

MONASTERIO EN LA COCINA / 6

¡Cuánto les gusta el vino a los papas! (Especialmente a los de Aviñón)

CULTURA

17-10-2020

Liana
Marabini



Nunc est bibendum! (Y ahora, ¡bebamos!)

El Vaticano es el mayor consumidor de vino del mundo, con 73,8 litros per cápita al

año (Francia consume 50,7 litros per cápita e Italia 48,2 litros per cápita).

Pero el vínculo entre el trono papal y el vino tiene raíces antiguas: ya en el siglo XIII, la Corte Papal incluía entre sus servicios una *Bottiglieria* (que se encargaba de proporcionar el vino en la mesa del Papa y de su séquito) y una Capellanía que distribuía alimentos a los peregrinos pobres y necesitados. Tanto la *Bottiglieria* como la Capellanía necesitaban vino en grandes cantidades, pero la diferencia de calidad era grande. Mientras la Curia estuvo en Italia, la Capellanía se abasteció de los viñedos de la campiña romana y de las montañas de Alban, mientras que la *Bottiglieria* añadió en sus bodegas importantes vinos del Vesubio, vinos griegos y Vernaccia.

Sin embargo, el período más documentado en cuanto al consumo de vino en la Corte Papal es el de los Papas de Aviñón (1305 -1423), que plantaron vides y desarrollaron viñedos, experimentando con nuevas cepas. Algunos de estos vinos han desaparecido hoy en día, pero muchos otros disfrutaban de fama internacional.

El traslado del papado a Aviñón fue un hecho generado por la violenta disputa entre el rey de Francia Felipe IV (conocido como Felipe el Hermoso) y el Papa Bonifacio VIII. Por razones puramente políticas, un prelado francés, Bertrand de Got, arzobispo de Burdeos, fue elegido para el trono de Pedro. Fue el primer Papa de Aviñón, con el nombre de Clemente V: reinó de 1305 a 1314. Proveniente de una familia rica, poseía en Pessac el castillo que ahora lleva su nombre (Château Pape Clément). El primer viñedo papal lo hizo plantar él mismo en Malaucène.

Su sucesor Juan XXII (1316 - 1334) fue un antiguo obispo de Aviñón llamado como Jacques Duèse. Fue responsable de la transformación del Palacio Episcopal de Aviñón en un Palacio Papal, después de importantes trabajos de renovación. Aunque nació en Cahors (una zona famosa por sus vinos), Juan XXII tenía predilección por los vinos de Hermitage, Costières, Roquemaure y Valréas. Compró este último viñedo en 1317 y posteriormente lo desarrolló, produciendo vinos excepcionales. También plantó viñedos, el más famoso es el de Châteauneuf.

Cuando murió en 1334, Jacques Fournier se convirtió en el nuevo Papa bajo el nombre de Benedicto XII (1334 - 1342), en un clima relativamente pacífico, a pesar de la Guerra de los Cien Años (1337 - 1453) que estaba a la vuelta de la esquina. Reorganizó la corte papal y desarrolló el comercio del vino aumentando los ingresos de la Iglesia. Este beneficio financiero le permitió construir un nuevo palacio.

Este Papa era aparentemente austero, pero en realidad apreciaba los vinos y no sólo

para comerciar con ellos. Le encantaba beber especialmente los vinos del Ródano. Petrarca (tal vez exagerando) lo consideraba un “borracho empedernido”. El poeta se dirigió a él en dos ocasiones (Epístola I, 2 y 5) para instarle a que devolviese la sede papal a Roma. El incumplimiento de su petición le decepcionó tanto que Petrarca no dudó en vengarse: siguió describiendo al Papa como un alcohólico, usando palabras poco halagadoras: “Empapado en vino, grave de edad y salpicado de estados de ánimo soporíferos” (*Sine nomine liber 1*).

Petrarca, que se encontraba en su casa en Aviñón, se relacionó en varias ocasiones con los papas de esta ciudad.

Además de Benedicto XII, Petrarca también se desquitó con su sucesor, Clemente VI (1342 - 1352), un hombre excepcional, reconocido por sus cualidades intelectuales, su elocuencia, su sentido de la diplomacia y su cultura teológica. Pierre Roger (que era su verdadero nombre) fue elegido por unanimidad, algo bastante raro. Gran señor, estadista, amante del arte, después de una suntuosa coronación en presencia de los príncipes de sangre, este gran mecenas hizo de Aviñón un crisol cultural y un centro de intercambios europeos.

Este Papa, originario de Limousin, inauguró verdaderamente la “Europa del vino”: Beaune, Baumes de Venise, Cassis, Provenza, Languedoc, pero también Saint-Pourçain, Poitou, Rhin y Cinque Terre, en Liguria, estaban en la mesa papal. El primer *terroir* de Châteauneuf-du-Pape, el “Bois de la Vieille”, también está vinculado a él.

Clemente VI embelleció el palacio de Benedicto XII y lo amplió añadiendo el *opus novum* (nuevo palacio). En 1348, para ser el dueño definitivo del lugar, compró la ciudad a la reina Juana de Nápoles, condesa de Provenza.

Le sucedió Etienne Aubert que tomó el nombre de Inocencio VI (1352-1362), eminente jurista, pero que debilitó las finanzas pontificias, sin dejar por ello de desarrollar la producción de vino. Este papa apreciaba mucho el Châteauneuf tanto blanco como tinto, como atestiguan los informes de la *Reverenda Camera Apostolica*. A los vinos de sus predecesores añadió los de Pont-Saint-Esprit, Bellegarde, Rochefort-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon y Tavel (Priorato de Montézargues), pero hizo desaparecer el Saint-Pourçain de las mesas papales.

Urbano V (1362 - 1370), nacido Guillaume de Grimoard, dio un nuevo impulso a la producción de vino papal plantando moscatel.

Le sucedió Gregorio XI, que permaneció fiel al moscatel de Beaumes-de-Venise,

Velorgues y Carpentras y siguió encargando vinos de Apt, Saint-Gilles y la Côte du Rhône (Laudun, Bagnols-sur-Cèze). Su rápida muerte, después de una enfermedad renal, fue el origen del Gran Cisma de Occidente.

Durante este período problemático, los dos últimos papas de Avignon continuaron la tradición del vino.

Clemente VII (Robert de Genève, 1378-1394) tenía un afecto especial por el Châteauneuf hasta el punto de que en 1390 condenó a un vinicultor que no había sido capaz de suministrarle veintidós barriles de moscatel para que le proporcionara el doble de esta cantidad en la siguiente cosecha.

También sabemos, gracias a los archivos de Francesco di Marco Datini, conservados en Prato, que Juan Fernández de Heredia, Gran Maestre de los Hospitalarios, en junio de 1393, hizo que fueran entregados en Aviñón noventa y cinco barriles de vino dulce griego provenientes de la isla de Rodas.

Finalmente, el último papa de Aviñón, el catalán Pedro de Luna, que reinó bajo el nombre de Benedicto XIII (1394 - 1423) tiene el gran mérito de haber mejorado los Rivesaltes.

Podemos concluir diciendo que los Papas de Aviñón contribuyeron en gran medida a la creación, desarrollo y mejora de varios vinos, muchos de los cuales son provenzales, incluyendo los vinos blancos de Cassis y Marignane, los vinos blancos y tintos de Cagnes, Roquevaire, Aubagne, Cucuron y Manosque (Pierrevert). Así como los vinos tintos de Gémenos, Orgon, Barbentane, Aix-en-Provence y La Crau. Para este último, se indica que era el vino más alcohólico de Provenza. Por último, una producción muy particular basada en las uvas pasas de Brignoles y Maubec.

Además de los datos mencionados hasta ahora, vale la pena mencionar algunas anécdotas que vinculan a los papas con los vinos.

Merece la pena mencionar la colosal estatua (33 metros de altura) de Urbano II - nacido en Châtillon-sur-Marne alrededor de 1040, el que predicó la Primera Cruzada - que domina los viñedos de la región de Champagne. Luego, un hecho curioso: León IX (que vivió en el siglo XI) nació en Eguisheim, Alsacia en... ¡un viñedo!

Finalmente, un hecho más reciente: a principios del siglo XX, el vino tónico Mariani, producido a base de *Bordeaux* y hojas de coca, se hizo muy popular. Su inventor, Angelo Mariani, era un as de la publicidad. Consiguió convencer a los Papas León XIII y Pío X para que anunciaran su bebida en persona (véase la foto). León XIII incluso le concedió

la Medalla de Oro del Vaticano. De hecho, el vino tónico Mariani es el ancestro de la Coca-Cola, pero esa es otra historia...