



CAMPO Y CAMPESINOS EN LA ESPAÑA MODERNA

CULTURAS POLÍTICAS EN EL MUNDO HISPANO



MARÍA JOSÉ PÉREZ ÁLVAREZ
ALFREDO MARTÍN GARCÍA

(EDS.)

[ENTRAR]

CRÉDITOS

CAMPO y campesinos en la España Moderna. Culturas políticas en el mundo hispánico (Multimedia)/María José Pérez Álvarez, Laureano M. Rubio Pérez (eds.); Francisco Fernández Izquierdo (col.). – León: Fundación Española de Historia Moderna, 2012

1 volumen (438 págs.), 1 disco (CD-Rom): il.; 24 x17 cm.

Editores lit. del T. II: María José Pérez Álvarez, Alfredo Martín García

Índice

Contiene: T. I: Libro – T. II: CD-Rom

ISBN 978-84-938044-1-1 (obra completa)

ISBN T. I: 978-84-938044-2-8 (del libro)

ISBN: 978-84-938044-3-5 (CD-Rom)

DEP. LEG.: LE-725-2012

1. Campesinado-España-Historia-Edad Moderna 2. Culturas políticas-España-Historia I. Pérez Álvarez, María José, ed. lit. II. Rubio Pérez, Laureano M., ed. lit. III. Martín García, Alfredo, ed. lit. IV. Fernández Izquierdo, Francisco, col. V. Fundación Española de Historia Moderna. VI.

323.325(460)“04/17”

316.74:32(460)

Edición:

Fundación Española de Historia Moderna
C/Albasanz, 26-28 Desp. 2E 26, 28037 Madrid (España)

© Cada autor de la suya

© Fundación Española de Historia Moderna

© Foto portada: *Mataotero del Sil*

Editores de este volumen:

María José Pérez Álvarez

Alfredo Martín García

Coordinación de la obra:

María José Pérez Álvarez

Laureano M. Rubio Pérez

Alfredo Martín García

Colaborador:

Francisco Fernández Izquierdo

Imprime:

Imprenta KADMOS

Compañía, 5

37002 Salamanca

[VOLVER]

El rioja de los hidalgos¹

José Luis Gómez Urdáñez
Universidad de La Rioja
jose-luis.gomez@unirioja.es

Resumen

La Rioja venció la *dictadura de los cereales* privilegiando al vino y su comercio desde el XVI, pero fue en el siglo XVIII cuando se consolidó el *Rioja de los hidalgos*, un sistema basado en la concentración de la propiedad de vides y bodegas en manos de unas cuantas familias ricas en cada pueblo, generalmente viejas hidalguías que exhibieron *sus armas* en sus casonas blasonadas dieciochescas y que dominaron en su totalidad el mundo institucional del Rioja. La transformación del paisaje rural y urbano producida por viñas, bodegas y casonas hidalgas, fue apreciada por Jovellanos en sus dos viajes a La Rioja, donde vio “todo viñas”, un “mar de viñas” que, según el asturiano, producían utilidad a los ricos propietarios y pobreza a los jornaleros que las trabajaban.

Palabras clave

Paisaje agrario; Jovellanos; urbanismo vitivinícola; vino Rioja; historia agraria; cultura enohistórica.

The Rioja of the *hidalgos*

Abstract

La Rioja won against the *cereal dictatorship* privileging the wine and its commerce since the 16th century, but it was in the 18th century when the Rioja of the *hidalgos*, a system based on the property of vineyards and wineries by a handful of rich families in each town, usually old *hidalgos* that exhibited their arms in their emblazoned houses of the 18th century, dominating completely the Rioja world. The transformation of the rural and urban landscape caused by the vineyards, wineries and *hidalgos'* houses, was appreciated by Jovellanos in his two trips to La Rioja, where he saw “all vineyards”, vineyards that according with the asturian, were producing benefits to the rich owners and poverty to the laborers that worked them.

Keywords

Agrarian landscape; Jovellanos; wine urbanism; Rioja wine; agrarian history; enohistorical culture.

*“Estos vecinos (de Logroño) y los más de La Rioja
han invadido todo con sus viñas”.*

Pedro Alonso de Ojeda, corregidor de Logroño, en 1786

El campo riojano y la mirada ilustrada

“No se ve ya otro cultivo que el de viñas, a uno y otro lado del camino, en las laderas, en los llanos y hasta en las orillas de los ríos, donde los granos vendrían muy bien porque contienen tierras más abonadas”. Esto escribía Jovellanos en su *Diario*² al salir de Haro hacia

¹ Trabajo enmarcado en el proyecto OTRI “Antonio Larrea, alma del Rioja”. Fundación Dinastía Vivanco-Universidad de La Rioja.

² El texto de Jovellanos, con interesantes aportaciones, en las *Obras Completas* (1999), dirigidas por CASO GON-

Torremontalvo por el camino que estaba construyendo la Real Sociedad Económica de Amigos del País de La Rioja castellana³. Era su segundo viaje a La Rioja, el del destierro, el que realizó entre el 2 y el 5 de abril de 1801. Viajaba ahora más apresurado que seis años antes, cuando recorrió por primera vez la región, deteniéndose complacido donde quería, o donde le llevaban los muchos amigos que hizo a lo largo de un mes de estancia, desde el 26 de abril al 28 de mayo de 1795.

A esas alturas del *siglo de la expansión vitivinícola*, la zona emblemática del Rioja estaba ya definida. La abundancia del viñedo en el rombo Haro-Laguardía-San Asensio-Fuenmayor-Logroño, con el Ebro como bisectriz, era tan notable desde mediados del XVIII que movía a la reflexión ya entonces: el vino, producto prescindible, debía de ser tan remunerador como para sustituir a los cereales y provocar la especialización agraria, lo que obviamente era una decisión arriesgada que dejaba al campesino frente a la incertidumbre del mercado –el vino, *producto capitalista*, como pensaba F. Braudel– y al jornalero frente al paro estacional. En tierras fértiles y de regadío, como era el caso de La Rioja rural donde se produjo el aumento de los viñedos, o en núcleos urbanos más poblados, como las ciudades de Logroño y Haro y el entorno calagurritano, una decisión así tenía que estar avalada por todo un “sistema” que evitara los costes, los primeros los sociales⁴. El riesgo de la especialización en aquel tiempo no era baladí: significaba el hambre en los años malos; incluso, el peligro de alteraciones sociales, como veía, al otro lado del Ebro, el fabulista Samaniego, que no soportaba que su pueblo, Laguardia, se viera obligado, cada año, durante la vendimias, a albergar a más de 250 temporeros inmigrantes⁵. En Logroño, los jornaleros ya habían protagonizado alborotos en el siglo anterior⁶.

Y es que el vino *solo* no podía asegurar el nivel básico de subsistencia, ni a los pequeños campesinos ni a los jornaleros, pendientes de un mercado de cereales mucho menos protegido que lo habitual por la alta monetarización de las economías locales. Únicamente los hacendados, los hidalgos, pudieron hacer del Rioja el centro de su actividad agraria (aunque, como veremos, manteniendo la complementariedad), para lo que necesitaron, obviamente propiedad, pero también buenas coyunturas comerciales y una cierta capacidad para “oler” el negocio y dirigirlo.

ZÁLEZ, J.M., vol. VII, Oviedo.

³ Sobre la Real Sociedad y el camino, obra conjunta de las Sociedades Económicas riojana y cántabra, *privilegiada* por Floridablanca, véase GÓMEZ URDÁÑEZ, J. L. (2005). *Santander, ciudad privilegiada*, Madrid; BORRELL, M. D. (2004). “Ilustración y reformas políticas: la Real Sociedad Económica Riojana”. *Berceo*, 146, digitalizado en Dialnet; VIGUERA RUIZ, R. (2007). “La Real Sociedad Económica de La Rioja Castellana, una apuesta por el progreso”. *Berceo*, 152, (digitalizado en Dialnet); y TEJADA, M. V. (2009). *El Señorío de Montalvo*, Madrid.

⁴ Sobre la opción cereal-viñedo, que tanto preocupó a los primeros liberales como Jovellanos, véase GÓMEZ URDÁÑEZ, J. L. (2002). “Ideas y proyectos frente a las crisis de sobreproducción del vino de Rioja en el siglo XVIII”. *Historia y Perspectivas de Investigación. Estudios en memoria del profesor Ángel Rodríguez Sánchez*. Mérida, pp. 201-212. También, GÓMEZ URDÁÑEZ, J. L. (dir.). (2000). *El Rioja histórico...*, Logroño, la obra de conjunto de permanente referencia.

⁵ OTAZU, A. (1991). “Los Quintano de Burdeos”, *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*. Actas del I Congreso Internacional de la historia y cultura de la vid y el vino, Vitoria, 1996, y VELILLA CÓRDOBA, S. *Félix M^a Sánchez Samaniego, un vasco del siglo XVIII. ‘El señor de la Escobosa’*. San Sebastián. El asunto del vino interesó a la Bascongada, pero por poco tiempo. Véase al respecto, ASTIGARRAGA, J. (2003). *Los Ilustrados vascos. Ideas, instituciones y reformas económicas en España*. Barcelona, especialmente p. 211 y ss.

⁶ LORENZO CADARSO, P. L. (1996 y 1989). *Los conflictos populares en Castilla (siglos XVI-XVII)*, Madrid, 1996, y especialmente, “El conflicto jornalero en Logroño (ss. XVI-XVII)”. *Berceo*, 116-117, texto completo digitalizado en Dialnet.

Hasta la expansión prefiloxérica de mediados del XIX, lo que hemos llamado el “Rioja de los hidalgos” fue poco o nada “popular” (salvo en la zona más favorecida): *quien tiene dinero tiene viñas*, se dice todavía hoy en La Rioja, recordando que la viña no sólo exige mucha mano de obra –que hay que pagar con jornales, pues rara vez las viñas se arriendan– sino también una inversión previa de cierta envergadura y, desde luego, un cierto soporte comercial (privilegiado) que, en los siglos XVII y XVIII, estuvo dominado por el estamento hidalgo de los grandes pueblos del vino organizado en torno a *juntas de cosecheros* que llegaban a confundirse con los gobiernos concejiles, como ocurrió con la de Logroño, a partir de 1720.

Porque el factor decisivo en el sistema del “Rioja de los hidalgos” era ya el mercado, y en él, la paradoja del vino, el *más es menos*. En coyunturas de sobreproducción, el limitado mercado regional –el rioja no viajaba todavía en barco– no podía absorber un producto entonces difícilmente conservable –no se sabía “criar” el vino–, lo que acarreaba la caída de precios y la ruina de los más débiles, los pequeños propietarios sin bodega, los renteros y los jornaleros, los que habían sucumbido a la tentación de plantar en años anteriores de bonanza y que se resistían a abandonar un cultivo en buena parte complementario y en tierras no aptas para otros usos, que en los malos años casi se llegaba a abandonar⁷. El propio Jovellanos escuchó, en 1795, las quejas sobre el exceso de viñedos y los bajos precios del vino, pero como buen liberal, reflexionó anteponiendo la ley de la oferta y la demanda: “todos se quejan de esto, de la multiplicación de los viñedos, de los bajos precios del vino, de la falta de salidas; pero las viñas crecen, tierras útiles para el grano se destinan a ellas, y esto prueba que su cultivo es útil.” En efecto, el vino era “útil” sobre todo para los amigos que iba conociendo el asturiano, que obviamente, no eran jornaleros, sino los grandes hacendados de la pequeña nobleza rural que podían resistir una mala cosecha o unos precios bajos, como los condes de Hervías, los Fernández Bazán, los Gayangos, los Paternina, etc.

Seguramente, fue informado por ellos de las partes débiles del sistema, la comercialización en primer lugar, los caminos, los mercados y el exceso de oferta. En los buenos años, miles de arrieros recorrían La Rioja para cargar vino con destino al País Vasco, a la zona norte de Burgos y a los pueblos ricos de la sierras del sur, donde los tintos riojanos no tenían competencia, sobre todo después de que, al menos desde mediados del XVII, se hubiera hundido la producción de los vinos castellanos, especialmente los de la Ribera del Duero⁸. En los buenos años el negocio estaba asegurado, pero...cuando no hay dinero no se vende vino. El rico bodeguero puede resistir –nunca destina todo a viñas⁹–, pero no los trabajadores, los pequeños propietarios y los jornaleros. Jovellanos vio en Fuenmayor las consecuencias: los “miserables jornaleros”, mano sobre mano en la plaza, *parados*, que “pendientes de pocos ricos propietarios, envidian su fortuna y se irritan de compararla con su miseria”.

⁷ Véase GÓMEZ URDÁÑEZ, J. L. (2002). “Ideas y proyectos...”, Un caso bien comprobado, el del abandono del viñedo en Santo Domingo de la Calzada, en donde desde fines del XVII se fueron descependo propiedades. Las autoridades municipales culpaban de la drástica decisión a la “decadencia” general de la población. Cfr. ARCE PÉREZ, J. L. y MAHAVE ARNÁEZ, L. J. (1987). *Ollauri, aproximación a su geografía e historia*. Logroño, p. 60. En Calahorra, rica en viñedos en el siglo XVI, quedaban muy pocos a mediados del XVIII. GARCÍA SANTA-MARÍA, P. y MARTÍN LOSA, F. (1982). *El Rioja y sus viñas*, Logroño, p. 13.

⁸ HUETZ DE LEMPS, A. (1967). *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*. Burdeos.

⁹ El conde de Hervías era un modelo para Jovellanos, que veía en él “ejemplo de lo que puede contribuir la gran cultura a la opulencia particular y prosperidad pública”. Otro ejemplo de diversificación fue, para Jovellanos, la hacienda de Nieto, que a pesar de ser “el mayor cosechero de Fuenmayor”, “tiene además grandes sementeras en tierras propias y arrendadas, y aceite”. TEJADA, M^a V. (2009). *El Señorío de Torremontalbo*. Madrid.

El fundamento de lo que hemos llamado “el Rioja de los hidalgos” era precisamente la particular estructura social que fue consolidándose desde mediados del siglo XVII en torno a una minoría de propietarios-bodegueros (cosecheros), generalmente del estado noble, y un gran número de jornaleros y pequeños propietarios de viña muy afectados por la temporalidad. Cálculos sobre la estructura del Cenicero de 1750 permiten afirmar que con una propiedad total por debajo de las tres hectáreas una familia debía compaginar el trabajo en sus tierras con el jornal en las ajenas, una situación en la que estaba aproximadamente la mitad de los vecinos, que de esa forma quedaban convertidos en jornaleros ocasionales, en la mano de obra necesaria para podar, cavar, vendimiar las viñas de los grandes propietarios (24 vecinos tenían un tercio del total de las 600 hectáreas de viñedo del pueblo; los otros dos tercios se repartían entre 250 propietarios). Otro ejemplo claro lo proporciona el pequeño pueblo de Ollauri donde sólo había, en 1750, nueve propietarios que no necesitaban “proletarizarse”, prácticamente el estado noble al completo; otros nueve eran meros jornaleros. El resto, quince propietarios, tenían alguna propiedad pero necesitaban ir a jornal más o menos tiempo, doce de ellos menos de cuarenta días al año¹⁰. Estos son los jornaleros que vio Jovellanos, los que se empleaban “para las labores menudas de las viñas”, pues el asturiano ya reparó en que para “las grandes” venían inmigrantes, aragoneses, gallegos, etc.

Pero, además de la propiedad del viñedo, era determinante la de los medios de vinificación. Las prensas y los lagos eran propiedad de las familias hidalgas y de algunos eclesiásticos, los que tenían también las grandes cubas y los calados, o sea, la capacidad de hacer vino y la posibilidad de esperar la oportunidad para acudir al mercado. En Cenicero, a mediados del XVIII, sólo había cuatro prensas, dos de los Angulo, hidalgos terratenientes, una de la marquesa de la Lapilla –propietaria de 35 hectáreas de viña– y otra de los Montemayor. En las 110 “cuevas” propiedad de 90 vecinos sólo había lago en 57¹¹. En definitiva, el “Rioja de los hidalgos” prefiguraba la aparición del bodeguero de la época prefiloxérica, o lo que es lo mismo: la distancia entre viña y bodega, que no ha dejado de aumentar con el tiempo.

Estratificado así el sector, la especialización sólo pudo producirse en una zona reducida en la que se cumplieran las dos condiciones que favorecían la comercialización: las buenas comunicaciones –todavía hoy son el objetivo prioritario de los bodegueros riojanos– y la cercanía a un centro de tradición comercial. La primera condición se cumplía en toda la raya del Ebro, recorrida por el “camino de la Sociedad” –Haro, Briones, Labastida, La Sonsierra, San Asensio, Laguardia, Cenicero, Navarrete y Fuenmayor, Logroño–; la segunda, en las dos grandes ciudades que venían privilegiando al vino a través de ordenanzas y disposiciones municipales desde el siglo XV, Logroño y Haro.

Logroño era todavía la gran ciudad del vino de La Rioja. Desde mediados del XVII los logroñeses destinaban a viñas más de la mitad de las tierras que trabajaban, las más en regadío. Con sus 6.500 habitantes y sus 1.400 hectáreas dedicadas a la vid, Logroño era a mediados del XVIII, según los datos del catastro de Ensenada¹², la más notable excepción al régimen

¹⁰ GÓMEZ URDÁÑEZ, J. L. (dir.) (1987). *Cenicero Histórico, Transformaciones económicas y cambios sociales en una ciudad riojana*. Logroño, p. 372 y ss. Los datos de Ollauri, Archivo Histórico Provincial, catastro, Ollauri, *respuestas generales*, digitalizado en PARES.

¹¹ GÓMEZ URDÁÑEZ, J. L. (dir.) (1987). *Cenicero Histórico...*, p. 396 y ss.

¹² Véase la introducción de ALONSO CASTROVIEJO, J. J. a las respuestas generales, publicadas en el número 10 de la colección *La Alcabala del Viento*, Madrid, Tabapress, 1990. Sobre el catastro, véase la última gran pu-

autárquico de cualquier ciudad española del interior. Teniendo en cuenta el barbecho anual obligatorio de las tierras de pan, el viñedo logroñés representaba realmente los dos tercios de las tierras cultivadas al año, de lo que hay constancia desde el siglo anterior en fuentes cualitativas (viajeros, corregidores, etc.)¹³. En 1752, de las 2.800 hectáreas dedicadas a “sembradura”, sólo unos cuantos trigales y centenares de regadío se salvaban del barbecho; el resto “descansaba” un año, y en el caso de las 1.000 hectáreas aproximadamente que se declaran de tercera calidad de secano, descansaba dos y a veces tres. Lo que se sembraba al año no pasaba seguramente de 900 ó 1.000 hectáreas.

En definitiva, si Jovellanos hubiera paseado por los alrededores de Logroño, hubiera visto una gran mancha de viñedo en regadío –hacia El Cortijo, al sur junto a las acequias, y en la vega del Iregua–, y una alternancia de barbechos, trigales, olivar y viña en el secano menos desfavorecido por los suelos pobres –que le sorprendieron–, en los que, sin embargo, la viña se adapta bien, aún en laderas y *cantarrales*, las tierras marginales que serán el marco de la expansión decimonónica. Con todo, lo que más le sorprendería es conocer que la presión de la oligarquía vinatera, organizada en torno a la gremialista Junta de Cosecheros –germen de la Sociedad Económica–, había logrado imponer en las ordenanzas municipales, desde el siglo XVII, que el agua de riego se destinara antes a las cepas que a los panes. También, que la “bacocracia logroñesa” imponía ya limitaciones al cultivo de la vid en los pueblos de los alrededores, especialmente Villamediana y Alberite –graneros de cebada para alimentar a los millares de mulas necesarias para la saca de vino logroñés– y los pueblos vecinos de Navarra, especialmente Viana¹⁴.

En la rica Calahorra, sede del gran obispado que llegaba hasta el mar Cantábrico, se producía el efecto contrario: era una gran consumidora de vino, pero no se cultivaba viña en su término, sino en los alrededores, un anillo de viñas y bodegas, especialmente en Quel y Autol. En este último pueblo había, en 1752, 371 bodegas, sólo 13 de ellas dentro de la población, es decir, como en La Rioja Alta, Autol –también Quel– había creado un “barrio de las bodegas”, lo que sólo ocurría cuando había una gran producción. A mediados del XVIII, las bodegas autoleñas tenían capacidad para almacenar 68.167 cántaras de “cubaje”, mientras la superficie plantada en secano, 3.318 fanegas, representaba un tercio del total. Si tenemos en cuenta que de los dos tercios restantes, dedicados a cereal, se dejaba al menos la mitad en barbecho, panes y vino se repartían casi por igual la tierra (aún teniendo en cuenta las 1.400 fanegas de sembradura de regadío que se dedicaban sobre todo a hortaliza y lino y cáñamo). Autol, como el cercano Quel, respondían ya entonces como las más vinateras localidades riojalteñas, aunque como veremos en el cuadro siguiente, hay más pequeños propietarios y la propiedad no estaba tan concentrada.

blicación, la que se ha editado con motivo del Centenario de Ensenada: *El Catastro de Ensenada, Magna averiguación...*, Madrid: Ministerio de Hacienda, 2002, con un extenso estudio de CAMARERO BULLÓN, C. y textos introductorios de DOMÍNGUEZ ORTIZ, A. y VILAR, P. entre otros.

¹³ Véase GÓMEZ URDÁÑEZ, J. L. (Coord.) (1995). *Historia de la ciudad de Logroño, Edad Moderna*, vols. III y IV, especialmente, III, pp. 429 y ss.

¹⁴ El caso más sonado del XVIII es el de los Bustamante, vecinos de Logroño con viñas en la jurisdicción navarra, que no pueden entrar las uvas a sus bodegas logroñesas. Véase ALONSO CASTROVIEJO, J. J. (1991). *Problemática agraria y solución burguesa. Logroño, 1750-1833*, Logroño.

Tabla 1. Bodegas y viñas en algunos pueblos riojanos a mediados del XVIII

	Habitantes	Fanegas de viñedo	bodegas
Autol	1.650	663	371
Quel	1.150	700	224
Cenicero	1.050	606	110
Murillo de río Leza	850	418	97

Pueblos y bodegas del Rioja dieciochesco

Jovellanos visitó muchas bodegas riojanas y se dejó invitar a beber muy a menudo; incluso hubo de confesar en una ocasión que terminó “emparolado”. Probó los típicos tintos de año –los que hoy llamamos *de cosechero*–, los famosos *clarettes* de Haro, famosos en el siglo XVI, un “supurado de cuatro años, bien seco” en Casalarreina, incluso algunos licores, como “una buena mixtela de café”, y aguardientes, producto de las primeras destilerías instaladas ya en varios pueblos riojanos y en Logroño. Conoció a los personajes más descollantes de la sociedad riojana, visitó sus casas, comió y durmió en ellas: de todo dejó descripciones bellas y precisas hasta lograr reproducir el ambiente, la manera de vivir de una sociedad constantemente relacionada con la vid y el vino, y la propia estructura urbana, condicionada obviamente por la actividad vitivinícola de una buena parte de los riojanos¹⁵.

Ya nada más entrar en La Rioja, por Haro, observa “muchas casas nuevas y grandes, señal de riqueza y prosperidad”, para fijarse luego en otra de las causas de la riqueza: el comercio. El vino estimula la actividad comercial, pero también ocurre al contrario: en el caso de Haro, Jovellanos se da cuenta de que hay un gran mercado de pescados, –“vienen a él todos los de la costa de Cantabria, desde las Cuatro Villas hasta Guipúzcoa”–, y que este mercado no es sólo local, pues “vienen a buscarle los arrieros desde Andalucía, Castilla la Nueva y Vieja (Soria, etc.)”. La clave está, en fin, en que el pescado –entre otros muchos productos– lo traen desde el norte los arrieros y “los del país”... “en retorno de sus vinos”. Obviamente, el “viaje de retorno” era fundamental para el “Rioja de los hidalgos”, pues disminuía los costes de la arriería.

Haro, como Labastida, Logroño o Laguardia, cuidaba de privilegiar su mercado, por lo que “es franco todos los martes”, pero sobre todo, impulsaba el comercio del vino, o como aquí se llamaba, *la saca* del vino. En Logroño, el privilegio llegaba hasta el punto de obligar a los arrieros que llegaban del norte con pescado, aceite de ballena, piezas de hierro, a salir cargados de vino. Haro tenía además una feria al año, entre el 8 y el 16 de septiembre, con especial dedicación a la compra venta de mulos, el animal esencial para el transporte del vino hacia los pueblos vascos. Logroño o Santo Domingo eran también conocidos por el mercado mular y caballar.

¹⁵ Había una enorme variedad de oficios, necesarios por el cultivo, producción y venta de la uva y el vino. Alguno de los que da cuenta el catastro de Ensenada, como odrero, botero, curtidor –para hacer los pellejos–, cubero, jalmero, tirador de vino, etc. se pueden ver en GÓMEZ URDÁÑEZ, J. L. (dir) (2000). *El Rioja histórico...*, pp. 30 y 52 y ss. La tradición mantiene que la bodega de Paternina de Ollauri fue construida en parte por jornaleros gallegos que aprovechaban los días de mal tiempo para excavar y abovedar sus espectaculares calados.

El mismo tono de riqueza descubre Jovellanos en las casas que visita, por lo general bien arregladas, limpias y cómodas, como corresponde a la posición de los personajes. Con todo, el prócer se fija en algunas por demasiado viejas –“los condes de Rodezno viven en una casa al parecer del siglo XV, pero cómoda y magnífica” (en Logroño)–, en otras por otros motivos: “a beber a casa del corregidor (de Haro); poco aseo, vulgar sociedad”. Tras conocer a la familia Ollauri, escribe: “gran casa; paréceme obra poco segura, hecha en un enorme derrumbadero, sin bastante defensa”. De la casona de los Nestares, en Cenicero, dice: “grande, con armas y no moderna”.

También repara en los grandes templos, en ese “modelo” de gran iglesia que recorre los pueblos del vino, a los dos lados del Ebro: grandes fábricas que reflejan las oscilaciones de la coyuntura. Comenzadas a construir todavía en el gótico tardío, se engrandecen en el *siglo del Emperador*, esplendido para La Rioja en hombres y en dinero¹⁶, y están prácticamente terminadas en un periodo incierto entre la recesión y la crisis, es decir, entre 1566 en que empieza a declinar el negocio de la lana serrana –primero fue la lana, luego el vino– que se mercaba en ciudades del valle, como Logroño, Nájera, Santo Domingo, para acabar en Flandes, y la peste, la *gran peste castellana* de 1599, que arruinó a La Rioja¹⁷. En el siglo siguiente, el *siglo de la crisis*, el Rioja comienza a despegar a mediados de la centuria, lo que se acusa en las iglesias en su ornato: es el siglo de cálices y casullas, retablos dorados, con las características columnas salomónicas con pámpanos y uvas que se ven en las parroquiales de Laguardia, Haro, Murillo, o en la colegial de La Redonda de Logroño; y gran profusión escultórica, volcada en pasos de Semana Santa y en multitud de retabillos y pequeñas imágenes. Luego, en el XVIII, prosigue esta misma tradición barroca y teatral, y el edificio se corona con la torre o las torres, también un “modelo” riojano muy característico y difundido, incluso fuera de La Rioja, por el camino de Santiago hasta la misma catedral jacobea¹⁸. Son las torres que ve Jovellanos recién terminadas, y que por lo general, le causan una impresión horrible (le ocurre con todo lo barroco): en Briones, “torre nueva, altísima y malísima”; sin embargo, “buen templo; tres naves; gótico moderno sobre columnas colosales”; frente a la Redonda de Logroño, “pestilente portada en arco; dos grandes torres por el mismo gusto”. Con todo, donde más sufrió su sensibilidad neoclásica fue en Santo Domingo de la Calzada (sin hablar de la gallina): “la catedral, ¡qué extravagancia!, no habiendo en ella donde hacer torre, se hizo al lado, con calle de por medio, pegada a una casita, pero ¡qué torre!, ¡pestilente!”.

Gustos aparte, el viajero reconoció un modo de construir que, en general, denotaba el poder de la hidalguía vinatera –y de sus vástagos destinados en los ricos cabildos parroquiales–, a veces no sólo exhibido en obras. Muchos hijos de los hidalgos ricos accedían a la universidad, incluso llegaban a culminar importantes carreras en los Consejos o en la Iglesia. Al pasar por el curso del Yalde, Jovellanos estuvo en Hormilleja, donde vio “buenas casas; las de los Cerezos y Marrones, plagadas de Víctores” (el victor era el símbolo de doctor que se pintaba en las casas familiares). De las de Fuenmayor no dice nada, pero ahí están todavía pintados los victores de algún consejero de Castilla, o la casona de un ministro de marina de Carlos IV, Valdés Fernández Bazán, de la familia de los mayores cosecheros del pueblo. Queda también, entre otras muchas,

¹⁶ Véase GÓMEZ URDÁÑEZ, J. L. (2004). “La Rioja a comienzos de la Edad Moderna”. *Brocar*, 18.

¹⁷ LÁZARO RUIZ, M. y GURRÍA, P. (1989). *Las crisis de mortalidad en La Rioja (ss. XVI y XVII)*, Logroño.

¹⁸ B. ARRUE UGARTE (coord.), (2005). *Historia del Arte en La Rioja*, vols. III y IV, Logroño.

el imponente palacio del marqués de Terán, en Fuenmayor, “sede” de las primeras reuniones de la Real Sociedad de Amigos del País, la casa de los Fernández de Navarrete, en Ábalos, o la casona de los Francia en Briones, hechos marqueses de San Nicolás por Carlos III¹⁹.

Hombre probo y de buenas costumbres, defensor de la higiene, la educación y la comodidad como buen ilustrado, Jovellanos reparó más en las posadas, entonces por lo general lugares infectos²⁰ –“Chinches por la noche; ¡mala peste! ¡Viva Asturias, que no la conoce!”, escribió en Haro–, aunque tuvo bastante suerte, pues con esa excepción casi todos los aposentos que ocupó eran agradables; excelente la última posada que le alojó en Haro, en 1801, con “un buen cuarto con sala y dos alcobas, bien esterado, amueblado y limpio”; mejor todavía la de Logroño, una casa “unida con la muralla, entre dos callejones”, “muy capaz”. En ella, Jovellanos durmió en una cama, cuya “ropa parece la mejor y más limpia del camino, o por lo menos, la más nueva”.

La comida riojana también le produjo la sensación de tierra rica, tanto por su calidad como por la cantidad que le servían. Enseguida se acostumbró: “Comida, ya se sabe: abundantísima y no desaliñada”, escribe. En Haro, se deshizo en alabanzas: “regalada comida, buenos potajes, buen bacalao, merluza y congrio frescos, huevos revueltos, manteca fresca”. En Logroño, “buena comida de viernes, con rico pescado fresco y salado, potajes, huevos, menestras y su bizcochada en leche”, además, “cubiertos de plata y vajilla de loza”. Con todo, no menciona el vino en la comida. Cuando bebe es en compañía de los amigos que le invitan, lo que aprovecha para observar las bodegas. Dos de las que mejor describe son la de Fernández Bazán, en Fuenmayor, y la de Gayangos, en Casalarreina.

El hacendado de Fuenmayor “hace de cuatro a cinco mil cántaras” –a 16 litros la cántara–, que conserva en “toneles o cubas, de ochenta, doscientas, trescientas y hasta de quinientas”. Las mantiene en un calado al que, para acceder, “se bajan cuarenta y nueve escalones”, tiene “fortificadas las naves con arcos de sillería y estribos de lo mismo y ladrillo.” Describe también “el lagar: pozos cuadrados de seis o siete varas de profundidad y otro tanto, ancho”, y el proceso de vinificación: “se echa allí la uva; allí hierve; al fin, flotando sobre el vino del suelo, se hace un cuerpo, el residuo, se pisa; ninguna prensa sino en una lagareta para los restos; el ganado come la oruga u orujo en fresco; en seco, sirve para el fuego y para abonos”. Habla también de la bodega “de Valdes, algo mayor” y de Nieto, “el mayor cosechero del término. Hay año que coge treinta mil cántaras”.

La de Gayangos, en Casalarreina, la forman “dos cuevas: primera, de dos naves con cuatro cubas, cada una de trescientas cántaras; segunda, de una nave con ocho, de quinientas a seiscientas cántaras, todas de sillería; en medio, el lagar sin lagos, con cinco grandes tinas y su prensa para el desperdicio; bebimos buen supurado de cuatro años, bien seco”. En Haro,

¹⁹ Nicolás de Francia fue un gran colaborador del marqués de la Ensenada, otro riojano, éste natural de Hervías, criado en Santo Domingo, donde queda la casona de su hermana, casada con un Salcedo. Sobre la procedencia vasca de muchos artífices, véase MERINO URRUTIA, J. B. (1976). *Artífices vascos en La Rioja*, Bilbao y MOYA VALGAÑÓN, J. y BARRIO, J. A. (1981). “Los canteros vizcaínos (1500-1800)”. *Kobie*, 10, pp. 47-64. También, MENDIÓROZ, A. M. (2006). “Sistemas constructivos y edificios públicos en La Rioja Alta durante los siglos XVIII y XIX”. *Cuadernos del marqués de San Adrián*, 4, pp. 11-44.

²⁰ Si el lector desea adentrarse en el oscuro mundo de las posadas dieciochescas, lóbregas, sucias, con “sábanas nicotínicas” –algunos viajeros preferían dormir en las cuadras–, puede deleitarse con la obrita deliciosa: OLAECHEA ALBÍSTUR, R. (1985). *Viajeros españoles del XVIII en los balnearios del Alto Pirineo francés*. Logroño: Publicaciones del Colegio Universitario de La Rioja.

visita la bodega de Juan de Bellogin, en la que repara en las cubas de gran tamaño²¹, una de 1.200 cántaras, y pasea por el barrio de la Estación –donde están hoy las grandes bodegas centenarias–, deteniéndose en una bodega en la que ve una mayor todavía, de 1.600 cántaras: “estaba ya deshecha –dice–, pero supimos de cierto que en la bodega del obispo hay una de 1.670 cántaras”²².

Muchos pueblos vinateros habían llegado ya a separar el caserío urbano de las bodegas, que se concentraban en un “barrio” en los alrededores, generalmente donde había cerros o laderas de material fácil de excavar, y en los que se aprovecha la frescura, buscando siempre que no se filtrara el agua. Jovellanos se dio cuenta en Fuenmayor de que el calado de Fernández Bazán estaba construido en un terreno “no enteramente arcilloso” y de que “una de las naves se filtra”. Era lo que se pretendía evitar –por el peligro de mohos en el vino, e incluso de derrumbamientos del calado–, pero a veces no se podía. En Fuenmayor o en Ábalos era más difícil que en Cenicero o en Ollauri –donde queda la preciosa bodega de los Paternina, del XVIII–, mucho más que en Villamediana, Alberite, Murillo, Ausejo, Tudelilla, etc., pueblos más aptos para el tipo de construcción de bodega en ladera, el “modelo” riojano más extendido. Con todo, incluso los pueblos llanos separaron las bodegas de las casas, aunque hay notables excepciones: una es Arnedo, donde el tipo de piedra arenisca permitía excavar con facilidad bajo las casas, y otra, la propia ciudad de Logroño, un conjunto urbano horadado por inmensos calados.

Logroño había llegado a producir todavía más vino en el siglo XVII, cuando tenía menos competencia de los pueblos cercanos. A mediados del XVIII, todos producían mucho, incluidos los cercanos alaveses, especialmente Laguardia, que contaba con tantos privilegios como la ciudad riojana, especialista a lo largo de la época Moderna en obtenerlos incluso de la corona. Cuando Jovellanos llegó a la ciudad en 1795, la producción podría alcanzar en los mejores años los dos millones de litros, de los que más de la mitad se exportaban. El asturiano paró ante El Espolón, “decente paseo en torno a la muralla, al Mediodía, adornado con asientos y asombrosos álamos blancos”, pero nada dijo de que este espacio era un gran *aparcamiento* de carros y mulos de los arrieros, lugar de espera antes de ser cargados de vino.

El paisaje urbano logroñés denotaba la presencia del vino constantemente: durante las vendimias, por el enorme trajín en las calles estrechas y empedradas –había calles prohibidas al tránsito de carros por peligro de que se hundieran los calados–; luego, por las diferentes labores, entre ellas la venta, al por mayor en la misma bodega, o *al jarrillo*, en las casas de los pequeños propietarios, tras probar uno y otro vino, de uno y de otro cosechero, lo que dio origen al

²¹ “...por vender el vino más tarde y a mejor precio, algunos cosecheros comenzaron a fabricar cubas de gran capacidad”. HERGUETA Y MARTÍN, D. (1906). *Noticias Históricas de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Haro*, citado en ARCE PÉREZ, J. L. y MAHAVE ARNÁEZ, L. J. (1987). *Ollauri, aproximación...*, p. 63. Siempre fiel a las esencias, la familia Muga conserva la tradición y sigue fabricando sus cubas y sus barricas en la misma bodega.

²² Antes de la difusión de la barrica bodelesa –cuyo origen está seguramente en las que utilizaban los holandeses en el siglo XVII–, las grandes cubas eran motivo de curiosidad en toda Europa. Los hermanos Delhúyar, en una carta a Peñafloreda, el director de la Bascongada, describen en 1778 las que han visto en Heildelberg: “vimos la famosa cuba en que caben 13.600 cántaras castellanas de vino y que suele llenarse en los años de buena cosecha; esta cuba con otra de una tercera parte de menos cabida se hallan en la cueva del Palacio. Es pieza que nos ha aturrido aunque somos riojanos. Nieto creo que se pasmará de esta noticia”. (Nieto era el gran cosechero de Fuenmayor). Cfr. Los Delhuyar a Peñafloreda y Narros, Dresde, 11 de julio de 1778, en PALACIOS REMONDO, J. (1996). *Epistolario. Juan José y Fausto Delhuyar (1777-1821)*. Logroño, pp. 26-27.

chiquiteo...y a algunos fraudes, como “dársela con queso” al comprador, es decir, hacerle comer queso para que las papilas del paladar se colmataran y no apreciara la aspereza del vino. El ayuntamiento tenía contratado un “perito” para vigilar los tratos y evitar fraudes, al que exigía hablar la lengua vascongada para entenderse con los miles de arrieros vascos que llegaban a la ciudad desde el norte²³. Paradójicamente, los logroñeses declararon en las respuestas generales del Catastro de Ensenada “que en esta ciudad no hay taberna”, y es que cada casa era un puesto de venta: “cada uno de los cosecheros vende sus vino en el portal de la casa o bodega donde lo tiene”²⁴. Todo el año, las calles, especialmente la Rúa Vieja y la Mayor, eran escenario de los trabajos del vino: las cubas se lavaban en la calle, produciendo un olor fétido, la vinaza se amontonaba en cualquier plazuela o solar; en fin, el vino *reviejo* se tiraba por las calles si no había más remedio, con el fin de dejar sitio al nuevo. Estaba prohibido mezclarlo: por hacerlo se iba a la cárcel²⁵.

A partir de mediados del XVIII, una novedad incrementó el omnipresente olor a vino en la ciudad: empezaban a funcionar las primeras aguardenterías. Al principio, utilizaban las heces –como hacía notar Huetz de Lemps, “beaucoup de viticulteurs continuent d’ailleurs a bruler la marc et a obtenir une eau de vie aussi fétide et nocive pour la santé”²⁶, pero en adelante, utilizarán mosto, sobre todo en los años excedentarios. El padre de los celebres científicos Delhuyar, un vasco-francés que se asentó en Logroño a mediados del XVIII²⁷, fue el pionero del método en Logroño. En 1771, tenía en funcionamiento 22 calderas de las que salía aguardiente con destino documentado al País Vasco, Santander, Asturias y Ferrol. Le siguió luego en el negocio la familia Santa Cruz –los ricos hacendados con los que emparentó el manchego Espartero al casar con una nieta de don Domingo–, que tuvo después de la guerra de la Independencia la fábrica más importante de la ciudad.

Jovellanos vio una aguardentería nada más llegar a La Rioja, la que regentaba en Briones, en *El Arrabal*, un francés, M. La Roque, que tenía “cinco calderas para destilar y alambiques para las mixtelas”. Podía hacer hasta 600 arrobas al día, pero estaba “lo más, en inacción por falta de salida”. Supo de otra en Navarrete, del mismo dueño, y de otra en Nájera, pero para entonces, las aguardenterías se habían extendido por toda La Rioja. En Murillo de río Leza había ya una caldera, documentada en el mismo año en que Jovellanos vino a La Rioja, que producía 20 cántaras (320 litros) para el consumo local. Tras la guerra, la destilación fue en aumento, y ya en 1816, había cinco fabricantes en Murillo que elaboraban en total más de 10.000 litros, una cantidad muy notable que ya se podía exportar, sobre todo a los pueblos serranos²⁸. En La

²³ Documentado en varias ocasiones desde el siglo XVII, un ejemplo, cfr. Archivo Municipal de Logroño, Actas, 20 de junio de 1635. El ayuntamiento tenía también un “espía” en Laguardia para que informara del precio del vino en la villa alavesa y poder bajarlo en Logroño, para atraer así a los arrieros.

²⁴ GÓMEZ URDÁÑEZ, J. L. (dir.), (2000). *El Rioja histórico...*, p. 35; también en *Historia de la ciudad de Logroño...*, vol. IV, y ALONSO CASTROVIEJO, J. J. (1991). *Problemática agraria y solución burguesa. Logroño, 1750-1833*, Logroño.

²⁵ Un caso, con sentencia judicial “por haber vendido vino viejo revuelto con nuevo”, se puede ver en *El Rioja histórico...*, p. 14.

²⁶ HUETZ DE LEMPS, A. (1967). *Vignobles et vins du nord-ouest de l’Espagne*. Bordeaux, t. I, p. 427.

²⁷ PALACIOS REMONDO, J. (1993). *Los Delhuyar, Biografía*. Logroño; IBÁÑEZ, S. (ed.) (2002). *La proyección mundial de los hermanos Delhuyar en el campo de la Ciencia y la Economía*. Logroño: Universidad de La Rioja.

²⁸ Por ejemplo, en 1827, Ramón Martínez, el mayor fabricante de Murillo, se obligaba a llevar cien cántaras (1.600

Rioja Baja, Quel fue el pueblo donde más arraigó esta industria: en 1845, había 11 fábricas, que producían la respetable cantidad de 6.000 cántaras. Hoy todavía se mantiene la tradición industrial en este pueblo²⁹.

En suma, *El Rioja de los hidalgos* logró un modelo de alta rentabilidad mediante el control de todos los mecanismos permitidos por el sistema a lo largo del XVIII. Desde muy temprano consiguió sumar privilegios, locales mediante el control municipal por parte del estamento noble rural³⁰, pero también de concesión regia, pues siempre hubo miembros de la oligarquía vinatera en puestos claves en las instituciones y en la corte. Durante el siglo XVII, logró prácticamente el monopolio de los mercados del norte, vascos y cántabros, menos castigados que Castilla por la crisis³¹. En el XVIII, se consolidó el modelo y se introdujeron mejoras tecnológicas y control de los excedentes –en lo que la destilación jugó un papel importante, tanto como las primeras técnicas de clarificación y conservación³²–; y finalmente, el éxito se exhibió en el urbanismo –las casonas hidalgas– y en la sociabilidad, a pesar de las dificultades ... ilustrada. Nada le gustó más a Jovellanos que saber que las hijas del conde de Hervías se habían educado en Bayona y uno de los hijos en el seminario de Vergara, donde también estudiaron los Del Huyar, los hijos del fabricante de aguardiente.

La guerra contra la Convención y luego la guerra de la independencia, la nueva legislación liberal del comercio de vinos y alcoholes, y el fin de privilegios hidalgos, ordenanzas restrictivas y proteccionismo, acabaron con el Rioja de los hidalgos. Los primeros bodegueros románticos –Murrieta, Riscal, López Heredia– mantuvieron recuerdos y leyendas; actuaron como puente para, superada la filoxera y las crisis del siglo XX, envolver a un sector plenamente industrial como es el Rioja de hoy en el halo de viejos blasones y casonas de abuelos nobles, condes, marqueses y señoríos.

[ÍNDICE]

litros) de “aguardiente de buena calidad” a Laguna de Cameros, Cfr. PASTOR OCÓN, J. L. (1990) *Transformaciones económicas en Murillo de río leza (1750-1833)*. Logroño, p. 128.

²⁹ GÓMEZ URDÁÑEZ, J. L. (dir.) (2006). *Quel histórico*. Logroño.

³⁰ GOICOLEA, F. J. (2009 y 2007). “La Rioja y el vino a fines del medievo”. *El vino en época tardoantigua y medieval*. pp.207-226; del mismo, “Mercaderes y hombres de negocio: el poder del dinero en el mundo urbano riojano de fines de la Edad Media e inicios de la Edad Moderna”. *Hispania*, 227, pp. 947.992.

³¹ IBÁÑEZ, S. (2002). “La consolidación del vino de Rioja en el siglo XVII”. *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural*, 26, pp. 33-68.

³² HUETZ DE LEMPS, A. (1995). “La lucha tenaz de don Manuel Quintano a favor de la calidad de los vinos riojanos (1787-1806)”. *Berceo*, 129, digitalizado en Dialnet. OTAZU, A. (1996). “Los Quintano de Burdeos”. *La Rioja, el vino y el camino de Santiago*, pp. 75-104.