

El vino en el reino de Murcia durante la Baja Edad Media. Notas para su estudio

Francisco de Asís Veas Arteseros

No es nada nuevo decir que uno de los elementos que en mayor medida va a definir a las sociedades medievales, fuese cual fuese el país o región en donde desarrollasen su existencia, es el consumo de vino, líquido elemento que, en sus variedades de blanco o tinto, y adquirido a mayor o menor precio, va a estar presente en los hogares rurales y urbanos, con mayor o menor fortuna, formando junto a los cereales, leguminosas, aceite, carne y pescado, el grueso de la dieta de aquellas personas para quienes ofrecer un buen vaso de vino al que llegaba a su casa o degustar un sabroso caldo a la hora de comer o cenar era un rito, una ceremonia cotidiana.

La importancia del vino era grande en una doble vertiente. Por una parte, la institucional, reflejada en una sistemática intervención de las autoridades políticas locales y estatales que se van a preocupar de las diversas facetas que se referían a su producción, abastecimiento y comercialización. Dentro de esta faceta institucional destaca el papel de la Iglesia para la cual el vino era un elemento de primerísimo orden, tanto en lo que se refería al consumo de los clérigos, ya fuese seculares o regulares, como en lo tocante a la celebración de la Eucaristía cuyo misterio, como es bien sabido, se basa en la transubstanciación o transformación del vino en la sangre de Cristo, motivos más que suficientes como para que desde las sedes episcopales se velase por tener las reservas suficientes que garantizasen el consumo ritual y clerical.

De otra parte, el vino ofrecía una vertiente social en la que todos estaban equiparados por el común gusto de beberlo, unos por placer o reposo y otros, atrapados, por necesidad de satisfacer la demanda etílica de su cuerpo. Es entonces cuando la taberna, el mesón y la bodega, sobre todo los dos primeros, pasan a un primer plano como lugares de reunión de un variopinto conglomerado social cuyo denominador común era, por norma general, la extracción humilde de sus miembros y, al margen de otras consideraciones, su afición al vino, siguiendo acaso aquellas exageradas máximas goliardas de que en la taberna:

Beben allí, heredera y heredero,
el clérigo y también el caballero;
allí aquel bebe, como bebe aquella,
bebe el sirviente y la doncella;
bebe el activo y bebe el descuidado,
allí beben el blanco y el tizado;
allí el constante y el veleta vago,
así bebe allí el rudo como el mago.
Allí beben el pobre y el enteco,
allí el desconocido y el meteco;
allí beben el niño y el anciano,
allí el prelado, allí bebe el decano;

allí bebe el hermano y la hermana,
 allí bebe la madre, allí la anciana.
 Bebe Rebeca, bebe Baltasar,
 Ciento allí beben, bebe allí un millar¹.

Pero no sería este aspecto del beber lo único que caracterizará a estos locales, ya que, junto al consumo más o menos abundante de vino, se encontraba el juego, fundamentalmente de dados, que permitía rápidas partidas y veloces ganancias de unos y, también, pérdidas de otros:

Quando es que en la taberna nos hallamos,
 en qué es la tierra, nada no pensamos.
 Al juego nos lanzamos con presteza,
 el cual nos lleva de cabeza.....
 Hay quienes juegan, quien empina el codo,
 y hay quien se lleva de indiscreto modo.
 Los que al juego se entregan por entero,
 allí se queda alguno en puro cuero,
 allí mismo se viste algún bellaco,
 mientras otros se cubren de vil saco.
 Allí ninguno temerá la muerte,
 todos a Baco allí confían su suerte².

Y la suma de ambos factores, a los que cabría añadir en varias ocasiones la prostitución, convertirá a estos locales en lugares conflictivos, pues cuando a los efectos del vino consumido se sumaban los desencantos y malos humores de los perdedores, se daba rienda suelta a la lengua, profiriendo gruesas palabras contra los moradores de los cielos, culpables de haber abandonado al afectado durante las partidas, y contra los de la tierra que habían obtenido las ganancias, unas veces legalmente y otras con la inestimable ayuda de la trampa y trucaje de los dados, pero que sobre todo eran culpables de haber recibido la sonrisa de la siempre voluble Fortuna. El resultado de todo ello serían las palabras malsonantes y ofensivas, blasfemias, agresiones y desórdenes que ofendían la moralidad y el respeto debido a Dios y alteraban el pacífico transcurrir de la vida ciudadana, muchas veces con resultado de heridas y muertes.

Naturalmente, pese al empeño de los Goliardos, lo que acabo de decir no sería norma general, no todos los visitantes de la taberna se lanzarían en masa a exprimir las jarras y vaciar los toneles día tras día o noche tras noche, ya que los habría moderados, e, incluso, muchos no jugarían y no buscarían en el juego una ganancia fácil que les permitiera salir de apuros, cuando lo más probable era que perdieran lo que llevaban en los bolsillos y algo más. Pero lo que sí es cierto es que las riñas y peleas por cuestiones derivadas del consumo de alcohol y del juego no eran excepcionales y los monarcas daban severas disposiciones contra los jugadores profesionales que desplumaban a los incautos, tratando de evitar una parte del mal, mientras que los concejos, más directamente afectados por el problema, adoptarían un amplio abanico de medidas para atajar esas situaciones, limitan-

¹ *Poesía goliárdica*. Traducción de Miguel Requena. Barcelona, 2003, p. 57.

² *Ibid.*, p. 55.

do mucho la cantidad de dinero que se podía jugar a los dados e imponiendo que a los naipes se jugase sólo fruta o vino³, aunque el éxito de esos empeños fue siempre escaso, tal y como lo demuestran las reiteraciones.

Factores positivos y negativos ofrecía el mundo del vino entonces lo mismo que ahora en todas partes, pero el marco de este trabajo es reducido y por ello en las páginas siguientes trataré éstos y otros aspectos en lo referente al territorio murciano en los siglos bajomedievales.

La elaboración del vino

No son muchos los datos que tenemos sobre las prácticas habituales para la obtención del vino en la ciudad y reino de Murcia durante la Edad

³ Se trata de un fenómeno existente en todo el reino de Castilla en el que, lo mismo que en otros Estados, se multiplican las ordenanzas reales y concejiles contra el juego, los tahures, fulleros, jugadores, blasfemadores y todos aquellos asociados al mundo de la taberna, el vino y el juego. A modo de ejemplo, el pregón ordenado por el concejo de Murcia el 8-XII-1475 y efectuado por el pregonero Juan de Cieza es muy ilustrativo: *Sepan todos que por quanto en los dias y años pasados por los señores conçejo desta muy noble y muy leal çibdad de Murçia, es ordenado que personas algunas no jueguen dados ni jaldeta ni tablas ni naypes en la dicha çibdad e su termino, por manera que no pasen dineros en el juego, saluo que puedan jugar tan solamente juego de treynta tablas vn quarto con otro y a vez, teniendolas en el tablero, y a los naypes fruta e vino, so çiertas penas. Lo qual no se a guardado ni guarda por descuydo e nigliçençia de los que lo han de executar; por la qual razon se toma osadia de jugar los dichos juegos, e avn, lo que peor es que algunos, syn temor de Dios, fazen de sus casas tablajerias e sacan tablaje como tablaçeros publicos, e por cabsa de los dichos juegos muchos desauenturados omes perdiendo sus dineros y su tienpo en pecado mortal reniegan e blasfeman de nuestro señor Dios y de la bienaventurada Virgen, Señora Sancta Maria, su madre, e de los santos. Y porque, asy por ley de natura como de escriptura y por ley de graçia, son los tales juegos defendidos e vsar dellos e consentir los vsar es tan grand pecado que muchas vezes por ellos enbia Dios en las tierras donde se vsa y sufre vsar pestilenciã de mortandades y guerras y fambres e piedra e graniço e otras plagas e maldiçiones, e los que en tales cosas se ocupan oluidan el temor de Dios e el aprouechamiento de sus faziendas y pierden los bienes y muchas vezes acaesçe sobrelo feridas e muertes e pierden los bienes e los cuerpos e las almas y van con los diablos al ynfierno.*

Por ende y porque, otrosy, los predicadores en sus sermones han reprehendido e reprehenden mucho el dicho maleficio y el consentimiento dello, dando cargo al dicho conçejo de la nicligençia de los que lo han de executar, agora, los dichos señores conçejo, proueyendo en esto como cunple a seruicio de Dios e al buen exemplo del pueblo e a descargo de sus conçienciãs e porque a Nuestro Señor, Dios, plega de aver misericordia e piedad desta çibdad e quitar e alçar su yra della, ordenan e mandan e defienden que de oy adelante, en fiestas de Nauidad ni en otros dias algunos personas algunas de qualquier condiçion que sean jueguen en publico ni en escondido dineros ni peños ni otras cosas a los dados e jaldeta ni tablas ni naypes ni a la rinha (sic por rifa) ni al flux ni a otros juegos algunos, ni los acojan en sus casas ni les den tableros ni naypes para ello, so pena que el que en su casa consyntiere jugar los dichos juegos, por la primera vegada pague de pena mill maravedis y sy dineros tomare de tablaje que pague la pena como de furto, e por la segunda la pena doblada e por la terçera que pague la dicha pena doblada e sea desterrado por vn año de la çibdad e su termino, e sy no guardare el destierro que le sea doblado por la primera vez y por la segunda que reçiba tal pena en el cuerpo como por las leyes e derechos e ordenamientos es establecido contra los que tales destierros no guardan. E esta misma pena ayan los que les dieren tableros para ello, asy en sus casas como en las plaças y en sus huertas contra el tenor e forma de lo que de suso dicho es. E los que fueren fallados jugando los dichos juegos que por la primera vez pierdan los dineros que touieren en el juego e paguen de pena mill maravedis cada vno e yaga diez dias en la cadena, e por la segunda la pena doblada e por la terçera que sea desterrado de la çibdad e su termynno por vn año e pague la dicha pena doblada, e sy le fuere prouado que blasfemo o renego de Dios o de Santa Maria o de los santos que pasaran contra el luego a las penas establecidas en tal caso en los derechos e ordenamientos reales y por la terçera (sic) vez sera desterrado perpetuamente de la çibdad y su termino e sy no guardare el destierro proçeder se a contra ellos como suso dicho es y demas sepan quel señor obispo de Cartajena e sus juezes e vicarios los mandaron luego denunciar por descomulgados e faran su proçeso por la yglesia contra ellos asy como los renegadores y blasfemadores como contra erejes e quebrantadores de la ley de Dios.

E porque esto sea mejor executado en quanto a las penas temporales han encomendado el cargo de la execuçion dello a los honrados Gomez Carrillo e Juan de Ortega de Aviles, alcaldes, e Pedro Gonçalez de Arroniz, alguazil mayor, e Diego Riquelme e Juan de Cascales, regidores, e a cada vno dellos, los quales han jurado de fazer la execuçion presta e derechamente, syn banderia alguna, faziendoles vender luego las prendas y destas penas sea la terçera parte para los dichos executores e la otra terçera parte para el acusador y la otra terçera parte para las obras del conçejo. A.M.M. A.C. 1475-76, sesión del 8-XII-1475.

Media en general y a lo largo de la Baja Edad Media en particular. Sabemos, eso sí, que la continuidad en el cultivo de la vid desde etapas anteriores era una realidad y que la producción de vino en los principales núcleos de población alcanzaba niveles aceptables y ocupaba un lugar inmediatamente después de la producción hegemónica que era la de los cereales y por delante del aceite. En las diversas poblaciones del adelantamiento existían abundantes parcelas, la mayoría de reducidas dimensiones, dedicadas a la vid, ya fuesen propiedad de laicos ya de eclesiásticos, y en las ciudades de Murcia y Lorca, por ejemplo, las viñas se cultivaban en las zonas de riego o de huerta, generalmente en suelo aunque no debían faltar los típicos y ancestrales emparrados, más apropiados para la uva de mesa de la que se consumía en Murcia, en los meses de julio y agosto, una variedad muy temprana que se comía con frutas típicamente veraniegas como los melones y ciruelas⁴ y acompañadas de un vino blanco como veremos más adelante. Mientras que en otras localidades del interior del reino el cultivo se haría en zonas de secano cuyos rendimientos eran menores aunque la calidad del vino era mejor que el obtenido de cepas de regadío cuyos rendimientos eran mayores.

Tampoco sabemos mucho de la variedad de uva que se cultivaba, aunque sí que la mayoría del vino que se obtenía en el ámbito murciano era tinto y se podría apuntar que la variedad de la uva pertenecería al tipo del que hoy se conoce como Monastrell, muy extendida desde antiguo por las tierras de Murcia, Alicante, Valencia y sur de Cataluña, muy proclive a la oxidación, no pudiendo descartarse la existencia de otras variedades del tinto hoy conocidas como Garnacha de las cuales la más clásica es la tinta. Muy rústica y resistente a "la sequía, al frío al calor, casi a todo"⁵, mientras que, como veremos, la escasez de vino blanco se paliaba con importaciones de los territorios colindantes como Castilla-La Mancha y la zona aragonesa del bajo Segura, donde muy posiblemente se obtenían rendimientos de uvas precursoras de las hoy conocidas como Airen, sobre todo en el primer caso, y Malvasia y Moscatel, cepas cuya explotación se remonta a la Antigüedad en el segundo⁶.

⁴ Hoy día en Murcia se pueden encontrar variedades tempranas de uva de mesa, caso de la Cardinal, tal vez herederas de las que se consumían en la época medieval, sobre todo en las reuniones del concejo durante los "días caniculares", es decir los de julio y agosto, y así sabemos que, entre otras cosas, en 1468-VII-16 se compraron 6 libras de uva y 6 melones; en 1469-VIII-1 uvas y melones; en 1470-VII-14 diez libras de uva compradas en casa de Ginesa y seis melones comprados a Juan de Cieza; en 1470-VII-17 seis melones adquiridos a Juan de la Ranera y diez libras de uvas compradas a la tendera Beatriz Fernández; en 1471-VIII-3 uva y ciruelas. VEAS ARTESEROS, M. C., (1988), *La Hacienda concejil murciana en el siglo XV*. (Formato en microficha). Murcia, vol. 5, pp. 1065, 1097, 1148, 1209. Agradezco a don Juan Carreño Espin, Investigador de Viticultura del Instituto Murciano de Desarrollo Agrario y Agroalimentario (IMIDA), las aclaraciones e indicaciones que me hizo a este respecto.

⁵ La Monastrell se caracteriza por dar "vinos ricos en alcohol, carnosos, que envejecen bien en madera llegando a alcanzar tonos entre piel de cebolla y caoba". Por lo que se refiere a la Garnacha tinta su cultivo está muy extendido y produce vinos de buena riqueza alcohólica, cortos de acidez y muy sensibles a la oxidación. Vid. LÓPEZ ALEJANDRE, M. M^º. (2002), *Viticultura, enología y cata para aficionados*. Madrid, pp. 77-79. Agradezco al autor las respuestas y aclaraciones que me dio a mis preguntas sobre éste y otros temas relativos a los "adobos" del vino.

⁶ La variedad Airen era conocida en el siglo XV como Liaren; es de las variedades españolas más antiguas y en La Mancha su cultivo era amplio, estando hoy día muy extendida por la zona de Castilla-La Mancha, suponiendo el 35% del viñedo español. Soporta bien los climas extremos y la sequía, se adapta con facilidad a todo tipo de suelos y es resistente a las enfermedades y muy productiva, siendo los vinos que proporciona pálidos, aromáticos, agradables y de buena calidad, similar a la que tenían en la Edad Media y por ello eran muy cotizados y demandados. Muy antiguo es también el cultivo de la Malvasia cuyas citas históricas

También son muy escasas las noticias sobre la forma de realizar los procesos de vendimia, obtención del mosto, prensado, etc., que conducían al vino tinto que se bebía en la mayor parte de las poblaciones del adelantamiento y si había celebraciones con tal motivo. En todo caso, hay que decir que estamos ante producciones locales muy controladas y protegidas por los concejos para destinarlas al autoabastecimiento. Salvo en las tierras comunales y en aquellas propiedad de la Iglesia, las cosechas de uva se vendimiaban en parcelas particulares la mayoría no muy extensas, siguiendo el sistema tradicional, artesanal y de tipo casero de cortar los racimos y depositarlos en cestas de esparto para llevarlos a los carros en los que llegaban a las lagaretas de las casas en donde se pisaban y llevaban a cabo las restantes operaciones, mientras que en aquellas superficies más grandes, con mayores rendimientos, los racimos se pisarían en un lagar en el que se efectuaban también los procesos subsiguientes a la obtención del mosto. Tal y como sucedía con la uva vendimiada en las propiedades eclesiásticas, llevada a la ciudad y depositada en el granero mayor donde se efectuaba el pisado, prensado y guarda de los líquidos resultantes de una y otra operación⁷, no pudiéndose descartar que se mezclasen uvas de distintas calidades o de distinto estado de madurez, obteniéndose al azar vinos de mejor o peor calidad, casi todos corrientes y muy pocos dulces y de calidad que se consumirían en año. En cualquier caso, todos aquellos que tenían vino en sus casas estaban obligados a comunicarlo al concejo para que, en caso de necesidad, saliese al mercado y abasteciese la demanda.

Aunque puede faltar una reglamentación y normalización en cuanto a la elaboración y productos a utilizar, sobre todo en la fermentación, los medievales se preocupaban de mejorar en la medida de sus posibilidades las condiciones del vino que ofrecían, aplicando soluciones en su mayoría conocidas desde la antigüedad, y los murcianos no eran una excepción, aunque parece que, en ocasiones, algunos de ellos abusaban. En pleno mes de agosto de 1436 se encendieron las alarmas cuando a los rigores de la canícula se sumaron manifestaciones anormales en la salud de los vecinos de Murcia que acudían a los físicos quienes no tardaron en establecer un denominador común en las afecciones y llegar a la conclusión de que el mal procedía del vino que se consumía. Con tales argumentos acudieron ante

son numerosísimas; muy extendida en las tierras del litoral mediterráneo en los inicios del siglo XV; el vino malvasía clásico tiene un agradable sabor, ácido y dulce al mismo tiempo, y un aroma muy peculiar y atrayente. La Moscatel es una de las cepas más antiguas que se conocen y presenta la peculiaridad de que, además de para vinificación, es excelente para consumo directo y para pasificación; sus vinos son dulces, sabrosos y aromáticos, con tonos que van desde el amarillo dorado hasta el azabache, siendo muy cultivadas las variedades de Moscatel de Alejandría y Moscatel de grano menudo; Moscatel es una vid muy mediterránea y, como decía Rojas Clemente, "sólo madura bien bajo el clima del naranjo y el olivo". ROJAS CLEMENTE, S. (2002), Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía. Sevilla, (facs. de la de 1807), p. 225. LÓPEZ ALEJANDRE, M. M^a, *Ibid.*, pp. 71, 73-74.

⁷ El pisado no necesita explicación y es la operación realizada con los pies descalzos o con las típicas esparteñas para obtener el mosto, primer zumo de la uva. Posteriormente se efectuaba el prensado destinado a extraer de las materias sólidas de la vendimia el mosto no escurrido durante el pisado, utilizando para ello capas de esparto con capas de uva en planos verticales lo que facilitaba el escurrido del mosto, pudiéndose utilizar también las clásicas telas empleadas desde muy antiguo. Agradezco a don Adrián Martínez Cutillas, Investigador de Viticultura y Director del IMIDA, las precisiones que sobre éste y otros temas me hizo. Sobre éstas y otras operaciones es muy útil la consulta de la obra de IBAR, L. (2002), *Cómo se hace un buen vino*. Barcelona, especialmente para lo dicho las pp. 45-58.

el concejo para exponer sus conclusiones y lograr que, el día 23 de dicho mes, Juan Martínez, pregonero concejil, “en la plaça del mercado e por las plaças e cantones e lugares acostunbrados”⁸ de Murcia comunicase a sus convecinos que en la reunión del concejo, presidida por el corregidor Gómez Díaz de Vasurto, se trató un tema de capital importancia referente a los adobos que los productores añadían al vino y se adoptaron medidas prohibitivas al respecto.

En efecto, en el concejo se dijo que “de poco tiempo a esta parte, muchas personas, con desordenada cobdiçia, creyendo vender mejor sus vinos con adobos que sin ellos”⁹, añadían bien durante las fases del pisado o bien durante la fermentación o almacenamiento, sustancias de cuyo consumo los médicos sostenían que se habían producido y podían producirse “enfermedades e muertes de los omes”, lo que suponía un doble perjuicio, por una parte demográfico en cuanto las muertes eran un descenso de la población y por otra económico, ya que, temiendo los efectos nocivos de los adobos, muchos, ya fuesen clérigos o legos, buscaban su provisión de logares foráneos y “dexan de los comprar de la çibdad”, con un problema añadido, cual era que los vinos que no estaban adobados, creyendo los clientes que lo estaban dejaban de adquirirlos y así, “la mala vsança de los vnos pone en todos sospecha” y era imposible vender el vino; tendría que ser bebido por sus dueños o terminaría picándose o avinagrándose en sus lugares de almacenamiento.

Desde los tiempos más antiguos en el proceso de vinificación al líquido resultante del prensado de las uvas se le añadían diversas sustancias con objeto de mejorar, dulcificar o modificar la calidad, el sabor y la acidez de los caldos. La primera de esas añadiduras era el agua, a la que se fueron sumando otros elementos como la miel, aloe, tomillo, mirra, bayas de mirto e incluso resinas de pino¹⁰, de manera que los viticultores de Murcia no hacían nada

⁸ A.M.M. A.C. 1436-37, sesión del 21-VIII-1436. La importancia del pregón está atestiguada por el gran número de testigos que constan del mismo: “Alfonso Çelrran e Guillamon Perez de Monçon e Juan García de Anduga e Diego Perez Guillén e Ferrando Romero e Ramon Ximemez Tarragon, escriuano, e Alfonso Gonzalez de Gomariz, notario, e otros muchos vezinos de Murçia”.

⁹ Apéndice Documental II.

¹⁰ Así se hacía en el mundo griego, cuyos vinos eran duros, dulzones y de agresiva graduación, de manera que era una necesidad higiénica y, también, ceremonial mezclar el vino con el agua, unas veces salada procedente del mar Jónico o del Egeo, como sucedía con los famosos vinos de Egina y Klazomene y otras agua dulce, aunque se insiste en que la costumbre de mezclar el agua con el vino tenía siempre un talante protocolario e higiénico y en las grandes celebraciones los heraldos mezclaban el agua con el vino en una enorme cratera y, con elaborado ceremonial, procedían a servir la mezcla en copas. Hoy día el vino del país que se deja envejecer en cubas a las que se añade resina de pino confiriéndole un sabor peculiar y una mayor conservación. El vino griego suele ser blanco, áspero, aunque también se consume rosado que lleva menos resina. En Roma la práctica era también muy habitual y son abundantes las noticias referentes a la elaboración de diferentes vinos: Receta de vino maravilloso con especias: Echar quince libras de miel en un recipiente de bronce, en donde previamente se habrán vertido dos sextarios de vino, hasta reducir el vino en la cocción de la miel. Cocer suavemente sobre un fuego de leña seca, removiendo durante la cocción con una espátula. Si comienza a hervir detener la ebullición con un chorro de vino, ya que el líquido vuelve a aparecer al retirarlo del fuego. Cuando se ha enfriado, se vuelve a poner al fuego. Repetir esta operación dos o tres veces, y por último retirarlo del fuego; al día siguiente se quita la espuma. Añadir entonces cuatro onzas de pimienta molida, tres escrúpulos de almáciga, un dracma de hoja de nardo y una de azafrán, cinco huesos de dátiles tostados y la misma cantidad de dátiles reblandecidos en vino, triturarlo todo rociando previamente con vino de calidad en la proporción adecuada para conseguir una mezcla suave. Hecho todo esto se vierten encima dieciocho sextarios de vino. El producto obtenido se tratará al carbón; Vino mielado aromatizado para el viaje: Clásico vino mielado aromatizado que se conserva siempre y que se sirve a los viajeros durante el camino. Colocar pimienta molida con miel sin espuma en un barril pequeño, al igual que el vino con especias, y en el momento deseado tomar la miel o bien añadir el vino según la cantidad

nuevo. A tenor de lo hablado en el concejo, se desprende que la costumbre de añadir sustancias a los vinos era reciente y que respondía a la codicia de los productores que querían mejorar su vino y venderlo más caro, lo que de ser cierto sería algo extraordinario ya que aunque no era raro consumir el vino puro, muchas veces era necesario añadirle reguladores de la acidez o del sabor y productos que pudieran alargar su conservación. Más parece que lo que pasó es que una partida importante del vino consumido pudiera estar excesivamente "adobada" y de ahí la sintomatología posiblemente intestinal que presentaban muchos de los que lo habían bebido, pudiéndose presentar algún cuadro complicado que llevase al afectado a la tumba, pero no serían muchos. Los regidores y oficiales citan una serie de sustancia cuyo uso en adelante estaría prohibido: en primer lugar los polvos de guix, sustancia que no he identificado como tal y que pudiera corresponder a las semillas molidas de la guija cuya utilización vendría informada para suavizar el agreste sabor del caldo y también aclarar su color excesivamente oscuro. El problema de esta planta es que una de sus variedades, consumida en grandes cantidades y de forma continuada puede ser causa de enfermedad grave, el denominado latirismo¹¹.

En segundo término los regidores y oficiales hablan de yeso y cal, dos prácticas antiguas. El denominado enseñado, siempre que el yeso se emplease con moderación, se consideraba benéfico para los mostos producidos en regiones cálidas, normalmente cortos de acidez total, y su origen parece que va asociado a la utilización del sulfato cálcico como reductor del pH y estabilizador, así como clarificante de los vinos, una vez concluida la fermentación¹². El empleo del yeso aumentaba la capacidad natural de defensa del vino frente a microorganismos patógenos que le son ajenos,

que se desee beber. Si está en una jarra de cuello estrecho añadir en el "vino mielado" un poco de vino, cuya adición facilitará la salida fluida del mismo; Receta del vino de rosas: Tomad los pétalos de rosas, de los que se habrá quitado la base blanca, ponerlos en hileras ensartados en un hilo e introducirlos durante siete días en la mayor cantidad posible de vino. Transcurridos los siete días, sacad las rosas del vino y, del mismo modo, poner otras frescas, dejarlas reposar en el vino durante siete días y después retirarlas. Hacer lo mismo una tercera vez, sacar las rosas y colar el vino. Cuando se quiera beber, añadir la miel para hacer el vino de rosas: Hay que tener buen cuidado de poner rosas de excelente calidad y no húmedas de rocío. Preparad de la misma forma el vino de violetas y mezclarlo con miel de la misma forma. Receta de vino de rosas sin rosas.- En una jarra de mosto no fermentado, poner hojas verdes de cidro, colocadas en un cestillo de hojas de palmera, que se retirarán después de cuarenta días. En caso de necesidad añadirle miel y usar como si fuera vino de rosas. Apici, *De Re Coquinaria. Gastronomía en la Antigua Roma Imperial*. Comentarios y traducción a cargo de Miguel Ibáñez Artica. Bilbao, 1995, Libro I, pp. 4-6.

¹¹ El nombre latino de la guija o almorta es *Lathyrus sativus*, de donde viene el nombre de esta enfermedad que, desde el punto de vista clínico, produce una parálisis espinal espasmódica que cursa sin alteraciones de la sensibilidad y que termina por ocasionar una parálisis de los miembros inferiores y la incapacidad del enfermo para moverse con normalidad, no es mortal ya que muy raras veces afecta a otros órganos. No obstante, se trata de casos extremos. La guija es una planta anual de la familia de las papilionáceas, con tallo herbáceo y ramoso, hojas lanceoladas con pedúnculo y zarcillo, flores de color morado y blancas y fruto en legumbre de cuatro simientes de forma de muela, cuya época de floración es en junio, crece en los campos de mieses y ya en la época romana se consumía hervida, lo que mejoraba su valor nutritivo pero era muy indigesta, y también se hacía harina de esta planta, por lo demás utilizada en la actualidad para hacer un tipo de gachas en algunas zonas de Murcia y de Castilla-La Mancha, en Egipto las almortas se utilizan como complemento en sopas, guisos, ensaladas y otros platos salados. El follaje y las semillas se emplean también como forraje, pero hay que suministrarlas al ganado junto a una buena fuente de vitamina A, como forrajes verdes frescos, ya que si no es tóxica.

¹² Desde el punto de vista químico, el yeso reacciona con el bitartrato potásico del mosto, antes y durante la fermentación, produciéndose tartratos de calcio, sulfato potásico neutro y, algo muy importante para el vino, ácido tartárico. Al sustituirse una sal ácida por el ácido orgánico presente en la uva y posteriormente en el vino, la acidez total no varía o experimenta muy leves variaciones, pero sí aumenta la energía ácida, es decir, disminuye el pH, activando las sustancias ácidas del mosto, que es lo que se pretende.

propiciaba la fermentación completa de los mostos ricos en azúcar y cortos de acidez, por lo que los vinos resultantes eran más alcohólicos, brillantes y aromáticos, facilitaba el aclarado pues los vinos enseyados limpiaban antes y mejor al acelerarse la precipitación de los compuestos en suspensión, aumenta el brillo y la intensidad cromática de los tintos y proporcionaba a los vinos una estabilidad mucho mayor. El principal inconveniente es que unas de las reacciones químicas que provoca es la producción de sulfato potásico muy irritante para la mucosa intestinal si se encuentra en el vino en proporciones muy elevadas, muy alejadas de los contenidos normales en los caldos mediterráneos que han venido siendo, desde épocas muy remotas, sometidos a esta práctica¹³.

Respecto a la cal, hay que decir que del documento de referencia se indica la utilización de hornos para algunas de estas prácticas, lo que puede hacer suponer que la materia empleada fuese óxido de calcio o cal viva que se obtenía precisamente por la calcinación de calizas a elevadas temperaturas, para lo que se solía utilizar un horno. La cal constituía una base muy potente y barata y se utilizaba para neutralizar la excesiva acidez del vino, y bien si lo que se utilizase era hidróxido de calcio o cal apagada o bien fuese cal viva, la reacción química que se produciría en el vino sería más energética con la cal viva pero siempre daría como resultado tartrato de calcio, una sal que prolongaría la conservación del vino y que no representa peligro para la salud salvo molestias gastrointestinales en caso de una presencia muy masiva¹⁴.

El añadido de tejas y ladrillo vendría motivado por su contenido en arcilla como clarificantes de caldos muy oscuros en caso de que no se pueda aclarar el vino de forma natural por el método más usual de sedimentación de las heces y decantación por medio de los trasvases, aunque lo más normal era que se empleasen en vinos blancos¹⁵. Las cenizas se podían utilizar para suavizar el sabor agreste del vino y también, sobre todo, como clarificador añadiéndolas al vino y dejándolas decantar para que arrastrasen las materias coloidales que estuviesen en suspensión, siendo necesario después trasegar el vino a otra vasija en la que quedará el vino limpio, ope-

¹³ LÓPEZ ALEJANDRE, M. M^º, *Ibid.*, pp. 99-100.

¹⁴ La costumbre de añadir cal a los vinos era frecuente también en otros países, caso de Inglaterra, y Shakespeare en la primera parte de Enrique IV (1597), pone en boca de Sir John Falstaff una censura a los taberneros que adulteraban el vino añadiéndole cal: "you rogue, here's lime in this sack too" (¡Qué villano eres!, también hay cal en el sack): Vid. JIMÉNEZ GARCÍA, J. L., *William Shakespeare y el jerez*, en </www.pliegosdeopinion.net/pdo7/dossier/shakespeare.htm>. Hoy día se utiliza el sulfato de cal para la conservación de los vinos durante la estación cálida, siendo la dosis de 5 g por hectolitro como medio preventivo y de 7-10 g si de lo que se trata es de paralizar una alteración más o menos avanzada. Basta añadir el polvo por el orificio del tonel y agitar la superficie del vino, después se tapa el tonel y al cabo de 7 u 8 días se puede usar ya el vino. Sobre esto <www.mojopi.com/mojohogar/index.php?link=consejos/vino.htm>.

¹⁵ La clarificación consiste en forzar la sedimentación de las sustancias sólidas en suspensión y se consigue por la adición de algunas de las materias llamadas clarificantes, cuya acción consiste en coagular, englobando en sus coágulos las sustancias sólidas en suspensión, formando un todo más compacto y más denso que sedimento fácilmente. Los mejores clarificantes naturales son las arcillas de grano fino y entre ellas sobresale la bentonita, un silicato de alúmina, calcio, magnesio, sodio y, a veces, con algunos indicios de hierro y que es una arcilla blanca muy fina, cuyas partículas tienen un gran poder de absorción del agua, que llega hasta 8 o 10 veces su peso y actúa formando un mucílago viscoso al que se adhieren las sustancias en suspensión. Una vez en el vino el polvo de bentonita actuará sobre las pectinas y materias colorantes, de aquí que su utilización sea preferentemente en los vinos blancos, jóvenes y poco turbios quedando su empleo muy restringido en los vinos tintos ya que podría causar una severa y poco agradable decoloración. Vid. IBAR, L. (2002), *Cómo se hace un buen vino*. Barcelona, pp. 137-139.

ración que se realizaría a vista de ojos y a la luz del día¹⁶. La presencia de cenizas en el vino, dada la escasa cantidad que pasaría a la cadena alimenticia, no presentaría toxicidad alguna. Muy posiblemente los viticultores murcianos de la Edad Media podían utilizar también otros clarificantes conocidos como la clara del huevo y la sangre fresca¹⁷, algunos de ellos todavía utilizados en la actualidad.

Finalmente, hay alusiones a raíces y hierbas, cuya utilización en la elaboración del vino es tan antigua como el mismo vino, y baste para ello recordar lo ya dicho de griegos y romanos. La utilización de tomillo, romero, miel, pimienta, colorantes y otras tenía como misión modificar el color o el sabor del vino y hacerlo más agradable durante la fase de elaboración, disimular la cantidad de agua que se le había echado y, también, crear bebidas en las que el vino formaba parte fundamental para satisfacer los gustos de una sociedad muy habituada a la especiería¹⁸ desde mucho tiempo atrás.

En realidad, pese a lo dicho por el conde, la utilización de elementos extraños al vino elaborado en Murcia no debía de ser cosa recientemente introducida por los viticultores en 1436 y más bien lo que se puede pensar es que, por muy diversas circunstancias aunque todo parece apuntar a una muy baja calidad de los vinos debido a unas malas cosechas o a la utilización de racimos en mal estado a causa de su tardía vendimia o a efecto de los hongos¹⁹, hubo un abuso de los mismos en algunas partidas y de ahí que

¹⁶ En etapas bastante posteriores y siguiendo el modo tradicional, el trasiego se realizaba poniendo el recipiente de destino a un nivel más bajo que el de origen en el que se introducía un tubo de goma con un tramo transparente y el otro se chupaba y después de hacer el vacío se dejaba en la otra vasija, de manera que el tramo transparente quedase en medio y pudiese ser visto el paso del vino por el operario o vinatero que ponía una vela al otro lado para al tras luz ver la claridad del líquido e interrumpir el trasiego cuando comenzaba a pasar turbio. De nuevo agradezco a don Adrián Martínez Cutillas las indicaciones que me hizo al respecto.

¹⁷ En Roma se utilizaba un procedimiento clarificador al que Apicio se refiere como "Receta para hacer vino blanco a partir de vino tinto: Colocar harina de habas o tres claras de huevo en la botella y agitar durante mucho tiempo: al día siguiente el vino será blanco. Las cenizas de vid de uva blanca dan también el mismo resultado". APICIO: *Ibid.*, p. 7. En la actualidad está prohibido utilizar la sangre fresca para clarificar el vino, permitiéndose sólo en forma de polvo o su suero desecado o la albúmina procedente del suero. Otras sustancias empleadas con este fin son la proteína de la leche y la caseína, gelatina osteocola que se extrae de huesos y cartilagos y la llamada ictiocola obtenida de diversas especies de pescados, sobre todo del esturión. IBAR, L.: *Ibid.*, pp. 139-142.

¹⁸ El consumo de especias en la Edad Media era muy alto y se utilizaban tanto en la vinificación como en la preparación de bebidas en las que el vino tenía un importante papel. En los estados catalanes, por ejemplo, se consumía el llamado *pigmentum*, una bebida dulce, "compuesta de vino, especias, miel o azúcar, que se servía en las mesas de los estamentos privilegiados, para cerrar los banquetes festivos", una de cuyas recetas es la ofrecida por el mestre Robert en su *Libre del Coc* y, que traducido del catalán dice así: "Jengibre blanco cinco onzas, canela VI onzas, nueces de Oriente" (nuez moscada) "medio cuarto, clavos olorosos, y todo se ha de picar sólo a medias, y después coge medio cuarto de vino y ponle una onza y media de dichas pimientos junto con una libra de miel, y después has de pasarlo por la manga del cañamazo y pasalo tantas veces hasta que salga clara". *Vid.* el excelente trabajo de RIERA i MELIS, A. (2000), "Transmarina vel orientalis especies magno labore quaesita, multo precio empta". *Especias y Sociedad en el Mediterráneo Noroccidental en el Siglo XII*", en *Anuario de Estudios Medievales*, 30/2, Barcelona, pp. 1015-1087, sobre el *Pigmentum* las pp. 1062-1071.

¹⁹ No hay que olvidar que en la Edad Media las vides no sufrían las grandes plagas que asolaron muchas explotaciones en etapas muy posteriores como la Filoxera o el Mildiu, aunque no por ello quedaban libres de amenaza de los hongos que, como la Botritis, hacían estragos en las plantaciones a causa de la humedad, a la vez que serían atacadas por otros tipos de hongos no específicos y asociados a otras condiciones climáticas que también atacaban a otros tipos de cultivo. Finalmente la abundancia de insectos muy voraces como la langosta y las grandes bandadas de pájaros eran una amenaza muy real y sería para las viñas que muchas veces sucumbían antes de que los propietarios pudieran hacer algo.

surgieran problemas de salud en los que mayor cantidad consumían al multiplicarse en sus organismos los efectos nocivos del excesivo contenido por litro de tales sustancias. En cualquier caso, la resolución concejil se imponía y trataba de restablecer la pureza del vino al ordenar que en adelante nadie, ni en Murcia ni en su término, permitiese ni consintiese “poner ni pongan en manera alguna los dichos adobos ni otros en los vinos que fazen e fizieren de aqui adelante”, estableciéndose una multa de 1000 maravedies para los contraventores y para quienes “en sus fornos e en sus casas e en sus cubos consintieren fazer o se fiziere alguno de los dichos adobos”, siendo destruidos todos los recipientes, ya fuese cubos, tinajas y otros en los que se encontrasen los vinos adobados que serían derramados e inutilizados, ordenándose una investigación sobre este asunto para que los culpables fuesen llevados ante la justicia y castigados. Pero no sería este hecho solamente, ya que el consumo de vino afectaba también a la clerecía cuyos miembros también podían padecer las contingencias derivadas de ello y por esta causa el concejo solicitó al obispo y a sus vicarios que castigasen con la excomunión a todos los contraventores de la norma que se verían fuera de la Iglesia, y que supone un elemento disuasorio de capital importancia, muestra de la enorme preocupación que los regidores y oficiales tenían por solucionar positivamente esta cuestión.

El abastecimiento

La producción de vino en las localidades del adelantamiento murciano estaba encaminada solamente a surtir el mercado local y garantizar el autoabastecimiento de las mismas, aspecto ardientemente defendido por las autoridades concejiles que prohibían la exportación del vino local y la importación de caldos foráneos, lo que en ocasiones generaba problemas, pues en época de abundancia y saturación del mercado (las menos abundantes) se producían las quejas de los productores que veían cómo el excesivo abastecimiento hacía caer los precios y propiciaba el que el vino pudiese “perdersé”, ya que no podían venderlo fuera debido a las prohibiciones del alcalde mayor de las sacas y del concejo²⁰, justificándose entonces la picaresca ya que no eran pocos los que escondían parte de la cosecha para obtener mayores beneficios de su venta en otras localidades donde había carestía²¹, aunque corriesen el riesgo de ser descubiertos y multados con una fuerte suma, casi nunca inferior a los 600 maravedies.

²⁰ Así sucedía en enero de 1397, cuando varios labradores y vecinos de Murcia con propiedades dedicadas al viñedo comparecieron ante los oficiales del concejo para expresarles que su situación era grave pues no tenían dinero para “cavar las viñas e fazer otras lauores” y que tenían grandes cantidades de vino y aceite sin salida, por lo que pidieron licencia para poder sacar el vino de sus almacenes. El concejo entonces quiso aprovechar la favorable coyuntura que se presentaba con el vino y aceite para paliar la escasez de cereales que había en Murcia ese año y otorgó la licencia pedida, pero indicando que todo “el que trajese pan de Ciega e otras partes a vender en Murcia” que a la vuelta le diesen aceite y vino en la misma medida que valió el pan que trajo. A.M.M. A.C. 1396-97, sesión del 13-I-1397. En Lorca se adoptaron medidas similares cuando el concejo ordenó que ningún extranjero sacase vino de la ciudad si no trajese trigo a ella, so pena de ser preso.

²¹ En Lorca y Murcia la cercanía de las fronteras de Granada y Aragón respectivamente, facilitaba estas ocultaciones que se trataron de evitar, en el caso lorquino, pregonando en 1475 que nadie, bajo pena de 600 maravedies y confiscación del vino, escondiese en tierras, almazaras, huertos y corrales de la ciudad vino alguno para venderlo fuera de ella, pero esta medida tuvo poco éxito pues se repetiría en 1490. A.M.L. A.C. 1475-76, sesión del 18-VII-1476 y A.C. 1490-91, sesión del 2-I-1490. En Murcia, por su parte, se autoriza a los arrendadores y recaudadores de las alcabalas que entrasen en las casas y bodegas en las que sabía

La preocupación concejil por mantener unos niveles de abastecimiento se manifestaba en la protección que dispensaba a los cultivos vinícolas, similar a la que tenían las plantaciones de primera necesidad como los cereales, amenazados y dañados muchas veces por la acción de los amigos de lo ajeno o de reses incontroladas²² cuyos daños serían menores que los causados por las plagas de langosta o pájaros e inclemencias climáticas que podían arrasarse las cosechas y, también, los causados en tiempos de guerra civil, como sucede en el enfrentamiento entre los seguidores del adelantado Alfonso Yáñez Fajardo, expulsado de la ciudad, y el concejo dirigido por Andrés García de Laza, pues los cultivos serán los que en mayor medida sufrirán la destrucción y, entre ellos, las viñas²³, y también a causa del contrabando o salida ilegal de vino, sobre todo, hacia la vecina localidad aragonesa de Orihuela o a las poblaciones granadinas en las que se consumía y se mantenía la tradición del cultivo de la vid, lo mismo que había sucedido en la taifa murciana desde la etapa musulmana. Cuando el abastecimiento no estaba asegurado, el concejo no tenía otra salida que permitir la entrada de vino foráneo que podía tener acceso a los mercados en pequeñas cantidades y para ser consumido en el ámbito hogareño, quedando prohibida su venta en grandes cantidades con objeto de que fuesen almacenadas por particulares y, posteriormente, sacadas a la venta de manera fraudulenta, haciendo pasar por vino murciano el que no lo era.

En 1420 la situación de desabastecimiento de vino era completa y en la ciudad de Murcia "no se fallava vino que las gentes pudiesen comprar para su beber" a causa de que se había "cogido en ella muy poco por se aver quemado las viñas"²⁴ y, además, porque los que habían tenido mejor fortuna y tenían vino lo guardaban para su consumo particular, de manera que se imponía la autorización de la importación de vino, tinto y blanco, de otras zonas en las que las existencias eran abundantes, pero aquellos que lo trajesen en sus carros o otros medios de transporte tenían que cumplir dos condiciones para venderlo. La primera, que habían de proceder a su venta "por menudo e por granado" directamente a los consumidores, lo que favorecía el abastecimiento sin dar cabida a la especulación. La segunda, precisamente iba en este sentido, ya que estaba prohibido que vendiesen su

tenían vino para "catar, buscar e apreciar e inscribir" el vino que tenían en ellas y en donde estaba almacenado. En caso de que los propietarios se negasen a la inspección quedarían obligados a pagar al arrendador la cantidad que protestase contra ellos. También se ordenó que nadie pudiese vender vino sin antes pregonarlo, so pena de pagar triplicada la alcabala, debiendo también someter el vino a la apreciación de dos hombres buenos designados por el concejo y por el arrendador, los cuales, en caso de no llegar a un acuerdo con el propietario "llenen la tinaja de agua", con objeto de estropear el vino e impedir su venta en otra localidad A.M.M. A.C. 1396-97, sesión del 6-III-1397.

²² Por eso las reiteradas órdenes de los concejos encaminadas a prohibir el paso estancia de ganados mayores en las zonas de huerta y, muy especialmente, en las parcelas dedicadas a la viticultura, siendo la trasgresión severamente castigada. En Lorca se dispuso que cualquiera que a sabiendas dejase los bueyes sueltos y entrasen en los viñedos o en los panes, pagase 300 mrs. por cada res y si fuese por descuido del boyarizo que éste, además, pagase 100 mrs. También se perseguía el robo de uvas y de cepas ajenas, "avunque fuesen podadas e cavadas", que se castigaba con otros cien mrs. de multa por cada vez que el infractor fuese cogido in fraganti o denunciado. A.M.L. A.C. 1503-05, sesiones de 1503-XI-14 y 1504-I-13.

²³ La llegada de Ruy López Dávalos y la pacificación impuesta en la ciudad con la ejecución de Andrés García de Laza iniciaron las indemnizaciones y devoluciones de propiedades confiscadas anteriormente, figurando numerosas referencias a las tierras dedicadas a la viticultura. MARTÍNEZ CARRILLO, M.LI. (1981), *Revolución urbana y autoridad monárquica en Murcia durante la Baja Edad Media (1395-1420)*, Murcia, pp. 140-141.

²⁴ Apéndice Documental I.

vino a los regatones y revendedores que quisiesen hacer su agosto aprovechándose de la necesidad vinícola de los murcianos, aspecto en el que se incluían los taberneros, quienes acaparaban también el vino y esperaban obtener buenos ingresos de una venta a precios altos, fuera de los puestos por el concejo, delito que se castigaría con la pena de 600 maravedíes y esa cantidad más la pérdida del vino en caso de reincidencia. Aunque se impone una limitación a la llegada de vino foráneo, ya que sólo podía venir del reino de Castilla pues en el cuaderno de las sacas de ese año se prohibía importar vino de Aragón.

Se trataba de una medida machaconamente reiterada por las disposiciones reales y que trataba de evitar el contrabando, pero las peculiaridades del territorio murciano, doblemente fronterizo y, sobre todo, la proximidad de la frontera con Aragón, no lo olvidemos una divisoria que no separaba dos estados de diferente religión e intereses, hacía que en fases de carestía general o por falta de vino procedente de Castilla e, incluso, por el elevado precio de éste, se tratase de conseguir vino de tierras aragonesas²⁵ y muy especialmente de Orihuela, tal y como sucedió en agosto de 1398, cuando el concejo murciano mandó pregonar que “se guardava de daño” y se liberaba de cualquier pena en la que pudiesen incurrir todos aquellos que trajesen vino a Murcia desde cualquier parte de Aragón. Esta disposición concejil hizo que Fernando Martínez de Villarreal, alcalde de las sacas y cosas vedadas del reino de Murcia y obispado de Cartagena y lugarteniente de don Pedro Tenorio, arzobispo de Toledo y alcalde mayor de las sacas del reino de Castilla, protestase enérgicamente, argumentando que el pregón iba en contra de la prohibición contenida en el cuaderno de las sacas librado por lo contadores de Enrique III, en el que se decía que nadie entrase vino de Aragón en Castilla, so pena de prisión y de una multa de 10.000 florines de oro, e insistía en que anulasen el pregón. Pero el concejo mantuvo su criterio amparándose en la realidad de que “las viñas de la çibdad de Murcia e de las villas e logares” habían sido quemadas y apedreadas en los años 1397 y 1398, por lo cual habían pedido licencia al rey y al prelado toledano para traerlo, por lo que no había lugar a ceder ante la petición del alcalde de las sacas de manera que si algún vino hubiese entrado de Aragón sería legal y mucho más si se tenía en cuenta que tanto Orihuela como Murcia pertenecían a la misma diócesis²⁶, por lo que en cierto modo

²⁵ Sobre este tema *vid.* el trabajo de MARTÍNEZ MARTÍNEZ, M^a. (1997), “El comercio del vino aragonés en el mercado murciano (s. XV): Factores económicos y culturales”, en *Actas del XV Congreso de Historia de la Corona de Aragón. Vol. II. Relaciones de la Corona de Aragón con los estados cristianos peninsulares (siglos XIII-XV)*, Zaragoza, pp. 165-180.

²⁶ A.M.M. A.C. 1398-99, sesión del 10-VIII-1398. En el mes de diciembre la escasez de vino era muy importante y el concejo dispuso que el procurador general Andrés García de Laza escribiese a Orihuela para pedir al Consell que diese licencia a sus vecinos para que trajesen vino a Murcia y lo vendiesen en ella, despachándose entonces una carta que fue llevada a Orihuela por Bartolomé Tallante, alcalde, y Antón Martínez, regidor. Era conveniente para evitar problemas llegar a un acuerdo con los arrendadores de las sacas, pero de no existir el concejo murciano mantenía su criterio de permitir la entrada de vino aragonés, ya fuese vino corriente, de cierta calidad o de caldos no habituales en Murcia que eran más buscados, arribando los carros con cargamento vinícola desde Orihuela a donde habían llegado procedentes sobre todo de los lugares comarcanos como Aspe y Elda. Cuando la necesidad acuciaba se admitía cualquier vino. En 1408 se importó de Aragón, donde el vino estaba más barato que en Castilla, por una cuantía de 600 mrs. que el concejo tuvo que indemnizar al alcalde de las sacas, pero no era de Orihuela sino del interior de Aragón, por lo que desde Murcia se envió un correo al Consell con una carta en la que los regidores y oficiales murcianos pedían disculpas por no haber efectuado la compra en Orihuela y su entorno MARTÍNEZ CARRILLO, M.L.I., *Revolución urbana...*, p. 337. En realidad, aunque no existiese un acuerdo escrito en este sentido

en la mente de muchos se circulaba por el mismo territorio aunque sólo fuese un vínculo espiritual.

Un factor muy importante, fracasado el intento de unificación de precios de Enrique II²⁷, era la adecuación de las ventas a las medidas vigentes en el reino de Castilla, ya que quedaba prohibido que las transacciones de vino se efectuasen con otras diferentes, tal y como se había legislado desde los tiempos de Alfonso XI quien, en las Cortes de Alcalá de 1348, unificó los parámetros de medida con objeto de evitar los problemas que se seguían de la utilización de diversos tipos en las ciudades castellanias: "Otrozy, tenemos por bien que el pan e el vino e todas las otras cosas que se suelen medir, que se midan e vendan por la medida toledana, que es la fanega doze çelemines, et en la cantara de ocho açunbres, e media fanega e çelemin e medio e media cantara e açunbre e medio açunbre a esta razon..."²⁸. La medida toledana en el caso del vino era la cántara²⁹, subdivida en ocho unidades llamadas azumbres, que serían las unidades usuales en las transacciones vinícolas efectuadas en las localidades del territorio murciano cuyos almotacenes recibían precisas instrucciones de que sólo fuesen válidas las ventas de vino medido "con las cantarar de dos hasas et non y deuen auer correnturas"³⁰ y debían declarar nulas y sin valor cualesquier otras, además de incautarse de ellas y multar a los que las utilizasen contraviniendo las ordenanzas concejiles que seguían las órdenes reales las cuales, confirmadas por Isabel I y Fernando V, en 1489, perdurarían vigentes largo tiempo³¹.

si podía ser práctica habitual en cuanto a tierras pertenecientes al mismo obispado, siguiendo en esto el modo de actuar de los clérigos que circulaban de un lado a otro amparados en su pertenencia a una jurisdicción diferente a la real y podían transitar con vino y otros productos para su uso personal o culto sin pena alguna. El que existiese este acuerdo tácito se deduce de que el concejo se excusase ante el justicia y jurados de Orihuela.

²⁷ En las Cortes de Toro de 1369, don Enrique ratificó un ordenamiento anterior, acordado también en Toro, referente a los precios del "pan e del vino", tanto en la corte como en el resto del reino, y así "el azumbre del vino en la nuestra corte e en todos los nuestros regnos, lo anejo a tres maravedis e lo nueuo a dos marauedis, saluo en Burgos e en su comarca que válgale azumbre del vino anejo a tres maravedis e el nueuo a dos maravedis e medio". El intento era más difícil de lograr que la unificación de medidas que en estas Cortes propuso, siguiendo los parámetros de su padre. Cortes de los Antiguos Reinos de León y de Castilla (Cortes), II, Madrid, 1863, p. 172.

²⁸ Cortes I. Madrid, 1861, p. 534. Esta disposición de Alfonso XI fue mantenida por sus sucesores y, así, Enrique II en las Cortes de Toro celebradas el año de 1369, indicaba que: "A lo que nos pidieron por merçed que los pesos e las medidas de todos nuestros regnos fuesen todas vnas. A esto respondemos que nos plaze e lo tenemos por bien, e que pase e se use en esto como el rey don Alfonso, nuestro padre, que Dios perdone, lo ordeno e mando". Cortes II, pp. 181-182.

²⁹ Era equivalente a la arroba que se usaba para líquidos, diferente de la que se empleaba para áridos y que, según disposiciones de Juan II, constaba de "veynte e cinco libras e non mas nin menos, e en cada quintal quatro arrouas de las sobredichas". Y el mismo monarca especificaba: "Iten, que la medida del vino, asi de arrouas como de cantarar açunbres e medios açunbres o quartillos, que sea la medida toledana, e que en todos los mis regnos e sennorios non se conpre nin venda por granado nin por menudo, saluo por esta medida, non enbargante que digan en algunas çibdades e villas e logares e comarcas que lo tienen de preuillejo o vso o costunbre de vender e conprar por mayor o por menor medida, que todavia se venda por la dicha medida toledana, so las dichas penas. Iten, que las dichas çibdades e villas e logares de los dichos mios regnos, cada vno a su costa, sean tenidos de enviar e envien...a la dicha çibdad de Toledo por la dicha medida de...e arrouas e quintales e medidas de vino..., de manera que todo lo sobredicho se cumpla e execute desde el primer día del mes de junio deste dicho anno en adelante...". Cortes, III. Madrid, 1866, pp. 227-228.

³⁰ TORRES FONTES, J. (1983), "Las ordenaciones del almotacen murciano en la primera mitad del siglo XIV", en *Miscelánea Medieval Murciana*, Vol. X, Murcia, p. 117.

³¹ "Las quales mandamos que se guarden y cumplan como en ellas se contiene, y en guardándolas y cumpliéndolas, todas las personas destos nuestros reinos usen y las justicias las hagan usar de aquí adelante, de las dichas medidas en las compras y ventas, y en las datas y receptas, y en las cuentas y obligaciones y contratos, y censos y arrendamientos que de aquí adelante se hicieren, conviene a saber, en el pan por la medida de Avila, que faze doze celemines la fanega y en los medios celemines a este respecto; y en el vino por la medida de Toledo, que haya a ocho azumbres por cantara. Y mandamos a los concejos de las otras

Los recueros y carreteros hacían acto de presencia en las localidades del adelantamiento murciano y se hospedaban en los mesones que eran el lugar en el que más frecuentemente se adquiría el vino forastero, ya fuese blanco o tinto y allí, entre otras gentes, acudían los regatones dispuestos a aprovechar la coyuntura favorable que se ofrecía por la demanda de vino en la ciudad para adquirirlo a los comerciantes al precio marcado por el concejo y revenderlo ellos más caro. Debía de ser una práctica bastante frecuente y fue causa de que, en 1399, el concejo murciano decretase la realización de un pregón por el que se prohibía a los regatones realizar tales transacciones, so pena de 60 maravedíes por cada vez que fuesen sorprendidos³², pero la reiteración de la orden en años sucesivos informa sobre el poco éxito que alcanzó.

La Iglesia también necesitaba contar con unos cauces de abastecimiento tanto en Murcia como en el exterior, faceta relativamente asegurada por el diezmo que sobre las cosechas vinícolas percibía y cuya recaudación generalmente quedaba en manos de clérigos o judíos. Al margen de ello, la clerecía contaba en sus propiedades con tierras dedicadas a la viticultura y, siguiendo los parámetros establecidos desde la jefatura de la sede, ponía trabas a la hora de cumplir las normas concejiles que afectaban a este tipo de cultivos, argumentando la pertenencia de las tierras a una jurisdicción diferente a la realenga, pero en otros casos al sufrir las consecuencias de los enfrentamientos entre las banderías, si se consideraban perjudicados y reclamaban sus derechos como ciudadanos de Murcia. En 1395 el clérigo Domingo Sánchez, adscrito a la iglesia de Santa María la Mayor, compareció ante los alcaldes para exponerles que el recaudador del maravedí por tahúlla de viña que el concejo había fijado que pagasen las zonas de las acequias de Churra y Alfatego para el pago de los salarios de los guardas, de caballo y de pie, y como sus "viñas auian sido rouadas" por los hombres del adelantado Alfonso Yáñez Fajardo, no podía pagar los 15 maravedíes que le pedían. El concejo en este caso accedió y dio instrucciones para que no se le exigiese el pago de dicha cantidad ni se procediese en manera

ciudades y villas de nuestros reynos y cabezas de losdichos partidos que envien a las ciudades de Toledo y Avila a tomar y concertar medidas para ellos de pan y vino e iguales de las susodichas y selladas con el sello de la ciudad de donde las llevaren y sean las medidas del concejo, las de pan, de piedra o de madera con chapas de hierro, y las medidas del vino, que sean de cobre... y dende en adelante las otras medidas de pan y vino que se hobieren de hacer, se hagan conformes e iguales con las dichas medidas, y selladas y no de otra guisa. Y qualquiera que con otra medida midiere, salvo por las dichas medidas, que por la primera vez que le fuere provado caya e incurra en pena de mil mrs. y que le quiebren públicamente la tal medida y se ponga en la picota, y por la segunda caya e incurra en pena de tres mil mrs. y este diez dias en la cadena; y por la tercera vez le sea dada pena de falso; y en esta misma pena caya e incurra qualquier carpintero o calderero u otro oficial que de otra guisa hiciere las medidas de pan y vino... Mandamos y defendemos que de aqui adelante ningun escibano sea osado de hacer ni recibir contrato ni obligacion de venta, ni censo ni arrendamiento, ni por otra causa alguna, de pan salvo por nonbre de la dicha medida de Avila, ni del vino salvo por nonbre de la medida de Toledo...", la pena establecida era, aparte de declarar nulo el contrato, inhabilitación del escibano y 10.000 maravedíes. Todavía Carlos IV en orden de 26 de enero inserta en circular del Consejo de 20 de febrero de 1801, indicaba que: "...Para medir todo genero de liquidos, a excepción del azeyte, se usara la cantara o arroba y sus divisiones por mitades sucesivas, que son media cantara, quartilla, azumbre, media azumbre, quartillo, medio quartillo y copa...". *Novisima Recopilación*, Lib. IX, Tit. IX, Leyes I-IV.

³² A.M.M. A.C. 1398-99, sesión del 25-I-1399.

alguna contra el religioso, pero no siempre sucedía lo mismo³³ ni las resoluciones de los conflictos tan ágiles, tal y como le sucedió a Bartolomé Coque, recaudador de las alcabalas quien, tras estar dos meses intentando cobrar al clérigo Pedro Martínez el alcabala del vino que “ovo traydo de Castilla en dos carretadas de vino que venya en ellas sesenta arrovas” y que el clérigo había vendido en Murcia a “XX blancas el açunbre”, es decir, a 10 maravedíes, lo que suponía un montante de 4800 maravedíes, una cantidad respetable que para el clérigo estaba libre de impuestos en clara oposición a la normativa vigente. Las presiones del recaudador y del concejo no surtieron efecto y Coque se vio forzado a comparecer ante Alfonso de Valdivieso, provisor y vicario general, a quien expuso el caso y le pidió que compeliere a Pedro Martínez “a pagar el alcauala dello”, iniciándose entonces un pleito que siete meses después todavía no había concluido³⁴.

La producción propia de la Iglesia debía de ser importante y permitía no sólo el autoabastecimiento para el culto y consumo, sino también el mantenimiento de unos niveles de ingresos que se dedicarían a las múltiples obligaciones religiosas contraídas y también, en parte, a la obras de la catedral, y al sostenimiento económico de los miembros del cabildo, etc. En 1471 la cosecha fue espléndida y en el granero mayor, lugar en el que se solía almacenar también el vino de la sede, había excedentes como para permitir que el judío Mayor el Roti adquiriese 30 arrobas de vino, cada arroba a 16 litros, pertenecientes al obispo que le vendió el intermediario Isaac Aventuriel por un importe de 600 maravedíes. Se trataba de un vino tinto de la tierra a 20 maravedíes la arroba cuyo pago quedó fijado para el día de Navidad de dicho año, obligándose el Roti por contrato firme “e sometiose a la jurediçion eclesiástica” ante el jurado Alfonso García de Tordesillas y Juan de Uclés³⁵.

El consumo

Por tanto, el vino elaborado en Murcia y el procedente de lugares foráneos se podía adquirir en el mercado, en casa de los particulares y en los mesones, aunque, como he indicado, todos tenían que someterse a los pre-

³³ En julio de 1399, los sobreacequeros de la huerta Domingo de Alcaraz y Juan Perpiñán acudieron al concejo para pedir su amparo ante las amenazas del chantre del obispado de Cartagena a quien habían solicitado un albalá para el nuncio de la citada iglesia para que se pudiese prender a algunos clérigos que “auian caydo en calumnia” por tomar agua para sus haciendas de manera ilícita, pero el chantre se negó a ello y reclamó el juicio del caso. El concejo ahora se mostró unánime al ordenar que las viñas y heredades de los dichos clérigos fuesen sacadas de la guarda y en adelante no se les diese agua para que las regasen hasta que se sometiesen a las autoridades civiles. A.M.M. A.C. 1395-96, sesión de 1395-VIII-13 y A.C. 1399-1400, sesión de 1399-VII-12.

³⁴ A los requerimientos del recaudador Alfonso de Valdivieso respondió mandándole que “para el proximo día de abdiencia venga respondiendo e costestando”, pero las sucesivas rebeldías del clérigo, ausente de Murcia, impidieron ir más allá y la documentación no permite saber la resolución definitiva del caso. A.C.M. Libro de Protocolos. Protocolo o Libro de notas de Juan Sánchez de Santisteban, notario apostólico de la Iglesia de Cartagena. Códice B-2, fol. 67v.

³⁵ 1471-IX-18, A.C.M. Libro de Protocolos. Códice B-2, fol. 141r. Mayor calidad tenía el vino que el también judío Yuzaf Daza compro del provisor, en julio de 1474, pues fueron veinte arrobas por las que pagó 6400 mrs. a 320 la arroba o 40 el azumbre, es decir, notoriamente más caro que el que compró el Roti, “e puso plaço de los dar de aqui al día de año nueuo primero que verna, so pena del doblo, e sometiose a la jurediçion eclesiástica, juro en forma, otorgo contrato firme, etc. Testigos Benito de Villena e Pedro de Segouia e Juan de Albaçete, criados del prouisor”. 1474-VII-11, A.C.M. Libro de Protocolos. B-2, fol. 86v.

cios fijados por el concejo³⁶, siendo éste uno de los principales clientes pues el mayordomo hacía frecuentes compras para acompañar las comidas que se celebraban en las preceptivas solemnidades civiles o religiosas y en otras que surgían a lo largo del año. En marzo de 1426, para celebrar el cumpleaños de Juan II, el mayordomo se desplazó al mesón de Fernán García quien le vendió seis cántaras de vino para realizar la ofrenda y para que bebiesen los juglares y el resto de los miembros del concejo reunidos para tal efecto, pagando 24 maravedíes por cántara lo que implicaba un desembolso de 144 maravedíes³⁷. Mientras que para la comida de celebración del Corpus de 1424 las cinco cántaras de vino blanco que se adquirieron en el mesón de Fernán García no fueron vendidas por el mesonero sino a “vn ome” que lo vendía ese local a 34 maravedíes la cántara, por lo que fueron 160 los maravedíes que el mayordomo pagó³⁸.

Respecto al tipo de vino, de la documentación se desprende que en Murcia y en Lorca se consumía más el vino tinto elaborado en ellas, mientras que el blanco, por lo menos en Murcia, era el que más se importaba. Para los preparativos de la comida del Corpus del año 1469, el mayordomo realizó un gasto de 320 maravedíes para comprar ocho cántaras de vino tinto a Juan Tallante, oficial del concejo que ajustó un precio de 5 maravedíes por azumbre. El vino blanco fue traído de Orihuela a donde se desplazó Martín Castaño con su carreta para transportar las cinco cántaras “de la medida de la ciudad” que fueron adquiridas a 6 reales valencianos la cántara, es decir 126 maravedíes, lo que hizo que el desembolso llegase a los 30 reales o 630 maravedíes, a los que habría que sumar los 65 maravedíes que cobró Castaño por el transporte³⁹. Un total de 1015 maravedíes, una cifra nada despreciable.

Pero que el vino tinto fuese más abundante en Murcia que el blanco, no excluía que fuese también objeto de importación, siendo entonces su precio muy similar al del blanco. Se trataba del denominado “vino castellano”, nombre bajo el que se agrupaban caldos cuyo origen era la zona castellano-manchega, cuya calidad era unánimemente reconocida⁴⁰. Este vino muy solicitado por los paladares más finos fue el que adquirió el mayordomo para su consumo en la festividad del Corpus del año 1432, en el citado mesón de Fernán García a quien compró cinco cántaras y media de “vino

³⁶ La normativa tocante a la entrada de vino forastero iba en consonancia con la variabilidad de las cosechas anuales: en 1468 se prohibió la importación de vino tinto y blanco para asegurar la salida y venta de los excedentes murcianos en el mercado urbano, mientras que en años posteriores la prohibición quedó limitada a la entrada de vino tinto, del que Murcia estuvo siempre mejor abasatecida, en tanto que el déficit de vino blanco permitió que se mantuviese la tradicional importación. MARTÍNEZ MARTÍNEZ, M^a., “El comercio...”, p. 177.

³⁷ 1426-III-6. VEAS ARTESEROS, M^a. C. (1989), *La hacienda concejil murciana en el siglo XV*. Vol. 2, Murcia, 1988, formato en microficha, p. 58.

³⁸ 1426-V-30. VEAS ARTESEROS, M^a. C., *Ibid.*, 2, p. 73.

³⁹ 1469-V-30. VEAS ARTESEROS, M^a. C., *Ibid.*, 5, pp. 1080-1081. Caso similar fue el que se produjo cuando se compraron los vinos para beber en la comida del Corpus de 1463, pues el mayordomo adquirió ocho cántaras de vino tinto a la mujer de Gimeno de Lisón, a razón de 4 mrs. azumbre, 256 mrs., mientras que el vino blanco se compró procedente de Elche en cuatro cántaras por un importe total de 128 mrs. y otras dos arrobas de vino blanco castellano, a 50 mrs. cada una, 100 mrs. En total 484 mrs. de gasto. 1463-VI-1, VEAS ARTESEROS, M^a. C., *Ibid.*, 5, p. 991.

⁴⁰ En 1405 los regidores y oficiales murcianos aprobaron el arrendamiento de la taberna, para que se vendiese en ella solamente vino blanco castellano “...bueno, fino, oledor e claro...”, cuya procedencia era de las zonas de Belmonte, Chinchilla y otras más alejadas de tierras de Ciudad Real y Toledo. MARTÍNEZ CARRILLO, M^a. LI., *Revolución urbana...*, p. 337.

tinto castellano” de dos variedades, ya que por las cuatro cántaras y media pagó a 32 maravedíes la cántara, mientras que por la restante pagó 40 maravedíes, lo que denota una calidad excepcional; el gasto en vino tinto fue de 184 maravedíes. El vino “blanco castellano” que el mesonero le proporcionó fueron dos cántaras al precio de 40 maravedíes la cántara, por lo que fueron 80 los maravedíes abonados. En total 224 maravedíes gastados en unos vinos⁴¹ que, sin duda, hicieron las delicias de los miembros del concejo y, sobre todo, de los pocos que tuvieron la fortuna de catar el contenido de aquella cántara de excepcional y sabroso tinto.

Aparte de las festividades reglamentadas del cumpleaños del rey y del *Corpus Christi*, había otras actividades anuales en las que el vino hacía acto de presencia, caso de la reunión celebrada por el concejo y adelantado cada 24 de junio para proceder a la elección y nominación de nuevos oficiales, como alcaldes, mayordomo, etc., que se cerraba con una comida para todos los asistentes en la que, naturalmente, lo que se bebía era vino. Entre las viandas compradas por el mayordomo para la comida de la elección de los oficiales del año 1430 figuran unos asientos relativos a la compra por Manuel de Balibrea, mayordomo, de tres cántaras de vino blanco que tenía en su casa el tejedor Juan Fernández, a razón de 24 maravedíes la cántara, lo que supuso un desembolso de 72 maravedíes, y también cinco arrobas de vino blanco castellano, adquiridas a un recuero quien pidió 39 maravedíes por arroba, por lo que el montante llegó a los 195 maravedíes. Para la del año 1469, se asienta una partida de 12 arrobas de vino blanco de Yepes, que se adquirieron en el mesón de Francisco de Medina, tal vez hermano de Fernán, en donde se hospedaban unos recueros que pidieron 10,75 maravedíes por azumbre, lo que supuso un desembolso de 1032 maravedíes, mientras que para la que tuvo lugar al año siguiente compró directamente a “vnos carreteros de Yepes” y a Francisco de Bajes, un murciano que comerciaba en vinos blancos⁴² y que colaboraba con los toledanos, 13 arrobas de vino blanco, a razón de 104 maravedíes la cántara, por lo que el gasto en vino se fue a los 1352 maravedíes⁴³.

Carácter también anual tenía, según parece, la adquisición de un vino muy particular que se utilizaba solamente en las reuniones que el concejo

⁴¹ 1432-VI-18. VEAS ARTESEROS, M^a. C., *Ibid.*, 2, p. 341. En 1470 el mesonero Francisco de Medina recibía vino tinto castellano y de sus barricas salieron la arroba que el mayordomo concejil compró para provisión de los integrantes del consistorio, a razón de 12 mrs. el azumbre, lo que supuso un importe de 96 mrs., y las tres cántaras que adquirió para entregarlas a los “frailes observantes de Sant Françisco”, por las que pagó 13 mrs. el azumbre, es decir 312 mrs. 1470-VIII-10 y 1470-VIII-18, VEAS ARTESEROS, M^a. C., *Ibid.*, 5, pp. 1151-1152.

⁴² También vendió al mayordomo las seis cántaras de vino blanco para la comida del Corpus del año 1470, a 10 mrs. el azumbre, 480 mrs. El vino tinto se contenía en ocho cántaras compradas a Juan Bernal, a 8 mrs el azumbre, 512 mrs. 1470-VI-20, VEAS ARTESEROS, M^a. C., *Ibid.* 5, p. 1222.

⁴³ La cuenta del mayordomo en el apunte de 1369 no es correcta si nos atenemos a la equivalencia real cántara/arroba en 8 azumbres cada una, ya que dice 9 mrs. por azumbre y si el importe total es el indicado no puede ser tal cantidad por azumbre sino más. Más barato fue el vino blanco, también castellano, adquirido en 1471, pues las 13 cántaras que compró a Juan Martínez Galtero, jurado, valían a 11,5 mrs. el azumbre, es decir 92 mrs. la cantara, de manera que las 13 importaron 1258 mrs. Para la comida celebrada con este motivo en 1481, fueron adquiridas 8 arrobas de vino blanco, a 10 mrs. azumbre y 80 mrs. la arroba, con un gasto de 640 mrs. 1430-VI-24, 1469-VI-24, 1470-VI-24, 1471-VI-24 y 1481-VI-24. VEAS ARTESEROS, M^a. C., *Ibid.*, 2, pp. 247 y 5, pp. 1094, 1145, 1204 y 1237. El vino de Yepes se caracterizaba ya en la Edad Media por su buen color, su fineza y la frescura que ofrece al paladar, lo mismo que sucedía con los de la comarca como Ocaña y Nobleja. Vid. BAREA SAUREZ, E., *Historia del vino*. En <<http://grupogastronomicogaditano.com/HistoriaVino2.htm>>.

celebraba en los días caniculares de los meses de julio y agosto, en los que el calor apretaba y los regidores y oficiales acataban aquel acuerdo que habían tomado de beber un vino blanco suave para acompañarlo con pan, piñones y frutas como uva, melón, higos, ciruelas y que esta combinación sirviera de refrigerio⁴⁴, quedando el mayordomo encargado de acercarse al mesón de Fernando de Medina y comprar a un recuero que allí estaba un cuero que contenía cinco arrobas de vino Torrontés de Baeza⁴⁵, a razón de 9 maravedíes azumbre, 72 la arroba y 360 maravedíes el total⁴⁶.

La llegada de los oficiales reales también era motivo para la compra de vino, tal y como sucedió para agasajar al pesquisidor real Juan González de la Plazuela, enviado por Juan II para investigar las cuantías de los que estaban obligados a mantener caballo y armas, al que se ofrecieron entre otras cosas cinco cántaras de vino blanco que el mayordomo compró al mesonero Fernán Martínez, pagando, a 32 maravedíes la cántara, un montante total de 160 maravedíes, y cinco arrobas de vino tinto de igual calidad, también a 32 maravedíes la cántara, otros 160 maravedíes, esta vez pagados a Diego Riquelme en cuya casa se compró el vino⁴⁷.

⁴⁴ No solamente se empleaba este sistema refrigerante en las sesiones del concejo, ya que el mayordomo compró una cántara y media de vino de casa de Pedro Lamberte a razón de 5 mrs. el azumbre (60 mrs.), así como melones, racimos de uva y pan cocido (43 mrs.), en total un gasto de 103 mrs., para llevarlo todo al azud en donde estaban el corregidor y ciertos regidores que se habían desplazado hasta allí para examinar el lugar en el que se había de hacer una torre para la defensa del mismo y pudieran refrescarse. 1457-VII-7, VEAS ARTESEROS, M^o. C., *Ibid.*, 4, p. 919.

⁴⁵ En la comarca de Baeza, Úbeda, Canena, Ibrós, Lupiín, Sabiote y Torreperogil en la Edad Media ya se elaboraban unos vinos, tintos y blancos, muy similares a los de Castilla-La Mancha y entre ellos destacaba el Torrontés, un vino blanco de superior calidad, lo mismo que el tinto denominado Malbec, que gozaban de fama y que fueron llevados a Argentina en la época de la colonización, siendo el Torrontés hoy día muy representativo también de Argentina. El procedimiento de elaboración de este vino va muy relacionado con la temperatura bajo la que se elaboraba y dicha comarca ofrecía las características necesarias, pues las uvas se vendimiaban en la segunda quincena de septiembre, a punto de entrar el otoño, y tras permanecer despalladas en un proceso de maceración previa a la fermentación, durante unas 10 horas, a una temperatura de no más de 11°C, algo no extraño en esas fechas por la zona de referencia desde el anochecer. Con ese proceso de criomaceración se extraían al vino compuestos aromáticos que le aportaban su personalidad y tipicidad, caso del de Torreperogil y Baeza. Más tarde, los mostos desfangados por simple decantación, se fermentaban a no más de 16°C. Hoy día este vino presenta un color amarillo muy pálido y fondo verdoso. En nariz ofrece unas finas notas balsámicas a laurel y eucalipto sobre un fondo de hierba seca, y en la boca resulta muy fresco y equilibrado, se consume como complemento de arroces y ensaladas que no lleven vinagre y, también, de pescados y mariscos. *Vid.* sobre ello: < <http://members.fortunecity.es/juani/vinos/> y <http://www.euro-groups.com/esp/To-rrontes.htm>>.

⁴⁶ No he encontrado referencias a días caniculares antes de 1468. En los días documentados los reunidos en el concejo consumieron, en: 1468-VII-16, cuatro azumbres de vino blanco comprado en casa de Bartolomé Vidal (28 mrs.), seis libras de uva y seis melones (12 mrs.), pan (12 mrs.), en total 52 mrs.; 1469-VII-1, vino Torrontés, pan cocido, vino y piñones por un valor de 40 mrs.; 1469-VII-18, uvas, melones y pan por importe de 28 mrs.; 1469-VIII-1, pan, uvas y melones por importe de 28 mrs.; 1469-VIII-8, pan vino e higos con un gasto de 29 mrs.; 1470-VII-14, pan (20 mrs.), una cántara de vino blanco castellano comprado en casa del comerciante Juan de León, a 12 mrs. azumbre (96 mrs.), seis melones adquiridos a Juan de Cieza (14 mrs.), diez libras de uvas compradas en casa de Ginesa (15 mrs.), en total un gasto de 145 mrs.; 1470-VII-17, pan cocido (20 mrs.), una cántara de vino blanco castellano, a 12 mrs. azumbre (96 mrs.), seis melones adquiridos a Juan de la Ranera (12 mrs.), diez libras de uva compradas a la tendera Beatriz Fernández (15 mrs.), en total 288 mrs.; 1470-VII-21, pan, vino y fruta por importe de 140 mrs.; 1470-VII-28, pan, vino y fruta por 140 mrs.; 1470-VIII-4, pan vino y fruta con un gasto de 140 mrs.; 1471-VII-13, pan (20 mrs.), quince libras de uva compradas en la tienda de Gines Guayta, a 3 mrs. la libra (45 mrs.), 6 melones comprados a la mujer de Juan de Cieza (12 mrs.), una cántara de vino blanco vendida por la mujer de Juan Sánchez de Albacete, a 12 mrs. azumbre (96 mrs.), en total 173 mrs.; 1471-VII-16, pan, vino, uva, melones y piñones con un gasto de 185,5 mrs.; 1471-VII-23, pan, vino y fruta por importe de 140 mrs.; 1471-VII-27, pan, vino y fruta con un gasto de 146 mrs.; 1471-VII-30, pan, vino, uvas, melones y ciruelas, por importe de 146 mrs.; 1471-VIII-3, pan, vino, uva y ciruelas por un total de 149 mrs.; 1471-VIII-13, pan, vino y fruta con un cargo de 146 mrs.; 1481-VIII-4, fruta y vino por importe de 125 mrs. VEAS ARTESEROS, M^o. C., *Ibid.*, 5, pp. 1065, 1095, 1096, 1097, 1148, 1149, 1150, 1206, 1207, 1208, 1209, 1210, 1239.

⁴⁷ El séquito que lo acompañaba se hospedó en el mesón de García de Lorca, cuya hermana, María, "mesonera" cobró por ello 50 mrs. 1431-IV-30 y 1431-VI-17. VEAS ARTESEROS, M^o. C., *Ibid.*, 2, pp. 270 y 274.

Junto a los regalos y presentes, también tenía carácter extraordinario la adquisición de alimentos y vinos para que comiesen y bebiesen los miembros del concejo que se desplazaban por diversos motivos a los términos de la ciudad con objeto de realizar inspecciones oculares o bien entrevistarse con los representantes oriolanos en el límite común del mojón de los reinos en Beniel. En 1441, una comisión del concejo integrada por Pedro González de Arroniz, alguacil, Fernán Rodríguez de la Cerca, Pedro Bernal y Juan Vicente, regidores, y el jurado Nicolás Ferrer, fueron a entrevistarse en el límite entre los dos reinos con los diputados de Orihuela, para tratar sobre los términos entre ambas ciudades, y el mayordomo, Fernán Sánchez de Torres, recibió instrucciones para suministrarles provisiones para comer, entre las que se contaba una cántara de vino blanco castellano que compró al genovés Felipe Ayola por 40 maravedíes, tres cántaras de vino tinto que adquirió a Juan de Avellaneda, a 40 maravedíes la cántara, 120 maravedíes y cinco azumbres de vino tinto castellano comprado a Álvaro de Soto, a 6 maravedíes el azumbre, 30 maravedíes⁴⁸. En Lorca, también eran relativamente frecuentes las formaciones de comisiones, sobre todo, para inspeccionar los términos, dadas las cuestiones que el concejo lorquino sostenía con casi todos los de su comarca y, así, en 1501, el mayordomo compró carne, vino tinto y fruta para que comiesen el teniente de corregidor y los regidores Juan Felices y Martín de Morata, designados para “visitar los terminos”, así como cebada para alimentar a las cabalgaduras que los llevaron, gastando una suma de 60 maravedíes⁴⁹.

Otras adquisiciones puntuales de vino tenían lugar, por ejemplo, en las reuniones que se prolongaban hasta la noche y celebradas por algunos miembros del concejo en lugares poco habituales para tratar asuntos relevantes que requerían una deliberación y estudio lejos de la casa de la corte, por afectar lo tratado a personas relevantes de la ciudad, tal y como sucedió en la que se inició al medio día y proseguía por la noche del 19 de julio de 1425 cuando el mayordomo Alfonso Sánchez llevó provisiones a casa de Juan Alfonso Tallante, entre ellas, media cántara de vino blanco castellano a 8 blancas el azumbre, 16 maravedíes, una cántara de vino tinto castella-

⁴⁸ En este caso las viandas fueron seis pares de gallinas compradas al mesonero Juan de Talavera, a 22,5 mrs. el par (135 mrs.), cinco arrobas de harina del Almuñí para hacer tortillas a 18 mrs. arroba (90 mrs.), dos cabritos comprados a Juan de Huete, 60 mrs., un arrelde de tocino de la tienda de Antón Martín, 18 mrs., especias y azúcar para el adobo adquiridas al boticario Juan Yáñez, 40 mrs., miel para el adobo, 6 mrs., cinco pares de pollos, comprados en Cinco Alquerías, a 18 mrs. el par, (90 mrs.), dos lechones 24 mrs., mostaza 2 mrs., cebollas y aceite 3 mrs., higos verdes, 7,5 mrs., dos carneros que compro al carnicero Ginés Guayta, 170 mrs., queso para hacer “ajosquesos” para guarnición de los lechones, 6 mrs. Alfonso Fernández de Lietor, Diego de Zaragoza, Tomás y Juan Martínez portaron en sus asnos toda la comida y percibieron 33 mrs. cada uno y a todo ello habría que sumar las 3 fanegas de cebada que proporcionó el regidor Juan Vicente por 77,5 mrs., para que comieran también las bestias. Más modesta, desde luego, quizá debido a la Cuaresma, fue la comida proporcionada a los regidores y oficiales que, en 1432, fueron a examinar el trazado del carril del puerto de Cartagena, pues aparte de dos arrobas de vino tinto que fueron adquiridas en el mesón de Fernán Martínez, a 32 mrs. la arroba (64 mrs.) y seis azumbres de vino blanco al mismo precio, es decir a 4 mrs. el azumbre (24 mrs.), el mayordomo Alfonso Carles compró 90 panes, a blanca el pan (45 mrs.), una lecha de 28 libras de peso, 35 mrs., 24 sardinas arencadas, 6 mrs., alquiler de un cuero para el vino 2 mrs., Juan Fernández que acarreo en su rocín todo lo mencionado percibió 16 mrs. y la fanega de cebada para el equido importó 30 mrs. 1441-IX-20 y 1432-III-24. VEAS ARTESEROS, M^a. C., *Ibid.*, 3, pp. 487-488 y 2, p. 331.

⁴⁹ A.M.L. A.C. 1503-1504, sesión de 1503-XII-16.

no, al mismo precio, 32 maravedíes y, aparte, seis azumbres de vino “para la cena” por importe de 26 maravedíes⁵⁰.

Pero, con todo, lo que implicaba una gran movilización de suministros de toda índole, incluido el vino, eran las operaciones militares que suponían el desplazamiento de nutridos contingentes militares en tierra enemiga y que tenían que ser alimentados desde sus propias bases de intendencia. En la campaña de 1489, que condujo a la incorporación definitiva y completa del Valle del Almanzora a Castilla, desde el real sobre Baza los monarcas se dirigieron al concejo de Lorca para requerir el envío a Tabernas de 200 cargas de pan cocido y 100 de vino, para el día 19 de diciembre, lo que hizo que el concejo ordenase al mayordomo la búsqueda del líquido elemento y aparejase los medios de transporte necesarios⁵¹, encontrando problemas en ambos casos, aunque finalmente el convoy pudo partir algunos días más tarde de lo previsto por los reyes.

Dentro del marco social e institucional del consumo vinícola la Iglesia tenía un papel de primer orden pues culto y clero requerían contar con suministro suficiente. Las noticias sobre este particular no son abundantes, pero sí hay muestras de que había vino para consumo interno, siendo el provisor el encargado de recibir el vino y proceder a su distribución en lo que al culto se refería por las iglesias de la ciudad. El “vino de misa”, tinto, suave al paladar y dulce, se guardaba en los graneros mayor y menor custodiado por el personal al servicio de la Iglesia. El vino destinado al consumo clerical, de mejor calidad, también se guardaba en los referidos graneros y de allí salía cada vez que era necesario y a veces en grandes cantidades, como las 200 cántaras de “vino puro” que Mosé Alori dio al provisor Alfonso de Valdivieso en concepto de las “sobras que pertenesçen en este año al dicho señor prouisor”⁵², vino excedentario adjudicado al provisor que pudo contar con el

⁵⁰ Aparte de Tallante, a la reunión asistieron Gonzalo García de Notal, García Gutiérrez de Guadalajara, lugarteniente del corregidor Juan Alfonso Román, Pedro Alfonso Escarramad, Juan Pérez de Valladolid y otros regidores, jurados, escribanos y letrados, con objeto de revisar y efectuar una declaración sobre los privilegios de la ciudad, por cuanto el adelantado Alfonso Yáñez Fajardo interfería en la jurisdicción de la misma y, aparte de beber buen vino, comieron un arrelde de vacas (22 mrs.), tres piernas de carnero (27 mrs.), tres espaldas de carnero (19'5 mrs.), tres libras de arroz (4 mrs.), 4 libras de uva (4 mrs.), un queso (3 mrs.), tortillas y pan (10 mrs.), limones (1'5 mrs.), pan para la cena (6mrs.), fruta (16 mrs). VEAS ARTESEROS, M^a. C., *Ibid.*, 2, pp. 41-42.

⁵¹ 1489-XII-18, Real sobre Baza. A.M.L. A.C. 1489-1490, sesión de 1489-XII-18.

⁵² 1470-VII-16, A.C.M. Libro de Protocolos, B-2, fol. 95v. Pleito sobre una cuestión relacionada con el vino se suscitó ante el vicario entre el fiscal episcopal Martín Martínez y Juan de Bajés, tal vez pariente de Francisco de Bajés, a causa de un suceso protagonizado por dos caballos: 1469-X-6, “Este dicho día demandó Martín Martínez, fiscal, a Juan Bajés, presente, en nonbre de su fijo, e dixo quel teniendo puesta vna tinaja en el granero mayor, çerca del olmo, llena de remosto, e que estando ally atado vn roçin de Rodrigo de Vera, otro roçin del dicho Juan Vajes viniera rifando contra el dicho roçin atado e quebrara la dicha tinaja. Que demanda que le pague la dicha tinaja e vino o dozientos marauedis por ella e por el vino otros dozientos marauedis. El dicho Juan Bajés nego averla quebrado el dicho roçin. El dicho juez reçibio a la prueua al dicho Martín Martínez para luego. E el dicho Martín Martínez, fiscal, presento por testigos a Ferrando Galera e a Gines, acarreador, los quales fizieron juramento, e por virtud del dixerón quel dicho roçin del dicho Rodrigo estaua atado en el dicho olmo e sosegado e comiendo e que viniera el roçin del dicho Bajés para el rifando, e que estando asy el dicho roçin de Bajés dio con las manos en la tinaja e la quebró e luego tambien el otro roçin le dio, e asy quebraron la tinaja e se derramo el vino. Preguntado sy se acostunbra poner la tinaja ally otros años, dixerón que cada año la ponen alli e a las vezes estan dos o tres tinajas, etc.”. 1469-X-11: “Este dicho día reçibio juramento en forma de Lope Cascant, clerigo, sy sabia e sabe quel roçin del dicho Juan Bajés sy fue a rifar con el roçin de Rodrigo de Vera e qual dellos quebró la dicha tinaja. A lo qual respondio e dixo que vio quel roçin del dicho Vajes fue a rifar con el otro e le diera con las manos e la quebró e que esto es la verdad”. A.C.M. Libro de Protocolos, B-2, fol. 45v-46r. La documentación no ofrece la resolución final del conflicto, pero visto el desarrollo del pleito no resulta exagerado decir que Bajés fue condenado.

suficiente y repartir entre los miembros del cabildo, pues el obispo también tenía dotación aparte.

Apéndice documental

1420-I-16, Murcia.

Medidas para paliar la escasez de vino y cereal que padecía la ciudad y su pregon (A.M.M. A.C. 1419-1420, sesión de 1420-I-16).

En el dicho conçejo fue dicho por algunos de los dichos regidores e ofiçiales que en esta dicha çibdat no se fallava vino que las gentes pudiesen conprar para su beber, por se aver cogido en ella muy poco por se aver quemado las viñas e, otrosy, por quanto aquello que se era cogido cada vnos lo guardavan e querian para sy o para su beber, e que era bien que se pusiese vino en la dicha çibdat.

E otrosy, por razon de los temporales de las aguas no aver acodido segund devía, quel pan encarecia de cada día e lo no podian fallar en las tiendas e conprar, por lo qual las gentes lo pasavan e pasan muy mal.

E que, por semeiante, era bien de proveer sobrello en tal manera que esta dicha çibdat estuviese abondada del dicho pan e vino.

Por ende, el dicho conçejo, alcalde, alguazil, cavalleros, escuderos, regidores, ofiçiales e omnes buenos, visto e oydo lo que sobredicho es, ordenaron e mandaron que de aquí adelante que se pusiere e ponga vino blanco e tinto en esta dicha çibdat.

E, otrosy, que todas e qualesquier personas que quisieren e quieran amasar pan para vender, syn peso como mejor pudieren, que lo puedan fazer e fagan de aquí adelante syn pena alguna.

E que las personas que troxeren el tal vino o señores dello, si fueren estrangeros, lo vendan por menudo e por granado a todas las personas que lo quisieren conprar e no otro alguno, salvo ende que lo no vendan a regatones ni revendedores del dicho vino, en pena de doze maravedis a qualquier quel contrario fiziere. E que qualquier regaton o tabernero quel tal vino conprare de las tales personas para revender aquí, en la dicha çibdat, o fuera della en los caminos, que por la primera vez que lo asi fiziere que pague de pena seysçientos maravedis, e por la segunda vez que pierda el tal vino que asy mercare e que pague la dicha pena de los dichos seysçientos maravedis, e dende adelante por cada vez que lo asy fiziere que pague la dicha segunda pena; las quales dichas penas adjudgaron que fuesen e sean de los jurados que agora son o seran de aquí adelante porque las lieven a exsecuçion.

Todo lo qual mandaron que fuese pregonado por toda la dicha çibdat porque todos lo supiesen e no pudiesen adlegar ynorançia. El qual dicho pregon dize en la manera que se sigue:

Sean todos quel conçejo, alcalde e alguazil, cavalleros, escuderos, regidores, ofiçiales e omnes buenos de la muy noble çibdat de Murçia han ordenado e mandan e tienen por bien que de aquí adelante se ponga vino de fuera parte en esta dicha çibdat, asy tinto como blanco, para provisión e mantenimiento de ella, por quanto en este año presente ha avido e ay en ella muy poco vino. Por ende, todas e qualesquier personas, vezinos e

moradores desta dicha çibdat e de fuera della, puedan traer e traygan de aqui adelante el dicho vino libre e desenbargadamente, syn reçelo e temor que ayan de pena alguna, de los regnos e señorios del rey, nuestro señor, e no de los regnos de Aragon por quanto el dicho señor rey lo defiende por las leyes de su quaderno.

E que las personas que troxeren el tal vino o señores dello, sy fueren estrangeros lo puedan vender e vendan por granado o por menudo a todas las personas que lo quisieren comprar e no otro alguno, salvo ende que lo no vendan ni puedan vender a ninguno ni algunos regatones ni taberneros, revendedores del dicho vino, en pena a cada vno quel contrario fiziere de doze maravedis, e que qualquier regaton o tabernero quel tal vino conprare para lo revender de las tales personas que lo troxeren a la dicha çibdat, aqui en la dicha çibdat o fuera della en los caminos, que por la primera vez que lo asy conprare que pague de pena seysçientos maravedis, e por la segunda vez que pierda el tal vino e pague la dicha pena de los dichos seysçientos maravedis, e dende adelante por cada vez que lo asy fiziere que pague la dicha segunda pena. Las quales dichas penas adjudgaron e mandaron que fuesen e sean de los jurados de la dicha çibdat que agora son o seran de aqui adelante porque las lieven a exsecuçion.

Otrosy, que todas e qualesquier personas que quisieren amasar pan para vender de aqui adelante, syn peso como mejor pudiesen, que lo puedan fazer e fagan syn pena alguna.

El qual dicho pregon fue apregonado e publicado por Miguel Torriente, pregonero publico del conçejo de la dicha çibdat, ha altas bozes, con el añafil tocando, en la plaça de Santa Catalina e, despues, por toda la dicha çibdat. De que fueron presentes testigos, Garçi Domínguez e Pedro Fabregas e otros muchos vezinos de Murcia.

1436-VIII-21, Murcia.

Ordenanzas del concejo sobre adobo de los vinos (A.M.M. A.C. 1436-37, sesión del 21-VIII-1436).

Por quanto en el dicho conçejo fue dicho por algunos de los dichos regidores y ofiçiales al dicho señor corregidor e a los otros regidores e ofiçiales que en esta çibdad, de poco tiempo a esta parte, muchas personas, con desordenada cobdiçia, creyendo vender mejor sus vinos con adobos que sin ellos, han vsado e vsan echar en los vinos al tiempo que los fazen e despues entrel año polvos de guix e yeso e cal e tejas e ladrillo molido e çenizas e rayzes e yeruas e otras maestrias dañosas e contrarias a la vida e salud de las gentes, de que dizen los fisicos que se han seguido e pueden seguir enfermedades e muertes de los omes, mayormente que los viduños desta tierra no sufren tales adobos. E la esperiençia ha demostrado aver peores vinos despues de la vsança de los adobos quede ante, e se ha seguido dello daño e perdida a la çibdad como sea çierto que, por temor de los dichos adobos, muchos omes, clerigos e legos, de la çibad fazen provisiones de otros vinos de fuera e dexan de los conprar de la çibdad, e acaesçe que los que no echan adobos no son creydos porque la mala vsança de los vnos pone en todos sospecha. E por remediar en esto que era bien de proveer sobrello e de poner en ello escarmiento.

Por ende, los dichos señores conçejo, corregidor, regidores, cavalleros, escuderos, ofiçiales e omes buenos, entendiendo que es serviçio de Dios e del dicho señor rey e provecho comunal de todo el pueblo, ordenaron e mandaron e ordenan e mandan e defienden que personas algunas de la dicha çibdad e de su termino, de qualquier ley, estado o condiçion e preheminençia que sean, no sean osados ni osen, ni permitan ni consientan poner ni pongan en manera alguna los dichos adobos ni otros en los vinos que fazen e fizieren de aqui adelante, so pena de mil maravedis a cada vno por cada vegada que lo fizieren e permitieren fazer, la terçia parte para los muros de la çibdad e la otra terçia parte para el que lo acusare e la otra terçia parte para el dicho señor corregidor e juez que lo executare, e esa mesma pena ayen todos los que en sus fornos e en sus casas e en sus cubos consintieren fazer o se fiziere alguno de los dichos adobos e, demas, que les sean quebrantados los cubos e tenajas e otros vasos qualesquier en que los dichos adobos fueren puestos e derramados los vinos e que lo pueda acusar cada vno del pueblo. E, allende desto, que se faga pesquisa de propio motu del juez sobrello e pase contra los fechores e culpantes a las dichas penas, luego que la verdad sopiere en qualquier maneras.

E mandaronlo así pregonar porque personas algunas no puedan pretender ynorançia diziendo que no fueron dello sabidores. E ruegan e requieren al señor obispo⁹ e a sus vicarios que pongan sentençia de descomunyon sobre los que lo contrario fizieren, porque sea mejor guardado.