

OFICIOS DE LA ALIMENTACIÓN Y PATRONES/4

## La “ciencia del vino” tiene su patrona en Portugal

CULTURA

17\_04\_2021

**Liana  
Marabini**



Hoy recordamos una mañana de finales de octubre de 1323 en Alvalade, una aldea de Lisboa. Dos ejércitos enfrentados están listos para la batalla. El abrumador silencio sólo es interrumpido por los gritos de los pájaros que revolotean. Una ligera brisa lleva consigo el aroma de los cítricos, que impregna el aire. Un carruaje oscuro con las armas reales pintadas en oro se detiene no muy lejos. El cochero ayuda a desembarcar a una

frágil mujer, vestida de negro, que se acerca con determinación. Atraviesa el espacio que separa a los dos ejércitos, con su vestido negro movido por la brisa y la gran cruz dorada que cuelga de su cuello y que sostiene en la mano, como si quisiera absorber su fuerza. Un rayo de luz la acompaña y se extiende, convirtiéndose en una barrera luminosa que separa a los dos ejércitos. No dice nada, sólo mira al frente y sigue caminando. A su paso la luz se hace más brillante. Los hombres a ambos lados se arrodillan y bajan la cabeza.

**Es la Reina de Portugal, Isabel.**

**Los dos ejércitos habían** sido reunidos por dos hombres, padre e hijo, el rey Dionisio de Portugal y el príncipe heredero Alfonso (que más tarde se convertiría en rey bajo el nombre de Alfonso IV). Ambos son muy queridos para ella: uno es su marido, el otro su hijo, y la idea de verlos separados la horroriza. Isabel había rezado toda la noche en su capilla privada, permaneciendo en adoración y el Señor le había mostrado el camino a seguir. Pensó que esos soldados también son hijos de alguien, maridos de alguien. Y decidió ir a verlos, pidiendo luz al Espíritu Santo. Y la luz se le concedió. Los dos ejércitos se retiraron y se evitó el derramamiento de sangre.

**Se trata de un episodio de la vida** de la futura santa Isabel de Portugal (1271 - 1336), mencionado en un manuscrito conservado en la Colección Parra. Sin embargo, este gesto le costó la libertad porque su marido la acusó de ponerse del lado de su hijo y la desterró de la Corte, relegándola a una fortaleza. Salió a la muerte del rey: donó la corona al Santuario de Compostela, donde peregrinó. Luego entregó todos sus bienes a los pobres y a los conventos y se hizo franciscana de la tercera orden, retirándose al monasterio de las clarisas de Coimbra (donde terminaría su existencia terrenal).

**Fue una mujer que dedicó su vida a su familia,** a su país y a Dios. La apodaban “la pacificadora”, porque tenía la capacidad de suavizar los conflictos y restablecer la paz (como en el episodio descrito anteriormente).

**Fue canonizada en 1625 por el Papa Urbano VIII** y su fiesta se celebra el 4 de julio. Es la única patrona de los enólogos (casi todas las profesiones tienen más de una patrona, pero los enólogos sólo la tienen a ella).

**Santa Isabel de Portugal y el vino tienen historias** entrelazadas. Todo comenzó incluso antes de que hiciera los votos, en el propio monasterio de las Clarisas de Coimbra (que había construido mientras era reina, en la foto de la izquierda). El monasterio estaba situado en medio de una gran extensión de viñedos. Aquí la reina

decidió producir el vino para la misa de todas las iglesias de Portugal.

**Las clarisas trabajaban la tierra y las viñas**, pero para hacer un buen vino la reina había enviado a don Edoardo de Aviz, gran comerciante de vinos y conocedor sin igual de la “química” del vino. Fue él quien “compuso” el vino de las clarisas, combinando diferentes variedades de uva, supervisando los grandes barriles en los que maduraba el vino y controlando su transporte hasta los distritos portugueses más remotos y sus iglesias.

**Don Edoardo era enólogo.** Fue navegante y comerciante de vinos en una época en la que Portugal dominaba este comercio. Habían alcanzado el éxito vendiendo vino a Inglaterra, Flandes y las ciudades de la Liga Hanseática, arrebatando el “cetro” de este comercio a Castilla y Aragón.

**Portugal había conquistado el mercado** y ahora defendía su independencia comercial con la fuerza de las armas. Las largas luchas para expulsar a los moros con la ayuda de cruzados extranjeros y de los Caballeros Templarios dieron un sello religioso al deseo de conquista. En ningún otro pueblo estaba tan arraigado el antiguo espíritu de las Cruzadas. Hacer la guerra contra el Islam les parecía entonces a los portugueses su destino natural y su deber como cristianos.

**En este contexto, el vino** se convierte en un símbolo y la necesidad de mantener su alta calidad forja la figura profesional del enólogo, que empieza donde termina la del bodeguero. La enología es una ciencia compleja y el enólogo es una figura profesional que sigue todas las fases de la producción del vino: desde la producción de la uva, pasando por la definición del protocolo de transformación, la evaluación de la calidad de la uva, hasta el embotellado y la comercialización del producto acabado.

**En realidad es una profesión antigua** que había comenzado mucho antes de la época de Isabel. Si analizamos los documentos que hablan de la ciencia de la elaboración del vino, encontramos ya en el siglo III a.C. los escritos de Magón el Cartaginés, autor de un tratado de agronomía en 28 volúmenes en lengua fenicia que constituiría una de las fuentes más significativas sobre el tema a lo largo del periodo clásico. El texto original se ha perdido pero se conservan fragmentos de las traducciones al griego y al latín. En el año 146 a.C., la Tercera Guerra Púnica terminó con la destrucción de Cartago por los romanos. El contenido de las bibliotecas púnicas fue entregado a los gobernantes nómadas –aliados de Roma- con la excepción de la obra de Magón, que fue llevada a Roma donde fue traducida al latín por Décimo Silano. La obra –ya popular por la traducción al griego de Casio Dionisio, contemporáneo de Magón-

fue readaptada posteriormente por Diófanos de Nicea, que la dividió en seis volúmenes.

**El primer tratado de viticultura fue escrito** por Teofrasto (371-287 a.C.). En su obra "Investigación sobre las plantas", analiza la fisiología de la vid, los métodos de poda y las enfermedades que la atacan. El autor describe los métodos de los viticultores griegos, que no sostenían las vides con una pérgola, como hacían los egipcios o como sucedería después en Italia. En cambio, dejaban las vides bajas, apoyadas en el suelo, salvo los soportes necesarios para protegerlas de la humedad. Teofrasto fue discípulo de Aristóteles, a quien sucedió en la dirección del Liceo (el Peripatos) en el año 322 a.C.

**A continuación vino Marco Porcio Catón** (234-149 a.C.), cuya obra "De agricultura" del año 160 a.C. es la primera obra completa en prosa que ha llegado hasta nosotros en lengua latina y da una medida del peso de la viticultura en la economía agrícola itálica en torno al siglo II a.C. Luego le tocó el turno a Marco Terencio Varrón (116-27 a.C.), que en "De re rustica" ofrece una "instantánea" de la enología de su tiempo; a Estrabón (58 a.C.-21 d.C.), autor de la "Geographia", en la que encontramos la relación más completa de la distribución de la viticultura y los vinos en el "mundo conocido" a finales de la República y a principios del Imperio (países mediterráneos).

**En nuestra época debemos mencionar a Columella** (4 - 70 d.C.) autor de la magnífica obra "De Re Rustica" y que en la Roma imperial fue el mayor erudito en el campo de la agricultura.

**Plinio el Viejo, que vivió entre las dos épocas**, escribió una obra sin parangón que abarca desde los aspectos agrícolas a los históricos, desde los científicos a los folclóricos, titulada "Naturalis Historia": una gran enciclopedia de 37 libros que sigue siendo una gran ayuda hoy en día para entender la vida en la época latina y, sobre todo, la producción de vino de la época.

**Rotari (606 - 652) fue rey de los lombardos** y rey de Italia del 636 al 652. Los longobardos transformaron radicalmente la estructura de la tierra romana y se creó una nueva aristocracia agrícola: sentían un gran respeto por el vino, símbolo de nobleza y, como pueblos del norte, se sentían muy atraídos por las *pretiosas vinas* italianas. Para devolver la fuerza a la agricultura y, en particular, a la viticultura, debilitada por siglos de abandono e incursiones, Rotari promulgó en el año 643 el "Edicto de Rotari" (643), en el que hay artículos relativos a la protección de la vid que documentan la importancia que se atribuía ya en aquella época a la viticultura.

**Carlomagno (742 - 814) también publicó** el "Capitulare de Villis et Curtis Imperatoris"

(789), una colección de normas y disposiciones en la que muchos capítulos son una recopilación de reglas y técnicas agrícolas dedicadas a la viticultura, el vino y su fiscalidad. El documento fue aplicado por los "Missi dominici" (inspectores del soberano) que debían imponerlo en las posesiones imperiales. Carlomagno y los francos tenían una auténtica veneración por el vino y por su calidad: en algunos artículos del "Capitulare" se imponía el máximo cuidado en la limpieza de los barriles y en la preparación de los vinos, y se exigía que nunca faltaran los lagares en los negocios rurales.

**En la Edad Media italiana, Pier de' Crescenzi** (1233 - 1320) fue un escritor y agrónomo de Bolonia. Se le considera el mayor agrónomo de la Edad Media occidental (aunque también es un erudito en filosofía, medicina, ciencias naturales y jurisprudencia). En su obra "Liber commodorum ruralium", terminada entre 1304 y 1309, aporta mucha información sobre las formas de interpretar las tradiciones de la viticultura clásica en Italia durante el periodo medieval.

En el siglo XVI encontramos a otro gran enólogo: Sante Lacerio (1500 - 1565), "Botellero Papal" como a él mismo le gustaba llamarse. Cuidó los vinos de Su Santidad Pablo III, que, frágil en apariencia pero fuerte por naturaleza, vivió y gobernó la Iglesia hasta la avanzada edad de 82 años. En su búsqueda de los mejores vinos le ayudó su consejero de confianza Lancerio, prueba de que el buen beber ayuda a prolongar la vida con serenidad y sabiduría. Lancerio puede considerarse no sólo un enólogo, sino también el primer sumiller responsable del suministro de vino a Su Santidad, tanto en casa como en sus viajes. Lacerio siguió su tarea con habilidad y pasión, probando, saboreando, observando y aconsejando sobre los distintos tipos de bebida. Es autor de un documento extraordinario, "Carta sobre la calidad de los vinos", cuyos detalles se mencionan aquí.

**También en el siglo XVI, considerado "el siglo de la gran bebida",** encontramos a Castore Durante da Gualdo (1529 - 1590), médico, botánico y poeta italiano del Renacimiento, que publicó importantes obras, como el "Herbario nuovo" y el "Tesoro della sanità", en el que escribe sobre el vino: "El vino bebido con moderación da lugar a muchos consuelos para el alma y para el cuerpo, de modo que el ánimo se hace más fiel y más manso, el alma se dilata, los espíritus se reconfortan, la alegría se multiplica, las penas se olvidan, aclara el intelecto, excita el ingenio, enfría la ira, levanta la melancolía, induce a la alegría...".

**En el siglo XVII mencionamos a Dom Pérignon,** enólogo por excelencia, autor de la primera "cueva" de champán, que creó para Luis XIV (el Rey Sol). Fue un religioso,

“celliere” en la abadía de Hautvillers, reconocido universalmente como el creador del champán: ensamblaje de uvas y vinos, prensado rápido y fraccionado de las uvas negras para extraer un zumo blanco y cristalino, utilización de las primeras botellas de vidrio grueso y resistente; sustitución de un sacacorchos de madera recubierto de cáñamo por un corcho de España sujetado por un cordel para preservar la espuma; envejecimiento en bodegas excavadas en la toba, capaces de asegurar una temperatura constante y limitar las alteraciones.

**Y podríamos seguir hasta hoy**, pero nos detendremos aquí, por falta de espacio. El caso es que la figura de una mujer de fe y una reina noble quedará para la eternidad indisolublemente unida a una figura profesional igualmente noble, la del enólogo.