

# VINO, SIDRA Y AGUARDIENTE



MIGUEL BAÑALES LEOZ  
LICENCIADO EN HISTORIA. ETNIKER

VINO, SIDRA Y AGUARDIENTE  
MIGUEL BAÑALES LEOZ

SUMARIO

Portada: Racimos de uva "Tempranillo"

INTRODUCCIÓN	162
EL VINO	162
LA FILOXERA	164
UN AÑO PENDIENTE DE LA VIÑA	165
ELABORACIÓN DEL VINO	167
LA SIDRA	170
ELABORACIÓN DE LA SIDRA	171
GLOSARIO	173
AGUARDIENTE	174
PARA SABER MAS	174
LOS ARTESANOS	175

**E**n Navarra, el sector agroalimentario, ha gozado de gran importancia. De las tres bebidas estudiadas en este capítulo: vino, aguardiente y sidra, la primera de ellas es, sin duda, la de mayor importancia en nuestra tierra. El viñedo, después del cereal, ha representado durante siglos, la segunda fuente de ingresos en la economía navarra.

En la centuria actual el sector vinícola ha sufrido grandes modificaciones. Las numerosas bodegas familiares y artesanales, a partir de la segunda década del presente siglo, dejaron paso a las bodegas cooperativas. Las plantaciones tradicionales de vid, desde los años 80, están siendo sustituidas por las viñas de espaldera, permitiendo la utilización de maquinaria para su cultivo.

El límite septentrional del viñedo forma en la actualidad, un triángulo cuyos vértices de E a O son: Aguilar de Codés, Echauri y Liédena, con pequeñas incursiones que sobrepasan esta línea.

La sidra ha sido la bebida más representativa de la zona de influencia cantábrica de Navarra. Al contrario que el vino, su producción ha seguido un proceso descendente a lo largo de esta centuria hasta llegar casi a su desaparición. Su elaboración siempre se ha ligado, en nuestra tierra, al trabajo artesanal y familiar.

Por último la elaboración de aguardiente, unida a la producción del vino, dejó de fabricarse poco antes de los años 50. Perdiéndose la bebida por excelencia de hombres recios, agricultores curtidos que comenzaban su dura jornada laboral con un trago de orujo.



Vendimiadora en la portada de Sta. Maria de Ujué.

**E**n Navarra los primeros vestigios de la elaboración del vino se remontan a época romana. De este período datan las más antiguas bodegas destinadas a su producción, entre las que cabe citar las de Funes, Liédena, Falces y Arellano.

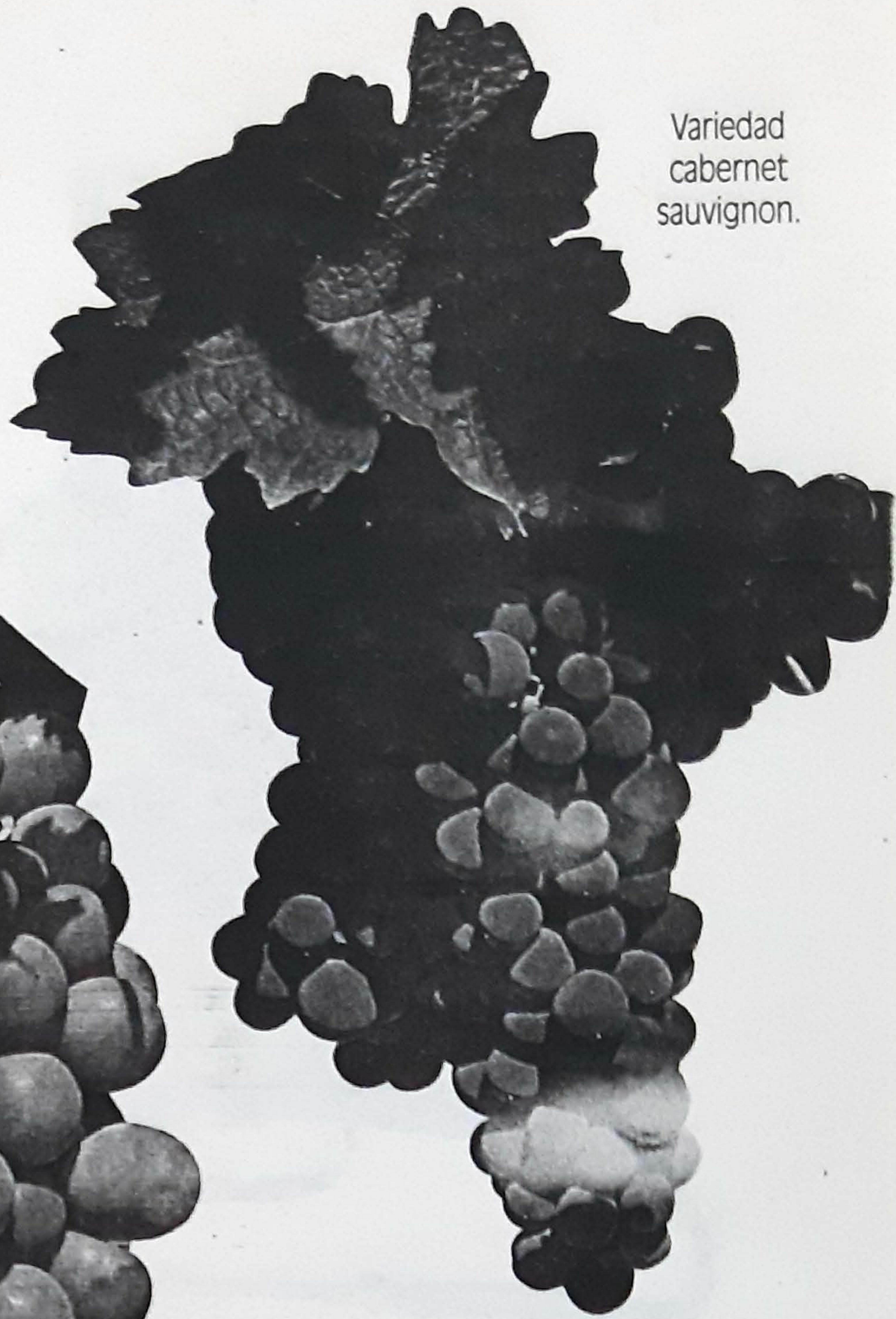
Durante la Edad Media, con la implantación de las monarquías cristianas, esta bebida contó con el apoyo de la nobleza y de la Iglesia. Así en los monasterios navarros hubo grandes maestros en el arte de la elaboración del vino.

Según Ménsua desde el siglo XV al XVIII el límite septentrional del cultivo de la vid descendió. Durante éstos siglos el sector occidental de la provincia es el que presenta más estabilidad. Salvo los enclaves, en el siglo

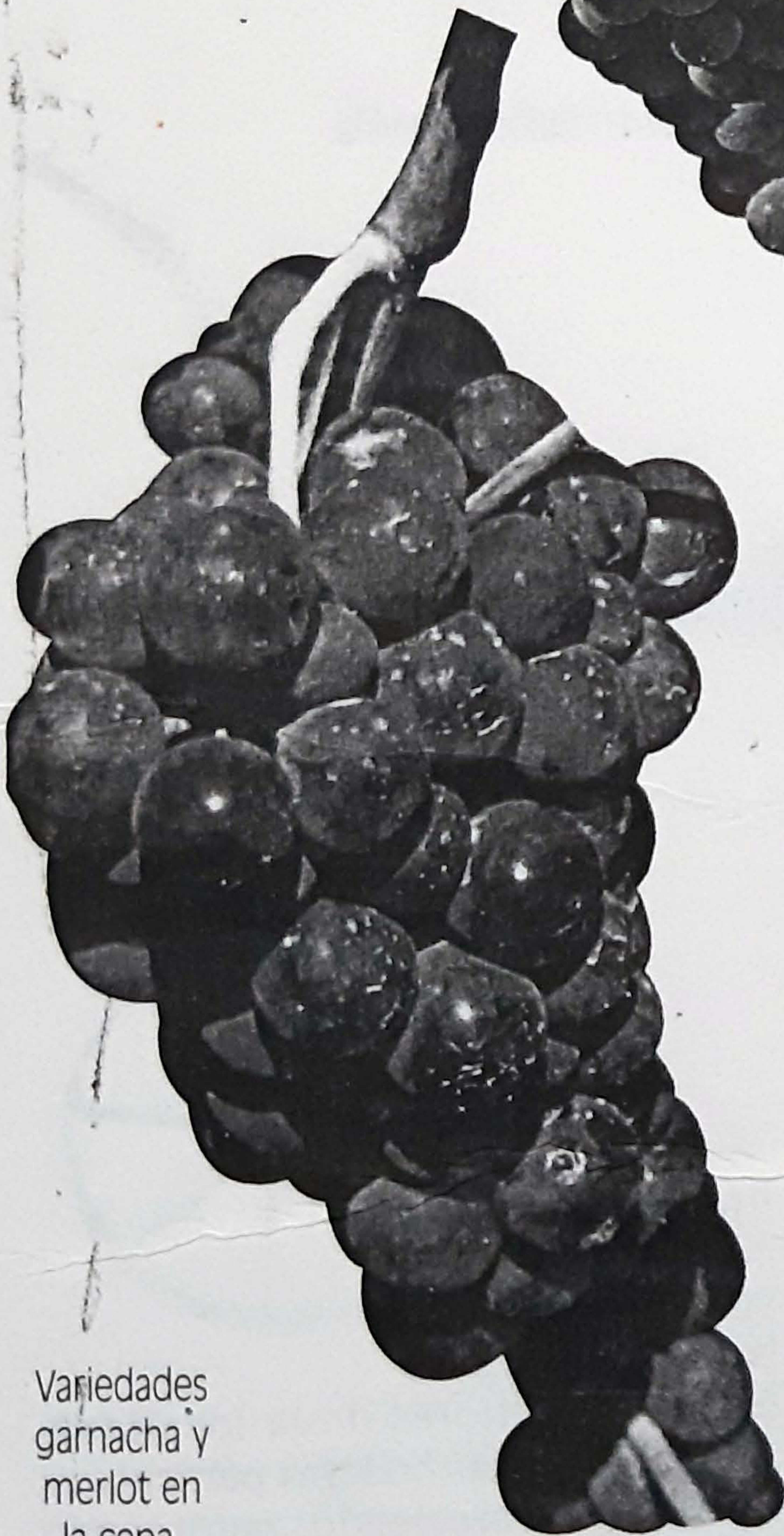
XV, de Vitoria (Lana) y Zudaire (Améscoa Baja) la frontera se mantiene inalterable hasta la actualidad. En el sector central, en el siglo XV, los límites llegaban hasta Huarte-Araquil, y los valles de Odieta, Anué y Esteribar, siendo Iragui el punto más septentrional del cultivo vitícola en Navarra. A finales del siglo XVIII este cultivo había desaparecido en Odieta y Anué. En el sector oriental en el siglo XV la frontera del viñedo llegaba hasta Uriz (Arce), Elcoaz (Urraul Alto), Sarriés (Salazar) y Burgui (Roncal). Durante los siglos XVI y XVII se incrementaron los excedentes de vino, en detrimento del suelo destinado al cultivo del cereal. En este sentido la Diputación del Reino dictó normas para prohibir nuevas plantaciones de viñas. La tradición cuenta



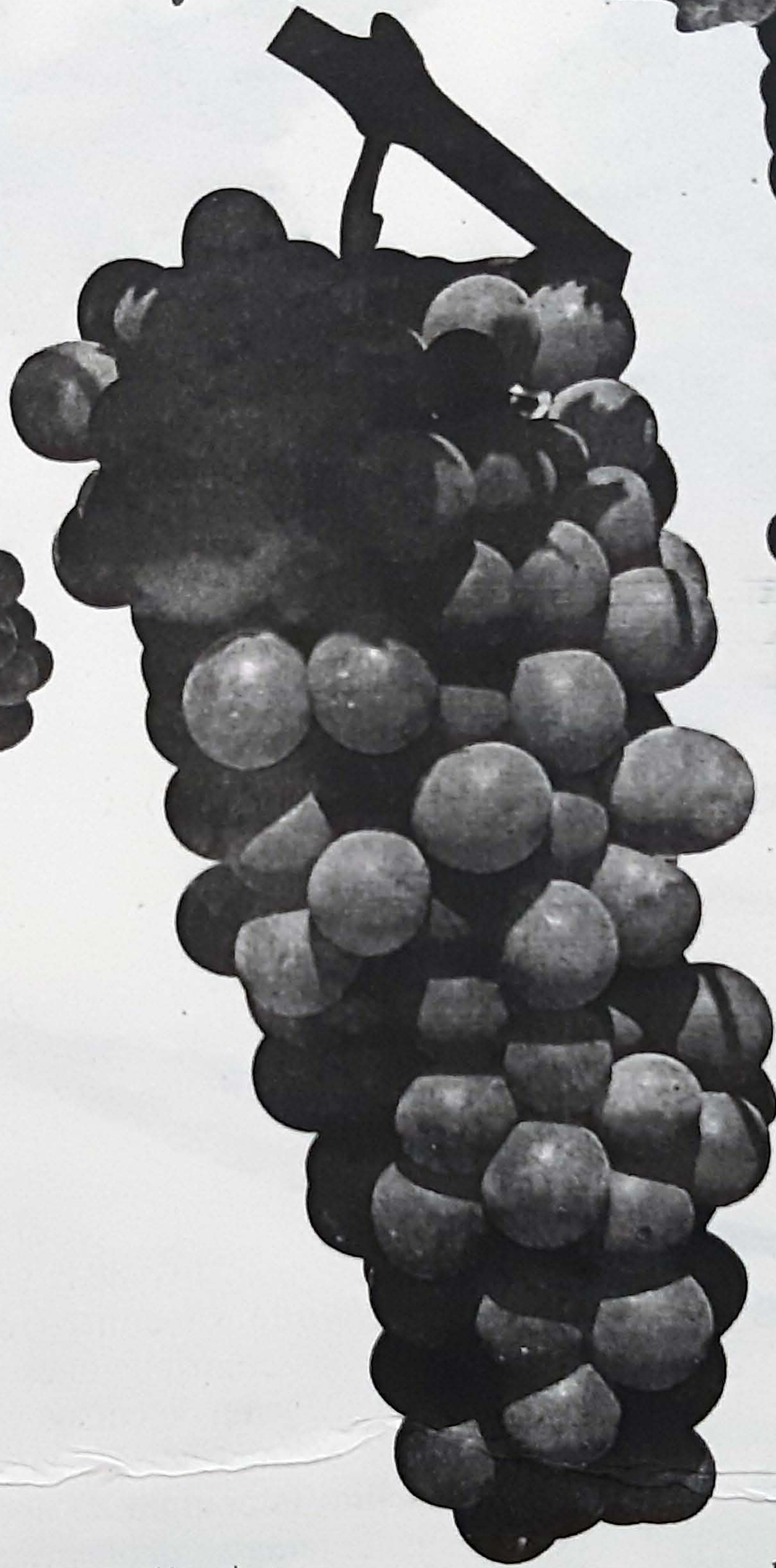
Variedad tempranillo.



Variedad cabernet sauvignon.



Variedades garnacha y merlot en la cepa.



Uva viura.

que el exceso era tal, que el vino fue utilizado en ocasiones para hacer argamasa en la construcción de iglesias como las de: Mendigorriá, Obanos, Artajona, Peralta, etc. Para poner nuevas viñas era necesario solicitar permiso al Consejo Real. En dicha solicitud se hacía constar el número de robadas que se iban a descepar y que debía ser igual al número que se deseaba plantar.

Durante el siglo XIX los límites de la extensión del viñedo retrocedieron desde el Norte de Navarra, siendo parecidos a los actuales, alcanzando este cultivo, un gran desarrollo en su mitad meridional. En este período

desapareció la vid, casi en su totalidad, en la Cuenca de Pamplona. Dentro de este siglo se pueden diferenciar tres etapas: en la primera mitad se mantiene la tendencia del siglo anterior, perfilándose los actuales límites de cultivo del viñedo; Entre 1.840 y 1.890 etapa de máximo florecimiento; En la década de 1.890 se produjo la destrucción de los viñedos navarros por la filoxera.

Hasta la llegada de esta plaga, se vivió una época de gran auge, llegando a haber casi 50.000 robadas de vid, cifra jamás alcanzada anteriormente. Este crecimiento se explica por la gran demanda del mercado francés, cuyas viñas habían sido destruídas por el mildiu y la filoxera.

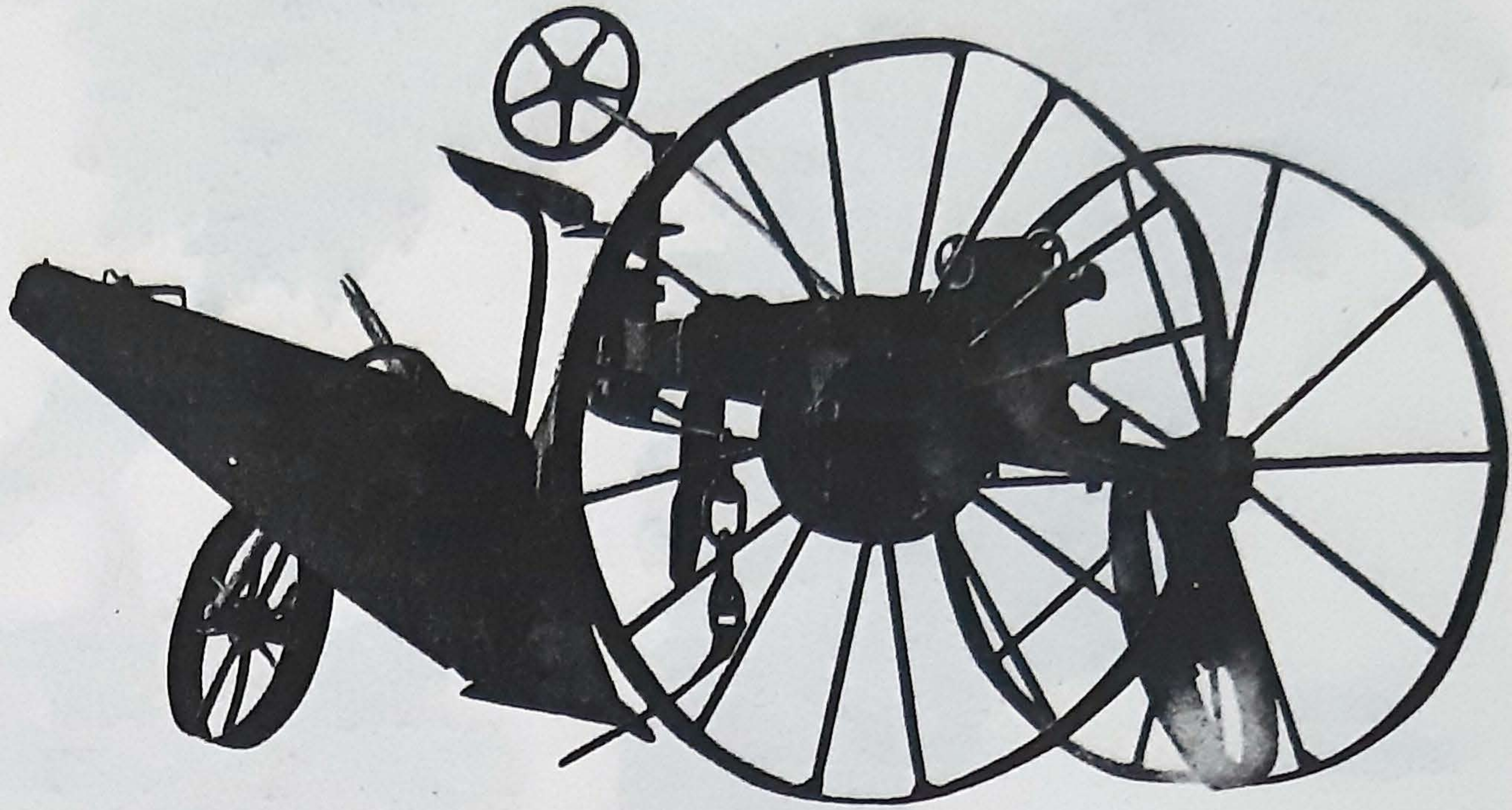
Las variedades más cultivadas eran: garnacha, mazuelo (o mazuela) y tempranillo. De estas viñas se conseguían vinos recios, en su mayor parte tintos.



# La filoxera



Máquina sulfatadora.



Aperos antiguos para viña.

La plaga de la filoxera, que destruyó los viñedos franceses a finales del siglo XIX, traspasó los Pirineos en los últimos años de esta centuria. Navarra y La Rioja fueron las zonas más afectadas. Este insecto (*Phylloxera Vaxtratys*) que ataca a las raíces de las cepas y que chupa su savia, redujo en pocos años el cultivo de la vid en Navarra de casi 50.000 a 700 hectáreas.

La única forma de combatir esta plaga fue sustituir las viñas existentes por otras. Las variedades autóctonas, sobre todo de garnacha, eran injertadas con vides americanas, resistentes al ataque de la filoxera. Diputación Foral de Navarra se puso al frente de importantes campañas para recuperar

el cultivo de la vid. Su ayuda se centró en la rebaja de las contribuciones a los afectados, realización de cursos y concursos sobre el injertado de la vid y además facilitó la compra de abonos. A esta misma tarea se dedicaron, con gran empeño, las recién nacidas Cajas Rurales navarras, (la primera fundada en Tafalla en 1.902) adquiriendo vides americanas para sustituir cepas dañadas por la plaga.

Desde finales de la primera década del siglo XX se inició una fuerte recuperación del cultivo de la vid, que ha continuado hasta los años 80. Este proceso de expansión ha sido frenado, en los años 90, por las medidas restrictivas, adoptadas por la C.E.E.

Paralelo al resurgimiento de la red nació un importante impulso cooperativista. Las numerosas bodegas, existentes en cada pueblo, fueron dejando paso a la implantación de una única

bodega cooperativa que agrupaba a la mayor parte de los viticultores de la localidad. Gran parte de las bodegas particulares fueron desapareciendo, perdurando sólo las de mayor importancia.

Fruto de este espíritu cooperativista se creó en 1911 la Bodega Cooperativa Olitense, la primera en Navarra y una de las primeras de España. A ésta le siguieron la bodega de la Unión de Cosecheros de Olite. (1913) la de San Martín de Unx (1914), la de Tafalla (1917), la de Allo (1918), hasta llegar a casi 70 bodegas cooperativas, que producen hoy el 90% del vino de denominación de origen "Navarra".



**J**osé Bañales Mendía es un agricultor nacido en Artajona en 1916. Desde pequeño se ha dedicado al campo y sigue mimando la vid con cuidados que la agricultura mecanizada considera excesivos. De su mano seguiremos el trabajo anual en un viñedo tradicional.

#### El abono

“Se creía que las cepas no necesitaban abono pero la verdad es que su empleo hacía aumentar la cosecha. El estiércol lo echábamos en invierno. Para ello cavábamos alrededor de la cepa un pequeño agujero y lo depositábamos en él. Desde hace unos pocos años se utiliza abono químico en vez de estiércol”.

#### La poda

“La poda tiene lugar entre los meses de Enero y Marzo. El inicio de este trabajo depende de las zonas y de la cantidad de viñas que posea cada labrador. Se prefiere el mes de Marzo para retrasar el nacimiento de los nuevos brotes, por temor a las heladas.

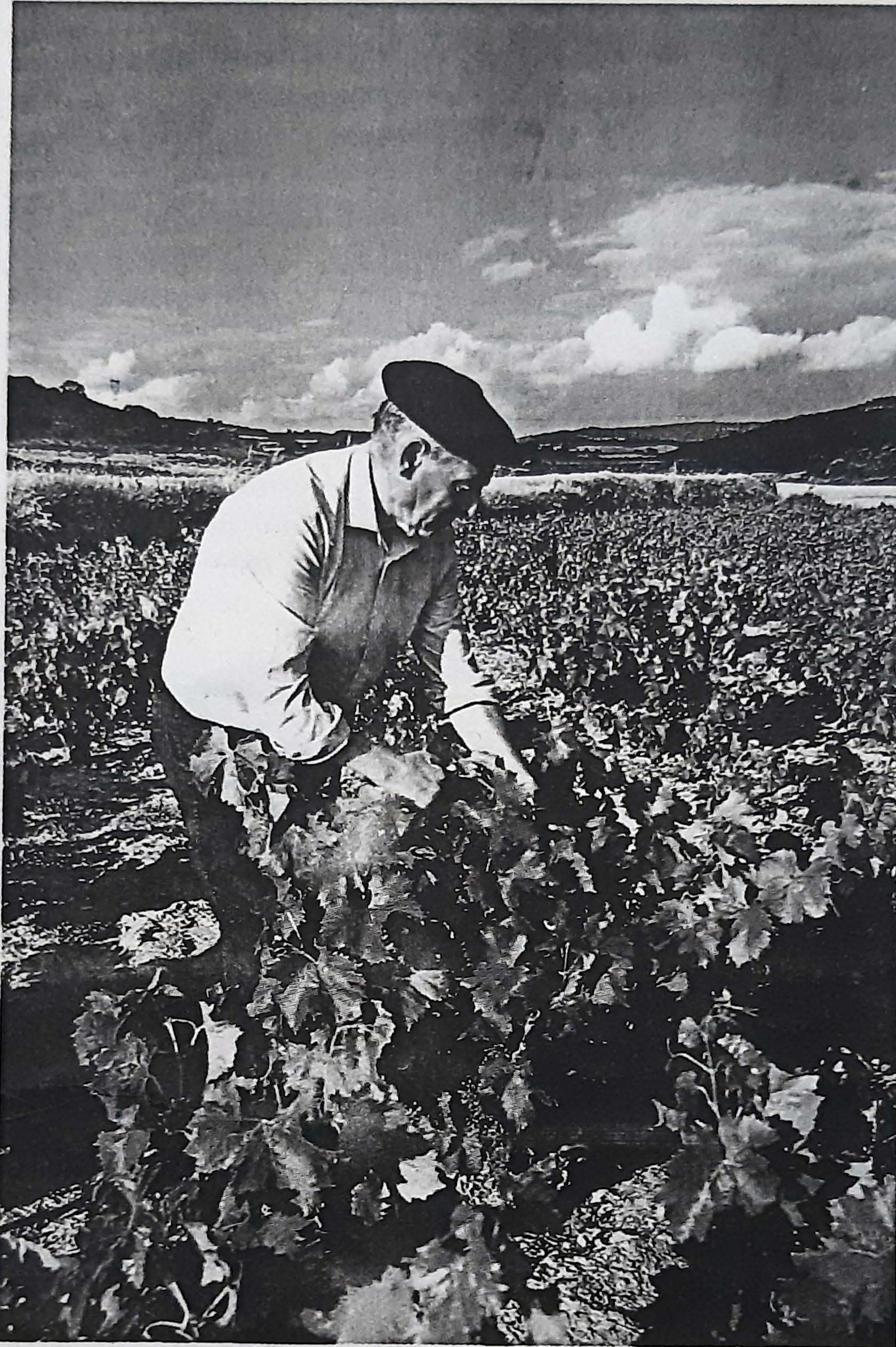
Para podar las cepas, hasta la aparición de los tijerones se utilizaban tijeras y la sierra.

En la garnacha la poda la realizo “en vaso” o “en redondo” y deajo, para el posterior desarrollo de la vid, de cinco a ocho brotes en ce-

pas con suelos frondosos y tres o cuatro brotes en aquellas que están en suelos de peor calidad.

Los cortes se dan por el nudo superior del que se quiere dejar; normalmente deajo dos ojos o yemas del sarmiento. El corte se hace en bisel, nunca recto. La parte más baja del mismo queda en el lado opuesto a la yema que va a brotar, con el fin de que “cuando llora el

## Un año pendiente de la viña



*José Bañales*

sarmiento”, es decir cuando la savia sale de la zona herida, no caiga sobre la yema y en el caso de una helada no afecte al pámpano.

Los sarmientos se recogen en fajos atados con *vencejos*, ahora, más con cuerdas de plástico, llevándose a casa para atender a compromisos familiares (matanza de cerdos, costilladas, hoguera de San Juan, etc.)”.

#### El cultivo

“El modo de cultivo de la viña depende de cada agricultor. Lo normal es que antes de brotar la viña se remueva la tierra. Antes lo hacíamos con el *aladro*, después con la *edrador* y más modernamente con otro apero, el “*plané*”, siempre tirados por caballerías. Al desaparecer éstas, se han sustituido por herbicidas, que suprimen las malas hierbas. El labrar las viñas tiene varias ventajas: eliminar las malas hierbas, ahuecar la tierra, facilitar la penetración del agua de lluvia y ayudar a que las raíces se muevan mejor. También durante el verano “se le daba otra pasada” con el mismo apero.

Para quitar bien la hierba era necesario “darle a la cepa”. Este trabajo se realizaba después de haber pasado el apero con la caballería. Consistía en quitar con una azada la hierba que había quedado junto a la cepa, ya que por miedo a estropearla no se había arrimado el apero.”

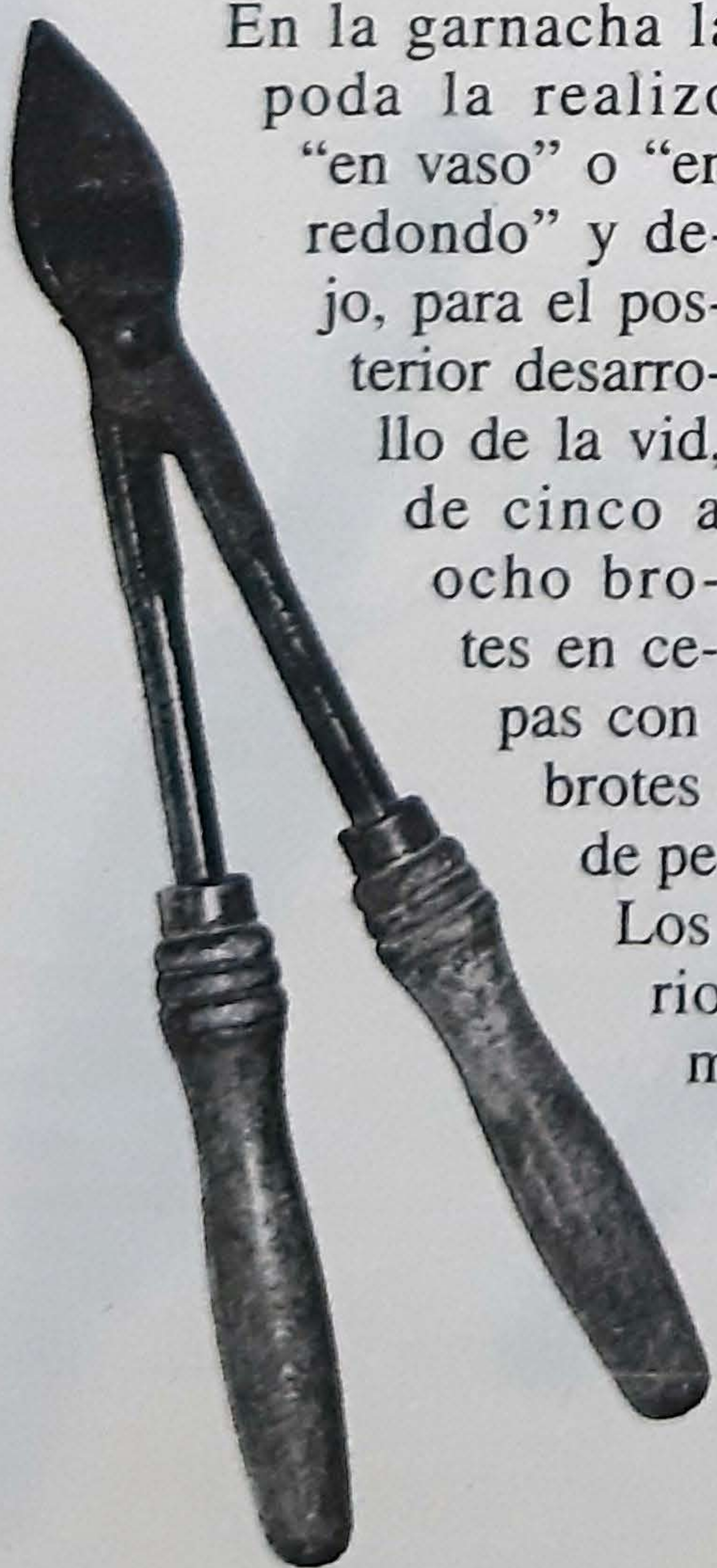
#### Desforrecinar

“Una vez que mueve (brota) la viña surgen brotes en la cepa que salen en el tronco y en los brazos. Esta tarea consiste en quitar esos brotes o forrecinos (fornecinos o forracinos) que perjudican la vid, ya que le chupan la savia, deforman la planta y no dan fruto. Los forrecinos se quitan con las manos y por eso conviene eliminarlos al poco tiempo de haber nacido”.

#### Deshijelar

“Esta labor se realiza después de que la cepa está en plena floración, a finales de Mayo. Se hace durante el mes de Junio, mientras se produce el proceso de la *liga*. Los hijuelos se quitan con la mano.

Con esta tarea se posibilita la *liga*, para que la savia, la fuerza de la cepa, vaya a los incipientes racimos de uva. Des-





Podando las cepas en Valdaibar.

de hace unos veinte años, para evitar pagar jornales, muchos labradores despuntan las cepas con la hoz, dejando la cepa sin deshijelar”.

#### **Combatir plagas y enfermedades**

“Desde siempre he conocido la lucha contra el oidium y el mildiu. En el primer caso se combate con azufre y en el segundo con sulfato de cobre “en piedra”. Recuerdo cuando cada uno de estos productos disueltos en agua se vertían en un cubo de cinc. Con una pequeña escoba de mango corto se untaba y se sacudía sobre las cepas. En el caso del sulfato de cobre se añadía una pequeña parte de cal, para que se pegase mejor a la hoja. El azufre se echaba al amanecer o al atardecer para evitar que se quemasen las hojas.

A mediados de los años 40 se introdujeron las sulfatadoras de cobre. A mediados de los años 70 éstas fueron sustituidas por otras de plástico.

La época de tratamiento se inicia durante la floración, a finales de mayo. Desde entonces hasta que el grano no empieza a tomar color, a mediados de agosto, siempre hay que tener la caldera (sulfatadora) preparada. Las tormentas seguidas de calor son los mejores aliados para la propagación de las plagas. Por eso, después de llover, y si el tiempo está calmado, conviene echarse la sulfatadora al hombro para luchar contra ellas.

Desde los años 60 van apareciendo nuevos productos para luchar contra las numerosas plagas y enfermedades de la vid. A las citadas anteriormente hay que añadir otras como: la polilla del racimo, piral, clorosis, yesca, etc”.

#### **De Agosto a Septiembre, compás de espera**

“Durante este tiempo, que dura de mes y medio a dos meses, sólo queda esperar a recoger la cosecha. Los granos van pintando y la única tarea pendiente es “levantar las uvas” (trabajo que consiste en retirar la tierra bajo los racimos, que están en contacto con el suelo; evitando así, que el agua caída en las

tormentas pudra los granos). Mientras, sólo cabe mirar al cielo deseando que no caiga piedra y que destruya la cosecha. No queda otra solución que rezar para que esto no suceda”.

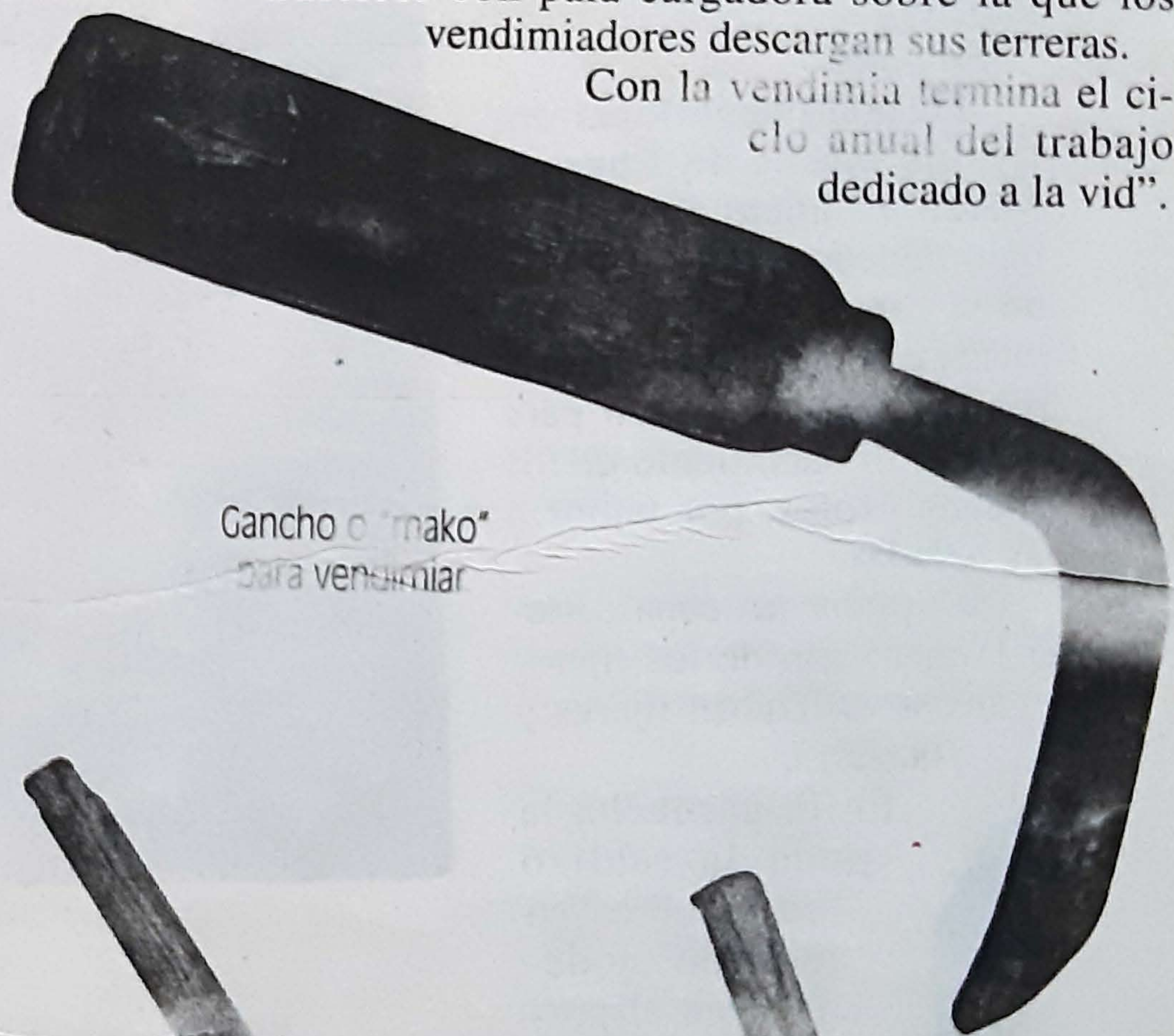
#### **La vendimia**

“La fecha del comienzo de la vendimia depende de la zonas. Entre la parte baja de la Ribera y el norte de la Zona Media puede haber una diferencia de veinte o más días. El inicio de la misma lo marca el grado de maduración de la uva. En el sur de la Ribera empieza a finales de septiembre y en la Zona Media en torno a la Virgen del Pilar.

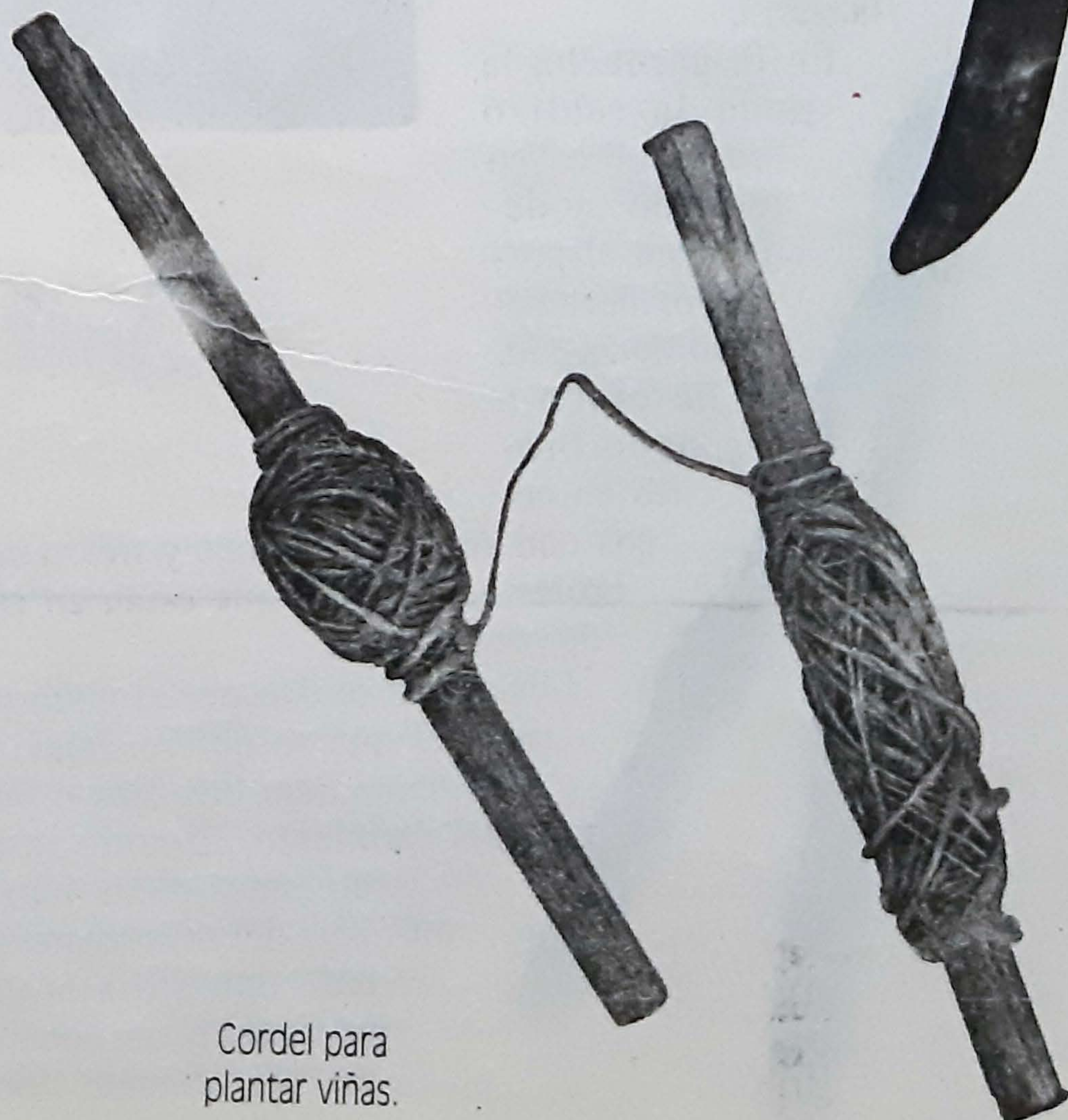
Para cortar la uva se usan *ganchos*. Cada vendimiador echará los racimos en su terrera o cunacho, el “sacador” los vacía en una canasta y ésta a su vez en comportas. Otras veces el “sacador” era sustituido por una caballería con artotlas, sobre las que se cargaban dos canastas con uva que se llevaban hasta el carro o remolque para vaciarlas en las *comportas*. Las comportas de madera, a finales de los años 60, fueron dejando paso a cubos de hierro. A mediados de los 80 éstos quedaron en desuso, al obligar a trasladar la uva en remolques o carros a granel.

Este sistema de trabajo se ha modificado con el paso del tiempo. Los sacadores de uva están siendo sustituidos por tractores con pala cargadora sobre la que los vendimiadores descargan sus terreras.

Con la vendimia termina el ciclo anual del trabajo dedicado a la vid”.



Gancho o "mako"  
para vendimiar



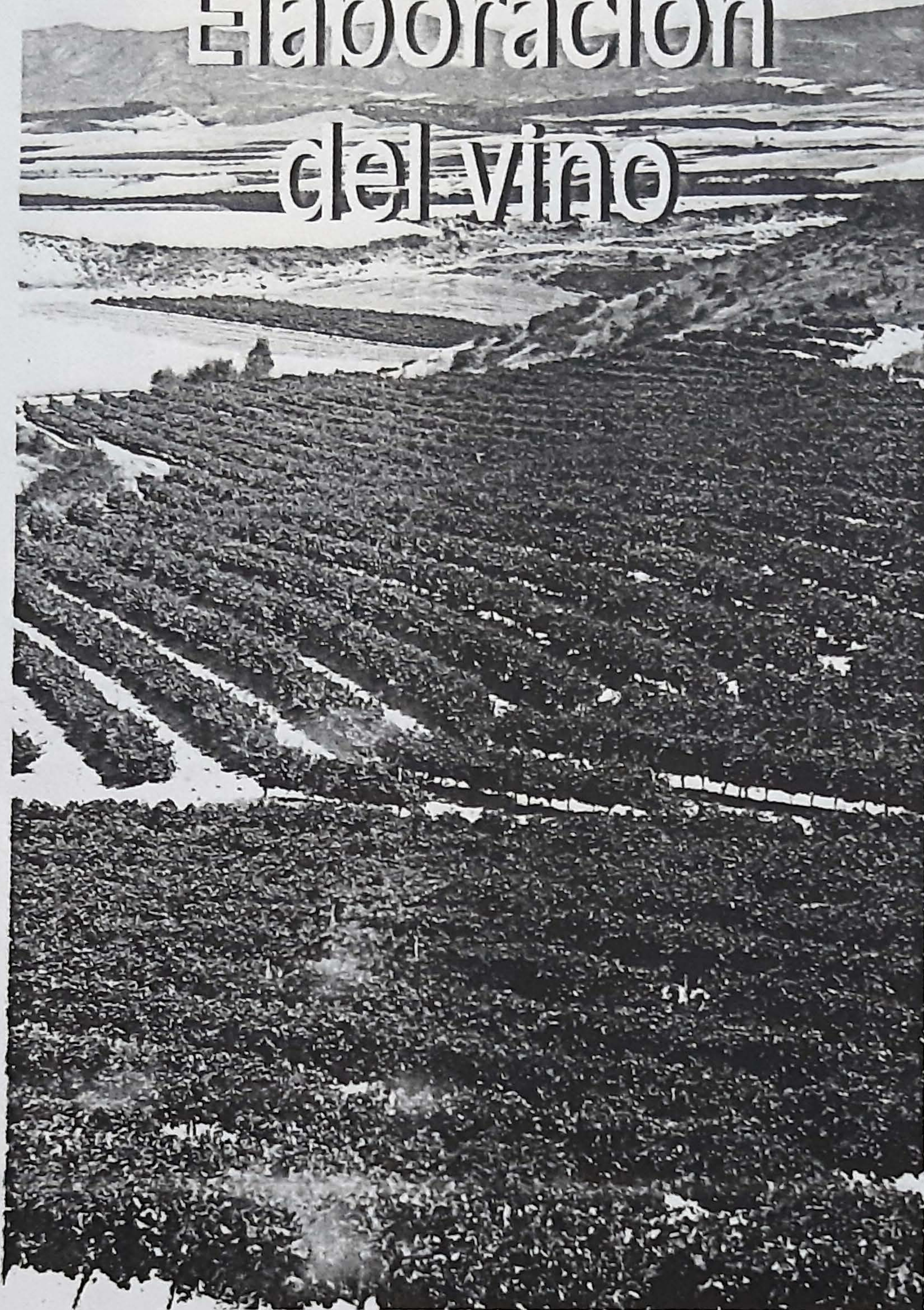
Cordel para  
plantar viñas.

**A** comienzos del presente siglo los métodos de elaboración del vino se modificaron. La propagación de las bodegas cooperativas terminó con el sistema artesanal y familiar de producción de este caldo. Se produjo una transformación total en su elaboración. Por ejemplo, el pisado del vino fue sustituido por prensas mecánicas y las cubas de fermentación por depósitos de hormigón. El pisado de la uva ha quedado en el recuerdo sólo visible en algunas demostraciones artesanales de carácter festivo. Veamos ahora el trabajo en una bodega instalada a principios de siglo y que ha permanecido hasta nuestros días sin grandes cambios.

## Preparación de la bodega

Antes de empezar la vendimia era necesario tener la bodega en buen estado. Para ello es imprescindible revisar la maquinaria y ponerla a punto.

# Elaboración del vino



Los depósitos o cubos deben limpiarse de elementos extraños que se almacenan durante el invierno. Hay que procurar que no tengan ninguna sustancia contaminante que de olor al mosto. Las paredes y suelo de los depósitos se mojan con mangueras de agua a presión y se restregan con diversas herramientas para dejarlos lo más limpios posible. Realizada esta operación viene la desinfección, que incluye el quemado de azufre colocado en botes o platos puestos en alto, para que pueda arder con facilidad. A veces, esta última operación se demoraba hasta el momento de introducir el mosto al cubo.

La limpieza y desinfección afectaba también a palas, rastillos, tuberías, prensas, bombas, barricas y especialmente a comportas de madera, en una actividad frenética.

## Llegada de la uva y producción del vino

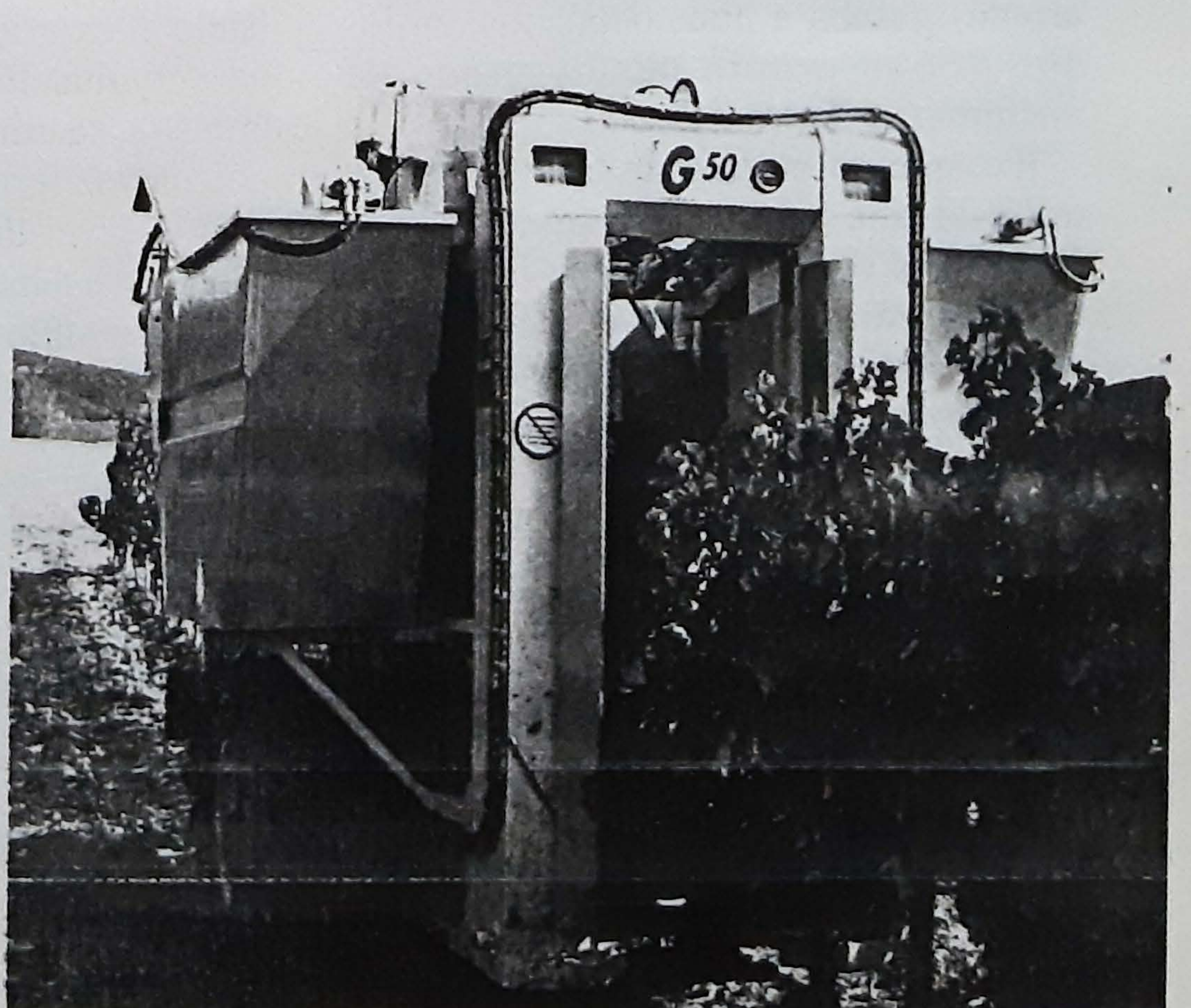
En estas bodegas la uva hasta convertirse en vino seguía los siguientes pasos:

Viñas emparradas.

Vendimia tradicional.



Vendimia mecanizada.





Uva en el cesto con el gancho para vendimiar.

Los racimos, hasta mediados de los años 60, llegaban a la bodega en comportas, más tarde en cubos metálicos y en la actualidad a granel.

Se tomaba una porción de uvas y se trituraban. El mosto resultante de cada viaje se metía en un pequeño recipiente. Servía para determinar el grado de la uva y abonar al propietario en consonancia con aquel.

Las máquinas estrujadoras separaban el grano del esqueleto del racimo, conocido como raspa o raspón.

La raspa se prensaba y se sacaba al exterior de la bodega, como material de deshecho. Las alcoholeras se preocupaban de transformarlo en alcohol.

El grano (que consta de pulpa, donde se concentra el azúcar, ácidos y sales, más la piel o cáscara, en donde están las sustancias colorantes y que dan aroma) pasaba a unos depósitos, en los que por su propio peso y grado de madurez, se iba rompiendo.

Excepto en el caso de la uva blanca, se trasladaba parte del mosto resultante desde esos depósitos a otros. Esta tarea se hacía para conseguir el futuro vino rosado. Este trabajo se realizaba en un intervalo entre dos y diez horas, dependiendo del grado de madurez de la uva y de la cantidad de rosado que se pretendiera obtener. Si se tardaba un tiempo mayor al citado, el mosto se iba oscureciendo en contacto con la cáscara de la uva. El vino que quedaba en el depósito con el grano, se dejaba macerar para obtener vino tinto.

A los pocos días de la llegada de la uva a la bodega comenzaba la fermentación del mosto, proceso natural por el cual el

mosto se convierte en vino. Para favorecer esta transformación se inyectaba en el mosto una dosis de metasulfito potásico.

Para que el mosto fermentase en buenas condiciones era necesario que en la bodega circulase aire. Pero no en exceso, ya que se corría el riesgo de que se quemase el azúcar sin producir alcohol.

Fermentado el mosto se trasladaba el caldo a otros depósitos limpios. En los depósitos con vino tinto quedaba la *madre* en el interior del recipiente. Una vez sacado el caldo se quitaba la madre. Esta tarea era realizada por una persona desde el interior del depósito con ayuda de una medialuna, arrastrando la pasta hacia el exterior, a través de una pequeña ventana. Esta pasta se llevaba a la prensa y se eliminaban las heces.

Una vez fermentado el mosto se vigilaba el nivel de los depósitos. Se rellenaban con vino si había descendido su nivel, evitando así que se "picase".

Hacia los meses de Enero y Febrero se realizaba el *trasiago* del vino a otros depósitos y se eliminaban los posos y heces que había dejado el vino en el recipiente desde su fermentación.

Con el filtrado del vino se cumplía la última tarea del proceso de elaboración del vino antes de su venta. La Bodega Cooperativa de San Martín de Unx fue la primera en adoptar los filtros de arena en la década de 1960, sustituyendo a los antiguos de tela. Esta novedad atrajo la curiosidad de otros bodegueros.



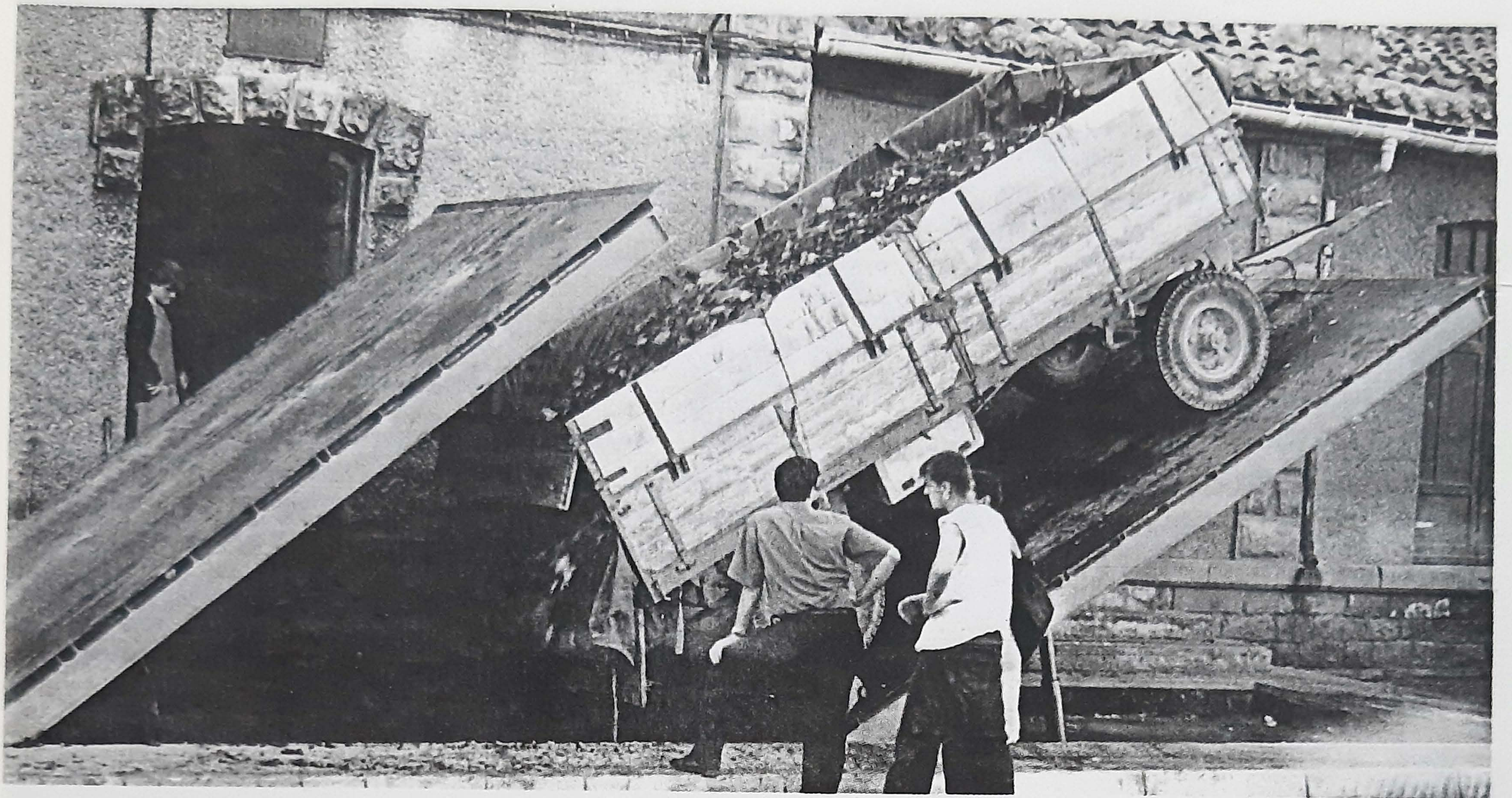
Después de este laborioso proceso, el vino quedaba dispuesto para la venta.

Este sistema de elaboración del vino ha quedado desfasado y sustituido por otro más moderno, en el que los depósitos son metálicos y en donde se controla de forma artificial el proceso de fermentación, conservación y obtención del grado.

En Navarra se elaboran tres tipos de vino: tinto, rosado y blanco. El porcentaje de producción varía según las necesidades del mercado. Predominan vino tinto y rosado debido a la gran existencia de uva garnacha. En los viñedos navarros se van introduciendo nuevas variedades, a la vez que se generalizan la plantación de viñas en espaldera, buscando dar gusto a paladares formados en la nueva cultura de la cata y degustación del vino.

Además del reconocido prestigio del vino de mesa, la cultura popular ha reconocido indudables propiedades curativas. A la uva se le atribuyen propiedades laxantes y diuréticas, siendo recomendable en trastornos cardiorrenales. La infusión de hojas de vid cocidas se toma para procesos diarreicos. Así mismo, la savia que producen los sarmientos al ser cortados se utiliza contra el eczema, inflamación de ojos y hemorragias intestinales.

En torno al vino se celebran fiestas de carácter religioso como la de San Guillermo en Obanos. Sobre la cabeza-relicario del santo se "pasa vino" para bendecirlo.



Descarga de uva en la bodega y dos sistemas de almacenamiento, grandes cubas de madera y depósitos metálicos.

