



Monasterio de San Vicente de Pombeiro, uno de los impulsores de la viticultura en la Ribeira Sacra, aún hoy rodeado de viñas. ALBERTO LÓPEZ

## Románico y viticultura heroica

Los monasterios del Sil jugaron un papel decisivo en la espectacular expansión del viñedo en la Ribeira Sacra durante los siglos XIV y XV

LUIS DÍAZ  
MONFORTE / LA VOZ

Por encima de variedades de uva, prácticas vitícolas o cualquier otra consideración, los grandes escenarios europeos del vino tienen algo en común. Desde Borgoña al Rheingau, pasando por el Piamonte, el viñedo experimentó un importante desarrollo en la Edad Media de la mano de las órdenes monásticas. Fueron monjes los que plantaron las primeras cepas de chardonnay en Chablis y los que levantaron en el siglo XIV el muro que aún hoy delimita el famoso viñedo de Clos Vougeot. Los monasterios también jugaron un importante papel en la época bajo medieval en el impulso de la viticultura de la Ribeira Sacra. José Antonio López Sabatel, natural de Pantón, aborda en varios estudios la profunda transformación que experimentó el paisaje agrario en el entorno del Sil durante esa etapa histórica bajo la influencia de las órdenes monásticas.

La importancia de la expansión de las órdenes religiosas en el crecimiento del viñedo en Galicia está fuera de discusión incluso para los expertos que conceden más importancia a la romanización. «Los monasterios que, al contrario de lo que suele suponerse, no descubrieron ni las variedades ni las técnicas de cultivo, que son patrimonio de los pueblos antiguos, disponían siempre de monjes especializados en buscar las mejores ubica-

ciones para la viña, atendiendo siempre a criterios de máxima calidad», señala el investigador José Luis Hernández Mañas en un artículo sobre la Ribeira Sacra.

«Los cistercienses se propusieron recuperar un viñedo descuidado, o crear uno nuevo, mediante el estudio detenido de las mejores plantas, experimentando con la poda, tomando esque-

Los monjes se especializaron en buscar la mejor ubicación para el viñedo

jes y acodándolos, practicando una viticultura muy cuidada», sostiene el crítico británico Hugh Johnson en el capítulo sobre Borgoña de su *Historia del vino*. «Su mayor contribución al vino —prosigue en referencia orden eclesiástica— fue el concepto del *crú*, una parte homogénea del viñedo cuyos vinos demuestran tener año tras año una identidad en cuanto a calidad y sabor».

### Producto ennoblecido

No sabemos si los monjes fueron tan minuciosos en la Ribeira Sacra, pero su papel en el desarrollo del viñedo también fue decisivo. «La gran proliferación de la viña en los siglos XIV y XV es el resultado de la política de los monasterios de diversificar la superficie cultivada, convir-

tiendo el terrazgo cerealista en viñedo, y extender este cultivo por los baldíos y montes», señala López Sabatel en un documentado trabajo sobre los cultivos agrícolas en la Ribeira Sacra en ese período. Los documentos de la época revelan el interés del señorío monástico por extender el viñedo. «El vino, en consecuencia, se convierte en los últimos siglos de la Edad Media en el producto agrícola preferido por los señores, debido a su ennoblecimiento por la tradición y a su fácil comercialización, simultánea al desarrollo de burgos, villas y ciudades», apunta el historiador.

En la expansión del viñedo en la Ribeira Sacra intervienen diversos factores. Por un lado, la configuración geomorfológica de la comarca contribuye a proporcionar condiciones climáticas que favorecen la producción vitivinícola. De otra parte, el vacío poblacional ocasionado por la crisis del siglo XIV motivará una transformación radical del paisaje agrario. «Este vacío propició una lógica reducción de la demanda de productos agrícolas de consumo cotidiano que conllevó, a su vez, una caída de precios desde la segunda mitad del siglo XIV hasta final del siglo XV. Por el contrario el vino, al igual que algunos productos ganaderos, resistiría mejor la depresión de los precios», explica López Sabatel.

Dos razones justifican, a su juicio, la hegemonía del viñedo frente al cultivo del cereal. «En

primer lugar —detalla—, porque esta devaluación la sufren con mayor incidencia aquellos comestibles más arraigados en el consumo popular de primera necesidad, y, en segundo término, porque el vino, más que al autoconsumo, se subordina a las necesidades de un mercado exterior que fluye a través de ciudades como la cercana Ourense, importante centro aglutinador del tráfico vinícola».

### Incluso prados

Hasta la segunda mitad del siglo XV, cuando la recuperación demográfica contribuyó al auge de otros cultivos, la expansión del viñedo fue más allá de las riberas. Tierras de labrantía

Ourense era el centro aglutinador del tráfico vinícola que se destinaba a otros mercados

e incluso prados comenzaron a producir vino. «La extensión de las redes del mercado del vino en el medio rural, incluso en los alrededores de los monasterios, se puede apreciar en el hecho de que, en ocasiones, el monasterio se inhiba de tal carga, y con la confianza que otorga el control de la vecindad, delegue en el forero la venta del vino que le corresponde como renta, cuando este vaya a vender el suyo», explica López Sabatel.

## Los cenobios debían autorizar la vendimia

José Antonio López Sabatel toma como referencia para sus investigaciones sobre el viñedo en los siglos XIV y XV documentación relativa a los monasterios de San Vicente de Pombeiro, Santa María de Ferreira de Pantón, San Estevo de Ribas do Sil, San Pedro de Rocas y Santa Cristina de Ribas do Sil, si bien alude también en algún momento al monasterio monfortino de San Vicente do Pino, cuyos dominios incluían la ribera del Sil en Vilachá de Salvadur. La documentación eclesiástica de la época no recoge datos estadísticos «referidos a la metrología de la superficie o a cualquier otro tipo de precisión numérica». Las explotaciones de viñedo se miden en cavaduras, el equivalente «a la porción de tierra que un hombre puede trabajar en una jornada», dimensión que todavía se cita en documentos del siglo XVIII. Pero pocas veces se detallan las cavaduras de las viñas. El viñedo propiciaba, en todo caso, un paisaje «fragmentado», con fincas de media hectárea y otras inferiores a una cavadura.

Las prácticas vitícolas de entonces no diferían mucho de las que eran comunes hasta no hace mucho en la Ribeira Sacra. Se realizaba una cava en invierno para romper los terrones y airear las raíces antes de la poda de las vides, tras la que se ligaban a estacas de madera «con el fin de dotarlas de la forma definitiva que les permitía una mejor orientación al sol». Todavía eran necesarias otras dos cavas con posterioridad, una en primavera para el abonado y otra al arrancar el verano para eliminar malas hierbas.

### Lagares y bodegas

«El cultivo de la vid requeriría una serie de cuidados que se extendían a lo largo de todo el año, atenciones en extremo necesarias ante la posibilidad de que la viña no produjese lo previamente estimado por los rectores monásticos», apunta López Sabatel. El forero no podía iniciar la vendimia sin el permiso del monasterio y la recogida de la uva se llevaba a cabo «bajo la atenta mirada de un enviado suyo». De la vinificación en los lagares apenas se habla en los documentos, más atentos al reparto del vino una vez elaborado. Tanto los lagares —que a veces se construían a pie de viña— como las bodegas, eran bienes sujetos a contratos de foro con los conventos, según indica el autor en un estudio sobre el suelo habitable en la Ribeira Sacra durante los siglos XIV y XV.