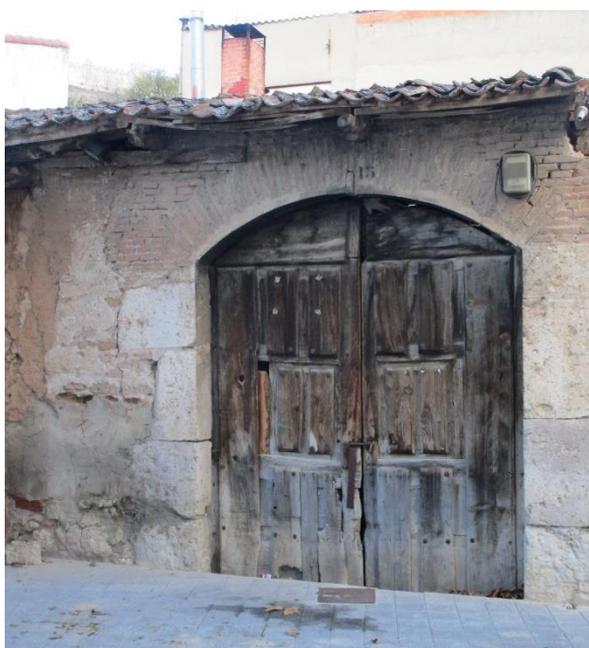


Las bodegas de Peñafiel en el antiguo régimen

Años 1718- 1719

Alberto García Lerma

Nuestro mundo neoliberal-capitalista es completamente distinto, pues ahora las reglas del juego se basan en la oferta y la demanda de bienes y servicios. La Edad Media y el Antiguo Régimen están marcados por el control



de los precios, producción, calidad, salarios, etc. En los lugares en que existiese algún tipo de "industria", generalmente los artesanos se organizaban en gremios y/o cofradías, no solo como un apoyo interno, sino para garantizar el servicio y el control absoluto de la producción.

Las villas hacían un control férreo buscando los intereses de su producción. Por un lado, se impedía la entrada de las mercancías o se gravaban con impuestos extraordinarios y, por otro, se procuraba que se vendieran primero los productos locales para luego permitir el acceso de forasteros. Además, podían existir privilegios para que los productos de ciertas gentes fueran vendidos en primer lugar; sin

embargo, en el caso de Peñafiel, desconocemos si este supuesto ocurrió.

De igual manera, el vino está controlado desde el origen. Las viñas, bodegas y barricas pueden ser particulares, pero siempre dependientes del control del Concejo. Se establece a cuánto se paga el jornal del obrero, las medidas, el precio, el impuesto, qué barrica se abre primero, el día de comienzo de la vendimia, etc. La propiedad de las bodegas, barricas y vino corresponde a la nobleza y la élite local de ricos hombres pecheros. Por tanto, el vino era un negocio lucrativo y controlado, y cualquiera no podía disponer de los medios para su producción.

El interés por el monopolio y los ingresos que generaba el consumo del vino se traduce igualmente en la creación de instituciones como la del Fiel Medidor, dos nobles encargados de gestionarlos y rendir cuentas que se nombraban anualmente desde el Concejo. Para evitar cualquier contrabando, se catalogaban anualmente las cuevas -así citan los documentos a las bodegas- y la propiedad de cada barrica. A final del cargo, se hace un juicio. El fiel medidor debe mostrar las cuentas, son muy sencillas: lo que no se ha vendido debe conservarse en las barricas; si no, ha habido algún tipo de robo o malversación.

Existió el sello del fiel medidor -perdido actualmente- que garantizaba las medidas de la cántara, azumbre, quartilla, etc., y aseguraban la cantidad de líquido adecuada a cada una de esas medidas. Este control y fijación de las medidas también influyó en la alfarería, puesto que los recipientes elaborados debían adaptarse a tales cánones. El vino no era vendido

directamente por los fieles medidores, sino que la Villa disponía de dos tabernas o estancos donde se dispensaba el producto, además de gestionar el impuesto correspondiente¹. El precio del vino era fijado por el concejo, por ello había que estar atentos al anuncio del pregonero sobre los precios, que oscilaba a lo largo del año, y más aún cuando existía vino nuevo y vino viejo.

La documentación de este trabajo surge de la visita de los aforadores del vino entrantes en el año 1718 para la venta durante el año de 1719. Debían conocer qué lugares contenían dicha bebida, cantidad, propiedad, etc. El documento se encuentra en el Archivo Histórico Provincial de Valladolid con la descripción AHPV/SH/ Caja 440/ N^o 32. La inspección se hacía anualmente, por ello sorprende que solo se conserve únicamente este legajo.

Las cuevas en el año 1718-1719, identificadas por el nombre del amo, eran las siguientes: Pedro Quadrado y consortes, Don Juan Calatayud, Martín López, Januario Millán, Don Antonio Cano, Don Juan Cano, Licenciado Don Joseph Daza, Don Pedro del Castillo, Francisco Antón, Alejandro de la Cruz, Doña Elvira Daza, Joseph de Alvear, Don Antonio Álvarez, Doña Luisa Velasco, Don Antonio de la Reta, Don Diego Álvarez, herederos de Bartolomé Díez, Licenciado Don Fernando Olivares, Licenciado Vicente, tres cuevas de la familia Daza, Agustín bueno, Don Manuel López, tres de Gerónimo Álvarez, Doña Elena de la Puente, Don Manuel de Casas, herederos de Francisco de la Puente, Esteban Bueno y un brazo de la colegiatura de Santa María, Ignacio García, don Gerónimo Álvarez, Licenciado Don Alejo Ramos, Licenciado Don Joseph Olarte, Esteban Bueno, Don Antonio de Olivares, Licenciado Don Mateo, iglesia de Santa María, cueva de los Hijosdalgo, Licenciado Don Feliz Romero, dos de Ventura López,

bodegón de la iglesia del Salvador y otra más, Licenciado con Apolinario Renedo, herederos de Martín Carrascal, Francisco López, Don Juan Díez, herederos de Francisco Álvarez, Don Diego Carranza, licenciado Don Josep Daza, Juan Gil, Don Vicente de la Reta, Don Pedro Lubiano, Bernardo Velasco, Don Diego Herrera, Martín Carrascal, Doña María Mínguela, Francisco Castellanos, Doña Teresa Maltés, Don Gerónimo Álvarez y Don Manuel Martínez.



De igual manera, tenemos otra colección de dueños y dueñas; por tanto, las bodegas anteriormente citadas, casi sin lugar a dudas, son todas aquellas que se encontraban en la ladera del castillo. Las que vienen a continuación serían las situadas dentro de un hogar: Casa y cueva de Bernardo Olivares, casa de Melchor Muñoz, casa de Josep Gómez, convento de [San Juan y] San Pablo, otra del convento de San Pablo, casa y cueva del Licenciado Don Agustín Romero, casa de Francisco Zarzuela, casa y cueva de Licenciado Francisco Villanueva, casa de Los Daza, casa de Doña Elena de la Puente, casa de Ana Rianza, casa de Doña María Min-

¹ El vino solía grabarse con impuestos. De todos los que pudieron existir -ordinarios y extra-, destaca el llamado "impuesto de Millones", creado por Felipe II (1590), que también afectaba al vino. Los ingresos

solían utilizarse para los gastos excepcionales de las continuas guerras de la Monarquía Hispánica.

guela, casa de Ana Puente, casa y cueva del Licenciado Don Juan Fernández, casa y cueva de Josef de Casas, casa y cueva de Pedro González, casa de Licenciado Matteo Rodríguez, casa de Don Antonio Tercero, casa de Francisco del Pico, casa de Don Manuel de Casas, casa de Joseph Sinova[s], casa de María Carrera, casa de Joseph García, casa de Don Francisco Castellanos y Pereda, casa de Francisco Antón, casa de Pedro Aguado, casa del Licenciado Francisco Viguela, casa de Doña Ana Diez, casa de Pedro Lubiano, casa de Don Joseph de Alvear y Franco.

De todas las barricas que pudo haber, solo se mencionan aquellas que disponen de contenido, por ello desconocemos la capacidad total de la Villa. La más grande que se menciona en dicho año dispone de 431 cántaras, pertenece a Don José Daza en una cueva de su propiedad. Tal año, la cueva con más vino era de la de Francisco Castellanos, sus siete cubas tenían 1224 cántaras. Si nos preguntamos por el total de cántaras para ese año, la cifra asciende a 25 423; esta cifra, si se transforma en litros (a razón de 16'133 litros por cántara) supone unos 410 150 litros. Entiéndase que era una producción para el consumo local y para la exportación fuera de la Villa.

El número total de cuevas a los pies del castillo supone una cifra de 62, claramente, con sus distintos tamaños, capacidades, etc. Sería un proyecto muy interesante poder catalogarlas y estudiarlas, aunque existe el problema de su evolución durante estos últimos trescientos años. Por otro lado, las cuevas dentro de hogares eran 29; con el tiempo pudieron crearse muchas más, pero también ir desapareciendo y olvidándose su existencia, sobre todo con el invento de la nevera y los cambios en el consumo y producción del vino del XIX y XX.

Actualmente, estas bodegas del castillo son merenderos para reuniones sociales de sus propietarios y contienen una producción muy limitada y dirigida al consumo personal. En otras palabras, no existe un tirón dirigido al turismo. Es imposible entender la producción y contexto sin sumergirse entre la humedad, oscuridad y aura de estos lugares. Es un filón sin explotar que de muy buena manera puede ser un nuevo reclamo.



El turismo del siglo XXI difiere del conocido hasta nuestros días; no se busca visitar lugares, sino el vivir experiencias únicas, y lo más importante es difundirlo por redes sociales para que se vea lo bien que lo estamos pasando y que todo el mundo se entere de ello. De igual manera, existe una rama de la Historia llamada "experimental" que se aplica a los distintos campos para imitar si actualmente seríamos capaces de hacer lo mismo que el objeto de estudio. En el caso de la viticultura: ¿podríamos elaborar un vino de igual manera que en el siglo XVIII?, ¿estaríamos utilizando los mismos medios?, ¿el sabor sería acorde a nuestro paladar? ¿qué echaríamos, y en qué cantidades, para disimular su sabor avinagrado? Aquí quedan estas cuestiones.

