

Mosaico de *Las Cuatro Estaciones* (detalle)

1974/37/7

Museo Arqueológico y Paleontológico de la Comunidad de Madrid. Depósito del Museo Arqueológico Nacional.

Foto: Museo Arqueológico y Paleontológico de la Comunidad de Madrid / Mario Torquemada



Comunidad de Madrid



CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE NUEVO BAZTÁN



Ayuntamiento de Nuevo Baztán



El vino y la viña

EN LA COMUNIDAD DE MADRID
PATRIMONIO INMATERIAL



Mosaico de *Baco* (detalle)

1974/37/7

Museo Arqueológico y Paleontológico de la Comunidad de Madrid. Depósito del Museo Arqueológico Nacional.

Foto: Museo Arqueológico y Paleontológico de la Comunidad de Madrid / Mario Torquemada

El vino y la viña



EN LA COMUNIDAD DE MADRID
PATRIMONIO INMATERIAL

María Pía
Timón Tiemblo

Consolación
González Casarrubios

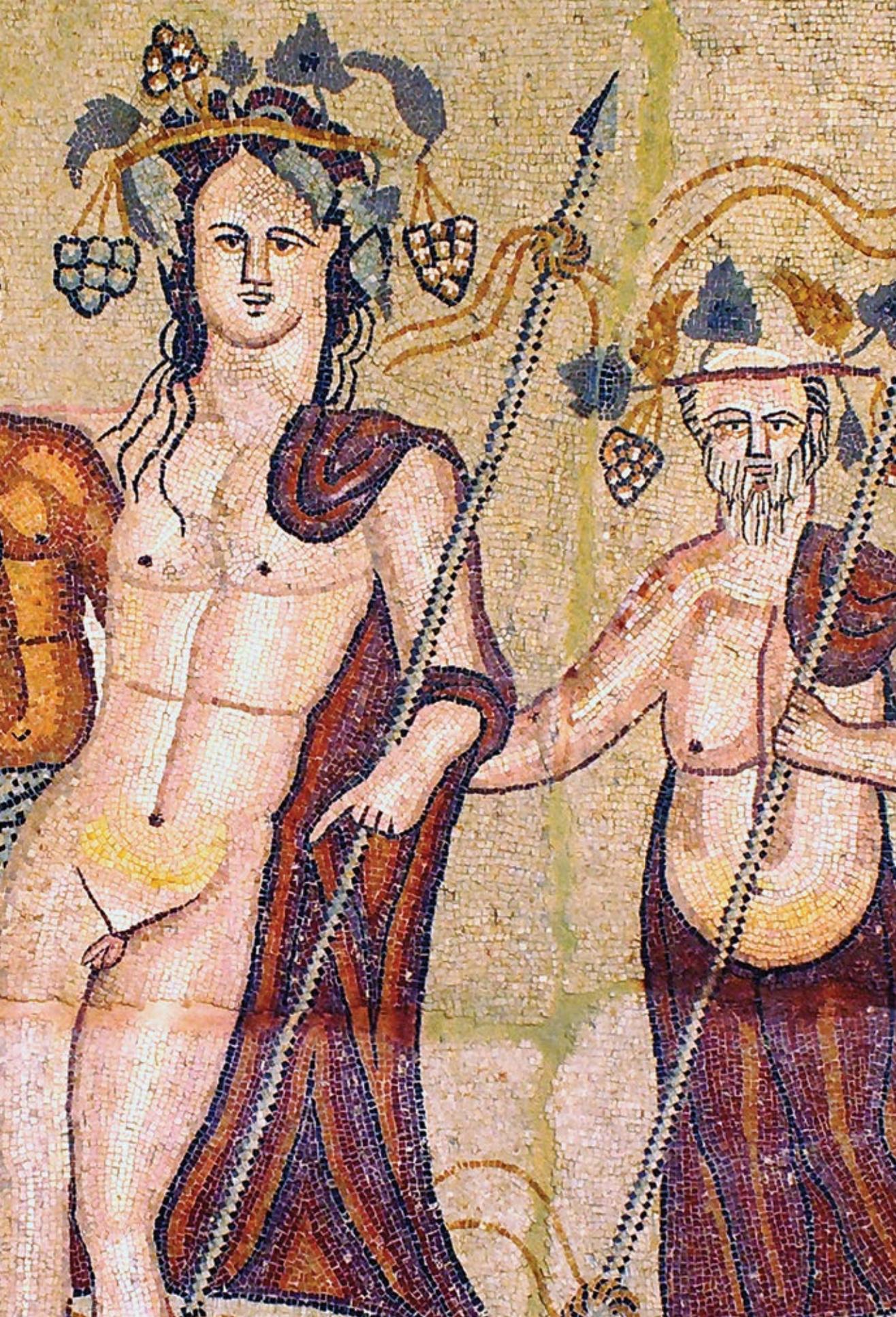
La consideración de los conocimientos y técnicas como bienes patrimoniales es algo reciente en nuestro ordenamiento jurídico español; no fue hasta la aparición en 1985 de la Ley sobre Patrimonio Histórico cuando esos valores empezaron a cobrar importancia. En el año 2003, con motivo de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, se amplió el concepto de patrimonio cultural inmaterial con la inclusión ya de los: "usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural".

Por tanto, siguiendo dicho concepto, en este discurso expositivo sobre *El vino y la viña en la Comunidad de Madrid: Patrimonio Inmaterial*, contemplamos: los conocimientos, las técnicas, las expresiones y los simbolismos, así como los instrumentos, objetos y espacios vinculados con el viñedo y el vino.

En este contexto de valorización de los conocimientos y actividades como partes de nuestro patrimonio cultural inmaterial, y en el marco de la programación sobre paisajes culturales del Ministerio de Cultura, se abordó un proyecto sobre la cultura de la vid y del vino en España: *El Atlas tradicional del viñedo y sus paisajes culturales*. En dicho trabajo se documentaron, en 2010, tres subzonas de la D.O. Vinos de Madrid: Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias, y de dicho trabajo hemos tomado algunos datos para esta exposición.

ÍNDICE

1	HITOS HISTÓRICOS DE LA VIÑA Y EL VINO	5
2	PAISAJES Y CONSTRUCCIONES	11
3	LOS CONOCIMIENTOS SOBRE LAS LABORES DE LA VIÑA Y EL VINO	15
4	LOS OFICIOS VINCULADOS CON LA VIÑA Y EL VINO	23
5	RITUALES VINCULADOS CON LA VIÑA Y EL VINO	27
6	SIMBOLISMOS Y SIGNIFICADOS DE LA UVA Y EL VINO	31
	RELACIÓN DE OBRA EXPUESTA	34
	BIBLIOGRAFÍA Y AGRADECIMIENTOS	46



1

HITOS HISTÓRICOS DE LA VIÑA Y EL VINO

RESTOS DE ÉPOCA ROMANA EN YACIMIENTOS ARQUEOLÓGICOS DE LA COMUNIDAD

Excavaciones arqueológicas realizadas en los yacimientos de Valdetorres de Jarama, de Alcalá de Henares, concretamente en la Casa de Baco de Complutum, y en la villa romana de Carabanchel, entre otros, a través de sus restos nos muestran la presencia del cultivo de la viña y obtención del vino en varias zonas de la Comunidad de Madrid. Así lo confirman las podaderas y la iconografía de los mosaicos con la representación del dios del vino, Baco, junto a escenas de vendimia y del pisado de la uva halladas.

DESDE EL SIGLO XII CONTAMOS CON DOCUMENTOS HISTÓRICOS SOBRE LA VIÑA Y EL VINO

De gran interés es el documento relativo a una disputa por la posesión de un viñedo en el término municipal de Pelayos de la Presa entre unos monjes y el señor feudal, que fue resuelta por el arbitraje del rey. A principios del siglo XIII, los vinos madrileños fueron ya un producto protegido, prueba de ello son las normas sobre distintos oficios en el Fuero de Madrid, en 1202, entre los que figuran los taberneros, bodegueros y mesoneros.

◀

Mosaico de Baco (detalle)
1974/37/7

Museo Arqueológico y Paleontológico de la Comunidad de Madrid. Depósito del Museo Arqueológico Nacional. Foto: Museo Arqueológico y Paleontológico de la Comunidad de Madrid / Mario Torquemada

En el siglo XIV, la producción de vino en Madrid fue cobrando importancia e, incluso, las instituciones municipales, los concejos, explotaban sus propias viñas. Concretamente, en la ciudad de Madrid aparecen unos oficiales municipales llamados "viñaderos", que eran los encargados de la custodia de las viñas de este municipio. En este siglo el vino alcanza cierto prestigio, incluso contamos con citas literarias:

*Es el vino muy bueno en su misma natura
muchas bondades tiene si se toma con mesura*

(Libro de Buen Amor del Arcipreste de Hita)

LAS RELACIONES TOPOGRÁFICAS DE FELIPE II: UNA FUENTE HISTÓRICA DE INTERÉS PARA LA VIÑA Y EL VINO

Es un cuestionario del siglo XVI con preguntas y respuestas sobre diversos aspectos de los pueblos de España entre las que se encuentran las concernientes a la agricultura, la producción y el consumo de vino, así como las advocaciones y votos para las viñas.

Se sabe que en muchos municipios de la Comunidad de Madrid el consumo de vino era algo habitual, pero también hay constancia tanto de los que tenían escasez como de los que disfrutaban de abundancia de la preciada bebida.

Así, en Daganzo de Arriba se menciona que "muchos años falta vino por haber pocas viñas, y se trae de acarreo de la Alcarria y Torrelaguna y de otros pueblos do se halla"; o en Fuentidueña del Tajo: "el vino se coge poco... e se trae de acarreo". Respuestas semejantes se dieron para Valde- torres de Jarama, Vicálvaro, Velilla de San Antonio, San Agustín de Guadalix, Pezuela de las Torres, etc., que indicaban que, cuando faltaba vino, se proveían de la villa de Madrid.

Producción moderada señalan para El Álamo y Arganda. Por el contrario, se hace referencia a que hay buenas viñas en Navalcarnero: "este pueblo es de labranza, y se coge en él trigo y... tiene buenas viñas y muchas", y en Villarejo de Salvanés "se coge buena cantidad de vino".

DOS OBRAS IMPRESCINDIBLES PARA EL ESTUDIO DE LA VIÑA Y EL VINO EN EL SIGLO XVIII: EL CATASTRO DEL MARQUÉS DE LA ENSENADA Y LAS MEMORIAS POLÍTICAS Y ECONÓMICAS DE E. LARRUGA

En el interrogatorio del marqués de la Ensenada se plantean preguntas sobre la calidad de las tierras de los viñedos, tipos de plantación, número

de cepas, cantidad de uva y vino que se produce en cada uno de los pueblos madrileños, etc.

En general, se responde que las tierras destinadas a las viñas en la Comunidad de Madrid son de secano, principalmente de segunda y de tercera categoría. En cuanto a las cepas, se indica que muchas están puestas al marco, para facilitar el arado, pero también abundan las plantadas sin orden con una distancia entre ellas de doce a trece pies, y en buena parte de estas tierras se alternan los olivos con las cepas.

Analizados los datos productivos que proporciona esta fuente, podríamos decir que una fanega de tierra de segunda calidad incluiría, aproximadamente, entre cuatrocientas y seiscientas cepas, que producirían al año cincuenta arrobas de uvas de las que se obtendrían quince de vino. La arropa de vino valía seis reales, un precio bajo si se compara con el del aceite, que era de dieciocho.

La otra fuente imprescindible de este siglo XVIII es *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España*. Señala Larruga que Fuencarral es el pueblo de la provincia que más vino produce, llamado moscatel. Indica, asimismo, que, antiguamente, en los alrededores de Madrid había muchos viñedos, y que sus cosecheros tenían grandes bodegas, que se perdieron por la carga de impuestos.

LA DOCUMENTACIÓN HISTÓRICA SOBRE LA VIÑA, EL VINO Y LAS BODEGAS EN NUEVO BAZTÁN

En el informe del arzobispo de Toledo de 1720 se menciona cómo Goyeneche plantó viñas y olivos en esta zona. Por otro lado, a través de la información del catastro ofrecida por el marqués de la Ensenada (1752), sabemos que muchas de estas cepas están puestas al marco real y que se alternaban con olivos a hileras. También menciona el número de fanegas de viñas, 290 en total, de las cuales 120 están plantadas en tierras de buena calidad y producen seis cargas de uvas de ocho arrobas cada una; 100 de mediana, que producen cinco cargas, y las 70 restantes, cuatro cargas. Cada carga de uvas produce tres arrobas de vino.

En cuanto a las bodegas de Nuevo Baztán, contamos con la investigación realizada por don Enrique Navarro en la que se documentan tres bodegas: la primera, de 1705, se sitúa en la panda norte de la plaza de Fiestas; la segunda, de 1760, independiente del palacio, es la que se menciona en el libro de matrícula de la manzana 4: lagar, cocedero y excavación de la galería para cueva; la tercera bodega, de 1770, como anexo a la primera y con tinajas de finales del siglo XVIII y XIX, tiene una gran producción de vino durante la primera mitad del siglo XIX, de la cual también nos informa Madoz en esta época. Estas tres bodegas se comunicaban a través de sus cuevas o caños.

El cocedero de esta última bodega conserva 43 tinajas originales fabricadas en Colmenar de Oreja y se corresponde con el Centro de Interpretación de Nuevo Baztán, que se abrió al público en 2003 tras una restauración.

Estas bodegas y cuevas se utilizaron para producir y almacenar vinos, aguardiente común y de Hendaya, así como aguardientes refinados, mistelas y agua de la Reina de Hungría. Sabemos por Larruga que en 1778 se cerró definitivamente la fábrica de aguardientes y que existió una gran demanda de esta bebida por parte de los mercaderes anglo-holandeses que controlaban el mercado europeo en el siglo XVIII y que nos proveían de cereales y pesca salada.

CON LA FILOXERA, DE LAS 60.000 HECTÁREAS DE VIÑEDO A FINALES DEL SIGLO XIX Y PRINCIPIOS DEL XX, PASAMOS A 12.000

Los estragos por la epidemia de la filoxera que invadió las plantaciones del territorio madrileño durante el primer cuarto del siglo XX fueron notables, se malogró el 80 % de la producción. Consiguieron salvarse, principalmente, aquellas cepas que estaban en terrenos arenosos.

La solución se logró mediante el injerto de la vid europea (sensible) sobre una vid americana resistente al insecto. Habría que esperar a los años cincuenta para que comenzara la recuperación del viñedo, que en esas fechas contaba con unas 30.000 hectáreas repartidas entre un centenar de municipios madrileños.

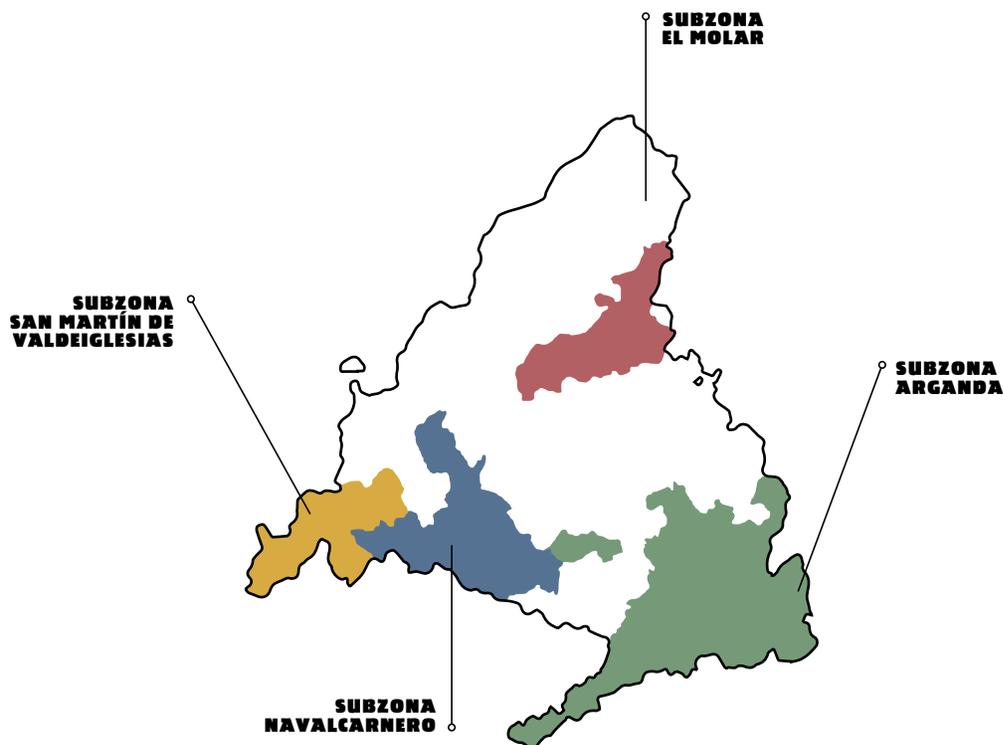
El desarrollismo de los años sesenta con la fuerte demanda de viviendas e industrias de la periferia de la capital transformó este territorio y en la década de 1970 desaparecieron los cultivos de vides, cereales y olivos cercanos a Madrid.

RECONOCIMIENTO, DENOMINACIÓN Y VALORIZACIÓN DE LOS VINOS DE MADRID

En la década de los años ochenta del siglo pasado se recupera ligeramente el viñedo hasta llegar a 1984, cuando se reconoce la denominación específica de Vinos de Madrid y más tarde, en 1990, recibe la aprobación oficial y se crea el Consejo Regulador.

En la actualidad, las zonas incluidas en la reciente denominación de origen Vinos de Madrid son cuatro: en el sureste, Arganda, que ocupa el 55 % de la extensión vitivinícola madrileña con 39 municipios y 37 bodegas adscritas a la D. O.; en el sur, Navalcarnero, con 19 municipios y cinco bodegas adscritas; en el suroeste, San Martín de Valdeiglesias, con nueve municipios y

12 bodegas adscritas. Por último, en la zona norte, El Molar, incorporada en 2019, es la que ocupa una menor extensión, con 11 municipios y una bodega adscrita a la D. O.



1
D. O. de los vinos de Madrid

En cada una de estas zonas se producen distintas variedades de uva, dada la diferencia de tierras y de ubicación geográfica. Por ejemplo, en San Martín de Valdeiglesias se ha recuperado el cultivo de la garnacha y el albillo real, ya documentados en el siglo XIX, así como la elaboración de los vinos ecológicos. En Navalcarnero sobresalen los vinos de variedad garnacha con mucho cuerpo, y en Arganda predominan la blanca malvar y la tinto fino. En El Molar, gracias a las condiciones de altura y a las características de la tierra, se cultiva la garnacha y la malvar, con referencias ya desde la Edad Media.

Los excelentes profesionales, tanto bodegueros como enólogos, han obtenido a partir de las antiguas cepas y la entrada de nuevas variedades de uva unos vinos que se están colocando entre los caldos más selectos de España y en el mercado internacional, en el que Estados Unidos, Alemania y China son sus principales compradores.



Paisaje de Colmenar de Oreja.
Foto Jesús Herrero

2

PAISAJES Y CONSTRUCCIONES

LOS PAISAJES DEL VIÑEDO DE LA CM REFLEJAN SISTEMAS AGRÍCOLAS DE APROVECHAMIENTO DIVERSIFICADO CON PARCELAS MUY FRACCIONADAS

En ellas se incluyen, en algunos casos, plantaciones conjuntas de olivos y vides, con la proporción de un olivo por cada tres cepas, aunque en la Comunidad también está muy generalizado el monocultivo de viñas. Se sitúan tanto en zonas llanas como abancaladas, en función de la morfología del terreno, con plantaciones al marco real o al tresbolillo con formación en vaso, y en los últimos años se ha generalizado en espaldera.

ELEMENTOS DISTINTIVOS DEL PAISAJE DEL VIÑEDO

Resaltamos las cercas y lindes de las viñas, algunas con muros de piedra, que, en algunos lugares, como en la subzona de San Martín, reciben el nombre de "acirates". En otros, se dejaba una franja sin labrar, "lindazo", "caballón" o "lomo", para separar una viña de otra; incluso, los caminos ejercían de espacios divisorios de la propiedad. Otra característica es el encuentro del viñedo en su perímetro con árboles frutales como melocotonero, cerezo, higuera, membrillo y nogal. Otros elementos como los hitos o "cotos" de piedra que señalaban la propiedad, colocados a veces en las esquinas o en medio de la viña, así como los "majanos" o montones de piedra y los caminos, chozos, casillas y bodegas, conforman y definen el paisaje del viñedo en la Comunidad de Madrid.

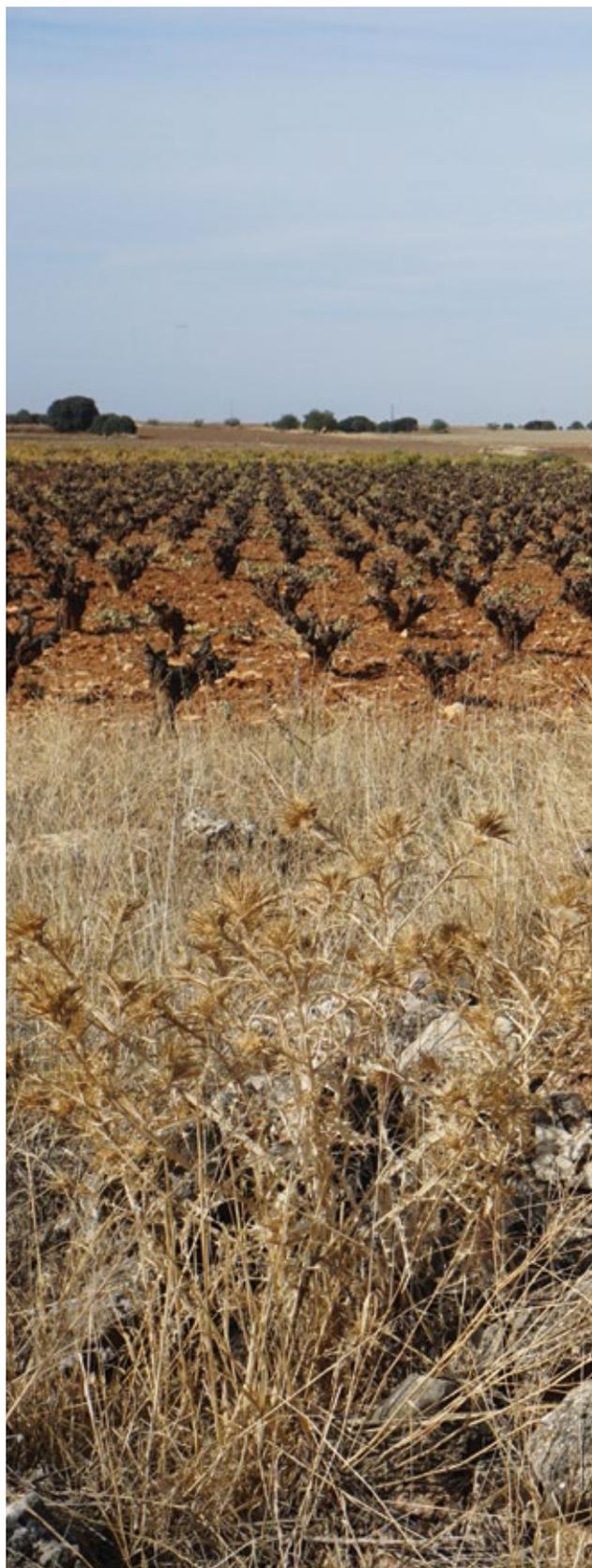
CONSTRUCCIONES DE CHOZOS EN LAS VIÑAS

Los chozos son pequeños habitáculos o refugios de ramaje o de mampostería en piedra caliza del terreno que se recoge al arar la viña, generalmente realizados con la técnica de la piedra en seco o, en ocasiones, con argamasa o revoque.

Presentan planta circular con cubierta de falsa cúpula por aproximación de hiladas, con una piedra en el centro a modo de clave denominada "talón o clavo". La entrada suele ser adintelada, con un sillar de piedra en la parte superior, y carecen de ventanas. Se utilizaban para guardar los aperos agrícolas o refugiarse ante cualquier inclemencia del tiempo.

Estas construcciones auxiliares de las viñas las encontramos, especialmente, en los términos de Campo Real, Corpa, Olmeda de las Fuentes, Nuevo Baztán, Valdilecha, Villar del Olmo y Belmonte, donde, según la documentación, hubo hasta nueve.

→
Chozo de viña.
Zona sureste de Madrid.
Foto Elena Agromayor







Paisaje con viña.
Tres cepas y un olivo, Villa del Prado.
Foto Antonio Muñoz Carrión

3

LOS CONOCIMIENTOS SOBRE LAS LABORES DE LA VIÑA Y EL VINO

La viña y el vino forman parte de la vida y de las actividades productivas de muchos territorios de la Comunidad de Madrid, es ingente la cantidad de conocimientos, técnicas y saberes, así como habilidades y destrezas documentadas al respecto, de las que aquí resaltaremos algunas de las más representativas.

LA RIQUEZA DIALECTAL DEL LENGUAJE

Son muchas las terminologías y los léxicos empleados para designar elementos, técnicas, procesos, etc., de la viña y el vino que ofrecen una gran importancia lingüística, dado que muchos pertenecen al castellano antiguo o forman parte del léxico o glosario local. A lo largo de la exposición podremos darnos cuenta de la cantidad y variedad de palabras que nos ponen de manifiesto la riqueza dialectal para designar los distintos tipos de tierras de las viñas, las variedades de uvas, las actividades y técnicas, los procesos, los instrumentos, los objetos.

LA RIQUEZA DE CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS RELACIONADAS CON LAS LABORES DE LA VIÑA

Labrado y preparación del terreno: La preparación del terreno de la viña, tanto antes de plantar el sarmiento como para mantenerla y que dé buenos frutos, consiste en labrar la tierra removiéndola con el "arado romano", o de vertedera, ambos arrastrados por mulas antes de la mecanización del campo. Tradicionalmente se araban varios surcos por "almanta" o calle de cuatro a ocho, en función de la anchura, y después se cruzaban para que toda la tierra quedara removida alrededor de la cepa. A lo largo del año se daban varias vueltas, habitualmente tres, conocidas con los siguientes nombres: "alzar" o "almantar", a la primera; "binar" o "cruzar", a la segunda, y "terciar", a la tercera.

También se ha labrado la tierra de la viña a mano, es decir, con azada. En febrero, solía hacerse con un azadón de boca ancha; en abril, la "picaba" con azadón de lengua de pájaro, y en mayo, se mullía de nuevo con un azadón ancho.

Sistemas de marcación y plantación: En la plantación, la distancia entre una cepa y otra es fundamental. Para establecerla, se empleaban distintos procedimientos de "marcación", uno de los cuales consistía en colocar una cadena o tira de esparto trenzado de la que colgaban una serie de "mariposas" o pequeños trocitos de tela que indicaban la distancia a la que debía plantarse cada sarmiento. Señalado el lugar por medio de un "torvisco" o caña, se hacía la "hoya" o agujero donde se metía el "barbao" o "acodado", y se echaba tierra por encima con el azadón; de esta manera, se formaba la "mulla" o montón de tierra. Lo habitual era plantar el sarmiento "al codo", es decir, doblándolo en ángulo recto; la mitad que quedaba enterrada se colocaba en dirección norte, para que la planta tuviera más sombra durante su crecimiento.

En cuanto a los sistemas más comunes de plantación, eran: "al tresbolillo", que consistía en dejar una distancia de once pies entre sarmiento y sarmiento, y al marco o "al cuadro", con una distancia de tres por diez pies, todo ello con formación en vaso. En los últimos años, se extendió el de espaldera. En la plantación se señalaban las líneas de cepas, o "liños", y el terreno intermedio entre ellas, las "calles".

Técnicas de injerto: Una tarea fundamental en la viña, debido a la plaga de la filoxera, era injertarle sarmientos procedentes de otras cepas sanas. La técnica del injerto se ha mantenido, sobre todo, para conseguir nuevas variedades de uva.

El proceso consiste en señalar las varas de aquellas cepas que han producido los mejores racimos de uva para no podarlas y dejarlas para púas de injertos, o incluso adquirirlas ya preparadas a través de la compra.

Existen varias técnicas de injerto: la de "a costadillo", que consiste en unir el injerto o púa en el nacimiento de la parte superior de la rama o vara de la cepa que se va a injertar; el de "púa" propiamente dicho, en el que se raja el "patrón" y se introduce en dicha abertura la púa o injerto atándola tradicionalmente con una cuerdecita de esparto. Si el injerto se realizaba "en yema", la técnica radicaba en cortar las yemas de los sarmientos y meter las púas a punta de flecha en el corte realizado.

Esta tarea requería unos conocimientos previos, que en ocasiones tenía el propio agricultor, aunque también se recurría a profesionales, como, por ejemplo, en Valdilecha, a donde acudía una cuadrilla de injertadores que se desplazaban por diversas zonas.

La poda: Antes de la poda de invierno, cada dos o tres años, se "desroñaba" la cepa, es decir, se le quitaba la corteza del tronco con la "desroñadora", una especie de hoz de hoja corta. En época invernal, se podaban los sarmientos con hoz, podadera o cotana, técnica que ha sido sustituida por las tijeras de podar. Se han utilizado distintas formas de poda, una de ellas era



1

Desroñando la cepa. Villa del Prado.
Foto Antonio Muñoz Carrión

la de "pulgar y vara", que consistía en dejar tres o cuatro pulgares y una vara en cada cepa. La vara más productiva era conocida por "pujavinos", "jarro" o "catavinos".

En primavera era muy importante cortar las puntas de los sarmientos que no tenían uvas, se conocía como: "despuntar", "despampanar", "destallar" o "escaballar". Después, había que "deschuponar" o quitar los chupones o brotes que habían salido a finales de junio. Por último, en el mes de agosto, se alzaban o "amoñaban", como se denominaba en Villaconejos, los sarmientos para facilitar la recogida de la uva para la vendimia.

La poda de verano consistía en quitar los brotes bajeros de la cepa que no tenía uvas, proceso que, según las zonas, se denominaba de diferentes maneras: "enfollonar", "desfollonar", "ebollonar" o "marrear". Debía mantenerse el sarmiento de "saca" y el "pulgar", productores de madera y de uva.

Otra labor, que se realizaba a los dos o tres años de ser injertada la cepa, era la de desraizar, o quitar hijos, es decir, aquellas raíces que salían hacia arriba, "barbas" o "caballos", para conseguir que las de abajo profundizaran en la tierra y ayudasen a enraizar a la cepa. Esta técnica se conocía como "esbarbar", "desbarbar" o "desniete", y se realizaba con tijeras o navaja. Tradicionalmente, los sarmientos procedentes de la poda se quemaban en la viña o se amontonaban formando gavillas para llevarlas a la sarmentera, que era un espacio que había en los corrales o patios de las casas, donde se almacenaban para uso como combustible del horno y del hogar.

Técnicas de abonado: Se utilizaba como abono la basura generada por el excremento de los animales, especialmente del ganado ovino. Como compensación, el agricultor, una vez finalizada la vendimia, dejaba entrar a las ovejas en la viña para que se comiesen las hojas de la cepa y, de paso, la abonaran con sus excrementos. Otra técnica de abono consistía en hacer un surco entre las cepas y enterrar ahí la basura. En la actualidad, se utilizan mayoritariamente abonos químicos.

Tratamientos de las plagas de la viña para insectos y hongos: En cuanto a los insectos que atacan la viña, destacamos el parásito de la filoxera, sin olvidar también otras plagas de insectos denominados "cuquillos" y "escarabajuelos", mencionados en *Las relaciones topográficas de Felipe II*. En los pueblos se hacían votos para protegerse de ellos. La filoxera atacaba las zonas bajas de la cepa, donde producía la "cresa" u orugas que se comían las partes verdes de la hoja. Para combatir las plagas, al amanecer, las mujeres acudían a las viñas con un embudo que acercaban a las hojas y hacían caer al cuquillo en una bolsa para, a continuación, quemarlo. Muy peligroso era también el "gusano", parecido a la carcoma, que se introducía en la cepa. Solo se detectaba cuando se podaba y, una vez dentro de la planta, era imposible eliminarlo. En cuanto a las enfermedades producidas por hongos, destacamos la yesca, que atacaba la parte leñosa de la cepa; para tratarla, se le daba un hachazo a esta y se introducía una piedra con el fin de airearla y hacer que muriera el hongo. Con el paso del tiempo, se recurrió a tratamientos químicos más eficaces, como el uso del arsénico sódico. Asimismo, hay que mencionar necesariamente los hongos del mildiu y el oidio, que con frecuencia atacaban, y siguen haciéndolo en las viñas.

Para evitar cualquier tipo de enfermedad, lo más adecuado era sulfatar o azufrar las cepas varias veces a lo largo de su ciclo vegetativo. Se comenzaba en primavera, normalmente durante el mes de mayo, y más adelante, cuando la uva estaba floreciendo, se daba la segunda y, al empezar a "pintar" el racimo, la tercera.

La vendimia: La vendimia se iniciaba en los últimos días de septiembre o primeros de octubre, dependiendo de las zonas y de las variedades de uva. Para ello, el dueño de la viña, además de contar con la ayuda y colaboración de vecinos y familiares, contrataba a hombres y mujeres, bien a destajo o ajustados, principalmente a personas del pueblo, y si eran de fuera, se comprometía a proporcionarles un espacio para dormir y cenar, ya que la comida se hacía en el campo con toda la cuadrilla.

Los trabajadores se distribuían por las distintas calles de la viña, generalmente por parejas, e iban cortando los racimos, con una navaja especial, "tranchete" u hoz de vendimiar, que echaban en el capacho o "serilla" de esparto con capacidad para unos 15 o 20 kilos y de ahí a la "serija" de esparto, o al "cubeto" de duelas de madera o de mimbre trenzado, con una capacidad de unos 50 o 60 kilos.

Estos recipientes se colocaban a lomos de un animal o en la caja del carro tirado por animales para ser transportados hasta la bodega donde se iba a elaborar el vino. Cuando finalizaba la vendimia, era necesario lavar todos los recipientes que se habían utilizado para guardarlos limpios para la siguiente recolección. En ese momento, acudían, generalmente las mujeres, a las viñas para hacer la "rebusca, "rebusco" o "racima", que consistía en cortar los "carpones" o pequeños racimos de uvas que no se habían recogido en la vendimia. Con ellos elaboraban una especie de vino conocido como "garraspona".

No todas las uvas que se producían en las viñas madrileñas se destinaban a la elaboración del vino. En algunas zonas, la uva recién cortada, en época estival, se llevaba a vender al mercado de la capital madrileña, como la blanca de San Martín de Valdeiglesias. En algunas zonas de Madrid, principalmente en la subzona de Arganda, como entrante de la comida que se consumía en la vendimia, se preparaba "una chula", una rodaja grande de patata rehogada en aceite, sal y ajo. Mientras tanto, se elaboraba el plato principal con patatas, tomates, pimientos y bacalao. Cada uno aportaba sus ingredientes, pero se elaboraban de manera conjunta en un solo guiso.

LOS CONOCIMIENTOS SOBRE METEOROLOGÍA PARA PROTEGER LA VIÑA

Conocimientos relacionados para proteger las viñas de las heladas: La técnica del "amortero" consistía en cubrir los troncos de la viña con tierra durante el invierno para que no se helara, pero también se quemaban sarmientos cerca de las cepas, o, incluso, algunas variedades se tapaban con plantas de guisantes, como es el caso de las uvas "malvas", destinadas para consumo. En algunas zonas, al realizar la primera poda o "chapodado", se dejaban los sarmientos muy largos y, cuando había pasado el peligro de heladas, se podaban.

Conocimientos relacionados para proteger la viña del sol y exceso de calor: El sarmiento, en muchos lugares de la Comunidad de Madrid, se plantaba «al codo», es decir, doblado en ángulo recto y la mitad enterrado en dirección al norte, con la finalidad de evitar que los racimos de uvas casi maduras sufrieran por el sol de mediodía, especialmente en verano. También con esta misma finalidad se dejaban hojas de la parra sin quitar cuando los racimos ya estaban cuajados. En algunos lugares se volteaba la tierra durante el verano para refrescarla. Las denominadas "Vueltas de San Juan", que se realizaban en el mes de junio, que algunos de nuestros informantes consideraban que servían también para proteger los racimos del sol, al adherirse en ellos el polvo de la tierra del volteo.

El conocimiento de la meteorología y de otros elementos para el cuidado de la viña ha quedado reflejado en la tradición oral madrileña, principalmente en el refranero:

Pódame helando y no me podes llorando

En abril no me toques la raíz

El agua por San Juan quita vino y no da pan

Agua en enero, llena bodega y granero

Si llueve en San Juan, quita uvas y no da pan

Si quieres ver la viña moza, pódala con hojas

La vuelta por San Juan muchos la saben pero pocos la dan

En agosto, se hincha la uva del mosto

Para Santiago y Santa Ana pintan las uvas y para la Virgen de Agosto ya están maduras

Siembra temprano y poda más, para un año que hierres, cien acertarás.

LOS CONOCIMIENTOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO

Transporte, descarga y pisado de las uvas: Tradicionalmente, después de la vendimia, se transportaban las uvas desde la viña hasta el lagar en "serijas" o espuestas de esparto y "cubetos" de madera, bien a lomos de un animal o en carros, sustituidos más tarde por remolques movidos por tractores. Las uvas se descargaban desde la calle por un pequeño ventanuco que había en la pared exterior de la bodega.

Una vez que las uvas se habían pesado y depositado en la tolva, caían por su peso hasta el lagar o espacio con una inclinación donde varios hombres las pisaban. Con el tiempo se introduce la despalilladora, una máquina que separaba la uva de la parte leñosa y exprimía los granos, o la pisadora, que los aplastaba mediante unos rodillos. Ambos sistemas conseguían extraer el mosto de la uva, que a través de un canalillo caía a un pocillo o pililla.



1

Carro de bueyes cargado con pellejos de vino (1925-1930). Foto Fototeca del IPCE. Referencia W7264

Fermentación, trasegado, cocido y conservación del vino: Desde el pocillo o la pililla, junto con el pellejo, casca u hollejo de las uvas, este mosto se pasaba a las tinajas para su fermentación y se removía con el mecedor. Pasado el tiempo adecuado, se trasegaba, es decir, se separaba el mosto de los hollejos y se mantenía en las tinajas o cocederos ubicados en la cueva, donde terminaba de "cocerse" y conservarse tanto en las tinajas como en toneles. Un ejemplo es el cocedero visitable de este Palacio de Goyeneche en Nuevo Baztán, con grandes tinajas de barro fabricadas en Colmenar de Oreja.

Transporte, medidas y consumo del vino: Una vez finalizado el proceso de elaboración del vino, se transportaba en carros tirados por animales, bien en toneles de madera, en pellejos u odres, o mediante garrafas, que se llevaban a mano. Para la venta era necesaria una serie de medidas, como la cuartilla, media cuartilla, etc., realizadas en barro o en hojalata, y para el consumo, tradicionalmente, se usaban botas, porrones, botellas, "chatos" y copas.



El último botero
de la calle Águila de Madrid.
Foto Antonio Muñoz Carrión

4

LOS OFICIOS VINCULADOS CON LA VIÑA Y EL VINO

El cultivo de la viña, al igual que la elaboración, transporte y consumo del vino, requería de ciertos objetos y herramientas específicas que se fabricaban en talleres artesanales. La mayoría de estos oficios han desaparecido al haber sido sustituidos los instrumentos de trabajo por modernos artilugios movidos por fuerza mecánica. En algunas poblaciones, como, por ejemplo, en el casco viejo de Madrid, se conserva el nombre de la calle donde se agrupaban los talleres en los que se desarrollaban diversos oficios relacionados con la viticultura: esparteros, latoneros, pellejeros, etc.

Herreros y hojalateros: El herrero era imprescindible para forjar todo tipo de herramientas, pero, también, para repararlas; había uno como mínimo en cada pueblo. De la misma manera, el hojalatero, oficio ambulante, realizaba en hojalata las distintas medidas para el vino, así como las azufradoras y sulfatadoras tan necesarias para desinfectar las viñas.

Alfareros y tinajeros: Realizaban distintas vasijas de barro, entre las que destacamos las diferentes jarras de medidas para el vino, así como los recipientes para servirlo, fermentarlo y conservarlo. Hay que mencionar especialmente las tinajas de variada tipología en relación con su función y con las características de la producción. Estos talleres artesanos se situaban en aquellas localidades madrileñas que contaban con arcilla apta para el modelado. Algunas de los alfares famosas por su producción fueron: Alcorcón, por su variada tipología de pucheros y orzas; Campo Real, donde, entre otras vasijas, se torneaban distintas jarras para medir el vino, y Colmenar de Oreja. Este último emplazamiento era conocido por sus tinajas de grandes proporciones realizadas con la técnica del urdido; las vendían no solo por los pueblos madrileños, sino que también eran requeridas, entre otras, en las bodegas de Castilla-La Mancha.

Cesteros y esparteros: Espuertas, capachos, serillos, serones y albardas eran necesarios para la recolección y el transporte de la uva durante la vendimia. Todos estos objetos los fabricaban los esparteros por medio



1

Espartero tejiendo la pleita.
Villarejo de Salvanés.
Foto Pascal Janin

→

La conservación del vino en la
bodega. Navalcarnero. Foto Oficina
de Turismo de Navalcarnero

de pleitas con las hojas del esparto que se arrancaban de los atochales o espartizales, que abundan en la zona del sureste madrileño. En Madrid se siguen elaborando muchos de estos objetos, pero destinados a otros usos, como los que hace el espartero de la calle Mediodía Grande. Asimismo, se empleó el mimbre que se cortaba en las orillas de los ríos y con estas varas los cesteros tejían grandes cubetos para transportar la uva.

Boteros y toneleros: Las botas de vino siguen empleándose, por su resistencia y fácil transporte, tanto para beber el vino de manera individual como colectiva en fiestas populares, corridas de toros, etc. Los grandes pellejos o botos para contener y acarrear el vino han desaparecido hace mucho tiempo. En cuanto a los toneleros, se ocupan de fabricar barricas, toneles, cubas y medidas a partir de las duelas o láminas de madera ensambladas con aros metálicos. Al no existir ninguna tonelería en la Comunidad de Madrid, los bodegueros tienen que importar de otras comunidades sus barricas para criar y guarnecer el vino, e incluso del extranjero.







Pisado ritualizado de la uva en la Fiesta de la Vendimia de Navalcarnero. Foto de Turismo. Ayuntamiento de Navalcarnero

5

RITUALES VINCULADOS CON LA VIÑA Y EL VINO

La actividad vitivinícola vertebral un mundo de relaciones, reforzando vínculos familiares, vecinales y laborales a través de las ayudas mutuas en las labores, rituales de interacción que en ocasiones propiciaron relaciones de compadrazgo. Por otro lado, hay que resaltar las fiestas y prácticas rituales relacionadas con advocaciones a santos protectores de la viña, las nuevas fiestas del vino y la vendimia con determinadas actividades vinícolas ritualizadas, así como las fiestas tradicionales en las que el vino y la limonada forman parte de los rituales de reparto gratuito.

Muchas de estas prácticas nos ponen en conexión con los ritos de cierre, o en momentos donde quedan asegurados determinados recursos. Algunos autores han puesto en relación estos rituales con los que se desarrollaban en las fiestas de las *bacanalias* en el mundo romano. Estas eran de renovación y quebranto de la moral y se permitían toda clase de transgresiones del orden establecido durante la vendimia, el primer mosto y cuando se abría la primera ánfora de vino.

BROMAS Y COMENSALISMO GRUPAL EN LA VENDIMIA

Las bromas y determinadas actitudes permitidas por esos días han generado muchos rituales, como la llamada de "los perrillos", que consistía en lanzar tierra a la bragueta de los hombres o al sostén de las mujeres, o aquellas que se gastaban a los novatos al mandarles a cazar "gamusinos".

Otro de los rituales característicos de esta actividad es el comensalismo grupal con las comidas de los días de vendimia y del remate. Tradicionalmente, las cuadrillas, al terminar de vendimiar, procedían al lavado de los cubetos, espuelas, seras y serillas, que en algunos lugares se conocía como "día de suelta". Después se hacía la "mansiega", comida que ofrecía el dueño de la viña a los vendimiadores contratados para festejar con canciones y bailes el final del trabajo. Otra modalidad era "invitar al ramo", y aquí los vendimiadores eran los que pagaban al propietario de la viña una comida o merienda.

PRIMER MOSTO EN LA BODEGA

El siguiente bloque se correspondería con la elaboración del primer mosto en la bodega. Este era un lugar de sociabilidad, pero de dominio fundamentalmente masculino. En algunos lugares de España han existido determinados hábitos sociales relacionados con la cata del primer mosto. A modo de ejemplo, podemos mencionar la prohibición de la entrada en la bodega a mujeres con la menstruación, embarazadas, enfermos y a personas susceptibles de ejercer el mal de ojo. En la Comunidad de Madrid no hemos encontrado prohibiciones de este tipo, pero sí sabemos que a ellas solo se les encomendaban, como mucho, las labores relacionadas con la limpieza.

FIESTAS Y PRÁCTICAS RELACIONADAS CON ADVOCACIONES A SANTOS PROTECTORES DE LA VIÑA

En muchos pueblos de la Comunidad de Madrid encontramos información recogida en *Las relaciones topográficas de Felipe II* sobre las advocaciones y fiestas por votos que se celebraban en el siglo XVI para la protección de las viñas. El santo protector de la viña por antonomasia en la mayoría de los pueblos de la Comunidad era San Gregorio Nacianceno, que se veneraba el día 9 de mayo. En dicha fuente histórica se reflejan las enfermedades y plagas de las viñas por las que se realiza el voto o promesa de celebración para su protección contra el escarabajuelo, el coquillo, el gusano o "arrevolvedor" y el pedrisco. También se mencionan determinadas prácticas rituales de esta fiesta como la misa, procesión y bendición de los campos de viñas.

Son muchos los pueblos que en el siglo XVI celebraban la fiesta de San Gregorio Nacianceno para la protección de las viñas: Ajalvir, Alalparto, El Álamo, Alcobendas, Aravaca, Arganda del Rey, Barajas, Camarma de Esteruelas, Casarrubuelos, Cobeña, Daganzo de Abajo (Daganzuelo), Daganzo de Arriba, Fresno de Torote, Fuencarral, Fuenlabrada, Getafe, Hortaleza, Loeches, Meco, Móstoles, Perales de Tajuña, Pozuelo de Alarcón, Ribatejada, San Agustín de Guadalix, San Sebastián de los Reyes, Los Santos de la Humosa, Torrejón de Ardoz, Valdetorres del Jarama, Valverde de Alcalá, Villanueva de Fuente del Fresno, Villanueva de La Cañada (La Despernada), Villar del Olmo y Zarzuela de los Montes.

En la actualidad, solo se mantiene la celebración de la fiesta de San Gregorio Nacianceno en Húmera (Pozuelo de Alarcón) el fin de semana más próximo al 9 de mayo.

San Isidro está considerado como patrón de los agricultores y ha sido el sustituto, junto con San Marcos, de la celebración de San Gregorio Nacianceno. A San Isidro se le saca en procesión el día 15 de mayo en muchos pueblos de la Comunidad de Madrid y en algunos, como Torres de la Alameda,

bendice directamente los campos ya sean de cereal, vides u olivos para protegerlos, al igual que se hace en Villamanrique de Tajo en la Romería de San Marcos. También hemos documentado en algún término cómo el Domingo de Ramos se bendecían los ramitos de olivo y solían colocarse, además de en las ventanas y balcones de las casas, clavados en las viñas con la finalidad de protegerlas.

PRÁCTICAS RITUALIZADAS EN LAS FIESTAS DE LA VENDIMIA Y FERIAS DEL VINO

Son de reciente creación en su mayoría y desarrollan prácticas ritualizadas relativas a la uva y al vino, como el pisado y obtención del mosto, exaltación y exposición de las variedades de uva y vinos, degustación, catas y concursos. También se pone de manifiesto la cultura tradicional, con bailes, canciones, indumentarias y útiles etnográficos vinculados con los procesos del trabajo de la viña y el vino. En estas fiestas y ferias destaca el comensalismo grupal donde el vino ejerce de hermanamiento y cohesión de la comunidad. A su vez, se evoca un pasado agrícola y, en la actualidad, se exalta la importancia económica del vino para estos pueblos y el refuerzo de identidades que provoca.

Citamos algunas de las Fiestas de la Vendimia de la Comunidad, como las de Cenicientos, Colmenar Viejo y Navalcarnero, o las Ferias del Vino del Molar, Arganda, San Martín de Valdeiglesias, Cadalso de los Vidrios, Villa del Prado, Colmenar de Oreja, Boadilla del Monte, Sierra Oeste de Madrid y la Feria de Agromadrid en Villarejo de Salvanés.

FIESTAS TRADICIONALES EN LAS QUE EL VINO Y LA LIMONADA FORMAN PARTE DE LOS RITUALES DE REPARTO GRATUITO

La distribución de "caridades" de pan y vino en determinadas fiestas de la Comunidad de Madrid se menciona ya en el siglo XVI en *Las Relaciones Topográficas de Felipe II* como una práctica asistencial y para los necesitados. También se pone de manifiesto en las ordenanzas de las cofradías, como, por ejemplo, en las primeras de Santiago de 1584 en Arganda. En la actualidad, en La Puebla de la Sierra se reparten por San Isidro "los tacicos", que son pan con anises y vino. Caridades de pan y vino también se distribuyen en la Fiesta de San Lucas en La Cabrera, en la de Nuestra Señora de Poveda en Villa del Prado, al igual que en Torrelaguna en la Fiesta de San Isidro. Pan, queso y vino se reparten también a los romeros de la Virgen del Remolino en El Molar. En Miraflores de la Sierra, en el contexto de las fiestas de las Vaquillas de Las Candelas y San Blas, se ofrece vino a los asistentes y en la propia capital madrileña, en San Cayetano, los vecinos que han adornado las calles invitan a sangría a todo el que se acerca.



Escultura sedente de Livia con cuerno de abundancia con racimos de uvas. Museo Arqueológico Nacional. Inv 20332. Foto Enrique Sáenz de Pedro

6

SIMBOLISMOS Y SIGNIFICADOS DE LA UVA Y EL VINO

La vid y el vino han sido elementos que han estado vinculados tradicionalmente en los acontecimientos más relevantes de nuestro ciclo vital y en las distintas manifestaciones del ciclo anual festivo. Por otro lado, el vino obedece a distintos significados desde el mundo antiguo hasta la actualidad, sobresaliendo su carga simbólica.

Son numerosos los significados que se pueden sustraer, como fecundidad, prosperidad, celebración, amistad, comunión, cohesión, suerte, salud, vitalidad, eternidad, poder. Muchos de ellos están presentes en algunas manifestaciones inmateriales del mundo actual y en la religión cristiana.

PARTIMOS DEL SIMBOLISMO DE LAS UVAS Y EL VINO CON LA ABUNDANCIA Y LA FERTILIDAD

Para ello, mencionamos ejemplos icónicos de dioses clásicos de la abundancia y la fertilidad, y las representaciones simbólicas de la Tierra Prometida. En todos ellos no faltan los grandes racimos de uvas. La escultura de Livia, mujer de Augusto, con frecuencia representando a Ceres, es la diosa de la abundancia, de la fertilidad y de la agricultura. Por eso porta los atributos del cuerno de la abundancia, que lleva incluido el racimo de uvas.

Es muy significativa una talla de una Misericordia del coro de la catedral de Plasencia, donde se representa un racimo de uvas de grandes proporciones procedente de la Tierra Prometida de Canaán. Simboliza que es una zona donde la abundancia es palpable, no solo por el hecho de que existan vides, sino por las proporciones del racimo con respecto a los portadores.

Para reafirmar este principio de las uvas y el vino como símbolos de abundancia y fertilidad, ponemos en conexión las representaciones de Dionisos y Baco, que son considerados dioses del vino, pero también de la fecundidad, del crecimiento, de los excesos y de los placeres.

UVAS Y PROSPERIDAD EN MANIFESTACIONES POPULARES ACTUALES

Ha sido una práctica frecuente la presencia de racimos de grandes proporciones que se colocan u ofrecen a advocaciones milagreras durante la procesión de fiestas con fines de agradecimiento, protección y prosperidad. En Cadalso de los Vidrios se ofrecen uvas al Cristo del Humilladero, y en la Fiesta de Santiago Apóstol de Arganda, durante la procesión del santo, se coloca en dicha imagen, en la vara que lleva en la mano, un racimo de uvas de proporciones considerables.

Importancia capital tiene también el ritual de fin de año de tomar las doce uvas al son de las campanadas retransmitidas desde la Puerta del Sol de Madrid para que en el año entrante haya buena suerte y prosperidad. Tradición que, aunque no es muy antigua, 1909, se ha consolidado con fuerza en todo el territorio español.

EL VINO COMO SANGRE SIMBÓLICA EN LAS FIESTAS DE LAS VAQUILLAS SIMULADAS

Incluimos en este apartado los rituales relacionados con el vino en las fiestas de las vaquillas simuladas que se celebran en la Comunidad de Madrid. En la de Fresnedillas de la Oliva, los mozos, concretamente el colectivo denominado "judíos", una



↑

Santiago Apóstol para procesionar. Porta en la parte superior de su cayado un racimo de uvas. Arganda. Foto Jose Ortiz



→

Fiesta de la Vaquilla. Fresnedillas de la Oliva. Madrid. Fotos Elena Agromayor Navarrete



←

El colectivo de jóvenes "judíos", una vez muerta la vaquilla, corren velozmente a beber el vino o sangre simulada de ésta para protegerse y tener suerte. Fotos Elena Agromayor Navarrete



vez que han matado a la vaquilla ingieren el vino de un barreño, imaginando que es la sangre del animal. Según creencia popular, les da suerte, salud y abundancia. También en la Vaquilla de Miraflores de la Sierra se reparte la sangre de la vaca una vez muerta y, en Valdemanco, la vaquilla muere al lado de un barreño de sangría del que todos beben, igual que sucede en Puebla de La Sierra.

EL SIMBOLISMO DE LA VID Y EL VINO EN LA TRADICIÓN CRISTIANA

Partimos de la representación icónica del árbol de la vida como vid. A este árbol, al igual que a la cepa, se les ha otorgado el simbolismo de fecundidad, regeneración, resurrección, mortalidad. En esta línea tenemos que incluir el árbol de Jesé, donde se representa la planta de una vid como base para desarrollar la genealogía de Cristo.

Resaltamos las referencias que se hacen de las uvas y el vino en los textos proféticos como alegorías aplicadas al pueblo de Israel, se compara a este con la viña y a Jesús como la vid verdadera. Los evangelistas presentan en sus escritos parábolas referentes al vino y a la vid como símbolos cristianos. Mencionamos dos ejemplos notables en la fe cristiana dentro del Nuevo Testamento, las Bodas de Canaán y la Santa Cena. En la primera, el célebre milagro de la conversión de los cántaros de agua en vino; en la segunda, la Santa Cena como institución de la Eucaristía donde el pan simboliza el cuerpo de Cristo y el vino, la sangre. Por ello, tanto en los retablos como en la ropa y objetos litúrgicos, uvas, hojas de parra, zarcillos, cepas y vino forman parte del repertorio decorativo.



Detalle de columna salomonica con racimos de uvas, hojas de parra y zarcillos. Siglo XVIII. Iglesia del Salvador. José Benito de Churriguera. Leganés (Madrid). Foto Juan José Sáinz Sáinz

→

RELACIÓN DE OBRA EXPUESTA

1. HITOS HISTÓRICOS DE LA VIÑA Y EL VINO



- 1.**
Tinaja
Cerámica. Época tardorromana.
Camino de Santa Juana (Cubas de la Sagra).
Museo Arqueológico y Paleontológico de
la Comunidad de Madrid



- 2.**
Decantador
Cerámica. Época romana alto imperial.
Momo (Alcalá de Henares). Museo
Arqueológico y Paleontológico de
la Comunidad de Madrid



- 3.**
**Podadera para cortar
los sarmientos de la vid**
Hierro. El Rasillo (Madrid). Museo
Arqueológico y Paleontológico
de la Comunidad de Madrid



- 4.**
**Podadera para cortar
los sarmientos de la vid**
Hierro. Los Berrocales (Madrid).
Museo Arqueológico y Paleontológico
de la Comunidad de Madrid

3. LOS CONOCIMIENTOS SOBRE LAS LABORES DE LA VIÑA Y EL VINO

5.

Azadas para cavar la tierra alrededor de la cepa
Hierro y madera. Museo de la Agricultura. Torremocha del Jarama



6.

"Azadico" para romper y quitar piedras en las viñas
Hierro (falta el astil de madera)
Museo de la Agricultura.
Torremocha del Jarama



7.

Trenza de esparto para medir y marcar los puntos exactos donde plantar los sarmientos
Espartería Juan Sánchez. Madrid.
Foto Antonio Muñoz Carrión



8.

"Oceritas" o cuerda para atar los sarmientos injertados
Esparto. Museo de Artes y Tradiciones Populares.
Universidad Autónoma de Madrid



9.

Podadera para podar los sarmientos de la cepa
Hierro y madera. Museo de la Agricultura. Torremocha del Jarama



10.

Podadera para podar los sarmientos de la cepa
Hierro y madera. Museo de la Agricultura. Torremocha del Jarama



11.

Podadera para podar los sarmientos de la cepa
Hierro y madera. Museo de la Agricultura. Torremocha del Jarama



12.

Tijeras cortas para podar los sarmientos de las cepas
Hierro. Museo de la Agricultura. Torremocha del Jarama





13.
Tijeras largas para podar
cepas
Hierro y madera. Colección
Ignacio Martín-Salas Valladares



14.
Gavilla de sarmientos
Museo de la Agricultura.
Torremocha del Jarama



15.
Sulfatador
Hojalata. Museo de Artes y
Tradiciones Populares.
Universidad Autónoma de Madrid



16.
"Serija" para contener y
transportar las uvas en la vendimia
desde la viña hasta el lagar
Esparto. Oficina de Turismo de
Navalcarnero

17.

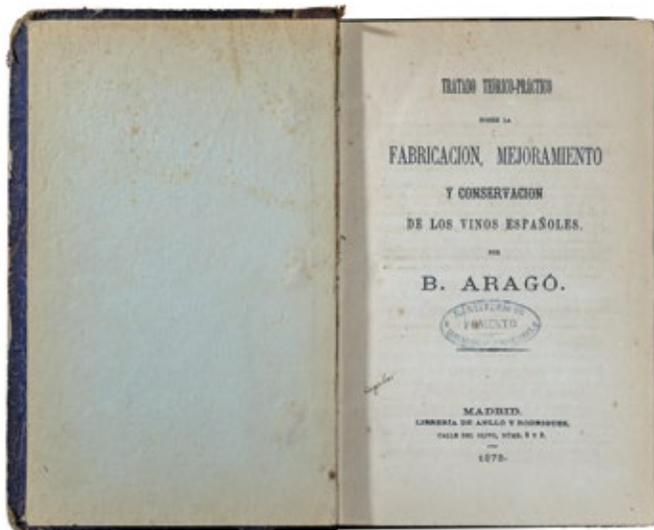
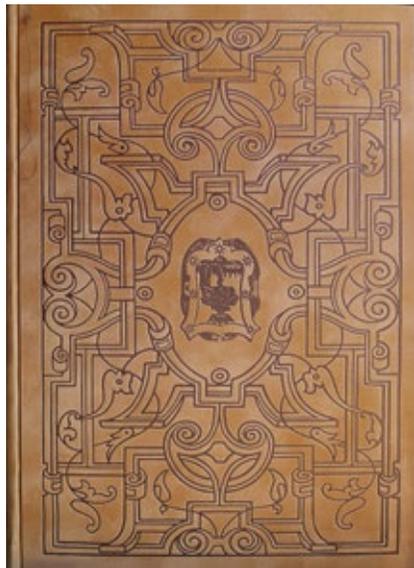
Libro facsímil. *Pregón general para la buena gobernación de esta corte. Año 1585*
Colección Carmen Hidalgo Brinquis

17
*Delgobernante
de esta corte, no se
debe, ni se
debe, ni se
debe.*

Otroñ mandan, q̄ ningun bodegonero ni tabernero, sc̄a ofados de tener ni tengan en sus casas ni tabernas, caça ni bolateria algũa uina ni muerta, ni pescados frescos de mar ni de rio, ni pan cozido, ni lo cõpren para tornar a reuèder, ni lo ñengan en sus casas ni en otras de su mano, direçte ni indireçte, so pena de cien açotes y dello auer perdido.

18
*Taberneros, que
uindan en sus
casas ni en las
tabernas.*

Otroñ mandan q̄ los bodegoneros y tauerneros que ayí tenido y tengan trato de vender y traer uino a esta corte lo vendan en sus posadas y tabernas publicamete por menu do cõ postura de los dichos señores alcaldes, o de qualquier dellos a las personas que se lo fueren a cõprar, aunq̄ no comã en ellas, so pena de cien açotes y desterrados desta corte y perdimiento del uino.



18.

Libro sobre la elaboración del vino
Colección Ignacio Martín-Salas Valladares

19.

Medida para contener media arroba (ocho litros) de vino
Cerámica. Mediados del siglo XX.
Campo Real. Museo de Artes y Tradiciones Populares.
Universidad Autónoma de Madrid





20.

Medida para contener una cuartilla (cuatro litros) de vino
Cerámica. Medios del siglo XX.
Campo Real. Museo de Artes y Tradiciones Populares.
Universidad Autónoma de Madrid



21.

Medida para contener un cuartillo (medio litro) de vino
Cerámica. Medios del siglo XX.
Campo Real. Museo de Artes y Tradiciones Populares.
Universidad Autónoma de Madrid



22.

Medida para contener vino
Hojalata. Museo de Artes y Tradiciones Populares.
Universidad Autónoma de Madrid



23.

"Cacharra" o medida para contener vino
Hierro y madera. Museo de Artes y Tradiciones Populares.
Universidad Autónoma de Madrid



24.
Medida para contener vino
Hojalata. Colección Ignacio
Martín-Salas Valladares



25.
Jarra para despachar el vino
en las tabernas
Cerámica. Principios del siglo XX.
Colección Ignacio Martín-Salas
Valladares



26.
Cantarillo para contener vino
Cerámica. Fines del siglo XIX.
Colmenar de Oreja. Colección
Ignacio Martín-Salas Valladares



27.
Garrafa
para contener y transportar vino
Vidrio, forrada de enea trenzada.
Colección Ignacio Martín-Salas
Valladares



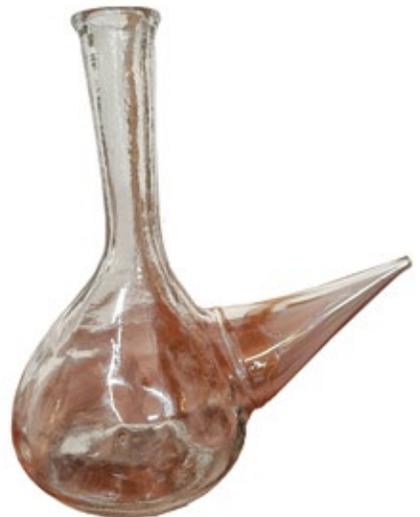
28.
Garrafa para contener y transportar vino
Vidrio cubierto con caña y mimbre entretrejido. Museo de la Agricultura. Torremocha del Jarama



29.
"Boto" u odre para contener y transportar vino
Cuero. Museo de Artes y Tradiciones Populares. Universidad Autónoma de Madrid



30.
Tonel para contener y transportar vino
Hierro y madera. Colección Ignacio Martín-Salas Valladares



31.
Porrón para beber vino
Vidrio. Museo de la Agricultura. Torremocha del Jarama



32.

Sacacorcho

Hierro. Colección Ignacio
Martín-Salas Valladares



33.

Porrón para beber vino
en las fiestas

Vidrio. Colección Ignacio
Martín-Salas Valladares

5. RITUALES VINCULADOS CON LA VIÑA Y EL VINO



34.

Traje de uno de los "Judíos"
de la fiesta de San Sebastián
Fresnedillas de la Oliva.
Colección Jose Damian de la Peña



35.

Vaquilla simulada
de la Fiesta de San Sebastián
Fresnedillas de la Oliva.
Colección Jose Damian de la Peña



36.

San Isidro Labrador

Madera tallada y policromada.
Anónimo. Siglo XVII. Museo de
San Isidro. Los Orígenes de Madrid



37.

Santa María de la Cabeza

Madera tallada y policromada.
Anónimo. Siglo XVII. Museo de
San Isidro. Los Orígenes de Madrid

6. SIMBOLISMOS Y SIGNIFICADOS DE LA UVA Y EL VINO



38.

Niño Jesús lagarero

Talla de Duque Cornejo y peana
de cedro de Guzmán Bejarano.
Siglo XVIII. Colección particular



39.

Escultura de Baco

Porcelana. Siglo XX.
Colección particular

40.

Cuna para el Niño Jesús
Madera pintada con Árbol
de Jesé. Parroquia de
San Ginés. Madrid



41.

Alba sacerdotal
Algodón y bordados de uvas.
Parroquia de San Ginés. Madrid



42.

Lamparario
Cristal y bronce. Parroquia
de San Ginés. Madrid



43.

Casulla sacerdotal

Seda con bordados de uvas,
zarcillos y hojas de parra.
Parroquia de San Ginés. Madrid



44.

**Humeral o paño
de hombros sacerdotal**

Seda con bordados de uvas,
zarcillos y hojas de parra.
Parroquia de San Ginés. Madrid



45.

Capa pluvial sacerdotal

Seda con bordados de uvas,
zarcillos y hojas de parra.
Parroquia de San Ginés. Madrid

BIBLIOGRAFÍA

BARTOLOMÉ, Eusebio (1981) *El Nuevo Baztán. Un caso histórico singular*. Madrid.

ELÍAS PASTOR, Luis Vicente (2011) *El paisaje del viñedo. Una mirada desde la Antropología*. Eumedia. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Madrid.

FERNÁNDEZ OCHOA, Carmen y ZARZALEJO PRIETO, Mar (Editoras) (2023) *Tempus Romae. Madrid, encuentro de caminos*. Catálogo exposición Museo Regional (abril-enero 2023).

GONZÁLEZ CASARRUBIOS, Consolación (2003) "Elaboración tradicional: Usos y costumbres". *La cultura del vino en Castilla-La Mancha*. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Págs. 85-148.

GONZÁLEZ CASARRUBIOS, Consolación y TIMÓN TIEMBLO, M.ª Pía (2010) "El patrimonio inmaterial del vino: símbolo y tradición". *Los paisajes del viñedo: la etnografía como herramienta para su estudio y protección*. Madrid. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Págs. 19-28.

GONZÁLEZ CASARRUBIOS, Consolación et alii. (1993) *Fiestas del ciclo de primavera en la Comunidad de Madrid*. Biblioteca Básica Madrileña, 5. Comunidad de Madrid.

JURADO, Augusto (Recopilador) (2001) *Las voces de la vid y el vino*. Madrid.

LARRUGA BONETA, Eugenio (1747-1803). *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España*. Madrid.

MACHADO, Leocadio (2002) *Historia del Vino de Madrid*. Ed. La Librería. Madrid.

MADOZ, Pascual (1806-1870) *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Reedición Provincia de Madrid (1999). Editorial Aquelarre. Madrid.

MINGOTE CALDERÓN, José Luis (1990) *Catálogo de aperos agrícolas del Museo del Pueblo Español*. Ministerio de Cultura. Madrid.

NAVARRO HERNÁNDEZ, Enrique (s/f.) *Crónicas del Nuevo Baztán. Tomo I. Orígenes del enclave y desarrollo en el siglo XVIII* (en prensa).

ROBLEDO MONASTERIO, Cándido (s/f). *Museo de la Agricultura. Torremocha del Jarama*. Torrearte s.l. Madrid.

TIMÓN TIEMBLO, M.ª Pía y ELÍAS PASTOR, Luis Vicente (2014) "El Atlas del cultivo tradicional del viñedo en España y sus paisajes culturales" *RdM. Revista de Museología. Publicación científica al servicio de la comunidad museológica*, n.º 60. Págs. 9-20.

TIMÓN TIEMBLO, M.ª Pía (2015) "El Patrimonio Inmaterial de la viña y el vino: usos, conocimientos, técnicas y expresiones". *Las máquinas de papel. Actas del VIII Simposio de Literatura Popular*. Fundación Joaquín Díaz. Urueña. Págs. 4-21.

TIMÓN TIEMBLO, M.ª Pía y GÓNZALEZ CASARRUBIOS, Consolación (2016). *Guía Madrid Tradición Viva*. Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid.

VIÑAS Y MEY, C. y PAZ, R. (1949) *Las relaciones de los pueblos de España ordenadas por Felipe II*, provincia de Madrid. C.S.I.C. Madrid.

<https://www.elespanol.com>

Todo lo que no sabías sobre la historia de los vinos de Madrid

<https://www.elespanol.com>

Vinos de Madrid en la historia, 13-12-2021

<http://www.vinorama.es>

102 frases sobre el vino – 1 – citas de personajes célebres de la historia antiguos y modernos

<https://bodegasjesusdiazehijos.com>

Historia de los vinos de Madrid.
Bodegas Jesús Díaz e Hijos

<https://vinosdemadrid.es>

Vinos de Madrid-Web del Consejo Regulador de vinos de Madrid. Denominación de origen protegida

www.cultura y deporte.gob.es/planes-nacionales/salvuarda-patrimonio-cultural-inmaterial/actuaciones/atlas-del-cultivo-tradicional-del-viñedo-y-de-sus-paisajes-singulares.htm

Luis Vicente Elías Pastor. Director de la publicación (2016). *Atlas del cultivo tradicional del viñedo y de sus paisajes singulares.*

AGRADECIMIENTOS

Mario Torquemada, Pascal Janin, José Damián de la Peña, Ignacio Martín-Salas Valladares, José Félix de Vicente, Elena Agromayor Navarrete, Jesús Herrero, Carmen Hidalgo Brinquis, Antonio Muñoz Carrión, Enrique Navarro, Daniela Lozano Contreras, Espartería de Juan Sánchez de Madrid, Ayuntamiento de Arganda del Rey: Oficina de Turismo y Archivo de la Ciudad, Jose Ortiz, Cofradía del Apóstol Santiago y Ntra. Sra. del Pilar de Arganda del Rey. Ayuntamiento de Colmenar de Oreja. Oficina de Turismo, Ayuntamiento de Navalcarnero. Oficina de Turismo, Ayuntamiento de Colmenar Viejo. Oficina de Prensa, Ayuntamiento de Pozuelo de Alarcón. Oficina de Prensa, Consejo D. O. Vinos de Madrid, Museo Arqueológico y Paleontológico de la Comunidad de Madrid, Parroquia Real de San Ginés, Museo de Artes y Tradiciones Populares (UAM), Archivo de la Villa de Madrid, Instituto del Patrimonio Cultural de España, Ministerio de Cultura y Deporte, Museo Arqueológico Nacional, Museo de San Isidro. Los Orígenes de Madrid, Real Academia de la Historia de Madrid y Museo de la Agricultura de Torremocha del Jarama.

EL VINO Y LA VIÑA EN LA COMUNIDAD DE MADRID. PATRIMONIO INMATERIAL

Sala de Exposiciones del Palacio de Juan de Goyeneche

C/ Plaza de la Iglesia, 3, 28514, Nuevo Baztán

Del 30 de marzo al 21 de junio de 2023

Esta exposición es un proyecto de la Dirección General de Promoción Cultural de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid y se realiza en conmemoración del 300 Aniversario de la Fundación de Nuevo Baztán.

COMUNIDAD DE MADRID

Presidenta

Isabel Díaz Ayuso

Consejera de Cultura, Turismo y Deporte

Marta Rivera de la Cruz

Viceconsejero de Cultura, Turismo y Deporte

Carlos Daniel Martínez
Rodríguez

Director General de Promoción Cultural

Gonzalo Cabrera Martín

Subdirectora General de Bellas Artes

Asunción Cardona Suanzes

Asesora de Artes Plásticas

Tania Pardo Pérez

EXPOSICIÓN

Comisarias

María Pía Timón Tiemblo

Consolación González
Casarrubios

Responsable de exposiciones temporales en museos

Charo Melero Tejerina

Coordinadora del Centro de Interpretación de Nuevo Baztán

Susana Durán García

Comunicación

María Jesús Cabrera Bravo

Diseño expositivo y gráfica

Vélera S.L.

Conservación

Rescon

Iluminación

Intervento

Montaje

ADP Montajes

Transporte

Dobelart logística

Seguros

Poolsegur

GUÍA DE SALA

Textos

María Pía Timón Tiemblo

Consolación González
Casarrubios

Fotografías

Guillermo Gumiel

Diseño y maquetación

Vélera S.L.

Edición de textos

Marisa Barreno Rodríguez

Impresión

BOCM

Colabora

Ayuntamiento de Nuevo Baztán



© De esta edición: *Comunidad de Madrid*

© De los textos: *sus autoras*

© De las imágenes: *sus propietarios*

D.L.: M-8662-2023