

# EL VINO EN EL CAMINO DE SANTIAGO DURANTE LA EDAD MEDIA. APROXIMACIÓN HISTÓRICA Y CULTURAL

Francisco Singul

La viticultura es uno de los símbolos culturales más significativos de los pueblos mediterráneos<sup>1</sup>. Tras la caída del Imperio romano se mantuvo este cultivo en el Occidente medieval gracias al valor simbólico que el vino cobra en la Eucaristía, a su uso como alimento básico en la mesa de ricos y pobres, y a la diligente labor roturadora y colonizadora de los monasterios, que empleaban como mano de obra a unos siervos muy poco valorados moralmente al comienzo del medioevo, pero que progresivamente son apreciados a medida que su trabajo se hace indispensable para mantener en pie el edificio tripartito de la sociedad feudal<sup>2</sup>.

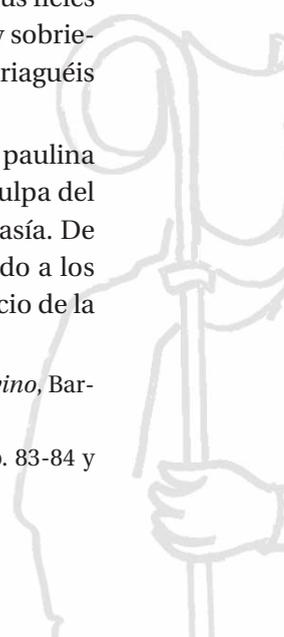
## Embriaguez, lujuria y prevención

El vino era un producto de fácil acceso para los peregrinos medievales. Su consumo moderado estaba tolerado e incluso bien visto por la Iglesia, aunque se censuraba con rigor la embriaguez, puesto que provocaba la ira, la lujuria, la gula y la pereza. Los peligros morales que acechan a quienes tomen vino en exceso, y que será el argumento de mayor peso para que la Iglesia medieval procure que sus fieles sean moderados en su consumo, se explicitan en las normas de prudencia y sobriedad que san Pablo exige a los cristianos en su *Carta a los Efesios*: “No os embriaguéis con el vino, pues en él está la lujuria, sino sed llenos del Espíritu” (Ef 5, 18).

En el siglo XII la Iglesia compostelana desarrolla la recomendación paulina señalando las virtudes del vino tomado con mesura, y destacando que la culpa del pecado de la lujuria no es del fruto de la vid, sino del que lo bebe en demasía. De nuevo el *Veneranda dies* nos ilumina con sus recomendaciones, exhortando a los fieles a procurar la sobriedad en la mesa, rebajando el vino con agua: “El vicio de la

<sup>1</sup> T. UNWIN, *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*, Barcelona, 2001, pp. 35-38

<sup>2</sup> J. LE GOFF, *Tiempo, trabajo y cultura en el Occidente medieval*, Madrid, 1983, pp. 83-84 y 124-137



embriaguez se refrena con la moderación del agua en la bebida, (...). Pues el vino con agua, bebiendo con moderación, hace al hombre sano, alegre, elocuente, sobrio, animoso y hablador. Por el contrario, el vino, bebiéndolo sin moderación, como dijimos, lo hace ebrio olvidadizo, iracundo, idiota, fatuo, loco, sensual, dormilón. (...). Del vino no sale la lujuria, mas del que bebe vino se engendra la pasión. Por tanto, no es la culpa del vino, sino del que lo bebe. El vino es cosa buena, y muy buena, como creada por Dios, pero por favorecer la sensualidad de los que beben sin discreción, a nadie es lícito embriagarse con él”<sup>3</sup>. Si bien es concluyente que por regla general, y por diversos motivos, no sólo morales y preventivos, también económicos e incluso terapéuticos, y por lo tanto relacionados con la higiene y la salud, en la Edad Media el vino se mezclaba con agua, hay que resaltar también que en el mismo período era frecuente que al agua utilizada por viajeros y peregrinos se le echase algo de vino con fines antisépticos<sup>4</sup>.

El agua de bebida que cargaban en sus desplazamientos tanto peregrinos como cazadores, comerciantes o viajeros, mezclada con un poco de vino podía durar más, evitando así la dependencia de buscar agua fresca en zonas de escasez de fuentes o manantiales. El peregrino que atravesaba el campo castellano-leonés, en el ardiente verano o en el frío invierno, encontraba a veces no pocas dificultades para reponer el agua de su calabaza, por lo que este procedimiento de mezclarla con algo de vino le aseguraba una mayor seguridad en su ruta. Existe además el peligro, expuesto con toda crudeza en el capítulo sexto del Libro V del “Calixtino”<sup>5</sup>, de los malos ríos del camino, portadores de aguas letales para hombres y cabalgaduras. El autor distingue entre los cauces de agua saludable –por fortuna la inmensa mayoría, desde el Ebro hasta el Sar– de los tenebrosos riachuelos navarros que, como el Salado, en las inmediaciones de Lorca, portan una carga hídrica mortífera; la villa de Los Arcos tampoco podía presumir de buenas aguas en su río, ni el pueblo navarro de Torres, bañado por un río malsano, ni tampoco la villa llamada Cuevas. Estos ríos de malas aguas incrementan la mala fama que el autor del Libro V parece que quiso darles a los navarros<sup>6</sup>, pero lo cierto es que este capítulo dedi-

<sup>3</sup> *Liber Sancti Iacobi, “Codex Calixtinus”*, trad. de A. Moralejo, C. Torres y J. Feo, ed. revisada por J. J. Moralejo y M. J. García Blanco, Santiago, 2004, pp. 203-204. Algunos comentarios valiosos, al respecto, en J. CAUCCI VON SAUCKEN, *El sermón Veneranda Dies del Liber Sancti Iacobi. Sentido y valor del peregrinaje compostelano*, Santiago, 2003, pp. 88-89.

<sup>4</sup> R. MÁRQUEZ DÍAZ, *Viticultura y cata de vinos tranquilos*, Madrid, 2009, p. 14

<sup>5</sup> *Liber Sancti Iacobi, “Codex Calixtinus”*, trad. de A. Moralejo... op. cit., 2004, pp. 543-546

<sup>6</sup> “En nuestro viaje a Santiago encontramos a dos navarros sentados a su orilla que estaban afilando sus navajas, con las que solías desollar las caballerías de los peregrinos que bebían aquella agua y morían. Y a nuestras preguntas contestaron, mintiendo, que era buena para beber. Por lo cual abrevamos en ella a nuestros caballos y en seguida murieron dos de ellos, que inmediatamente aquellos desollaron”: *Liber Sancti Iacobi, “Codex Calixtinus”*, trad. de A. Moralejo... op. cit., 2004, p. 543

cado a los buenos y malos ríos del camino de Santiago, escrito según su autor para prevención de los peregrinos, serviría para que se tomaran más precauciones con el agua de beber, lo que probablemente redundaría en un mayor consumo de vino en tierras navarras.

## Camino de ascesis y perfección

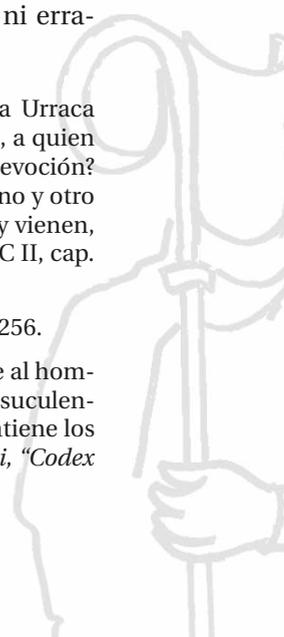
En principio no parece compatible la moderada alegría que proporciona un consumo racional del vino, con el rigor ascético al que se enfrentaban los peregrinos medievales, al menos en los siglos XII y XIII. Y es que la nueva espiritualidad cristiana derivada de la Reforma gregoriana, impulsada por la infraestructura monástica cluniaciense en el camino de Santiago, favoreció una vivencia de la peregrinación jacobea reforzada en sus aspectos ascéticos y penitenciales. Esta vía de ascesis, de renuncia a los mundanos placeres, de oración y de amor a los santos, muestra sus facetas cuantitativas y cualitativas en dos textos compostelanos del siglo XII, más concretamente de la época de Diego Gelmírez (obispo entre 1100-1120 y arzobispo entre 1120-1140). Si la *Historia Compostelana* (Libro II, cap. 50) nos ofrece una visión multitudinaria del camino Francés<sup>7</sup>, la dimensión espiritual se ofrece en el sermón *Veneranda dies* del Libro I del “Calixtino”, en el que los teólogos compostelanos del siglo XII destacan como objetivos primordiales de la peregrinación a Santiago lograr la conversión y rectificación de cada individuo<sup>8</sup>. Por su vocación moralizante, este texto visualizaba la ruta como un camino angosto y de privaciones, en el que la mortificación del cuerpo estaba llamada a refrenar los impulsos de la gula y de la lujuria<sup>9</sup>.

Lo cierto es que esta mejora privada, espiritual, de cada peregrino redundaba en una mejora colectiva, de suerte que el cuerpo social se beneficiaba de la experiencia íntima que cada fiel hallaba en el camino de Santiago. En su discurrir por tierras lejanas, no se podían confundir a los peregrinos con vagabundos ni erra-

<sup>7</sup> Unos embajadores musulmanes enviados a Galicia a parlamentar con la reina Urraca siguen el camino de Santiago acompañados por un guía cristiano llamado Pedro, a quien preguntan “Quién es éste a quien la multitud de los cristianos acude con tanta devoción? ¿Quién es éste tan grande y tan importante a quien innumerables cristianos de uno y otro lado de los Pirineos se dirigen para orar? Tanta es la multitud de los que van a él y vienen, que apenas nos dejan libre el camino para occidente”: *Historia Compostelana* (HC II, cap. 50), trad. de E. Falque Rey, Madrid, 1994, p. 383

<sup>8</sup> M. DÍAZ Y DÍAZ, “La espiritualidad de la peregrinación...”, op. cit., 1997, pp. 254-256.

<sup>9</sup> “El camino de peregrinación es estrecho. Pues es estrecho el camino que conduce al hombre a la vida: en cambio es espacioso el que conduce a la muerte. (...) Aleja de los succulentos manjares, hace desaparecer la voraz obesidad, refrenda la voluptuosidad, contiene los apetitos de la carne que luchan contra la fortaleza del alma: *Liber Sancti Iacobi*, “*Codex Calixtinus*”, trad. de A. Moralejo... op. cit., 2004, p. 195



bundos, marginados que erosionaban con su actitud la estabilidad tan querida por la sociedad medieval<sup>10</sup>. Eran personas que transitaban por un espacio sacro, custodiado por los monjes y pautado por un buen número de templos custodios de reliquias y de cuerpos santos<sup>11</sup>. A fines del siglo XII y durante el XIII se generaliza este concepto de peregrinación como medio de purificación, lograda a través de un proceso de expiación y voluntad de enmienda que lleve a una reconciliación del individuo con la Iglesia<sup>12</sup> y a un encuentro personal con Dios<sup>13</sup>.

## Ruta de vino y luz

Pese a este espíritu de mortificación, no se nos escapa que estos peregrinos penitentes tenían que recobrar fuerzas en mesones, hospitales y tabernas. Numerosas eran –y siguen siendo– las tierras vinateras atravesadas por el camino de Santiago, y por lo tanto no les faltaban ocasiones a los peregrinos para catar el producto de cada zona, tanto en Francia como en España. El autor del Libro V del “Calixtino” ofrece para el siglo XII una sucinta pero elocuente relación de las tierras vitivinícolas por las que transcurren los caminos de peregrinación; vinos célebres en la época y que en la actualidad continúan siendo internacionalmente conocidos y valorados, pues cita Burdeos, Gascuña, Navarra, Castilla y Tierra de Campos como los espacios naturales donde se desarrolla esta actividad productiva<sup>14</sup>.

La ruta jacobea atraviesa en el norte hispano generosas y muy célebres zonas vinícolas, ya desde Roncesvalles, pasando por Jaca, tierras de La Rioja, Burgos,

<sup>10</sup> Integrados en uno de los grupos tipológicos que definían la marginalidad medieval estaban los extranjeros, los vagabundos y todos aquellos individuos sin domicilio fijo, según J. LE GOFF, *Lo maravilloso y lo cotidiano en el Occidente medieval*, Barcelona, 1985, pp. 131-132. Los peregrinos jacobeos no formaban parte de este grupo social alejado de la ortodoxia; más bien todo lo contrario.

<sup>11</sup> F. SINGUL, “La sacralidad del espacio en el Camino de Santiago”, *La Corónica. A Journal of Medieval Spanish Language, Literature & Cultural Studies*, vol. 36. 2 (Spring 2008), pp. 273-294. En nuestros días el camino de Santiago sigue contando con importante infraestructura litúrgica, un gran número de templos donde el fiel puede participar en las celebraciones o recogerse a orar. A la dimensión cultural y de ocio que hoy en día presenta la ruta se une, para no pocos, la necesidad de expresar, a través de prácticas piadosas propias de la religiosidad popular, un íntimo deseo de regeneración y purificación; véase S. L. PÉREZ LÓPEZ, *Religiosidad Popular y Peregrinación Jacobea*, Santiago, 2004, pp. 86-87

<sup>12</sup> C. VOGEL, *En rémission des péchés: recherches sur les systèmes pénitentiels dans l'Eglise latine*, Norfolk, 1994, pp. 113-153

<sup>13</sup> M. SANTOS NOIA, “El camino en el pensamiento de Ramón Llull, Roberto Holkot y Martín Lutero”, *Compostellanum*, 36 (1991), pp. 363-369

<sup>14</sup> *Liber Sancti Iacobi*, “*Codex Calixtinus*”, trad. de A. Moralejo... op. cit., 2004, pp. 547-555

Sahagún y el Bierzo<sup>15</sup>. Más adelante se verá que en Navarra los peregrinos no contaban con buenos ríos para calmar la sed, lo que parece sugerir un elevado consumo de vino en estas tierras. Atendiendo al creciente paso de peregrinos, comerciantes, arrieros y artesanos por el Camino de Santiago trazado en el reino de Aragón-Navarra, Sancho Ramírez (1063-94) impulsó la repoblación<sup>16</sup>, mitigó las trabas fiscales para facilitarles el paso a estas gentes, incrementando así la actividad comercial en las ciudades de Jaca y Estella, por él fundadas en 1090<sup>17</sup>. En fechas tardías, a fines del siglo XV, hay datos sobre la limosna alimenticia que se conseguía en el hospital de Pamplona, existente ya en el siglo XII, donde los peregrinos podían recibir pan y vino<sup>18</sup>, los alimentos básicos para hacer el camino, que eran además, como ya se ha dicho, el fundamento de la alimentación medieval.

En cuanto a La Rioja, la historia de sus vinos en la Edad Media está íntimamente ligada a la labor de los monjes y al desarrollo del camino de Santiago. Los viñedos se hacen cada vez más abundantes entre los siglos X-XIII, en especial en el entorno de los monasterios de San Millán, Valvanera y San Martín de Albelda, y de algunas villas del camino, como Nájera. En el siglo XI los monjes extendieron el cultivo mediante un instrumento jurídico denominado contrato de plantación, a través del cual los campesinos podían hacerse con la propiedad que cultivaban, aunque la mayoría de los labradores riojanos de aquella época trabajaron las viñas de los monasterios a cambio de un pago en jornales o en especie, que naturalmente era en vino para consumo de la comunidad monástica que ostentaba la propiedad del terreno; así, por ejemplo, en la Carta de población de Longares (1063) el obispo de Nájera y el abad de San Martín de Albelda imponían a sus pobladores,

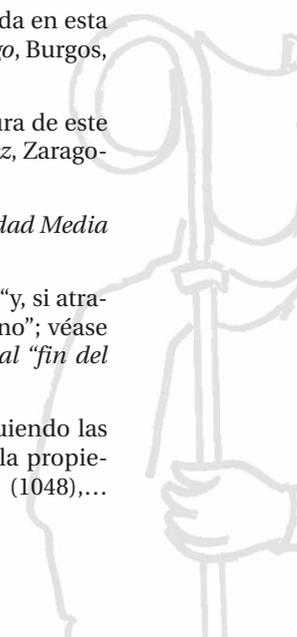
<sup>15</sup> P. ARRIBAS BRIONES, “El vino en la estrada santiagouesa”, *Actas del Congreso de Estudios Jacobeos*, Santiago, 1995, pp. 37-43. Este autor destaca la abundancia de vino en localidades como Sahagún, por sus vínculos con la célebre abadía benedictina integrada en esta villa medieval: P. ARRIBAS BRIONES, *Pícaros y picaresca en el camino de Santiago*, Burgos, 1993, pp. 103-108.

<sup>16</sup> Soberano de Aragón desde 1063 y rey de Navarra a partir de 1076; sobre la figura de este monarca y su afán repoblador véase D. J. BUESA CONDE, *El rey Sancho Ramírez*, Zaragoza, 1978, pp. 48-54

<sup>17</sup> J. M<sup>a</sup> LACARRA, “Desarrollo urbano de Jaca en la Edad Media”, *Estudios de la Edad Media de la Corona de Aragón*, IV, Zaragoza, 1951, pp. 139-155

<sup>18</sup> Esta información sobre Pamplona se encuentra en la guía de Hermann Kühnig: “y, si atravesas el puente, puedes hospedarte allí en un hospital en donde hay pan y vino”; véase K. HERBERS y R. PLÖTZ, *Caminaron a Santiago. Relatos de peregrinaciones al “fin del mundo”*, Santiago, 1999, p. 200

<sup>19</sup> Aunque la mayor parte de los viñedos riojanos del siglo XI se explotaban siguiendo las típicas pautas feudo-vasalláticas, algunos campesinos pudieron hacerse con la propiedad que trabajaban, como sucedió en las villas de Alesanco (1025), Cañas (1048),...



como servidumbre, dos días al año para arar, dos para cavar, dos más para entrar, dos para cortar y uno para vendimiar<sup>19</sup>.

Tras el asesinato en 1076 del monarca navarro Sancho Garcés IV, el territorio de su reino situado al sur del Ebro, es decir, lo que hoy conocemos como La Rioja, quedaba bajo dominio del soberano castellano-leonés Alfonso VI<sup>20</sup>. Por eso, cuando el *Liber Sancti Iacobi* comenta las bondades de los caldos castellanos, hay que tener en cuenta que buena parte de estos halagos los merecen los vinos de las aldeas riojanas en las que, ya desde la segunda mitad del siglo XI, muestran progresos en la ordenación de sus paisajes agrarios, reagrupando los espacios destinados a cereal, viñedo y bosque<sup>21</sup>. Unos vinos que se comercializaban en los mercados urbanos y en las ferias –la más antigua de La Rioja es la calceatense–, en una red de villas-mercado que fue creciendo a lo largo del Camino de Santiago: Nájera, Logroño, Santo Domingo de la Calzada<sup>22</sup>, dotadas de un instrumento tan útil para el incentivo de la actividad comercial, el incremento del consumo y el paso y compraventa de mercancías –el vino era uno de estos productos– como el Fuero de Logroño, otorgado a esta ciudad por Alfonso VI en 1095 y ampliamente difundido en los siglos XII y XIII en tierras riojanas, navarras y castellanas<sup>23</sup>.

Tras la muerte de Alfonso VI en 1109, la Corona siguió manteniendo su relación con el espíritu de acogida en los siglos siguientes, probando el valor estratégico del camino de peregrinación y los valores cristianos que inspiraban a los soberanos. En 1142 el rey Alfonso VII (1126-57) hizo donación a san Juan de Ortega de una heredad que lindaba con el camino de Santiago, para servir a los peregrinos fundando un monasterio y un hospital en los Montes de Oca; por su parte, hacia 1187 el

---

... Nájera y Tricio (1049); véase L. BUJANDA FERNÁNDEZ DE PIÉROLA, *El vino a través de la Historia*, Moreda de Álava, 2008, p. 140

<sup>20</sup> El reino de Pamplona como identidad independiente desaparece, se incorporan las tierras de la orilla izquierda del río Ebro al reino de Aragón, ahora reino navarro-aragonés, y las de la orilla derecha del Ebro a la Corona castellano-leonesa; véanse J. M. RAMOS LOCERTALES, *El reino de Aragón bajo la dinastía pamplonesa*, Salamanca, 1961, pp. 72-73; J. CARRASCO, “Los inicios de la vida urbana en el Reino de Pamplona bajo la Unión Dinástica con Aragón (1076-1134)”, en F. J. GARCÍA TURZA e I. MARTÍNEZ NAVAS (coord.), *Actas de la Reunión Científica “El Fuero de Logroño y su época”*, Logroño, 1996, pp. 149-151

<sup>21</sup> J. A. GARCÍA DE CORTÁZAR, “La organización social del espacio riojano en vísperas de la concesión del Fuero de Logroño”, en F. J. GARCÍA TURZA e I. MARTÍNEZ NAVAS (coord.), *“El Fuero de Logroño y su época”*, op. cit., 1996, p. 198

<sup>22</sup> J. I. RUIZ DE LA PEÑA SOLAR, “La formación de la red urbana en el tramo riojano del Camino de Santiago y las colonizaciones francas (siglos XI-XIII)”, en F. J. GARCÍA TURZA e I. MARTÍNEZ NAVAS (coord.), *“El Fuero de Logroño y su época”*, op. cit., 1996, pp. 211-230

<sup>23</sup> C. GONZÁLEZ MÍNGUEZ, “Privilegios mercantiles del Fuero de Logroño: el portazgo”, en F. J. GARCÍA TURZA e I. MARTÍNEZ NAVAS (coord.), *“El Fuero de Logroño y su época”*, op. cit., 1996, pp. 307-321

monarca castellano Alfonso VIII (1158-1214) mandó edificar y dotar, en las inmediaciones de la ciudad de Burgos, el Gran Hospital del Rey, el mayor y mejor dotado de los hospitales de la ruta jacobea en la España medieval<sup>24</sup>. La labor asistencial de esta institución era tan relevante, tanto a nivel sanitario como espiritual<sup>25</sup>, que en el siglo XIII ya era considerado, en la *Crónica General* de Alfonso X, como una obra excelente, por la cual el rey que lo había mandado edificar merecía “ser coronado por Dios”<sup>26</sup>. El Hospital del Rey contaba con una botica bien surtida de ungüentos, aceites, drogas y especias con los que hacer preparados para aplicárselos a los enfermos, según las disposiciones de médicos y enfermeros; en cuanto al cuidado del espíritu, el peregrino podía participar de los oficios religiosos, rezaban por el alma de los fundadores, además oían misa antes de partir.

No obstante estas labores sanitarias y espirituales, los peregrinos sentían gran aprecio por la alimentación que podían obtener en los hospitales de la ruta; era más importante el condumio que el fuego y el lecho brindado por la red asistencial, especialmente a partir del siglo XIII, época en la que cada centro tenía sus raciones reglamentadas para salvaguardar la equidad, evitar abusos por parte de los administradores y mantener la dignidad y el buen recuerdo de los fundadores. La guía de Hermann Künig von Vach (1495), un texto que seguiremos citando, tan parco y que no parece estar sobrado de nada, informaba de la hartanza de comer y de beber que el peregrino podía gozar en el Gran Hospital del Rey<sup>27</sup>. De esta época de finales del siglo XV se conoce con detalle la ración que este hospital burgalés ofrecía a cada peregrino: si llegaba por la mañana el romero tenía derecho al almuerzo y si llamaba a la puerta por la noche le daban cena y cama; la ración consistía en dos panes, potaje de legumbres u hortalizas, un trozo de carne de ovino, o algo de pescado en días de abstinencia, y dos vasos de vino de medio azumbre (un litro)<sup>28</sup>.

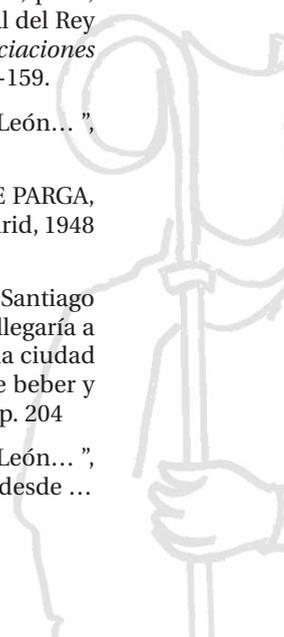
<sup>24</sup> L. MARTÍNEZ GARCÍA, “La asistencia hospitalaria a los peregrinos en Castilla y León durante la Edad Media”, en R. PASTOR (dir.), *Vida y peregrinación*, Madrid, 1993, p. 62; Idem, “Comer y beber en el Camino de Santiago. La alimentación en el Hospital del Rey de Burgos a finales de la Edad Media”, *Actas del IV Congreso Internacional de Asociaciones Jacobeas. Carrión de los Condes (Palencia), 19-22/IX/1996*, Burgos, 1997, pp. 153-159.

<sup>25</sup> L. MARTÍNEZ GARCÍA, “La asistencia hospitalaria a los peregrinos en Castilla y León...”, op. cit., 1993, pp. 68-69.

<sup>26</sup> J. URÍA, “La hospitalidad con los peregrinos y el hospedaje”, en L. VÁZQUEZ DE PARGA, J. M<sup>a</sup>. LACARRA y J. URÍA, *Las Peregrinaciones a Santiago de Compostela*, t. I, Madrid, 1948 (reed. Pamplona, 1993), p. 300

<sup>27</sup> Se trata de una guía práctica para peregrinos que deseen hacer el camino de Santiago desde Alemania. El texto se publicó por primera vez en Estrasburgo, en 1495, y llegaría a reeditarse varias veces a lo largo del siglo XVI. De Burgos dice lo siguiente: “En la ciudad hay 32 hospitales. El hospital real supera a todos los demás, allí se harta uno de beber y comer”; véase K. HERBERS y R. PLÖTZ, *Caminaron a Santiago...*, op. cit., 1999, p. 204

<sup>28</sup> L. MARTÍNEZ GARCÍA, “La asistencia hospitalaria a los peregrinos en Castilla y León...”, op. cit., 1993, p. 67. Las medidas de vino eran muy variadas en época medieval, desde ...



La documentación del siglo XII relativa a la alimentación en la red de hospitales palentinos del camino Francés no es muy abundante, pero hay casos en el siglo XIII como el de una escritura de donación, por parte de dos matrimonios, don García Martínez y doña María Roiz, don Alfonso Martínez y doña Alda, a un hospital de la Orden de Santiago cercano a Carrión de los Condes, en la que se indica que todo aquel que se acogía a su beneficencia debían tener de alimento pan, carne, queso, manteca y vino, pues el vino era tan corriente en los hospitales de Castilla como la sidra en los de Asturias<sup>29</sup>. Hermann Künig a fines del siglo XV, al escribir sobre los hospitales palentinos que convienen a los peregrinos, informa que en Carrión de los Condes, cerca de un puente, hay dos conventos donde dan vino y pan<sup>30</sup>.

Hay sobradas referencias a la riqueza vinatera de las tierras que pertenecían al dominio de los monjes cluniacienses de Sahagún<sup>31</sup>, piedra angular de la hospitalidad monástica en esa parte del camino, desde que el rey Ramiro II de León le hizo donación al monasterio, el 7 de abril de 945, de una iglesia para hospicio de peregrinos<sup>32</sup>; y no es menor la fama literaria de la cuba de Sahagún<sup>33</sup>, en la cual tenían cabida mil cántaras de vino y que, andando el tiempo, sirvió para guardar el grano, pues parecía costoso su mantenimiento como receptáculo de los tintos generados en el coto del monasterio. La villa que creció en torno a esta importante casa monástica leonesa gozó desde 1093 de mercado, trasladado desde Grajal por orden de Alfonso VI para satisfacer la demanda de los monjes y de la creciente población arremolinada alrededor del cenobio que custodiaba los restos de los santos Facundo y Primitivo. Durante el siglo XIII las concesiones reales al monasterio de Sahagún fueron más frecuentes, se sentaron las bases del comercio a larga distancia, el soberano renun-

---

...la bota catalana y su homóloga la pipa “de cargazón” (unos 500 litros), aunque la azumbre toledana era la unidad oficial, según E. FERREIRA PRIEGUE *Galicia en el comercio marítimo medieval*, A Coruña, 1988, p. 195

<sup>29</sup> J. URÍA, “La hospitalidad con los peregrinos...”, op. cit., pp. 331-332

<sup>30</sup> Uno de los dos podría ser el monasterio de San Zoilo, según K. HERBERS y R. PLÖTZ, *Caminaron a Santiago...*, op. cit., 1999, p. 205, nota 169

<sup>31</sup> Monasterio de los santos Facundo y Primitivo, después dedicado a san Benito. En la época que se produce la implantación de la Reforma gregoriana en Tierra de Campos, proceso reformista acelerado tras la celebración del Concilio de Burgos de 1080, Alfonso VI dona a Cluny los monasterios leoneses de San Isidro de Dueñas (1073), Santiago de Astudillo (1077) y San Juan de Hérmedes de Cerrato (1077) y nombra como abad del monasterio de Sahagún al monje cluniaciense Bernardo, quien en 1086 llegará a ocupar la Mitra toledana tras la conquista de la ciudad en 1085; sobre tan importante personaje véase J. F. RIVERA RECIO, *El arzobispo de Toledo don Bernardo de Cluny (1086-1124)*, Roma, 1962

<sup>32</sup> J. R. CORPAS MAULEÓN, *La enfermedad y el arte de curar en el Camino de Santiago entre los siglos X y XVI*, Santiago, 1994, p. 29

<sup>33</sup> P. ARRIBAS BRIONES, *Pícaros y picaresca...*, op. cit., pp. 105-106

ciaba al beneficio de los portazgos a favor de los monjes y les otorgaba nuevas ventajas económicas, como el privilegio de vender sus mercancías mientras los demás vendedores esperaban su turno, y el monopolio de la venta del vino<sup>34</sup>.

Además de cuidar del comercio y de potenciar el poder de la Corona en el mundo urbano, el rey Alfonso X El Sabio, a través del Fuero Real o Fuero Castellano, concedido en 1255 a Sahagún y Aguilar de Campoo –y posteriormente a Santo Domingo de la Calzada-, se ocupa de la calidad de los vinos, de suerte que se advertía a los vinateros que “Nin sea osado de mezclar dos vinos en uno para vender, nimetan en ello cal, ni sal, ni otra cosa ninguna que dado no sea a los hombres y aquel que lo ficiese, peche sesenta sueldos e pierda el vino; e haya la meytad el rey e la meytad los fieles”<sup>35</sup>. A fines del siglo XV los peregrinos, según recomienda la guía de Hermann Künig, podían obtener pan y vino en Sahagún, localidad que al parecer de este peregrino alemán no disponía de buena agua para beber<sup>36</sup>.

La ciudad de León contaba, por lo menos desde principios del siglo XI, con vinateros, panaderos y carniceros sujetos a determinadas cargas fiscales y prestaciones en beneficio del soberano<sup>37</sup>. Así está documentado en el Fuero de León (1020), ciudad en la que los vinateros abundaban en la segunda mitad del siglo XII<sup>38</sup>. Una de las principales instituciones de acogida en la capital leonesa durante los siglos XII y XIII era, cómo no, San Isidoro, cuya comunidad disponía de pan, carne de vaca, cerdo o corral y vino para su manutención, y para la de aquellos que llamasen a su puerta<sup>39</sup>. A los peregrinos también se les daba vino en el hospital de

<sup>34</sup> R. PASTOR, “A lo largo del camino. Trabajo y economía. Ciudad y campo”, en *Vida y peregrinación*, op. cit., 1993, p. 50

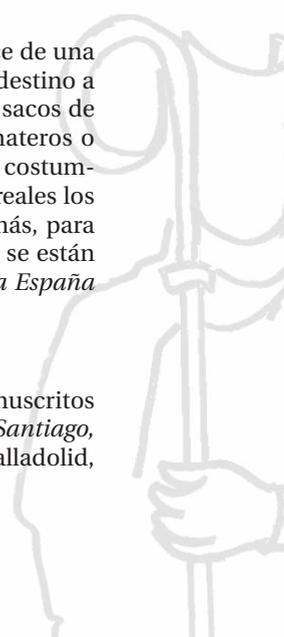
<sup>35</sup> L. BUJANDA FERNÁNDEZ DE PIÉROLA, *El vino a través de la Historia*, op. cit., 2008, p. 125

<sup>36</sup> De Sahagún, en efecto, Künig afirma que “tiene cuatro hospitales. Al otro lado del puente todos pueden recoger pan y vino en un hospital al que debes ir”; véase K. HERBERS y R. PLÖTZ, *Caminaron a Santiago...*, op. cit., 1999, p. 205

<sup>37</sup> Vale la pena leer la documentada evocación que Claudio Sánchez Albornoz hace de una entrada en el León del siglo X de una recua de asnos que transportan uvas con destino a los lagares del rey: “Los pollinos, guiados por sus dueños, vienen gargados con sacos de centeno, cebada, trigo y mijo y con canastos de uvas. Son los asnos de los vinateros o arrieros leoneses que prestan uno de los dos servicios anuales a que los obliga la costumbre. El *merinus regis* (merino del rey) los utiliza para transportar a los *cellarios* reales los frutos de las tierras que labran los siervos del monarca (...). Los emplea, además, para conducir al lagar del palacio las uvas de las viñas del rey, fronteras a León, que se están vendimiando en estos días”; véase C. SÁNCHEZ ALBORNOZ, *Una ciudad de la España cristiana hace mil años*, Madrid, 1988 (duodécima edición), pp. 114-115

<sup>38</sup> R. PASTOR, “A lo largo del camino. Trabajo y economía...”, op. cit., 1993, p. 46

<sup>39</sup> A. SUÁREZ GONZÁLEZ, “La hospitalidad en San Isidoro de León según los manuscritos de su archivo (siglos XII-XIII)”, en H. SANTIAGO-OTERO (coord.), *El Camino de Santiago, la hospitalidad monástica y las peregrinaciones (León, 3-8 de julio de 1989)*, Valladolid, 1992, p. 61



San Marcelo, en una ración que también contenía pan de trigo, verduras, legumbres, manteca y aceite; así lo ordenaban en 1305 el obispo leonés don Gonzalo y el Cabildo catedralicio<sup>40</sup>.

Después de Astorga el peregrino medieval se encontraba con una tierra vitivinícola de larga tradición. Algunas bodegas del Bierzo abastecían, por lo menos desde los siglos XII y XIII, a la Iglesia de Santiago –tenía propiedades en la comarca desde el siglo XI- y a los monjes de Samos y Penamaior, y seguramente también a la comunidad de O Cebreiro. La fama de los vinos bercianos venía de antiguo, pues ya eran conocidos en época altomedieval, por eso no extraña que Diego Gelmírez promoviese a principios del siglo XII la restauración del burgo de Cacabelos<sup>41</sup>, núcleo productor y distribuidor de buenos caldos, bien conocido por sus lagares y bodegas<sup>42</sup>, y por su situación privilegiada en el Bierzo Bajo, tierra fecunda en la que la superficie de viñedo alcanzó cotas muy importantes desde mediados del siglo XII<sup>43</sup>, extendiéndose por todo el territorio gracias a la labor de monjes y campesinos, pues los monasterios se preocuparon por el rendimiento de sus tierras, impulsando en sus dominios señoriales nuevas plantaciones de vid en áreas que habían sido de cereal, y tutelando las labores que los labradores-vasallos habrían de realizar para una mayor productividad de los viñedos<sup>44</sup>. En el siglo XV las tierras del Bierzo Bajo, atravesadas por el camino de Santiago, contaban con amplias superficies cultivadas, siendo pródigas las bodegas de las villas de Ponferrada, Cacabelos y Villafranca. A fines de esa centuria Hermann König informaba en su guía del camino de la bondad natural de los bercianos, de las gentes de Ponferrada y de los pueblos de la comarca, pues a los peregrinos les daban de buen grado vino y pan; pero, ¡cuidado con abusar de esos caldos! La moderación era aconsejable en las bodegas y tabernas de Villafranca.

---

<sup>40</sup> J. URÍA, “La hospitalidad con los peregrinos...”, op. cit., p. 333

<sup>41</sup> Desde mediados del siglo XI hasta principios del XIII los reyes donaron a la Iglesia de Santiago varias localidades del camino Francés, como la Tierra de Valcarce y las villas de Cacabelos (1040), Trabadelo (1103), Villagroy (1209), Parada, Souto, etc. La restauración de Cacabelos por Gelmírez está documentada en *Historia Compostelana* (HC I, cap. 30 y HC III, cap. 4), op. cit., 1994, pp. 127 y 498

<sup>42</sup> La extensión de los viñedos en el Bierzo dio lugar a una lógica multiplicación de lagares y bodegas, sobre todo en Cacabelos; en la baja Edad Media se procedía a la venta de vino en los portales de estas bodegas; véase el caso paradigmático de la explotación de los viñedos en el dominio monástico de San Andrés de Espinareda en M<sup>a</sup>. C. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *Economía y poder en el Bierzo del siglo XV. San Andrés de Espinareda*, Santiago, 1992, pp. 96-98

<sup>43</sup> M. DURANY CASTRILLO, *La región del Bierzo en los siglos centrales de la Edad Media. 1070-1250*, Santiago, 1989, p. 135

<sup>44</sup> M<sup>a</sup>. C. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *Economía y poder en el Bierzo del siglo XV...*, op. cit., 1992, pp. 45 y 114-115

De hecho, Künig recomendaba a quienes llevasen su guía: “allí ten sentido al beber vino, porque a algunos le abraza el corazón”<sup>45</sup>.

Pese a tal abundancia vinatera en el camino, los abusos cometidos por los posaderos con los peregrinos, que afectan singularmente al servicio en albergues, tabernas y mesones, en no pocas ocasiones ponían difícil una grata ingesta para aquellos que caminaban a Santiago<sup>46</sup>. El sermón *Veneranda dies* abunda en estos comentarios críticos con taberneros y posaderos de la ruta jacobea<sup>47</sup>: los mesoneros daban a probar vino bueno y después vendían el malo, utilizaban medidas falsas y al extraer vino del tonel solían echar agua en el jarro para aumentar la cantidad –práctica habitual, como se verá más adelante, para moderar el poder efusivo del caldo o incluso como medida antiséptica-, e incluso había malos posaderos que emborrachaban al peregrino para después robarle durante el sueño plácido. Y en la ciudad de Santiago, advierte el sermón, los posaderos solían derramar el agua potable, que no abundaba, para que los peregrinos tuviesen que saciar su sed con vino y vaciar así sus desnutridas bolsas. Parece evidente que estamos ante un ejemplo claro de la aversión medieval hacia los albergueros, propietarios de casas que tenían con frecuencia mala fama, donde la lujuria campaba a sus anchas, y cuyo oficio era casi tan denostado como el de los taberneros, en cuyos voluptuosos ámbitos las gentes se daban al vino, el juego y el baile<sup>48</sup>.

Además del robo o la extorsión, el peregrino podía toparse con los peligros carnales en las tabernas de villas y ciudades, pues si el vino tomado en exceso está asociado a este vicio –los moralistas e incluso la literatura del siglo XIV, como el *Libro de Buen Amor*, así lo recuerdan<sup>49</sup>-, mujeres en su mayoría eran las encargadas de atender bodegas y tabernas de los municipios bajomedievales; unos locales muy frecuen-

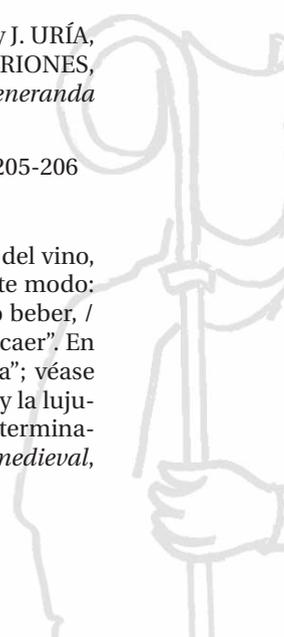
<sup>45</sup> K. HERBERS y R. PLÖTZ, *Caminaron a Santiago...*, op. cit., 1999, p. 207

<sup>46</sup> Estos aspectos han sido destacados por L. VÁZQUEZ DE PARGA, J. M. LACARRA y J. URÍA, *Las Peregrinaciones a Santiago...*, op. cit., t. I, 1948, pp. 144-145; P. ARRIBAS BRIONES, *Pícaros y picaresca...*, op. cit., pp. 92-94; J. CAUCCI VON SAUCKEN, *El sermón Veneranda Dies del Liber Sancti Iacobi...*, op. cit., 2003, p. 82

<sup>47</sup> *Liber Sancti Iacobi*, “*Codex Calixtinus*”, trad. de A. Moralejo... op. cit., 2004, pp. 205-206

<sup>48</sup> J. LE GOFF, *Tiempo, trabajo y cultura...*, op. cit., 1983, p. 90

<sup>49</sup> A pesar de que casi todos los poetas y prosistas medievales elogian las virtudes del vino, como origen de la alegría y la camaradería, el Arcipreste de Hita moraliza de este modo: “Buenas costumbres debes en ti siempre tener. / Procura, sobre todo, poco vino beber, / pues el vino hizo a Lot con sus hijas yacer, / y en la saña de Dios y en vergüenza caer”. En síntesis, Juan Ruiz sentencia que “donde hay mucho vino toda cosa es perdida”; véase *Libro de Buen Amor*, vs. 544 y ss. La relación establecida entre el exceso de vino y la lujuria, e incluso el homicidio, se da en otras piezas de la literatura medieval y en determinados moralistas, como destaca F. DÍAZ-PLAJA, *La vida cotidiana en la España medieval*, Madrid, 1995, pp. 95-96



tados por el trabajador que vivía o que acudía a la ciudad, donde los artesanos y los trabajadores urbanos descansaban a la hora de comer, pues eran una segunda casa para ellos, y donde se bebía y jugaba, y que en no pocas ocasiones funcionaban como espacios populares para el desenfreno, y no sólo alcohólico<sup>50</sup>. En *Las Partidas* de Alfonso X El Sabio a las taberneras se las identificaba como mujeres de vil condición<sup>51</sup>, sospechosas de pecar contra la moral en unos antros de escasa virtud. Así pues, aunque la taberna era un negocio que estaba muy presente en la vida del municipio, el oficio de bodegaera o tabernera no estaba muy bien visto, por sus orientaciones marginales e inmorales<sup>52</sup>. En estos lugares de muy discreta virtud, y en los mesones, posadas, albergues y otros hospedajes de la ruta, los peregrinos corrían serio peligro de robo –el hurto de sus pertenencias al amparo de la noche y el cansancio o el sueño de sus dueños-, a pesar de los estatutos, fueros y ordenanzas que a partir del siglo XII protegían a los romeros de Santiago en ciudades como Estella, Burgos u Oviedo<sup>53</sup>. ¡Preciso era beber con moderación y dormir con un ojo abierto!

### Galicia. *Peregrini Sancti Iacobi*

En cuanto a Galicia, la Galicia jacobea, las tierras atravesadas por el Camino Francés, según el autor del Libro V del “Código Calixtino” no había motivos para el optimismo, si lo que el peregrino quería beber era un poco de vino, fuese blanco o tinto. Y no es que Aymeric Picaud, o quién quiera que fuese el autor de la célebre guía, sienta animadversión por lo galaico, todo lo contrario, pues en el capítulo noveno del quinto Libro del *Codex* destaca la calidad de los vinos que entraban en la Compostela del siglo XII –como se verá más adelante-; más bien parece una información sincera y fiable cuando admite en el capítulo séptimo que las tierras galaicas cruzadas por el camino de Santiago son pobres en vino pero ricas en sidra<sup>54</sup>. Si hacemos caso de esta fuente histórica, en un principio podría parecer

<sup>50</sup> A. COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ, “La vida cotidiana en el ámbito de las relaciones laborales artesanales”, *Vida cotidiana en la España medieval. Actas del VI Curso de Cultura Medieval (Aguilar de Campoo, Palencia, 1994)*, Aguilar de Campoo y Madrid, 1998, pp. 28-29

<sup>51</sup> *Partida* IV, título XIV, ley 3

<sup>52</sup> M. NÚÑEZ RODRÍGUEZ, *Casa, calle, convento. Iconografía de la mujer bajomedieval*, Santiago, 1997, pp. 215-216

<sup>53</sup> El *Fuero de Estella* (1164) indica lo que el peregrino víctima de robo debe hacer; los estatutos de Burgos recogidos en el libro de los *Fueros de Castilla* (siglos XII-XIV) presentan una casuística precisa sobre los casos de robo; por otra parte, las *Ordenanzas de Oviedo* (1274) se preocupaban de que el posadero o alberguero cerrase con candados las puertas y le preguntase al peregrino o viajero, antes de la partida, si echaba algo en falta; véase P. PASCUAL, “La vida cotidiana del peregrino medieval”, *Vida cotidiana en la España medieval...*, op. cit., 1998, pp. 203-206

que el modelo alimentario gallego de la época –por lo menos en tierras de Lugo– sería más germánico que mediterráneo. Un modelo en el que prima la economía propia del bosque, con abundancia de ganado, caballerías, frutales, sidra y pan de centeno, y por el contrario faltan los productos mediterráneos más típicos, el aceite, el vino y el trigo, estos últimos totalmente vinculados simbólicamente e ideológicamente con la fe cristiana.

No obstante este mayor peso de la cultura del bosque, hay también en la Galicia del siglo XII aspectos propios de la cultura mediterránea, como la pesca –“grandísimos y pequeños pescados de mar”, cita la guía del “Calixtino”–, por lo que el modelo alimentario del interior galaico gozaría en la Edad Media de esa mezcla entre lo germánico y lo mediterráneo que observa Massimo Montanari en la mayor parte de Europa desde la alta Edad Media<sup>55</sup>. Desde luego no faltaba pescado en los mercados de la costa ni en los de Santiago de Compostela, pues a la ciudad del apóstol llegaban el pulpo, las langostas, los salmones y toda suerte de pescados y mariscos<sup>56</sup>, mientras que la costa, las Rías Baixas atacadas por los depredadores sarracenos que navegaban hasta Galicia para destruir cosechas, quemar iglesias y hacerse con un buen botín, como narra la *Historia Compostelana*, poseía viñas en cierta abundancia, que también sufrían los ataques piráticos de las naves islámicas combatidas entre 1115-1120 por Gelmírez con los primeros barcos de guerra de la Historia medieval gallega<sup>57</sup>. Vemos, pues, que antes de la llegada del Císter a Galicia y de la construcción de Armenteira, los pobladores del valle de O Salnés y de la península de O Morrazo cultivaban unas viñas muy queridas en Santiago, como se desprende de la cita de la *Compostelana*.

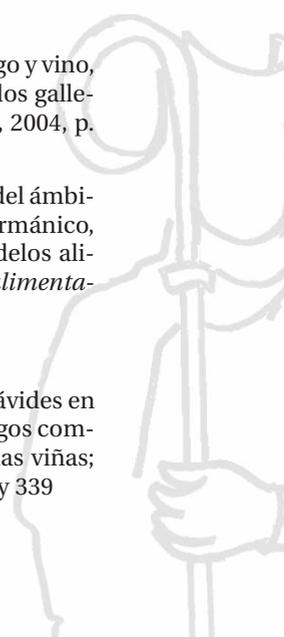
No obstante, la imagen de una Galicia jacobea –la del camino Francés– carente de los beneficios del vino, transmitida por el *Liber Sancti Iacobi*, parece que cobró fortuna, pues aparece contrastada en los años medios del siglo XII, o al menos entre 1154

<sup>54</sup> El dato completo es que Galicia, según el autor del Libro V, “Escasea en pan de trigo y vino, abunda en pan de centeno y sidra”. Puede leerse todo lo referido a “la tierra de los gallegos” en el *Liber Sancti Iacobi*, “*Codex Calixtinus*”, trad. de A. Moralejo... op. cit., 2004, p. 556

<sup>55</sup> Esta síntesis entre la cultura de campos, romana, y la cultura del bosque, propia del ámbito céltico-germánico, dará lugar al modelo alimentario romano-cristiano-germánico, según M. MONTANARI, “El papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios de la Edad Media”, en R. A. KARLEZI, F. X. MEDINA y R. ALONSO, *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, Barcelona, 1996, pp. 74-75

<sup>56</sup> *Historia Compostelana* (HC III, cap. 33), op. cit., 1994, pp. 546-547

<sup>57</sup> Entre las maldades perpetradas a principios del siglo XII por los invasores almorávides en O Morrazo, O Salnés, Postmarcos, Bergantiños y otras zonas de costa, los canónigos compostelanos redactores de la Gesta gelmiriana destacan que también cortaban las viñas; véase *Historia Compostelana* (HC I, cap. 103 y II, cap. 21), op. cit., 1994, pp. 246 y 339



y 1161, por fuentes islámicas solventes. La primeras noticias en este sentido parten del geógrafo andalusí Al-Zuhrí, autor de una obra geográfica muy documentada en los capítulos referidos a la España musulmana, pero que se completa con referencias al norte cristiano, incluyendo una descripción geográfica y etnográfica del país galai-co, que cobró gran difusión entre viajeros y mercaderes, y en la que se indica que, aunque el vino era abundante entre Constantinopla y Barcelona, en *Galísiya* escaseaban los cereales, no había viñedos, aunque sí leguminosas, frutas y leche<sup>58</sup>.

No es esta una opinión aislada, pues con el tiempo se extendió entre los geógrafos musulmanes de los siglos XII-XIV la idea de que los gallegos sólo bebían sidra, y un tipo de cerveza preparada con harina. Esta información aparece en la geografía universal preparada en 1331 por el sirio Abu l-Fida', cuyas fuentes para la Península Ibérica eran las obras del granadino Sa' id al-Magribí, autor de la segunda mitad del siglo XIII, y del célebre geógrafo ceutí del siglo XII Al-Idrisi, quien era buen conocedor de Galicia gracias a las fuentes árabes y latinas que manejaba, y a la información oral de viajeros y peregrinos<sup>59</sup>. Parece, pues, que en uno de los períodos áureos de las peregrinaciones jacobeanas, el siglo XII, la Galicia del camino Francés escaseaba en vino y suplía esta carencia con sidra y un peculiar tipo de cerveza.

Quizá la carencia de vino en los primeros tramos lucenses del camino, un territorio de montaña en el que las condiciones climáticas y la altura no favorecían el cultivo de la vid, fuese la razón principal para la popularización de estas noticias. El principal medio de vida de las gentes de la montaña lucense en época medieval –también en tiempos posteriores– era la agricultura, la ganadería y la explotación forestal. Los cereales más cultivados eran la cebada y el centeno, en menor medida el trigo y la avena; esto es lo que sucede, por ejemplo, en el dominio monástico de Penamaior (Becerreá)<sup>60</sup>, cuyas tierras se extendían por áreas de Baleira, valles de Neira de Rei y Neira de Xusá (Baralla), Becerreá y A Terra Chá<sup>61</sup>; los cistercienses de Penamaior obtenían el vino para el consumo y para la celebración litúrgica del valle del Sil y del pródigo Bierzo leonés, de hecho, en 1262 recibieron como donación un viñedo en Millaradello, lugar próximo a Villafranca<sup>62</sup>.

<sup>58</sup> A. M. CARBALLEIRA DEBASA, *Galicia y los gallegos en las fuentes árabes medievales. Cuadernos de Estudios Gallegos*, Anexo XXXVI, Madrid, 2007, pp. 39 y 88

<sup>59</sup> A. M. CARBALLEIRA DEBASA, *Galicia y los gallegos en las fuentes árabes medievales...*, op. cit., 2007, pp. 39-40, 43, 45 y 105

<sup>60</sup> J. I. DE VIANA Y VIEITES, "La agricultura en el dominio del monasterio de Penamaior a través de los contratos de explotación", *IX Centenario de la Fundación del Císter; II Congreso Internacional sobre el Císter en Galicia y Portugal*, vol. I, Ourense, 1998, pp. 321-339

<sup>61</sup> M<sup>a</sup>. T. GONZÁLEZ BALASCH y N. RIELO CARBALLO, "Mosteiro de Santa María de Penamaior", *Gran Enciclopedia Galega Silverio Cañada*, t. 35, Lugo, 2003, p. 166

<sup>62</sup> J. I. DE VIANA Y VIEITES, "La agricultura en el dominio del monasterio de Penamaior...", op. cit., 1998, p. 336

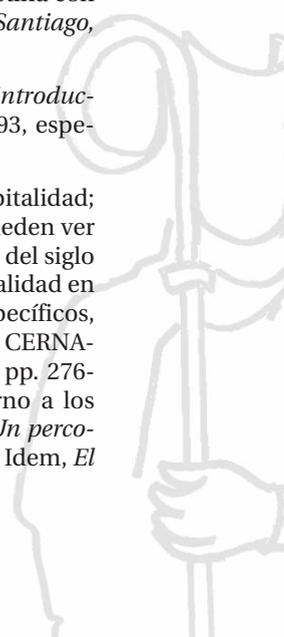
En fin, a pesar de esta situación general de escasez de vino, es bien posible que los peregrinos pudiesen catar algún caldo en cenobios benedictinos como el de Santa María do Cebreiro o San Xulián de Samos, cuyas comunidades ofrecían generosa hospitalidad a quienes a su puerta llamaban. Téngase en cuenta que O Cebreiro no está lejos de las tierras vitivinícolas del Bierzo. En cuanto a Samos es bien sabido que en la Edad Media el monasterio cuenta con importantes posesiones. Entre los siglos X-XIII llegó a administrar amplios territorios, gracias a las donaciones y privilegios de reyes y nobles, compras y permutas, en los que tenía grandes atribuciones económicas y jurisdiccionales<sup>63</sup>, guiando además los destinos espirituales y terrenales de más de un centenar de pequeños cenobios. Muchas de las donaciones de villas y tierras que Samos recibió en los siglos XI y XII estaban situadas en el entorno del camino de Santiago, en los actuales municipios de Sarria, Samos, Triacastela y en el Bierzo, con el encargo, por parte de algunos de sus donantes, de que una porción de los recursos de estas donaciones sirviesen para sustento de peregrinos<sup>64</sup>. Parece evidente, por lo tanto, que en sus bodegas no faltaría el fruto de la vid, para beneficio del refectorio y del albergue, además del uso litúrgico como elemento crucial para el ceremonial eucarístico. La hospitalidad monástica floreció en la abadía samonense durante los siglos XI-XIII, pues ya en el XI había en el cenobio un hospital<sup>65</sup>, y en el XIII una hospedería y una enfermería para mejor atención de los pobres y peregrinos<sup>66</sup>. Por sus valores nutricios, energéticos y terapéuticos parece evidente que no escasearía el vino en Samos, aunque fuese leonés. También de esta procedencia serían los vinos que monjes y romeros

<sup>63</sup> La formación y organización del dominio monástico de Samos durante los siglos X-XIII ha sido estudiada por J. M. ANDRADE CERNADAS, *El monacato benedictino y la sociedad de la Galicia medieval (siglos X al XIII)*, Sada (A Coruña), 1997, pp. 49-69 y 132-134

<sup>64</sup> J. M. ANDRADE CERNADAS, "El monasterio de Samos y la hospitalidad benedictina con el peregrino (siglos XI-XIII)", en H. SANTIAGO-OTERO (Coord.), *El Camino de Santiago, la hospitalidad monástica...* op. cit., 1992, pp. 280-282

<sup>65</sup> M. LUCAS ÁLVAREZ, *El Tumbo de San Julián de Samos (siglos VIII-XII): Estudio introductorio. Edición diplomática. Apéndices e índices*, Santiago, 1986, doc. 15, pp. 90-93, especialmente 91

<sup>66</sup> No es muy abundante la documentación del Tumbo de Samos relativa a la hospitalidad; como indica el prof. Andrade Cernadas, de los 350 documentos sólo en 30 se pueden ver alusiones a la labor hospitalaria, un 8,5% del total de la documentación. A partir del siglo XIII hay, no obstante, un aumento de las noticias fidedignas relativas a la hospitalidad en Samos, en concreto se documenta la presencia de dos oficiales monásticos específicos, como son el alberguero y el enfermero; véanse los trabajos de J. M. ANDRADE CERNADAS, "El monasterio de Samos y la hospitalidad benedictina...", op. cit., 1992, pp. 276-279; Idem, "Dentro y fuera del claustro: aspectos de la vida cotidiana en torno a los monasterios medievales de Galicia", *Morte e sociedade no noroeste peninsular. Un percorrido pola Galicia cotiá. V e VI Semana Galega de Historia*, Santiago, 1998, p. 328; Idem, *El monacato benedictino y la sociedad...*, op. cit., 1997, p. 227



podían catar en el monasterio de Santiago de Barbadeo, priorato de Samos desde 1009, y donde está documentada la presencia de un hospital de peregrinos<sup>67</sup>.

En época medieval la encomienda sanjuanista de Portomarín<sup>68</sup> atendía a los peregrinos en uno de los hospitales del burgo<sup>69</sup>, pues el grupo de edificios más vinculado a la Orden –iglesia-fortaleza de San Nicolás, palacio, hospital- se encontraba en la orilla derecha del Miño, mientras que la iglesia de San Pedro y el caserío de la orilla izquierda del río pertenecían, entre 1175-1188, al señorío de la orden de

<sup>67</sup> La espiritualidad monástica benedictina está sutilmente plasmada en el doble tímpano de esta iglesia románica, en la que a una imagen de Daniel orante, triunfando sobre el pecado –representado en la boca infernal labrada en el dintel- se corresponde, en la cara interna del mismo tímpano, una imagen celestial presidida por la cruz griega patada, de tradición asturiana y samonense; sobre esta obra véase M. CASTIÑEIRAS, “La persuasión como motivo central del discurso: la boca del Infierno de Santiago de Barbadeo y el cristo enseñando las llagas del Pórtico de la Gloria”, en R. SÁNCHEZ AMEIJERAS y J. L. SENRA GABRIEL Y GALÁN (coords.), *El Tímpano Románico. Imágenes, estructuras y audiencias*, Santiago, 2003, pp. 235-245

<sup>68</sup> C. BARQUERO GOÑI, “La Orden de San Juan en el Camino de Santiago: la Bailía de Portomarín (1158-1351)”, *Cuadernos de Historia Medieval, Secc. Miscelánea*, 2 (1999), pp. 89-117

<sup>69</sup> En el tramo gallego del camino Francés los sanjuanistas de Mirallos (Paradela, Lugo) recibieron de Alfonso VII y de la reina Berenguela, en 1142, la iglesia de Ferreiros y derechos en el casal de Froliá (Sarría). En 1158 recibieron de manos de Fernando II de León y Galicia (1157-1188) el monasterio, el hospital y la villa de Portomarín. San Nicolás de Portomarín, templo tardorrománico ligado al taller del maestro Mateo, era la iglesia-castillo de una comunidad que tenía bajo su control el puente que cruzaba el Miño, además de cuidar de la seguridad y mantenimiento de los dos hospitales construidos en esta localidad: el hospital del burgo de San Pedro y el hospital del burgo de San Nicolás. Los sanjuanistas atendían personalmente el hospital de San Nicolás, obra anterior a su llegada, pues el edificio fue construido en 1126 por el maestro Pedro Deustamben, más conocido como Pedro Peregrino; este hospital estaba situado tras la iglesia de San Nicolás, era de modelo basilical, con tres naves y ábside en la cabecera, donde se situaba la capilla hospitalaria, para que los enfermos pudiesen asistir a misa desde sus lechos; fue reconstruido el hospital de San Nicolás en 1484 por frey Juan Piñeiro, comendador de Trevejo y Portomarín, quien auspició también la construcción, en 1475 del palacio de la encomienda. Sobre estos temas véanse M. VÁZQUEZ SEIJAS, “En la ruta de los peregrinos. El hospital de San Juan de Puertomarín”, *Boletín de la Comisión Provincial de Monumentos Históricos y Artísticos de Lugo*, t. II, nº 13 (1945), pp. 28-33, especialmente 30-32; F. X. OCAÑA EIROA, *San Xoán de Portomarín*, Santiago, 1987; A. ARCAZ POZO, “Implantación y desarrollo territorial de la Orden Militar de San Juan de Jerusalén en Galicia (siglos XII-XV)”, *En la España Medieval*, 18 (1995), pp. 257-274; Idem, “La hospitalidad sanjuanista en la Galicia medieval”, en A. MADRID Y MEDINA y H. O’DONNELL Y DUQUE DE ESTRADA (compiladores), *Actas de las II Jornadas de la Orden de San Juan*, Ciudad Real, 1999, pp. 53-64; Idem, “La orden de San Juan y la monarquía en Galicia (siglos XII-XV)”, *La Orden Militar de San Juan en la Península Ibérica durante la Edad Media. Actas del Congreso Internacional celebrado en Alcázar de San Juan los días 23, 24 y 25 de octubre de 2000*, Alcázar de San Juan (Ciudad Real), 2002, pp. 79-80; I. GARCÍA TATO, *Las encomiendas gallegas de la orden militar de San Juan de Jerusalén. Estudio y edición documental, I. Época medieval*, Santiago, 2004, pp. 5-103

Santiago<sup>70</sup>. Desconocemos si los sanjuanistas disponían de algún destilado alcohólico para ofrecer al peregrino que llegase a Portomarín, pero de lo que no cabe duda es que no olvidarían la importancia que el vino representaba en los estatutos promulgados por Rogers de Molins para el hospital de San Juan de Jerusalén, el célebre Muristán de los caballeros hospitalarios, localizado en tiempos a escasa distancia de la iglesia del Santo Sepulcro. En este documento auroral se indicaba que "...cada día solían comer a la mesa de Dios treinta pobres, tres días por semana: se les entregaba pan, vino y vianda cocida"<sup>71</sup>.

En 1532 llegó a Portomarín un grupo de cistercienses liderado por fray Claude de Bronseval, secretario del abad de Clairvaux, quien escribió un texto-guía, *Incipit peregrinatio hispanica*, para servir de ayuda a sus hermanos del Císter cuando viajasen a la Península Ibérica. Fray Claude y sus compañeros de viaje no solicitaron ayuda en el hospital sanjuanista, se alojaron en una posada que parecía ahumada como boca de infierno –parece que no había cosa mejor- y donde comieron y bebieron malamente<sup>72</sup>. Desconocemos si la causa de tan escasa colación fue por las prisas, la negligencia de los posaderos o por la mala fortuna de los viajeros, que no pudieron o no supieron elegir un alojamiento más respetable, algo que no falló en 1554 cuando Felipe II pernoctó en la villa y, si fue de su gusto, pudo catar algo de vino local, aquel vino miñoto producido en Portomarín y guardado en las bodegas que quedaron bajo las aguas<sup>73</sup>.

En el camino hacia Compostela, al llegar a Melide (A Coruña), el peregrino medieval podía contar con la ayuda de la comunidad sanjuanista que habitaba una casa del burgo, y que ya había sido favorecida por el monarca leonés Alfonso IX (1188-1230), a principios del siglo XIII, con la concesión de un coto perpetuo para su servicio<sup>74</sup>. Tampoco sería extraño que, por lo menos durante la baja Edad Media, sobre todo en

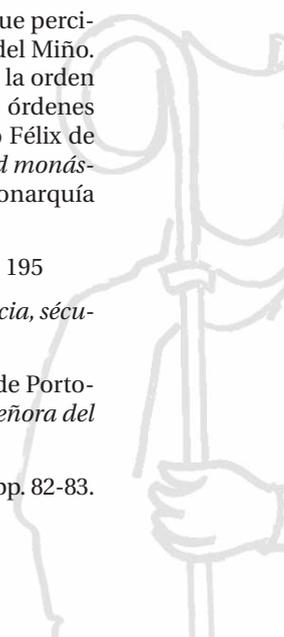
<sup>70</sup> En la baja Edad Media la comunidad sanjuanista de Portomarín estuvo muy ligada al Hospital de O Incio (encomienda de Quiroga, Lugo). En 1471 el rey Enrique IV autorizó a don Álvaro Quiroga, comendador de O Incio y Portomarín a elevar el portazgo que percibía la villa de Portomarín por todas las mercadurías que pasasen por el puente del Miño. Con este privilegio el monarca agradecía la labor hospitalaria desempeñada por la orden en esta zona del camino de Santiago; véanse J. M. GONZÁLEZ SÁNCHEZ, "Las órdenes militares y la labor asistencial en el Camino de Santiago: Hospital de San Pedro Félix de Incio", en H. SANTIAGO-OTERO (Coord.), *El Camino de Santiago, la hospitalidad monástica...* op. cit., 1992, pp. 241-248; A. ARCAZ POZO, "La orden de San Juan y la monarquía en Galicia..." , op. cit., 2002, pp. 91-92.

<sup>71</sup> N. GUGLIELMI, *Marginalidad en la Edad Media*, Buenos Aires, 1998, p. 97, nota 195

<sup>72</sup> G. A. GARRIDO, *Aventureiros e curiosos. Relatos de viaxeiros estranxeiros por Galicia, séculos XV-XX*, Vigo, 1994, pp. 66-67

<sup>73</sup> F. J. OCAÑA EIROA, "Traslado y restauración de la iglesia románica de San Juan de Portomarín", *Abrente: Boletín de la Real Academia Gallega de Bellas Artes de Nuestra Señora del Rosario*, nº 38-39, 2006-2007, pp. 22-23

<sup>74</sup> A. ARCAZ POZO, "La orden de San Juan y la monarquía en Galicia..." , op. cit., 2002, pp. 82-83.



la segunda mitad del siglo XV, si los peregrinos buscaban la hospitalidad en el priorato santiaguista de Vilar de Donas, no obtuviesen algo de condumio y vino. Las tierras del dominio monástico de Vilar de Donas comienzan a producir vino a partir de mediados del XV, época de gran demanda debido a la recuperación demográfica experimentada en Galicia a partir de 1460, puesto que a partir de 1456 los priores obligaban a la plantación de vides a sus campesinos-vasallos, exigiendo el pago de buena parte de las rentas forales en barriles de vino<sup>75</sup>. A fines del siglo XV el priorato solía pagarles a todos los peones de su tierra un barril de vino por San Juan<sup>76</sup>.

Basten estos ejemplos para indicar la existencia de un cambio en las costumbres alimenticias en el camino Francés gallego, que bien pudieron afectar a los peregrinos de los siglos XIII-XV.

### *Porta de Macerellis. El vino en la ciudad de Santiago*

Durante los siglos centrales de la Edad Media el vino destacaba en Compostela, foro galaico y final de los caminos jacobeos, como uno de los productos característicos de su mercado urbano. En la descripción de la ciudad apostólica recogida en el célebre Libro V del *Liber Sancti Iacobi* –texto compilado hacia 1135-1140<sup>77</sup>–, su autor afirma que la Puerta de Mazarelos<sup>78</sup> –la única que en la actualidad todavía conserva su arco de entrada– es por la que “llega el precioso vino a la ciudad”<sup>79</sup>. Un vino que ya podía comercializarse en la plaza situada ante esta puerta, lugar donde se ubicaba el *Mercado Vello* compostelano. Procedían estos caldos de las comarcas del Ulla y del Ribeiro, y se transportaban siguiendo el mismo camino que podían tomar los peregrinos procedentes del Sudeste, y que, cruzando el Sar, entraban en Santiago tras ascender por la actual calle del Castrón Douro.

La documentación compostelana del siglo XII relativa al mercado local indica que la abundancia de productos con los que contaba, con sus precios regulados

<sup>75</sup> J. L. NOVO CAZÓN, *El priorato santiaguista de Vilar de Donas en la Edad Media (1194-1500)*, A Coruña, 1986, pp. 147 y 157, nota 106: el 25 de febrero de 1456 el prior Diego Alfonso y los freires de Vilar de Donas otorgan carta foral a favor de Alfonso Novo, cediéndole el lugar de Lugilde a cambio de determinadas prestaciones, una de ellas la obligación de entregarle por Navidad al priorato dos gallinas y un barril de vino.

<sup>76</sup> A. ARCAZ POZO, “Nobleza y órdenes militares en la Galicia bajomedieval”, *Medievalismo*, Madrid, 1995, p. 142

<sup>77</sup> M. C. DÍAZ Y DÍAZ, “El texto y la tradición textual del Calixtino”, *Pistoia e il Cammino di Santiago. Una dimensione europea nella Toscana medioevale*, Perugia, 1987, pp. 23-55.

<sup>78</sup> “Porta de Macerellis, per quam preciosus Baccus venit ad urbem”: *Liber Sancti Iacobi. Codex Calixtinus* (transcripción a partir del Códice original por Klaus Herbers y Manuel Santos Noia), Santiago, 1999, p. 251

<sup>79</sup> *Liber Sancti Iacobi*, “*Codex Calixtinus*”, trad. de A. Moralejo... op. cit., 2004, p. 585.

desde mayo de 1133 por la Administración de Diego Gelmírez, estaba íntimamente vinculada con la afluencia de fieles a la ciudad apostólica, puesto que no pocos eran los mercaderes –oficio sospechoso para la mentalidad medieval, después tolerado y finalmente apreciado<sup>80</sup>– que cobraban más caro a los peregrinos que a los vecinos de Santiago. Por eso fue necesario llegar a un público acuerdo en Compostela, entre burgueses y autoridades, sobre el precio de los productos; y uno de ellos era, naturalmente, el vino<sup>81</sup>. En esta época se comprueba que los caldos que se venden en la ciudad del apóstol proceden de las áreas vinícolas del Ulla y A Mahía, y también de los valles del Avia y del Miño, es decir, el vino del Ribeiro que entraba por la Puerta de Mazarelos. En estos años del siglo XII no faltan en Santiago productos de calidad para poder catar en las mesas más exclusivas, como ese “otro vino bueno traído en barcas” mencionado en la *Historia Compostelana*<sup>82</sup>; un vino de procedencia incierta, llegado por mar y muy apreciado por los canónigos compostelanos redactores del *Registrum* gelmiriano<sup>83</sup>. Quizá procediese de Portugal o de otros mercados hispanos, e hiciese su entrada en Galicia por Padrón<sup>84</sup>; o todavía más probable, este “vino bueno” podría ser un tinto francés llegado en barco a Noia o a Padrón, enviado desde las áreas vitivinícolas de Gascuña y Poitou<sup>85</sup>, bien

<sup>80</sup> J. LE GOFF, *Tiempo, trabajo y cultura...*, op. cit., 1983, pp. 95-96

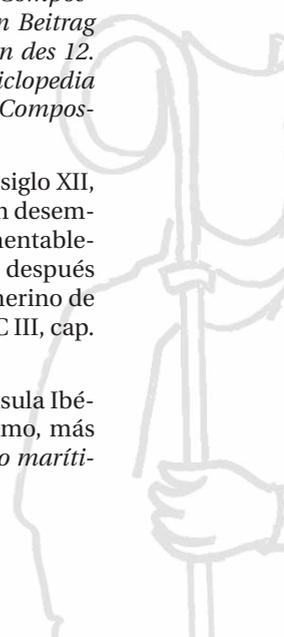
<sup>81</sup> Hechos documentados en la *Historia Compostelana* (Libro III, cap. 33) y en los fueros de Santiago y de su Tierra, destacados por Ana Arranz y José Miguel Andrade; véanse A. ARRANZ GUZMÁN, “Pecados en torno al peregrino”, en H. SANTIAGO-OTERO (Coord.), *El Camino de Santiago, la hospitalidad monástica...* op. cit., 1992, p. 201; J. M. ANDRADE CERNADAS, “La gastronomía del Camino de Santiago: algunas precisiones desde el medievalismo”, *Compostellanum*, L, nº 1-4 (2005), p. 617

<sup>82</sup> *Historia Compostelana* (HC III, cap. 33), op. cit., 1994, p. 546

<sup>83</sup> L. SALA BALUST, “Los autores de la Historia Compostelana”, *Hispania*, 3 (1943), pp. 16-69; B. F. REILLY, “The Historia Compostelana: The Genesis and Composition of A Twelfth-Century Spanish Gesta”, *Speculum*, 44 (1969), pp. 78-85; L. VONES, *Die “Historia Compostellana” und die Kirchenpolitik des Nordwestspanischen Raumes 1070-1130. Ein Beitrag zur Geschichte der Beziehungen zwischen Spanien und dem Papsttum zu Beginn des 12. Jahrhunderts*, Köhl, 1980; M. C. DÍAZ Y DÍAZ, “Historia Compostelana”, *Gran Enciclopedia Gallega*, t. XVII (1981), pp. 128-130; F. LÓPEZ ALSINA, *La ciudad de Santiago de Compostela en la Alta Edad Media*, Santiago, 1988, pp. 46-93

<sup>84</sup> No debe dudarse de la operatividad de Padrón como puerto internacional en el siglo XII, pues según la *Compostelana* unos mercaderes ingleses y loreneses que allí habían desembarcado con el objeto de vender sus mercancías en la ciudad santa, fueron lamentablemente asaltados y robados en el camino antes de llegar a Santiago, aunque después pudieron recuperar todo lo robado gracias a la rápida y eficaz intervención del merino de la curia y de los hombres armados de Gelmírez; véase *Historia Compostelana* (HC III, cap. 18), op. cit., 1994, p. 521

<sup>85</sup> Así lo piensa Elisa Ferreira, pues estos vinos franceses se importaban en la Península Ibérica en los siglos XII y XIII, y eran más baratos por venir por transporte marítimo, más económico que el terrestre; véase E. FERREIRA PRIEGUE, *Galicia en el comercio marítimo...*, op. cit., 1988, p. 183.



conocidas por sus caldos en los reinos cristianos hispánicos durante la Edad Media, y probablemente embarcado en La Rochelle<sup>86</sup>, uno de los principales puertos atlánticos del siglo XII exportadores de vino.

El transporte del abundante vino del Ribeiro desde los valles productores hasta la ciudad de Ourense, y desde ésta hasta Compostela, se vio favorecido con la supresión del portazgo que gravaba este tráfico en la ciudad de las Burgas, privilegio concedido en 1188 por el rey Alfonso IX de León, y debido a los buenos auspicios del obispo, el cabildo y el concejo aurienses<sup>87</sup>. Los canónigos de Santiago, como más arriba se ha comentado, poseían importantes propiedades y viñas en el Ribeiro, obviamente orientadas a la explotación de vino para el consumo de los propios capitulares, pues estos caldos producidos desde la primera mitad del siglo XIII en la llamada tenencia de Quinza o tenencia Quinciana, parroquia de San Paio de Ventosela (Ribadavia), eran de mayor calidad que el vino “ullao” de A Mahía, *vino del país* muy popular, destinado a los paladares menos exigentes. Estos ribeiros del Avia no eran los únicos que desde el siglo XIII en adelante bebían los canónigos compostelanos, sus familias e invitados, pues a partir de 1274 poseían en Padrón otra tenencia especializada en la producción de vino<sup>88</sup>.

Estas rentas en especie, en vino del año que había que beber o vender a toda prisa, se fueron incrementando gracias a un invento de prolongada vida y mejores rendimientos, pues a partir de la segunda mitad del siglo XII las arcas de la Iglesia compostelana comenzarán a recibir las rentas derivadas del Voto de Santiago. Esta renta eclesiástica que tiene su origen en un falso diploma escrito por un miembro del Cabildo catedralicio a mediados del siglo XII, poco después de la muerte de Gelmírez, afectó durante centurias a las tierras de la Corona de Castilla y del norte de Portugal. En realidad esta renta contaba con muchas variantes, aunque en principio consistía en el pago anual, a la Catedral de Santiago, de media fanega de grano y de una medida de vino por cada campesino que cultivase cereales y vid, y que tuviese una o más parejas de bueyes para las labores del campo<sup>89</sup>.

<sup>86</sup> R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX siècle*, Paris, 1959, pp. 337-345

<sup>87</sup> La supresión de este portazgo era efectivo “in toto camino de vino vel de aliis rebus ad ipsa civitate de Auria usque ad civitatem Beati Iacobi”; véanse J. GONZÁLEZ, *Alfonso IX*, Madrid, 1944, doc. 15; F. J. PÉREZ RODRÍGUEZ, *La Iglesia de Santiago de Compostela en la Edad Media: el Cabildo Catedralicio (1110-1400)*, Santiago, 1996, p. 207, nota 47

<sup>88</sup> F. J. PÉREZ RODRÍGUEZ, “La explotación de la vid por el cabildo compostelano en el Ribeiro de Avia: la tenencia de Quinzá (ss. XII-XIV)”, *Minus*, 2-3 (1993-1994), pp. 83-90; Idem, *La Iglesia de Santiago de Compostela en la Edad Media...*, op. cit., 1996, p. 206

<sup>89</sup> O. REY CASTELAO, *La historiografía del Voto de Santiago: recopilación crítica de una polémica histórica*, Santiago, 1985

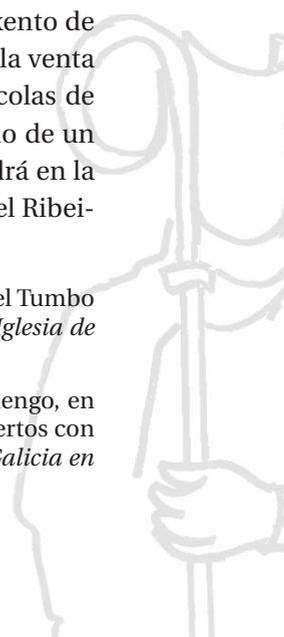
Además de los viñedos en propiedad, en Ribadavia y Padrón, y de las rentas del Voto de Santiago aplicadas a la producción de vino, la Iglesia compostelana controlaba los precios del vino introducido en la ciudad por los mercaderes y cobraba tributos de portazgo que gravaban estas transacciones. Este portazgo se cobraba lógicamente en las puertas, y era una especie de peaje que la Administración señorial imponía a todas las mercancías que eran introducidas en la urbe para su puesta en circulación. La situación contrastaba con las facilidades otorgadas en 1188 por Alfonso IX a los vinos del Ribeiro, libres de portazgo en el camino Ourense-Compostela. Pero en la ciudad del apóstol el señor de la Tierra de Santiago mandaba cobrar portazgo. En 1321 el arzobispo Berenguel de Landoira (1318-30), célebre prelado de origen francés, quien algunos años antes había terminado de modo riguroso con una revuelta urbana y burguesa dirigida contra el poder señorial compostelano, hizo donación al Cabildo de la catedral de una parte de los derechos de portazgo del vino que entraba en la ciudad para su venta<sup>90</sup>. Se quería de este modo repartir ganancias con los canónigos, quienes a su vez introducían vino en la urbe, prodecente de sus tenencias, libre de impuestos.

Santiago de Compostela, la ciudad más importante de la Galicia medieval, se va definiendo como gran mercado vinatero –entre otros productos y manufacturas–, con gran capacidad de recepción y de redistribución. Además de la producción de A Mahía y del Ulla, del Ribeiro y de otros lugares, el privilegiado eje Ourense-Compostela se mantuvo durante los siglos XIII y XIV. En esta última centuria comienzan a entrar en la ciudad del apóstol vinos del Mediterráneo procedentes de la Corona de Aragón, importados por los mareantes de Muros y Noia<sup>91</sup>. Pero Compostela, aún siendo la principal plaza mercantil de la Galicia medieval, no era la única urbe del reino, ni su mercado la excepción.

Durante el siglo XIV crece el poderío señorial compostelano, al tiempo que aumenta en Galicia la superficie cultivada de la vid, tendencia alcista que continúa en el siglo XV, un tiempo de recuperación demográfica y económica, no exento de conflictos sociales, en el que Santiago despunta como mercado central en la venta y distribución de vinos. El eje privilegiado constituido por las tierras vivícolas de Ourense y Compostela se conforma como eje fundamental en el desarrollo de un comercio interior y exterior de resultados fecundos; un comercio que tendrá en la ciudad santa su centro aglutinador, receptor y distribuidor de los caldos del Ribe-

<sup>90</sup> El dato aparece en un documento del 16 de octubre de 1321, que forma parte del Tumbo C, fol. 272-273, publicado por A. LÓPEZ FERREIRO, *Historia de la Santa A. M. Iglesia de Santiago de Compostela*, t. VI, Santiago, 1903, apéndice V, pp. 19-23

<sup>91</sup> Ambos eran puertos del señorío compostelano. Aunque Muros fue villa de realengo, en 1299 pasó a formar parte del dominio arzobispal; véase la labor de estos dos puertos con respecto a la importación de vinos mediterráneos en E. FERREIRA PRIEGUE, *Galicia en el comercio marítimo...*, op. cit., 1988, pp. 188-189



ro, del entorno de Betanzos<sup>92</sup>, y los procedentes de la Corona de Aragón, en especial vinos catalanes y valencianos, y también vino tinto de Mallorca<sup>93</sup>. Las mejores casas de la Compostela bajomedieval –el palacio arzobispal destacando entre ellas– tenían sus bodegas en las plantas inferiores, no lejos de las caballerizas, y en ellas guardaban sus barriles de ribeiro y de otros caldos de importación<sup>94</sup>.

Los ribeiros del Avia y del Miño, y los “ullaos” de A Mahía y el valle del Ulla que no se consumían en Santiago se enviaban a los puertos del Arzobispado para su exportación inmediata. Al tratarse de un vino del año –no se conocían los procesos de conservación que dan lugar a los modernos crianza o reserva– era necesario darles salida antes de que se estropeasen. En ocasiones el vino llegado a Compostela podía ser de tan mala calidad que su exportación no se justificaba, llegando incluso a tener dificultades para su consumo interno; así, tenemos el caso, en época del arzobispo Alonso II de Fonseca (1464-1507), de una partida de 4.600 azumbres de vino de Betanzos llegados a la ciudad en concepto de pago al Arzobispado; como se trataba de un vino tan malo fue difícil darle salida, llegando únicamente a venderse 949 azumbres<sup>95</sup>.

El rechazo popular a este vino betanceiro de escasa calidad parece normal en un mercado urbano como el compostelano, acostumbrado en el siglo XV a una

---

<sup>92</sup> Los viñedos poblaban las colinas de las afueras de Betanzos, por lo que la producción y comercialización de vino durante los siglos XIV-XV incentivó de modo importante la economía local. Hasta 1303 se enviaban los barriles al puerto de A Coruña, pero a partir de este año los comerciantes betanceiros fletaron barcos, sobre todo coruñeses, para cubrir sus envíos de exportación; véase E. FERREIRA PRIEGUE, *Galicia en el comercio marítimo...*, op. cit., 1988, pp. 185-186

<sup>93</sup> El vino catalán y valenciano se distribuye en el siglo XV por toda la fachada costera gallega, desde Tui hasta A Coruña. A finales de este siglo un manual mallorquín de mercadería consigna esta exportación de vino tinto como un hecho habitual; sobre estos temas: E. FERREIRA PRIEGUE, *Galicia en el comercio marítimo...*, op. cit., 1988, pp. 181-182

<sup>94</sup> Gonzalo García de Baamonde, clérigo, vecino de Santa Baia de Codeso (Boqueixón) evoca en 1526 el suntuoso aspecto que presentaba a mediados del siglo XV –antes de la gran revuelta irmandiña de 1467-1469– el palacio episcopal compostelano: “...dize el dicho testigo quel bido los dichos palacios llebantados e aderençados e que heran buenos palacios e que tenían dos quartos y dos corredores que se mandavan por los dichos quartos e con sus camaras e rrecamaras e con sus entresuelos e que hera todo cubierto de buena madera e que algunas camaras principais e la capilla hera dorada la madera dellas y con sus caballerizas y bodegas e otros aposientos...”: A. RODRÍGUEZ CONZÁLEZ, *Las Fortalezas de la Mitra compostelana y los “irmandiños”. Pleito Tabera-Fonseca*, t. I, Santiago, 1984, p. 183

<sup>95</sup> M. VÁZQUEZ BERTOMEU, *La hacienda arzobispal compostelana. Libros de recaudación (1481-1483 y 1486-1491)*, Santiago, 2002, C1, f.º 20 v.; A. M. FRAMIÑÁN SANTAS, “El vino y la nobleza en la Edad Media: alimentación y cortesía”, en I. GARCÍA TATO y A. M. SUÁREZ PIÑEIRO (eds.), *La Cultura del Vino. Primer congreso peninsular (o Barco de Valdeorras, 10-12 de mayo de 2002)*, Santiago, 2005, pp. 70-71

generosa oferta de vinos gallegos y de importación. Esta abundancia era bastante común en el mundo urbano medieval hispano, pues el consumo diario de vino en las ciudades estaba más que generalizado –en la Barcelona medieval, por ejemplo, hay datos que indican que la mayor parte de la población adulta consumía un kilo de pan y bebía un litro de vino al día<sup>96</sup>–, aunque los moralistas criticasen el exceso de ocio invertido por los ciudadanos en las tabernas<sup>97</sup>.

## En la catedral. Usos y abusos en la vigilia del apóstol

Vemos, por lo tanto, que durante los siglos XIII-XVI es bien posible que los peregrinos tuviesen oportunidad de catar en Santiago de Compostela los caldos gallegos que entraban en la ciudad, en ocasiones con resultados funestos, llegando a producirse, en las largas vigiliass nocturnas del interior de la catedral, refriegas y muertes ante al altar del apóstol, lo que obligaba a una nueva consagración del templo, puesto que tras una muerte violenta quedaba violado el espacio sagrado. Es difícil entender cómo llegaban a producirse en la catedral riñas violentas que terminaban con el resultado de heridos o incluso muertos, sobre todo entre peregrinos que buscaban desesperadamente el perdón de sus pecados, a través de la ascesis y la penitencia de un camino largo y duro; pero a todo podía conducir el cansancio, las horas nocturnas, la vigilia, los nervios, el deseo de estar lo más cerca posible del altar del apóstol, y por lo tanto de su sepulcro, y quizá el hecho de que alguno estuviese bebido. Tras uno de estos episodios turbulentos el papa Inocencio III le otorgó, en junio de 1207, al arzobispo de Santiago don Pedro Muñiz la capacidad para reconciliar el templo rociándolo con una mezcla de agua bendita, vino y ceniza<sup>98</sup>, “...porque los muchos peregrinos que llegan a la iglesia de Santiago desde diversas regiones, y queriendo unos a otros reclamar la custodia del Altar por la noche, por riñas y disputas a veces tienen lugar homicidios, y otras veces se producen heridas...”<sup>99</sup>.

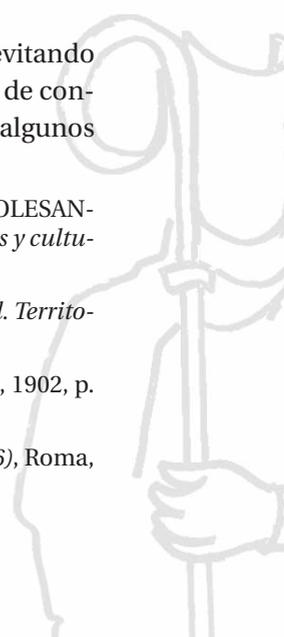
De este modo se lograba una rápida purificación del espacio sagrado, evitando un trámite mucho menos rápido y más costoso, como sería una ceremonia de consagración. Pero esta bula no tendría capacidad para frenar los excesos que algunos

<sup>96</sup> A. R. PARRA, “Los atrevidos colores del vino”, en A. BARUSI, F. X. MEDINA, G. COLESANTI, I. DE GARINE, *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona, 1998, p. 250

<sup>97</sup> Y. GUERRERO NAVARRETE y F. MIRANDA GARCÍA, *Historia de España Medieval. Territorios, sociedades y culturas*, Madrid, 2008, p. 322

<sup>98</sup> A. LÓPEZ FERREIRO, *Historia de la Santa A. M. Iglesia de Santiago...*, t. V, op. cit., 1902, p. 49; A. ARRANZ GUZMÁN, “Pecados en torno al peregrino”, op. cit., 1992, p. 208

<sup>99</sup> D. MANSILLA REOYO, *La documentación pontificia hasta Inocencio III (965-1216)*, Roma, 1955, doc. 369



cometían en las noches de vigilia ante el altar de Santiago, y a pesar de la previsión de la bula de Inocencio III, las peleas y los homicidios siguieron sucediéndose en la Basílica jacobea, de suerte que en 1329 el arzobispo Berenguel de Landoira recibe del papa Juan XXII una nueva bula que capacita la reconciliación del templo tras una muerte violenta en su interior, con la novedad de que a partir de entonces, si el prelado no se encontraba en la ciudad, la ceremonia podía estar dirigida por otro clérigo, un canónigo o un presbítero, un delegado del arzobispo<sup>100</sup>. Esta inclusión del vino en estas ceremonias de purificación de la basílica jacobea parece el perfecto broche de oro para un producto con tanta presencia en el camino de Santiago durante la Edad Media.

---

<sup>100</sup> F. J. PÉREZ RODRÍGUEZ, *La Iglesia de Santiago de Compostela en la Edad Media...*, op. cit., 1996, p. 145