedades más abundantes son la garnacha y el tempranillo. Sus *rosados* son muy afrutados y frescos, y son quizás los mejores de Navarra por su aroma y sabor.

Javier Ochoa en 1983 dejó escrito en el periódico *Diario de Navarra* unas consideraciones entorno al *rosado*, que he pensado que valían la pena de comentarlas. Nos dice que “Navarra no sólo puede presumir de que aquí se el verdadero *rosado*, sino que podemos decir también que disponemos en Navarra de materia prima suficiente de calidad no igualada para su elaboración, la uva garnacha”. Y añade que “la varietal más mayoritaria en los viñedos navarros está formada por cepas de *garnacha*, que son evidentemente las más idóneas para la elaboración de vinos tintos de crianza en cubas y su envejecimiento. Otras variedades como el *tempranillo*, *mazuelo* o *cabernet sauvignon* ayudan a la obtención de grandes vinos”. A propósito de la *garnacha*, considera que es inmejorable para los *rosados* y que las viñas cada año se cuidan con mayor esmero en su cultivo y su control fitosanitario. Propone que frente a la tradición de retrasar la vendimia para conseguir vinos con mucho grado y mucho color, se advierte cada año con mayor claridad adelantar la vendimia para conseguir un equilibrio perfecto en el grado, acidez y color. Cuanto más tarde se vendimia se aumenta el grado y baja la acidez, menores son los aromas y mayor el color.

A modo de conclusión, Javier Ochoa, añade que los factores fundamentales para la elaboración del vino son cuatro: La calidad de la uva, asepsia y limpieza en la bodega, prensado correcto y control de la temperatura de fermentación. José Oroz en el citado periódico pp. 13-14) en su artículo “Garnacha sí, pero no toda”, comenta que la *garnacha* restringe la producción a vinos jóvenes y de consumo inmediato. En el caso del *rosado* de nuestra región considera que la *garnacha* “da vinos relativamente de no mucho color, con bastante proporción de alcohol, de escasa acidez y con tendencia a la oxidación. Termina diciendo “que hay variedades como el tempranillo que da vinos de color, menos alcohólicos, con más acidez y de excelente conservación”.

Amigos y vecinos de San Martín de Unx: Deseo expresaros mi complacencia y agradecimiento por haberme invitado a este encuentro en compañía de Julián Palacios Muruzábal, experto en viñedos y en la elaboración de vinos. Mi deseo era de comentar con vosotros aspectos de la *Cultura del Vino* en vuestra villa y en nuestra Merindad. Al mismo tiempo de mostraros mi respeto por el amor que tenéis por vuestra viñas y por los excelentes vinos que elaboráis. Que este amor por vuestros viñedos lo hereden los

vuestros y que perpetuéis esta milenaria tradición en vuestra tierra. Con mis mejores deseos, recibid un abrazo envuelto en afecto.

Ricardo Cierbide Martinena

Vitoria-Gasteiz, junio de 2016

m

Diario de las jornadas de la Feria del Rosado

San Martín de Unx, días 3,4,5.

Autor: Ricardo Cierbide Martinena

Aprovechando mi visita a Nuestra Señora de Uxue-Ujué el 1 de mayo, hacia las 14 h. llegué de vuelta a San Martín y me acerqué a casa de los Palacios Muruzábal, pues me habían invitado a comer con ellos. Previamente me había puesto en contacto con Julián Palacios Muruzábal, ingeniero agrónomo, enólogo y viticultor de reconocido prestigio y excelente conferenciante, gracias a su saber decir y conocimiento. De resultas de este encuentro me propuso colaborar con él el día 3 de junio en el programa *San Martín de Unx, tierra de grandes vinos*, a las 19 h. en la Sala del Ayuntamiento. Le contesté que me sentiría halagado y que si aceptaba el Ayuntamiento mi participación, acudiría con mucho gusto. Y así fue. Me puse a redactar mi parte y me salió un texto demasiado largo, pero me sirvió para un resumen de unos 35 a 40´.

3-6-16. Viernes.

Después de comer en casa, Isabel y el que escribe nos pusimos en marcha a las 15´45 h. y tomamos la carretera que lleva a Estella por el puerto de Eguileta-Santa Cruz de Campezo-Acedo-Estella-Tafalla-San Martín de Unx. La tarde era muy hermosa, con luz y una temperatura de 24°. Las ilagas estaban florecidas, amarillas, vimos viñas al comienzo de la carretera, pasada Estella, a la altura de Villatuerta del Señorío de Dicastillo, los trigos espléndidos y el paisaje de trigales a la altura de Oteiza. El Arga llevaba unas aguas mansas y pronto divisamos Larraga y al final los molinos eólicos que culminan la sierra de Guerinda. Dejamos Tafalla y tomamos la carretera que nos llevó a San Martín. Sin detenernos ascendimos a Ujué, porque queríamos saludar a Nuestra Señora. Paramos en la Plaza del Santuario, porque Isabel anda muy despacio y no quería que se fatigara. Dentro, después de unos minutos de recogimiento, canté la *Salve Solemnis* y los cánticos de la Romería, terminando con “Agur Jesusen Ama” de F. Gorriti.

Eran las 18´15h. Paramos en un descanso, me cambié de ropa, pues había que estar “comme il faut” y llegamos a San Martín a las 18´30 h., donde nos esperaba Julián Palacios. Nos encaminamos al Ayuntamiento y la Sala estaba llena. Después de saludar al Alcalde, Francisco Javier Leoz, dio comienzo la conferencia doble, iniciando la mía, *La Cultura del Vino en San Martín de Unx*. No es que tenga que auto alabarme, porque eso es feo y a mí tampoco me gusta, pero el público quedó muy satisfecho. Después tomo la palabra Julián y hay que decir que su intervención fue además de pedagógica, muy sabia y mostró con datos cómo las condiciones geológicas, climáticas y puvliométricas eran las más idóneas para el cultivo de las vides y la obtención de vinos de calidad. Julián es un magnífico comunicador no con ocurrencias, sino con conocimientos científicos de primera clase. Al fin del acto, serían las 20´30 h. nos

ofrecieron a todos unas copas de “San Rosado”, fresco, afrutado y de mucho paladar. El ambiente era muy acogedor.

Nos dieron las llaves de un apartamento, “Casa Perico”, muy bien adaptado, para turistas que lo solicitan, luminoso, con unas vistas hermosas. Muy agradable. El Alcalde nos invitó a una “cena en rosa” en el Restaurante Tomás. Un experto en cocina, Luis Mix, fue glosando cada plato explicando la armonía de las viandas con un “Rosado” adecuado. El Rosado estaba fresco, aromático, con un color muy controlado, con la acidez adecuada y afrutado. Yo no creo en eso de que el vino tiene sabores a fresa, etc., sino a lo que sabe, ya que las raíces no extraen esos gustos a frutas, a no ser que se las añadan después de su vinificación. El primer plato fue Ensalada a la vinagreta. El segundo fue acompañado de un Rosado de color intenso, con gran sabor en boca, algo amargo. Sirvieron espárragos, mermelada de manzanas. Comentaron los vinos alemanes del Mosela y del Rin, como el Riesling, el Gevirstaminer y el Schulsenberger. El tercero fue regado por un Rosado de Ilagares y tomamos merluza mejillones, zanahoria, calabacín y la salsa estaba exquisita. En el cuarto sirvieron Beramendi Rosado y costillas de cerdo ibérico. Vamos que fue mejor que la “coena Trimalcionis”. Me quedé “rempli”. De postre algo parecido a un helado, con sabor a almendras y una hoja de hierbabuena muy aromática.

Día 4-6-16. Sábado.

Me levanté a las 8’30 h. La luz se filtraba en la habitación y nos invitaba a despertarnos. Isabel siguió hasta las 10, pues nos habíamos acostado a las 2 de la mañana. Me fui a recorrer el casco medieval por las calles empinadas, empedradas con adoquines. Me junté con dos Escolapios del Colegio de Tafalla, que habían tratado mucho con mi hermano Nicolás, Anita y la sobrina María Ángeles. Me preguntaron por mi edad y cayeron en la cuenta del personaje con quien trataban, que soy yo. ¡Con que tú eres el famoso Ricardo!. Pues, sí, qué vamos a hacer. Hablamos de los Escolapios que había conocido, de Vicuña, Nagore, Ocáriz, Pinillos, Goñi, Amatriain, etc. Hablamos de aquella vida, hace la friolera de 70 años y otros comentarios. Pasamos a la Iglesia de San Martín de Tours. Nos la explicaron y descendimos a la cripta. Y allí, un Escolapio y yo cantamos la Salve, que sonaba deliciosamente debido a la sonoridad del recinto.

A las 12’30 h. acerqué a Isabel a la casa de los Palcios y Julián y yo, nos dirigimos a su viña de Nava-Sentero. Julián que además de sus conocimientos es un viticultor ecológico, me fue explicando cómo son las hojas de un viñedo de Graciano, las características de un viñedo ecológico, el abono apropiado, su poda y cuidado. Respondió a todas las preguntas que le iba haciendo sobre la calidad de los terrenos, el empleo del caldo bordelés, el azufre y el control de las polillas. Me sorprendió ver como unos pequeños cables de color rojizo prendido al sarmiento. Me dijo que de ese modo se controlan la tetosterona y los feromonas de las polillas para que no se apareen y pongas sus huevos en las parras. De ese modo no tiene que fumigar las vides matando toda suerte de insectos. La viña tiene unas 30 robadas y esta muy cuidada. Me llamó la atención de grades pedrones de arenisca, cantos rodados de calizas, los setos con coscojeras y otras plantas y una a pequeña balsa con carrizos, cerca de la toma del agua del Canal de Navarra. Me explicó todo con santa paciencia y yo era todo orejas para oírle. ¡Que lección, espero yo aprendida!. Observé que estaba con goteo y me explicó que sólo inyectaba el agua por goteo cuando percibía que estaba necesitada, allá por julio o y agosto. El abono es natural y fácilmente absorbible o asimilado por la tierra.

Visitamos otra viña de copa, bien cuidada, de “tempranillo” y otra bastante descuidada. Le pregunté por qué y me contestó: Su dueño sólo está interesado en la vendimia de sus uvas. Ya no la cuida, como tú dices, con amor. Estamos perdiendo la pasión por los viñedos, sólo nos interesamos en su producción. Yo le comenté que cuando falta el mimo, el cuidado del cultivo, perdemos la fe en la tierra. Nos desarraigamos de ella y ya no es lo mismo. Es un problema grave y puede pasarnos un día como en Tafalla y otras localidades. Sin embargo observé que en San Martín amáis las viñas y eso me causa admiración, respeto y sumo agrado. Otra cosa será cómo proseguir, cómo los hijos de los viticultores seguirán amando sus viñas, produciendo calidad y ser recompensados económicamente. La conversación fue muy instructiva y me alegré de haber venido y conversado con una persona tan sabia. Gracias, Julián. Visitamos las instalaciones del Canal y me hizo unas consideraciones muy atinadas sobre la producción homogénea de los cultivos de maíz, etc. Hay que cuidar y salvar el policultivo, los olivos, la vegetación silvestre en las lindes, no terraplenar abusivamente, etc. En otras palabras, el medio ambiente natural.

Volvimos hacia las 14 h. y Julián nos invitó a Isabel y a mí a una comida excelente en el Restaurante Tomás. Este fue el menú: Tostita de mousse de bonito y piquillos. Ensalada de Txangurro y langostinos, con espárragos, relleno de marisco. De segundo, yo tomé Muslo de pato en confit con salsa de Oporto. De postre: Torrija con helado. El vino: Garnacha de cepa vieja de 14°. Excelente. Nos recogimos en “Casa Perico” y descansamos hasta las 19 h. Nos aseamos y nos dirigimos a casa de José y Amparo y charlamos sobre la vida de los labradores en la década de los 50. Nos invitó a un Rosado delicioso de la Cooperativa Vinícola. En el entretanto me llamó Javier Corcín Ostigosa para quedar el domingo, día 5.

5-6-16. Domingo.

Por la noche del sábado, recuerdo que subí a la terraza, bien entrada la hora, hacia la 1 de la mañana y. el cielo estaba estrellado y limpio. En Vitoria no se goza de este espectáculo: la Osa Mayor y tantas y tantas estrellas y me agradó sobre manera oír el canto de pájaros. ¡Qué gozada!. La mañana del domingo era luminosa, soleada, con una temperatura suave y desde el balconcico se veían ciclistas serpentear por los repechos, camino del Puerto de Lerga. Mientras Isabel se arreglaba, me quedé a redactar la Toponimia de Valdegovía (Álava) para ir preparando mi conferencia el día 24 de junio. Bueno, cuando ojeé el correo electrónico el lunes, 6, a m vuelta a Vitoria, me había dejado un mensaje Abascal, diciéndome que mi ponencia sería el 24 de octubre, coincidiendo con la Feria de la patata. Serían las 12´30 h. cuando nos acercamos Isabel y yo a la fiesta y después de coger los tickets, fuimos al Ayuntamiento, porque la Sra. Uxue Barcos y el Presidente de la Denominación O.N., David Palacios, iban a apadrinar la Fiesta. Procuré ser muy prudente, quedarme quietecico, pasar inadvertido y aproveché la oportunidad para saludar a la Señora Presidenta del Gobierno de Navarra y a David Palacios. Una joven animosa y bodeguera de las Bodegas Máximo Abete nos ofreció una copa de “San Rosado”. En la Plaza cantaban jotas, sonaba la música del País, las jóvenes bailaban con gracia y alegría. El ambiente era de Fiesta

Nos juntamos Javier Corcín, Julián Palacios y su familia y fuimos a catar los vinos: Blanco Chardonnay, Rosados varios, tinto de diferentes sabores y el Alcalde nos invitó a Isabel y a mí al banquete en la mesa del Ayuntamiento. Nos colocamos al final de la mesa, para de ese modo pasar discretamente y estuvimos con una dama que dirige “La Posadica Casa Aldabe”, muy agradable. Un caballero, entendido en Historia de Navarra se interesó por las cosas que conté en la Conferencia y su conversación fue

muy estimulante. Durante estos tres días tuve la oportunidad de hablar y escuchar a viticultores y me pusieron al corriente del riesgo de cultivar viñas, elaborar vino y sobre todo venderlo a precios dignos. La verdad es que aprendí mucho.

Por la tarde, serían las 18 h. bajamos a Olite para quedar con Javier Corcín y visitamos la “Casa Rosa” de un tafallés, Lasa y su compañera. Probé un Cabernet Sauvignon y unos pinchos. Pasamos un rato muy agradable. Traje para Vitoria el santo viático de vino, el que me regalaron el Alcalde y Palacios, la caja que me obsequió J. Corcín y 5 litros de tinto de las Bodegas M.Abete. Vamos, que podré cruzar el desierto, los Andes y el Pirineo, bien acompañado. Y aquí termina este Diario, dedicado al Ayuntamiento y a los amigos que me mostraron tanta hospitalidad y me enseñaron tanto. Fui a San Martín de Unx para aprender, para comunicar mi deseo respetuoso de expresarles que sigan amando con pasión la tradición bimilenaria del cultivo de sus viñas, de seguir elaborando sus vinos cada vez mejores. Que no cedan a la fácil tentación de abandonar sus viñas, que sus hijos cojan el testigo y sigan tenaces. Os felicito por todo, la limpieza de las calles, la belleza del paisaje, la acogida tan grata, la generosidad con que nos tratastéis a Isabel y a este cuenta historias, también enamorado de esta Tierra de la Baja Montaña de Navarra. Gracias a todos, eskerrik asko. ¡Siempre “p’adelante”. Hasta pronto.

Ricardo Cierbide Martinena

Vitoria, 7 de junio 2016