

APOGEO Y DECADENCIA DE UN VIÑEDO DE CALIDAD: EL DE RIBADAVIA

DIÁLOGOS LÍQUIDOS | GEOGRAFÍA VITÍCOLA

APOGEO Y DECADENCIA DE UN VIÑEDO DE CALIDAD: EL DE RIBADAVIA

El geógrafo e historiador Huetz de Lemps, autor de *Viñedos y vinos del noroeste de España*, publicó este estudio específico sobre Ribeiro de Avia para el Anuario de Historia Económica y Social en el año 1968. Una visión histórica del Ribeiro hasta los años 60 del siglo XX. Un importante texto para conocer y contextualizar la evolución del Ribeiro, el porqué de su gran relevancia comercial y las raíces de su histórica viticultura. Un trabajo de investigación que invita a la reflexión del actual renacer de la comarca. Una mirada al pasado para entender el presente y vislumbrar el futuro.

AUTOR: ALAIN HUETZ DE LEMPS

[El vino de Ribadavia](#) es el más apreciado de los que produce la provincia de Ourense. Fueron los monasterios medievales quienes le dieron el auge de que disfrutó; durante el siglo XVI pocos vinos de la península ibérica conocieron su fama, y el viñedo del Ribeiro de Avia fue uno de los

primeros viñedos comerciales de España. Sin embargo, su decadencia se anuncia en el siglo XVII, y en el XVIII no desempeña ya más que un papel regional. Actualmente su prestigio apenas rebasa las fronteras de Galicia.



1. INFLUENCIA DE LOS MONASTERIOS EN EL DESARROLLO DEL VIÑEDO

Los documentos más antiguos que tenemos sobre el [Ribeiro de Avia](#) mencionan ya la viña. Así pues, cuando en 928 fue fundado el monasterio de San Clodio de Ribadavia recibe tres viñas, de las cuales dos han sido plantadas recientemente, puesto que figuran los nombres de quienes las plantaron, y la tercera fue comprada. En el siglo X, el monasterio de Sobrado tiene también viñas en el Ribeiro, y del otro lado del Miño, Arnoia asimismo posee viñedos a principios del siglo XI. Es posible que, en esta zona, poco afectada por las invasiones musulmanas, se realizó una verdadera continuidad en el cultivo de la viña desde la época romana.

Pero es, sin duda alguna, durante la Edad Media cuando [el viñedo de Ribadavia](#) va a conocer su gran desarrollo; la influencia de los potentados, especialmente de los monasterios, fue decisiva. El rey mismo tiene una bodega real en el Ribeiro y se interesa por el viñedo; da privilegios a los numerosos monasterios que se establecen en el Ribeiro y sus alrededores, especialmente en San Clodio, Oseira y Melón. Sus donaciones interesan también a comunidades religiosas más alejadas: los canónigos de Santiago reciben en 1197 la cuarta parte del producto de las viñas que los hombres de villa regis de Ribadavia cultivan en los términos de su bodega (cellarius) de Castrelo, entre la Quinza y Ribadavia. En 1213, Alfonso IX se compeadece de los

canónigos de Lugo, condenados a beber sidra, y les hace un donativo de 180 moyos de vino al año de su bodega real de Castrelo y Ribadavia, y después, como esto no es suficiente, les da la villa de Ventosela y el coto de Castrelo.

Algunas veces, el rey exige que se planten nuevas viñas. Cuando Alfonso IX da al monasterio de Melón las heredades de Otero y Barcenilla, lo hace a condición de que sean plantadas de viñas en un plazo de cinco años; si no el rey se incautará de lo que no haya sido plantado y lo dará a otros. Los monasterios fueron realmente los creadores del viñedo de Ribadavia, acordaron innumerables contratos de plantación y transformaron el valle del Avia en una región casi exclusivamente vitícola. A veces, los mismos abades se han vanagloriado del impulso que han dado al viñedo. Pelayo González, abad de San Clodio, declara haber plantado viñas en sitios donde antes no existían. Los monasterios instalaron en el Ribeiro unas granjas para cultivar viñas y encerrar su vino; por ejemplo, la granja de A Grova, entre Leiro y Lebosende, propiedad del monasterio de San Clodio.

Los documentos del admirable cartulario de Melón permiten comprender perfectamente de qué manera la viña ha conquistado el terreno. Muchos contratos de los siglos XII y XIII mencionan la existencia de pedazos de monte que acompañan a menudo parcelas ya plantadas de viña. Es



Foro de 1541. El cura Fernán de Lama, afora a Juan Leal, carpintero y a su mujer María Gonzáles una casa y un monte en Santa Marta, parroquia de Santiago de Ribadavia, con la condición de que habite en ella y plante viña por un alquiler a dos partes iguales de vino, uno de blanco y otra de tinto. ©Arquivo del Reino de Galicia. Colección de documentos en pergamino.

este monte que será poco a poco roturado al correr de los siglos.

Hay que tener en cuenta que el tipo de contrato de plantación que ha desempeñado un papel fundamental en el desarrollo del viñedo francés, catalán y aun castellano, la plantación a medias o *complant*, casi no existe en Galicia. Los que citan Martínez Sueiro y López Ferreiro son excepcionales. Los propietarios de Galicia siempre han preferido los foros. Tradicionales que les evitaban, por lo menos, la pérdida segura de la mitad de sus tierras. En 1659, un sínodo diocesano de Ourense condena formalmente el contrato a medias, que permite a los astutos labradores apropiarse una parte de las tierras; para esto no tienen más que declarar que ciertas parcelas son demasiado secas y estériles para el cultivo de los cereales y que, por tanto, tienen que plantarlas de viñas. Una vez plantadas y hecho el reparto, la tierra volvía a su primer estado, pero el dueño había perdido la mitad de su hacienda.

La mayoría de los foros estipulan que se da un pedazo de tierra o de monte para plantarlo de viña a un campesino, que así recibe un terreno de cultivar y conservar una buena parte de la cosecha. El campesino debe plantar la cepa en un plazo bien fi-

jado, generalmente corto: de dos a cuatro años. De vez en cuando hay mención de contratos que dejan de beneficiario del foro un plazo de cinco o seis años, pero casi nunca más tiempo. Muy pocos foros de los siglos XIII y XIV precisan la extensión de la parcela; en el siglo XV algunos indican que habrá de plantarse el mayor número de cepas posible y otros la superficie mínima que ha de ser plantada: por ejemplo, hasta veinte cavaduras en un plazo de cinco años.

Una vez hecha la plantación, el campesino da una parte de la cosecha a quien le ha concedido el foro, es decir, generalmente al monasterio. Sin embargo, durante los primeros años se le dispensa a menudo de dar cualquier contribución; por ejemplo, por una heredad en Penelas (San Paio de Ventosela), la plantación debe hacerse en un plazo de cinco años, y sólo después el campesino dará cada año la mitad de la cosecha al monasterio de Melón. Muchas veces el plantador pagará durante su vida una contribución más baja que sus sucesores. En A Vergazas (Granja de la Cela), en 1385, el que ha plantado la viña dará al monasterio de Melón la quinta parte de la cosecha, y los que tendrán el foro después de él, la cuarta parte.

Este sistema de aumento progresivo de las contribuciones según las generaciones parece haber sido muy empleado durante los siglos XVI y XVII por el monasterio de San Clodio. En 1497, el abad de San Clodio afora a Vasco Rodríguez y a su mujer, Elvira Pérez, “por sus días y cuatro veces”, una viña, con su monte, que tiene que plantar de viñas. Dará al monasterio la octava parte de la cosecha, y luego sus sucesores la séptima, la sexta y, finalmente,

Los numerosos contratos de plantación dados por los monasterios de Melón y San Clodio prueban el gran impulso que tuvo la viña durante la Edad Media, y de cómo llegó a ser un verdadero monocultivo en el centro de Ribeiro de Avia

la quinta. Muy ventajosos parecen estos contratos para los que plantan las viñas. Al contrario, muchos foros del siglo XIII estipulan el reparto de la cosecha a partes iguales. Otros da la tercera o la cuarta parte. En algunos casos se añaden otros do-

nativos, por ejemplo, además de la tercera parte del vino, un poco de granos o un par de gallinas.

El reparto de la cosecha puede hacerse en el momento de la vendimia, por cestos de uvas, y el campesino debe mantener al mayordomo del monasterio durante todo el tiempo de partición; el transporte de la uva hasta el lagar del propietario corre a cargo del campesino. Pero, en la mayoría de los casos, el monasterio prefiere recibir su parte en vino, a la salida del lagar.

Los numerosos contratos de plantación dados por los monasterios de Melón y San Clodio prueban el gran impulso que tuvo la viña durante la Edad Media, y de cómo llegó a ser un verdadero monocultivo en el centro de Ribeiro do Avia, en parroquias tales como San Cristóbal o Esposende. Únicamente en los terrenos donde se puede cultivar la viña los contratos autorizan otros cultivos. La mayoría de las veces tenemos 3097 cavaduras en 1567, 3669 en 1583, 3469 en 1596 y 3289 contratas de castaños, que se encuentran estrechamente asociados a las viñas, por constituir una base de alimentación y también porque se utiliza madera para las estacas que sostienen las cepas. Por esta razón, algunos documentos mencionan las *vineas cum suis casteneis*.



Río Avia. Fotografía de los años 1955-1960. ©Arquivo Reino de Galicia. Colección Antonio Seoane Díaz "Tonecho".

Los cereales, centeno y, sobre todo, el mijo aparece en las zonas periféricas del Ribeiro do Avia, especialmente en las parroquias más ásperas, al pie del Faro de Avión. Con los cereales se mencionan las legumbres y el lino, un cultivo de tierra húmeda que pocas veces avecina con la viña. En Abelenda das Penas (Beade), el foro de una heredad estipula una

contribución anual de *una tercia de pan et de vino et de lino et de legumia et de castañas*, y otros foros de la misma parroquia no mencionan el vino. Lo mismo ocurre con Casal de San Vicencio (Avión) o con Vilar de Condes: el foro es del tercio del pan, lino, legumbres, cera, y únicamente en caso de plantación de viñas, un tercio del vino en el lagar.

La decadencia de los monasterios

En el siglo XVI, las posesiones vitícolas de los monasterios en el Ribeiro de Avia son todavía muy importantes, como lo demuestran los apeos conservados en el Archivo Histórico Nacional de Madrid o en el Archivo Provincial de Ourense. Según un cuadro del Tumbo de San Clodio, en 1606, 11186 cavaduras de viña (489 ha) tienen foros del monasterio; esto es un máximo, ya que la liga recoge para cada parroquia o granja la mayor superficie dada por los diferentes apeos del final del XVI y de los primeros años del XVII. En cuanto se refiere a Lebosende, en 1606, es el apeo de 1583, que ha sido adoptado en el cuadro general. En cuanto a Vieite es el de 1567. Además de las viñas, San Clodio tiene 6070 fanegas de sembradura en San Clodio, Bóveda, Reza, Chao de Castela, Cuñas, y algunos pedazos de monte, prados y sotos. Pero éstos no tiene gran importancia y el monasterio vive de la venta de sus vinos.

Según los monjes, los campesinos se arreglan para dar la menor cantidad posible de vino y la prosperidad se convierte, poco a poco, en una situación cada día más difícil. En 1607 no consigue el monasterio de San Clodio que se le paguen las rentas. En Lebosende, por ejemplo, las calas de los años anteriores para las sisas han evaluado la cosecha de la parroquia de 6000 a 7000 moyos de vino. Ahora bien, en 1607, un año de muy buena cosecha, el monasterio ha recibido 700 moyos de vino, y los años

anteriores mucho menos. Estos 700 moyos representan más o menos el diezmo, lo cual quiere decir que los campesinos no pagan prácticamente nada por los quintos y sextos de los foros.

Muy pocos pagan la renta con regularidad. Los otros se aprovechan de la ignorancia de los mayordomos del monasterio, que no saben exactamente qué viñas pertenecen al monasterio. Si un campesino posee ocho o diez cavaduras, pretende que sólo dos o tres deben una renta al monasterio, y si trabajan diez viñas diferentes, declara que sólo cuatro o cinco tienen foros de San Clodio, y como cada día las parcelas se venden, cambian, dividen, los padres granjeros no consiguen enterarse... El apeo de la hacienda de Lebosende y de la Granja de la Graba se compone en 1607 de 2220 fueros: "Son tantos los enredos desta granja de la Grava y tanta acienda, que cada día se pierde y se oculta y roba, que si no se tiene mucho cuidado con ella, dentro de pocos años sea de venir a consumir toda".

Antaño, la granja de Beade rentaba al monasterio treinta moyos de vino; en 1607 no renta más que seis, a pesar de ser una "hacienda muy buena y en lo mejor del Ribero davia". En cuanto a la granja de Santiago, "estaba la mitad de la acienda perdida". Estado deplorable, pues "tiene esta granja muy buena acienda, muchas casas muy buenas, viñas muy grandes y de mucho valor". Pero "como todos los deste lugar presumen de muy ydalgos, acen mas resistencia", y el monje añade: "es menester



Claustro del monasterio de San Clodio en la actualidad.

tener mucho brío con esta gente y poner mucho fuego a los pleitos, porque si se toma con la remisión acostumbrada, toda se vendrá acabar”.

Desgraciadamente, cuando el monasterio intenta hacer un pleito le es muy difícil ganarlo, pues rara vez encuentra testigos favorables a su causa. Casi todos los campesinos se ponen de acuerdo para engañar a los monjes y si, en un pueblo de 30 vecinos, 29 no quieren cumplir los foros, al monasterio le es imposible probar sus derechos. Otra complicación: muchos foros estipulan que los campesinos darían la séptima o incluso la octava parte de la cosecha, mientras ellos vivieran; pero el segundo propietario (la “segunda vida”) tendrían que pagar la sexta parte; el tercero, la quinta parte; el cuarto, la cuarta parte...; pero, aunque pertenecen a las siguientes generaciones, muchos siguen pagando la séptima parte.

Algunos, los de Cuñas por ejemplo, declaran con cierto desdoro que están de acuerdo con dar la uva que le corresponde dar, pero que las viñas se encuentran demasiado lejos de las bodegas del convento.

¿Cómo remediar esta situación? El monje que redacta la Advertencia de la Hacienda no se hace ilusiones acerca de la eficacia de la excomunión. Propone un severo control de la cosecha de cada uno a cargo de un “recitor” de A Coruña, acompañado de un “atabardero” (escribano). Si, por ejemplo, un campesino cuyas viñas están sometidas a los foros de San Clodio tiene en su bodega treinta o cuarenta moyos de vino, y sin embargo no ha dado al monasterio más que tres cestos de uvas, el fraude podrá ser denunciado fácilmente.

Los monasterios, cuyo papel ha sido esencial en la creación del viñedo, se contentan en los tiempos modernos con cobrar las rentas, y a causa de la resistencia de los campesinos poco a poco van perdiendo importancia.

2. LA EXPANSIÓN COMERCIAL DEL VINO EN RIBADAVIA

Muy pronto el vino del Ribero de Avia fue considerado como un vino de calidad y, por consiguiente, tuvo mucha aceptación en las regiones poco vitícolas del norte de España.

El fuero municipal de Ribadavia (1164) prueba que el vino constituía un elemento esencial del comercio de la ciudad: el precio y la venta son libres, pero las medidas no deben ser falsificadas.

El primer cliente parece haber sido la ciudad de Santiago de Compostela: los peregrinos festejaban alegremente el final de su largo viaje. El vino entraba por la puerta de Macerelli, y en 1133 los canónigos y la Municipalidad de Santiago fijan los precios. Sin embargo, en los siglos XIII y XIV el Ribeiro de Ourense parece enviar más vino a Santiago que Ribadavia.

Es un comercio más lejano el que va a hacer la prosperidad de Ribadavia. Ya hemos visto que se envía vino del Ribeiro del Avia a Lugo para el consumo de los canónigos de la Catedral, y en 1213 el rey dispensa de los derechos de tránsito (peaje) a los arrieros y a los animales que hacen el transporte. En la Edad Media, el vino de Ribadavia se vende en la costa cantábrica. En 1399, en las Ordenanzas de Bilbao aparece el vino de Galicia, entre otros vinos llegados al puerto y un documento de 1492 menciona la venta de vino de Ribadavia a los

vizcaínos y a los “bretons”; los “mareantes” que mantienen un pleito con la administración de Pontevedra escriben: “Los dos Regidores a Viscainos y bretons y a otras personas extranjeras, así mismo facia a los vinos blancos de Ribadavia e lo llevan por sobre mar”. Pero es en el siglo XVI cuando los documentos mencionando el vino de Ribadavia son más numerosos; gracias a ellos podemos hacernos una idea precisa de este comercio.

El comercio en los siglos XVI y XVII

En el siglo XVI se consume vino de Ribadavia en toda Galicia, en los puertos de la costa cantábrica, y se exporta incluso al extranjero, especialmente a Inglaterra.

a) *El comercio con el resto de Galicia.* Los mercados tradicionales del interior de Galicia subsisten, y en cabeza de la lista de los vinos consumidos en Santiago figura Ribadavia. En 1646 hay mención de vino blanco de Ribadavia exportado a Lugo, aunque esta ciudad compra más bien vino de Ourense (coto de Piñor), por encontrarse más cerca.

Pero el comercio más importante se hace por mar, y Pontevedra sirve de puerto de cargamento: “En esta villa de Pontevedra, como puerto y lugar más cómodo y cer-

cano a Ribadavia, se cargan gran cantidad de vinos de Ribadavia por muchas partes, y yendo al Norte se adelgaça, y respecto desto y de ser muy acomodada esta villa para navegaciones es muy frequentada: dicen se cargan más de ducientos mil ducados de vino”.

En todos los puertos gallegos se consume vino de Ribadavia. Naturalmente, Pontevedra, que cuenta con 1495 vecinos en 1588, se surte en Ribadavia. Un “repartimiento del vino” indica que se han vendido, en 1584, 3403 moyos de vino blanco, 3942 moyos de vino tinto y 696 de vino ullao (producción local): en total, 8041 moyos (11660 hl contando el moyo a 145 litros); pero el documento no indica si una parte de este vino ha sido cargado en el puerto para otros lugares. Los libros de entradas de vinos de 1603-1604 indican con más precisión que el vino blanco y la mayor parte del tinto vienen del Ribeiro de Avia. Al final del siglo XV el ayuntamiento se vio obligado a proteger la cosecha local contra la entrada de los vinos de “Orense, Milmanda y Ribadavia”.

Los otros puertos de Galicia consumen también vino de Ribadavia. Algunas veces es vino tinto; en 1603 se exportan dos pipas a Combarro, 18 moyos a Vigo, seis pipas a Carril, 16 pipas a A Coruña; pero el tinto se encuentra en competencia con el vino local, el de “las Mariñas”. El comercio del vino blanco es más importante. En 1557

los vecinos de Corcubión venden 150 pipas de vino; se trata de vino blanco de Ribadavia, que se vende a 20 maravedís; de vino tinto de buena calidad, vendido a 18 maravedís, y de tinto corriente “de tierra de San Martín y de Betanzos, que vale 14 mrs.” El mismo año, el pequeño puerto de Finisterre importa 113,5 pipas de vino: 26,5 de blanco de Ribadavia, 54 de tinto y de 33 de ellas no se precisa la procedencia. A Coruña, que figura ya como un centro comercial de gran importancia, consume también vino de Ribadavia. En 1564, a consecuencia de diversos fraudes de que se han hecho responsables los compradores de vino, el ayuntamiento limita de una manera precisa la zona vitícola de Ribadavia. El 2 de enero de 1627 el ayuntamiento concede la venta de los vinos de Ribadavia exclusivamente a tres mercaderes, “por ser los únicos que los traen directamente de aquel país”.

Asimismo, aparece el vino de Ribadavia en el norte de Galicia: en 1527-1535, unas Ordenanzas de Mondoñedo reglamentan el comercio de los vinos de Ribadavia, Ourense, Bierzo, Lemos, Betanzos, Amandi y Millara.

b) *La costa cantábrica.* En los siglos XVI y XVII casi todos los puertos de la costa cantábrica han recibido cargamentos de vino de Ribadavia. En Santander, la “sisa del vino” de 1554 fija a tres blancas el azum-

GEOGRAFÍA VITÍCOLA

bre los derechos de entrada de los vinos de “Candía, Ribadavia, Castilla o Andalucía”, y en 1557 los franceses hundieron frente a Laredo un barco que transportaba cuarenta pipas de vino de Ribadavia. En 1594 se traspasa vino de Ribadavia de Santander para Santoña. En 13 de marzo de 1604 se obliga a salir del puerto de Santander, dentro de las veinticuatro horas, a un barco cargado de vino blanco de Ribadavia, y el 21 de febrero de 1607 el ayuntamiento denuncia una venta ilegal de vino blanco de Ribadavia.

Asimismo, el vino de Galicia llega a los puertos del País Vasco. Pedro de Medina menciona veinte clases de vinos que se pueden beber en Bilbao y entre ellos los vinos de Galicia, especialmente de Ribadavia. Todas las “visitas de tabernas” y las Ordenanzas municipales de la segunda mitad del siglo XVI hablan de la venta de vino de Ribadavia en Bilbao. Las Ordenanzas de Portugalete (1615), a la vez que protegen la cosecha local organizan la importación de “pipas de Ribadavia o de otro lugar”.

En Guipúzcoa, el ayuntamiento de Fuenterrabía autoriza en 1506 “llevar a Irún treinta toneles de Ribadavia con calidad que no vendieran hasta que la cosecha de la villa se distribuyese y acabase”. En 1561, el vino de Ribadavia costaba en Rentería 12 maravedís el cuartillo y el vino de Navarra 9 mrs, y en 1569 el precio seguía siendo el mismo mientras que el vino de Burdeos

no costaba más que siete maravedís. En 1584 la diferencia es todavía mayor, pues en Fuenterrabía el azumbre de vino de Ribadavia se vendía a 50 mrs. y la de vino de Burdeos a sólo 22 mrs. Unos años más tarde, el ayuntamiento de San Sebastián da las gracias al de Fuenterrabía por haberle enviado diez pipas de vino de Ribadavia.

Asturias ha jugado un papel particularmente importante en este comercio. En 1603, los traficantes de Pontevedra envían directamente hacia Asturias 177 moyos y tres pipas de vino blanco de Ribadavia; hacia Vizcaya, 113 moyos; hacia Laredo, cuatro pipas, y “para fuera”, sin registro de los “asturianos”, instalados en Pontevedra; es decir, “los mercaderes que cargaron vinos para el Principado de Asturias y las cuatro villas de la costa de la Mar” (Santander); en total, 175 botas o pipas y 473 moyos de vino.

Los compradores de vino asturianos van a buscar ellos mismos el vino a Galicia y, ante los precios excesivos a que lo venden, la Junta del Principado de Asturias tiene que tasar en 1599 el precio del vino de Ribadavia:

“Y atento en este Principado ay mucho daño en que los vecinos del vayan a comprar el vino de Ribadavia, por sacar en cada un año más de sesenta ó setenta mil ducados, y lo venden a excesivos precios, ganando mucha parte de maravedís en cada pipa, poniendo en mayores precios la ven-

ta del, de forma que este presente año y el pasado a valido a quatro reales la azumbre, se hordeño que de aquí adelante para siempre jamas las personas que ubieren de traer el dicho vino de Ribadavia, lo vendan a nueve maravedís la puchera”. Si el “tabernero” no vende al precio de la postura se puede embargar el vino “que se hallare en su casa en Ribadavia”.

Unos años más tarde, el precio del vino sube a “12 maravedís en los puertos de mar y concejos donde se descargare y a 13 mrs. en los concexos fuera de costa y a 14 en esta Ciudad”; el vino de Ribadavia se consume, pues, hasta en Oviedo.

La presencia de mercaderes asturianos en Galicia provoca serias dificultades con los habitantes del reino. Un pleito importante opuso Ribadavia al principado de Asturias, que quería controlar y hacer bajar el precio del vino en el Ribeiro. Una real cédula de 1603 da razón a los productores gallegos. Asimismo, surgen pleitos entre comerciantes asturianos y gallegos en 1671; 17 mercaderes de Pontevedra compran 3092 moyos en el Ribeiro de Avia, particularmente en Beade, Vieite, Leiro, Lebosende... Se trata casi exclusivamente de vino blanco que luego se exporta hacia la costa septentrional de la península. Pero los mercaderes de vino de Pontevedra, “que constituyen el mejor gremio de que se compone dha villa...y sin el que no se pueden conservar los vecinos”, se

ven desaventajados con respecto a los “muchos Asturianos que vienen a comprar vinos de Ribadavia para embarcar para Asturias i Biscaya”. Estos asturianos trafican con los arrieros que bajan el vino de Ribadavia a la costa, les ofrecen precios excesivos y los arrieros transportan primero el vino de los asturianos. De esta manera, los comerciantes de Pontevedra tienen que esperar, y esto puede ser peligroso, porque el vino se pica a menudo con el calor. La ciudad de Pontevedra hace una petición a los administradores de Millones y Rentas para que no autorice el transporte del vino de los asturianos hasta que los vecinos de Pontevedra no hayan efectuado el suyo.

Pero la petición de la ciudad no debió ser muy eficaz, puesto que en 1678 los asturianos continúan a entenderse con los arrieros y llegan incluso a privar de vino a los vecinos de Pontevedra. Finalmente, los de Pontevedra han perdido el tránsito del vino de Ribadavia, y en el siglo XVIII el principal puerto de exportación parece ser Vigo.

En el siglo XVI, algunos traficantes de Vizcaya imitan a los asturianos y se instalan en Galicia. Pero el 24 de octubre de 1589 las Juntas del Señorío de Vizcaya prohíben a los vecinos el ir ellos mismos a buscar el vino a Galicia. Las razones de esta decisión están claramente ex-



Año 1657. La justicia, regimiento y procurador general de A coruña con Sebastián Pérez de Gomendio y otros mercaderes de vino de A coruña y Matías Blanco, su procurador, sobre la venta de vino. ©Arquivo del Reino de Galicia. Real Audiencia de Galicia.

C

puestas; la principal siendo, sin duda, que los gallegos que traen el vino se llevan a cambio hierro de Vizcaya.

c) *El comercio con Inglaterra.* El vino de Ribadavia ha encontrado a veces mercados más lejanos que las costas cantábricas: América, por ejemplo. Un barco que sale de Ferrol en 1592 transporta 127 pipas de vino del Ribeiro, a 190 reales cada una; 130 de Jerez, a 198 reales y 250 de Betanzos y sus Mariñas, a 134,5 reales. Así pues, el vino de Ribadavia vale entonces casi tanto como el de Jerez. Algunas cartas de la Colección Salazar indican que se cargaba vino de Ribadavia a bordo de las grandes “Armadas”.

El comercio con los países de Europa occidental, y especialmente con Inglaterra, ha tenido cierta importancia en el siglo XVI. En 1564, un informe sobre el puerto de Vigo señala la llegada de barcos ingleses, franceses, venecianos, aragoneses y flamencos, que cargan productos coloniales, pescado y vino de Ribadavia. El interés de los ingleses por el vino de Ribadavia es tal vez la consecuencia de una

expedición a Galicia en el siglo XIV durante las guerras entre Pedro I y Enrique de Trastámara, y de la toma de Ribadavia, donde encontraron “buenos vinos, que eran tan fuertes y ardientes que los ingleses no podían beberlos y cuando bebían mucho no podían con su cuerpo en dos días”.

El corregidor de Bayona, licenciado Juan Valdés, escribía a Felipe II en 1576: “Galicia no puede vivir sin ingleses, que traen todo lo que ha menester en este reino”. El transporte de Ribadavia a los puertos de Bayona, Vigo o Pontevedra se efectuaba “a balsas” sobre el Miño o “a lomo”. Los libros de la feligresía de Vieite confirman la presencia de los ingleses en el siglo XVI: el obispo de Tui pide al párroco que vigile atentamente a estos ingleses “compradores de vino”, porque no son católicos y pueden propagar herejías en el país.

Los ingleses enseñaron ciertos procedimientos en la elaboración del vino. Una descripción de Valdeorras señala que “hiciese el experimento de azufrar

C

las vasijas al introducirles el vino, por haberlo visto practicar a los ingleses quando comerciaban en Ribadavia”.

Por desgracia, este comercio decayó rápidamente. En 1626 el obispo de Ourense declara que “los vinos más generosos son los de las Riberas de Avia, celebrados en toda la Monarquía, y muy solicitados de Flandes”. Pero esto se refiere al pasado: las guerras de Felipe II con Inglaterra han arruinado el comercio, que no se reanudó en gran escala después del tratado de 1611, que preveía, sin embargo, un intercambio entre los dos países. Esta decadencia se explica también por la hostilidad contra los protestantes y porque los consumidores gallegos pretendían que el comercio con los ingleses hacía subir excesivamente el precio del vino. La larga crisis consiguiendo a la independencia de Portugal (1640-1661) acabó de arruinar el comercio. Los ingleses se instalaron en Oporto y no se interesaron más por el vino de Ribadavia.

Resulta muy difícil hacerse una idea de las cantidades de vino producidas por el Ribeiro de Avia y exportadas en su época de

prosperidad, es decir, en los siglos XVI y XVII. En esta “tierra en gran manera deleitable”, como dice el licenciado Molina, el viñedo es un verdadero monocultivo: los 49 vecinos de la feligresía de San Miguel de Osmo (Cenlle) no producen más que vino y unos puercos que comen en sus casas. Los 34 vecinos de Vieite (Leiro) cosechan unos 431 moyos al año (1590-95), y en esta feligresía “no se coge pan millo ni trigo ni vende ganado”. Las 60 fanegas de castañas se consumen en el pueblo. Pero los datos de los expedientes de Hacienda son demasiado fragmentarios para conseguir una estadística de la producción total del Ribeiro. En lo que a la exportación se refiere, una descripción de 1647 indica: “Bino de Ribadavia sale cada año para las costas de Vizcaya de seis a ocho mil pipas, y tiene mucho valor”. Contando la pipa a cuatro hectolitros, este comercio representa de 24.000 a 32.000 hectolitros de vino.

El Ribeiro de Avia produce vino blanco y vino tinto. En las parroquias más vitícolas el blanco predomina por tener mucha más

fama que el tinto; el vino de Ribadavia que celebran los autores del siglo XVI es siempre el blanco. Por esta razón tiene más valor que el tinto. En Sadornín (Cenlle) el vino hecho, un mes después de la vendimia, vale 22 reales el moyo el blanco y 14 el tinto.

Con el transporte hasta los centros consumidores, el vino blanco de Ribadavia sale muy caro. En Santiago de Compostela, que no está muy lejos del Ribeiro, el blanco de Ribadavia vale, el 5 de febrero de 1579, 20 maravedís el azumbre, y el vino de las Mariñas sólo 12. En A Coruña, el 19 de diciembre de 1630, el cuartillo de vino bueno de la tierra se paga a ocho maravedís, el tinto de Ourense a 10, el blanco de Ourense a 12 y el blanco bueno de Ribadavia a 14.

Con tales precios, el consumo se ha limitado a la gente rica y a la burguesía de las grandes ciudades. Así pues, desde 1554 la Audiencia de A Coruña tiene su propia tabernilla de vino de Ribadavia. Pero en los pequeños puertos se vende poco vino de esta clase.

Un comentario del siglo XVIII sobre la Ordenanza de 1615, que autorizaba la entrada de vino de Ribadavia en Portugaleta para el consumo familiar, precisa bien este punto, tal vez con un poco de exageración, debida a los intereses de la causa: “el dho capítulo en quanto al permiso de introducir vino de fuera parte para lo tener en sus casas para beber los vecinos, interin durase lo de la propia cosecha de ella, se entendio solamente de vino Ribadavia que asi por la distancia como por el subido precio heran mui cortas o ningunas las introducciones, de manera que no perjudicaran en manera alguna a la venta del vino de la Propiedad qui siempre tuvo prompto despacho, hasta que aviendose descubierto en esta villa la introducción de vino clarete de La Rioja, muchos vecinos, especialmente Gente Rica, abusan del referido capítulo...” y van a causar la ruina de la viticultura local.

En el siglo XVII, y sobre todo en el XVIII, el vino de Ribadavia, demasiado caro, va a perder poco a poco la mayor parte de los mercados de la costa cantábrica.

3. LA DECADENCIA COMERCIAL DE RIBADAVIA

En el siglo XVIII existen muy pocas relaciones con Inglaterra. Algunos tratantes ingleses aparecen en 1760, puesto que el obispo de Tui prohíbe a los eclesiásticos el acompañarlos en las visitas de bodegas; pero es un caso aislado. Las exportaciones al País Vasco y a la Montaña de Santander desaparecen casi por completo; los vinos blancos de la Tierra de Medina y los claretes de la Rioja han conquistado estos mercados.

Hacia Asturias y la costa septentrional de Galicia el comercio se mantiene un poco mejor. En 1778, una sociedad que comprende cuatro ricos comerciantes se establece en Ribadeo para organizar la venta del vino del Ribeiro de Avia, en la región de Ribadeo y del otro lado de la ría, en el concejo de Castropol. El vino se lleva y se carga en Vigo y se transporta por mar hasta Ribadeo. Inmediatamente se acusa a esta sociedad de monopolizar el comercio y de hacer subir los precios. El vino que compra en Galicia, y sobre todo en el Ribeiro de Avia, representa aproximadamente unas 1.200 cargas, o sea, de 8000 a 9000 arrobas (1300 a 1450 Hl.), y transportado por mar, “lo mezclan con azufre para su duración y es poco provechoso a la salud”. Por otra parte, los vecinos del concejo de Castropol protestan contra el abasteci-

miento de ciertas tabernas por estos comerciantes, porque “habrán de cesar en el ejercicio en que hasta aquí han estado muchos de ellos de conducir con sus recuas el vino desde el Ribero de Avia y Orense”. El mejor cliente para el vino de Ribadavia sigue siendo la costa occidental de Galicia y, especialmente, la ciudad de A Coruña. En el año que va del 11 de octubre de 1710 al 30 de septiembre de 1711 se han vendido, atavernado en A Coruña y sus suburbios, 677,5 moyos de vino de Ribadavia, o sea 982 hl sobre un consumo total de 3.410 hl, es decir, el 30 por 100. Pero incluso en esta región la concurrencia se hace cada vez más dura, y en la segunda mitad del siglo XVIII el viñedo de Ribadavia se encuentra en una situación difícil.

La parálisis del comercio ha engendrado una baja considerable en la calidad. Los vinos de muy buena calidad no encontraron compradores y se vieron poco a poco suplantados por vinos más corrientes.

La pérdida de muchos mercados provoca el miedo a la producción excesiva: “Esta falta de extracción hace que los naturales del Ribero miren con igual horror la abundancia que la escasez de la cosecha. Un año muy abundante es para ellos el más cruel azote”. En efecto, el vino de Ribadavia no se conserva durante el verano y los cosecheros se ven obligados a venderlo a cualquier precio para no perder su cosecha. Deben atenerse a los precios que les imponen los compradores, es decir, los arrieros, “esta gente grosera e insolente”. Cuando llega el mes de julio el vino que no se ha vendido se pica, no encuentra comprador y el viticultor no puede ni siquiera quemarlo y sacar aguardiente por falta de leña. Trata entonces de mezclarlo al vino de la nueva cosecha, perjudicando así a la calidad del vino y al consumidor, pues llega a vender “un verdadero veneno”. La parálisis del comercio ha engendrado una baja considerable en la calidad. Los vinos de muy buena calidad no encontraron compradores y se vieron poco a poco

suplantados por vinos más corrientes. El pesimista Sánchez describe muy bien esta decadencia: “Así es que los colonos y hacendados, después que se dejó de sacar para fuera del reino, se han dado indecible prisa en arrancar las buenas castas y sustituirlas por otras que rinden con mucha mayor abundancia, pero que producen un vino muy inferior al antiguo: tanto es lo que ha degenerado, que apenas se puede creer sea éste el país de cuyos vinos han hecho tantos elogios los historiadores y los autores médicos”.

Aunque este cuadro puede parecer demasiado negro, la baja de la calidad es probable. En 1807, Laborde considera el vino de Ribadavia como un “vino que no vale el de la Mancha, pero que, sin embargo, es de buena calidad”. El vino blanco que hizo la fama de Ribadavia cede el paso, poco a poco, a un vino tinto común; los consumidores, especialmente los marineros de los puertos gallegos, prefieren cada vez más un vino tinto cuanto más colorado mejor.



*El viñedo en el Ribeiro de Avia. Foto de Huetz de Lemps de los años 60 publicada en el libro *Viñedos y vinos del noroeste de España* editado por Editorial Cultura Líquida.*

El estado de las carreteras es deplorable, lo que aumenta el precio del transporte hasta la costa. No se “baja” el vino por el Miño; la gran Representación de Sánchez, que pedía a Carlos III se hiciera lo necesario para que el Miño fuese navegable, no ha tenido ningún éxito. Los transportes se hacen “por caminos quebrados en bestias que sólo hacen al día cuatro o cinco leguas de jornada, y que no tienen algún retorno, no pueden menos de subir enormemente. Mas estos alquileres se han aumentado mucho con la carestía de las cebadas, procedida de la disminución sucesiva de los granos que, de medio siglo acá, han ido siempre decreciendo”. Los puentes no se arreglan y el alcalde de Ribadavia se queja de que, a dos kilómetros del pueblo, el puente Castrelo, construido en 1270 y derrumbado en el siglo XVI, sigue en ruinas.

Los precios elevados de los transportes entre el Ribeiro de Avia y la costa favorecen el desarrollo de los viñedos de las Mariñas y reducen así las posibilidades comerciales de Ribadavia. “Como la expor-

tación del Rivero es tan costosa, los que habitan las mejores campiñas del reino se han dedicado a este cultivo, que consideran ventajoso”. Pero el trigo escasea y es el más caro de España.

Labrada corrobora la opinión de Sánchez: “Los países adyacentes a las costas marítimas de Galicia estuvieron hasta aquí poblados de viñas, a pesar de su baja calidad y del riesgo a que está expuesta su cosecha, que casi siempre suele perderse, o a lo menos escasear. A pesar de estas contingencias, y de que nuestras costas marítimas son más a propósito para granos que para vino, la dificultad de transportar a ellas los de la provincia de Orense ha hecho, hasta aquí, que los labradores prefiriesen el cultivo de los vinos que, por más malos que sean, los venden a precios subidos, y tanto más cuanto la cosecha es escasa”.

En la segunda mitad del siglo XVIII Ribadavia se ve obligado a competir no sólo con los viñedos de la costa, sino también con los vinos catalanes. Comerciantes catalanes se instalan en distintos puertos,

GEOGRAFÍA VITÍCOLA

particularmente en Ferrol. Por ejemplo, desde el 1 de enero hasta fines de abril de 1758, un catalán llamado Josef Claret, un apellido predestinado, introduce en Ferrol 191,5 pipas de vino catalán, 59 barricas de vino de Bayona y 39 barricas de Burdeos. Una cala del vino almacenado por los comerciantes de A Coruña el 27 de febrero de 1772 da lo siguiente: 92 pipas (a 18 cañados) de vino del Ribeiro de buena calidad, 12 pipas (a 200 azumbres) de vino del país (de “la Mariña”) y 25 pipas (a 200 azumbres) de vino catalán de mediana calidad.

La introducción de vino catalán provoca diversas protestas de los gallegos y en particular de los vecinos del Ribeiro. En 1771, Ribadavia se queja porque los vinos gallegos no se venden mientras que los consumidores se surten de vinos extranjeros, más baratos, y, naturalmente, si son más baratos es porque están adulterados, “mezclados y compuestos con yeso, agua del mar y otras especias nocivas”.

Pero cuando los catalanes compran vino de Ribadavia, los consumidores les acusan de hacer subir los precios. En 1766, la ciudad

de Santiago denuncia un alza importante de los precios, a pesar de que la cosecha de 1765 había sido abundante. El gremio de comerciantes acusa a los catalanes de acaparar el vino de Ribadavia para enviarlo a Redondela, Vigo, Bayona, Pontevedra y después a Ribadeo... Esta hostilidad contra las exportaciones no es una novedad; ya en 1709 el Ayuntamiento de Santiago había pedido al de Pontevedra que prohibiese la salida del vino de Ribadavia fuera de Galicia; si no los consumidores gallegos se exponían a faltar de vino.

A finales del siglo XVIII el viñedo de Ribadavia no es un gran viñedo comercial; se ha convertido en lo que es hoy en día, es decir, un viñedo de importancia regional, que vende los excedentes de su cosecha a los pueblos poco vitícolas de las provincias vecinas de Pontevedra y A Coruña. En el siglo XIX, las nuevas enfermedades, oídium, phylloxera ..., y el desarrollo de los medios de transporte, causaron profundos trastornos, pero la importancia actual del viñedo de Ribadavia no difiere mucho de lo que era en la segunda mitad del siglo XVIII.



GEOGRAFÍA VITÍCOLA



ALAIN HUETZ DE LEMPS

[Huetz de Lemp \(1926\)](#) es catedrático de Geografía e Historia, Doctor en Letras y Profesor Emérito de la Universidad Michel de Montaigne de Burdeos. El reputado geógrafo, historiador, profesor y viajero ha sido una figura de extraordinaria relevancia que investigó y exploró la cultura del vino y los viñedos del noroeste español dejando un legado único para la historia. Conocido en España por su tesis *Viñedos y vinos del noroeste de España*, publicado por primera vez íntegro al español por [Editorial Cultura Líquida](#) y con prólogo de Pedro Ballesteros MW. Una referencia histórica publicada en el año 1967 después de 12 años de investigación recorriendo pueblos y viñedos del noroeste español.



