

CHACOLÍ DE AMBOS HEMISFERIOS

DIÁLOGOS LÍQUIDOS | GEOGRAFÍA VITÍCOLA



CHACOLÍ DE AMBOS HEMISFERIOS

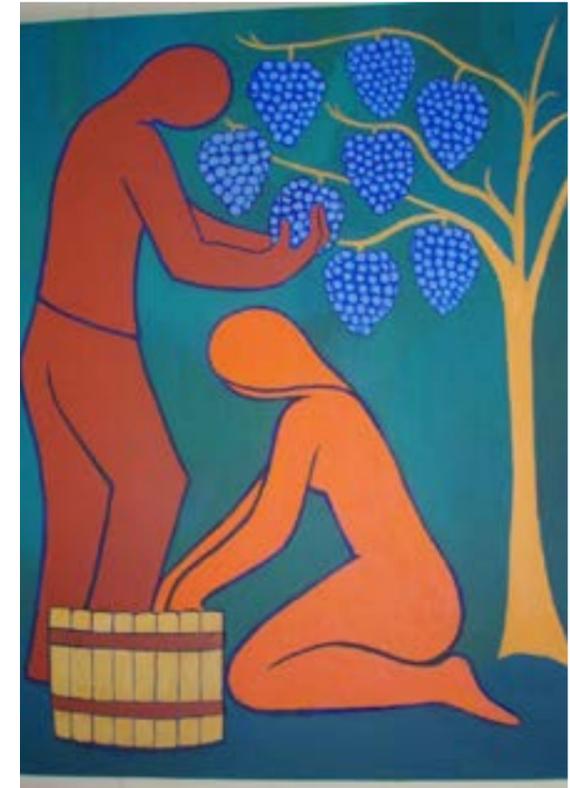
AUTORES: HIDALGO, J. AUNIA ELKARTEA, LAUDIO (ÁLAVA). OCETE, R.C.FREELANCE, TIRGO (LA RIOJA). LACOSTE, P. UNIVERSIDAD DE SANTIAGO (CHILE). LARA, M. IFAPA RANCHO DE LA MERCED, JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ). SÁENZ DE BURUAGA, M.T. CEMPSA, VITORIA/GASTEIZ (ÁLAVA). ARRIBAS, P. FREELANCE, BURGOS. RUBIO, I.M. HERBARIO DE LOS MONTES OBARENES, MIRANDA DE EBRO (BURGOS). GARÍN, J.M. FREELANCE, HERNANI (GUIPÚZCOA). LARRAÑAGA, J.A. FREELANCE, ZARAUTZ (GUIPÚZCOA). MARTÍNEZ, J.A. MUSEO ETNOGRÁFICO, MONTEJO DE SAN MIGUEL (BURGOS). OCETE, C.A MÁSTER EN ENOLOGÍA INNOVADORA, TIRGO (LA RIOJA).

En el presente artículo se aborda una breve introducción a la domesticación de la vid y un estudio histórico sobre el vino Chacolí desde sus orígenes a la actualidad. Se indican las áreas productoras españolas y chilenas, las variedades de vid empleadas, los sistemas tradicionales de conducción y se recogen algunas formas de elaboración. Se muestran las razones por las que tanto la provincia de Burgos y la Comunidad de Cantabria deberían contar con sendas Denominaciones de Origen para este tipo

de vino, restringidas al País Vasco.

Se comenta el problema de la erosión genética que afecta al viñedo actual y se resalta la posibilidad de obtener nuevas variedades empleando la biodiversidad de los ejemplares de las poblaciones relictas de vid silvestre que aún se conservan en las zonas productoras de Chacolí de la Península Ibérica.

Finalmente, se hace un estudio holístico sobre el Chacolí chileno desde 1808 hasta la actualidad.



Vendimia de Virtudes Azpitarte

OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

El principal propósito de este texto es dar una visión holística sobre los distintos vinos que reciben el nombre de Chacolí. Para ello, se recogen diferentes referencias históricas de diversos archivos, métodos de elaboración del vino, sistemas de conducción del viñedo, variedades de vid empleadas. También, algunas noticias de

prensa que muestran el conflicto de intereses entre los territorios colindantes productores de este vino en España.

Debe quedar claro que la referencia a determinados políticos no implica, en absoluto, que los autores compartan su ideología de partido.



INTRODUCCIÓN

Vitis vinífera L. constituye la única especie euroasiática de vid. En su forma silvestre es dioica y constituye el taxón *Vitis vinifera L. subespecie sylvestris* (Gmelin) Hegi. Habita, principalmente, en bosques de ribera, y ha constituido el parental de las variedades de cultivo, que se agrupan dentro de *Vitis vinífera L. subespecie sativa* (DC.). Estas últimas son, fundamentalmente, hermafroditas y proceden de la selección humana de los escasos ejemplares, también hermafroditas, que se generan por mutación de parras masculinas en hábitats naturales. Como tenían autofecundación, producían una mayor cantidad de uva que las parras femeninas, por lo que sus sarmientos fueron elegidos para formar los primeros conatos de parcelas de viñedo (Ocete et al., 2021).

Las primeras huellas de dicha domesticación, basada en la presencia de semillas con características diferenciales de los correspondientes a ejemplares silvestres femeninos, se produjo durante el Neolítico, hace unos 8.000 años, en la zona del Sur del Cáucaso (McGovern, 2003). De ahí, la práctica del cultivo de la vid se fue extendiendo hacia Mesopotamia y Oriente Medio, llegando a Egipto y Grecia.

El sacramento de la eucaristía y la importante fuente calórica aportada por el vino hicieron que los foramontanos fuesen

plantando viñedos en las áreas recuperadas a los árabes. De hecho, ya en la escritura fundacional del monasterio de San Emeterio y San Celedonio (año 800), obra del abad Vítulo, situado en el valle del Taranco, donde figura por primera vez la palabra Castiella, aparecen ya terrenos ocupados por viñedos (Arribas, 1989; González, 2003). El dato es interesante para el valle de Mena, a pesar de que hoy es tenido por apócrifo este documento (Martínez Díez, 2004)

La Reconquista se convierte en la punta de lanza del viñedo, por ello, Arribas (1989) recoge: *a mediados del IX ya huele a flor de vid en Losa, en Tobalina y en las orillas del Ebro hasta Miranda*. Sin embargo, la escasa documentación conservada, y además promovida por las élites, puede resultar engañosa si sólo pretendemos fijarnos en ella para ver la realidad de aquellos tiempos. La arqueología de las últimas décadas nos está mostrando un siglo VIII y IX caracterizados por la progresiva aparición de asentamientos campesinos estables, y por el afán fundacional de monasterios e iglesias por parte de obispos y abades para ir ganando cotas de poder en unos territorios de frontera que, a pesar de lo que la documentación ha querido dejar entrever, no estaban ni tan desocupados de población, ni tan abandonados a su suerte como se ha



Figura 1. Vista parcial de las Cuevas Covalanas (Cantabria)



Figura 2. Menhir de Mijalengua (Burgos)

dicho en repetidas ocasiones. De hecho, cuando el abad Pablo adquiere tierras para el recién fundado monasterio de San Martín de Losa, se citan, entre ellas, siete viñas cercanas a Tobillas, documentadas hacia el 872: *...Et VII vineas in loco qui dicitur Larrate, iuxta vineas de Tovillas*; pero, no sólo se habla de viñas, sino también de molinos, dehesas y sernas, es decir, campos de labor y tecnología aprehendidos por haber sido, supuestamente, abandonados recientemente. Así, abades como Avito, Vítulo y Pablo habrían hecho suyo aquel yermo mediante la *pressura* –ocupación de tierras libres–, y lo habrían poblado y

cultivado con la ayuda de sus seguidores. A este respecto, los documentos son extremadamente claros sobre la supuesta despoblación que parece reinar sobre las tierras de Valdegovia, Tobalina, Losa y Mena, callando, intencionadamente, cualquier mención a esas aldeas de población indígena que, como ha demostrado la arqueología, ya existían en aquellos siglos, y con cuyos habitantes hubieron de pactar estos abades para compartir pastizales a los que llevar sus rebaños, como hiciera Avito al fundar el monasterio de Tobillas.

GEOGRAFÍA Y VITICULTURA

Dentro del **Valle de Mena** destacan varios capiteles románicos decorados con cepas y uvas, como los de la Iglesia de Santa María de Siones y la de San Lorenzo. Asimismo, existe una abundante toponimia que revela el uso de la tierra para el viñedo, como son Las Viñas, Las Viñuelas, Los parrales, El Majuelo, etc., que aparecen en un documento informativo editado por la Oficina de Turismo de ese valle.

El cobro de los citados arrendamientos llevó, en muchas ocasiones, a interponer pleitos entre distintas comunidades de clérigos, como el recogido por Ruiz de Loizaga (1993), procedente del Archivo Secreto del Vaticano, en el que el Papa Eugenio IV, en 1444, encargó al abad de San Millán de la Cogolla que resuelva el litigio sobre diezmos de uvas entre el monasterio de Bujedo y los beneficiarios de la parroquia de Montañana (actual provincia de Burgos).

El **Fuero de Miranda**, otorgado por Alfonso VI en 1099, recoge varias referencias al viñedo, así: *Y dondequiera que hallen tierras despobladas, que no estén cultivadas, o prados, o montes, o rades, que las cultiven para obtener pan y viñas*. Ya en el siglo XIII, las viñas formadas en vaso y los parrales eran abundantes en Miranda y sus alrededores, como Ayuelas, Bozoo y Santa Gadea (Huetz de Lempis, 1967).

En la actual **Cantabria**, ya existen noticias sobre la presencia de viñas en el año 828, según se registra en el cartulario de Santo Toribio de Liébana (Josué, 1905). Referente a Santander y sus inmediaciones,

en el fuero dado por Alfonso VIII, en 1187, se recoge, en referencia a sus pobladores: *roturaren tierras y las labraren en término de tres leguas y plantaren viñas (...)*. La prosperidad del puerto de Santander fomentó un buen desarrollo económico de su entorno, aumentando la superficie del viñedo y la producción de vino. Más tarde en 1281, Alfonso X, eximió el pago del diezmo de vino. Fernando IV dispuso, en 1295, que el Concejo santanderino pudiese plantar viñas y manzanos hasta tres leguas enrededor de la villa (Barreda, 1947).

Como se aprecia en los párrafos anteriores, el viñedo tenía una gran importancia, ya que buena parte de la dieta se basaba en el consumo de vino, como ya se ha referido anteriormente. Así, por ejemplo, en un contrato de Oña, fechado en 1237, se indica que la comida de los peones era *duas libras, la una de trigo, e la otra de comuña, e vino a jantar, e un conduncho condido con sayn o con manteca, e con keso*.

De los viñedos del **norte de Burgos**, como de la franja cantábrica, se obtenía un vino ácido, al no producirse una maduración completa de las bayas por causas climatológicas, denominado, a partir del siglo XVI-II, como vino *Chacolín* o *Chacolí*. Su mosto conserva una elevada proporción de ácidos tartárico y málico y, en consecuencia, un grado Baumé bajo, en comparación con los de zonas con mayor iluminación y clima más seco, como es el caso de la vecina Rioja. También se llamaba así a algunos vinos ácidos de los alrededores de Pamplona (Duhart et al., 2020) y de La Rioja alavesa

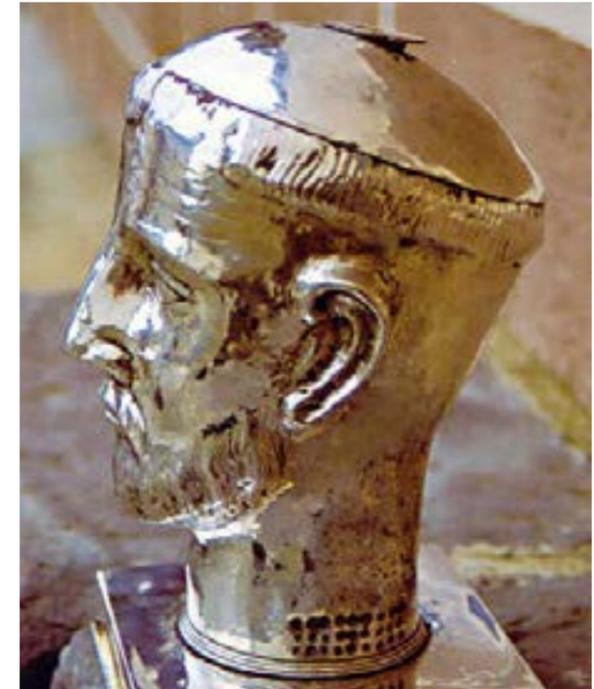


Figura 3. Relicario en plata de San Gregorio Ostiense, obra del taller estellés de José Ventura (1728).

(Comunicación Personal de Luis Vicente Elías).

Antes de la llegada de las enfermedades fúngicas y la filoxera procedentes de Norteamérica durante el s. XIX, los tratamientos de las plagas se hacían en muchos casos, aspergiendo los viñedos infestados con agua pasada por la reliquia del cráneo de San Gregorio Ostiense. Según la tradición correspondía al cardenal arzobispo de Ostia, y se guarda en su basílica de Sorlada (Navarra). A veces, la reliquia se mandaba a distintos lugares de España, como en el caso de Sevilla (S. XVIII), de ahí el famo-

so dicho: *andas más que la Cabeza de San Gregorio* (Ocete et al., 2001). Un ejemplo de ello, en el caso de Castro Urdiales (Cantabria), puede consultarse en Ojeda (2005) (Figura 3).

Bustamante (1971) cita la Noticia histórico corográfica del Muy Noble y Real Valle de Mena, fechada en 1796, en la que se dice: *Conviene advertir que el vino que se hace con la uva de este país es de poca fortaleza; le llaman Chacolí*.

En el decreto de 8 de septiembre relativo al Estatuto del Vino de la Segunda República Española (1932) puede leerse:

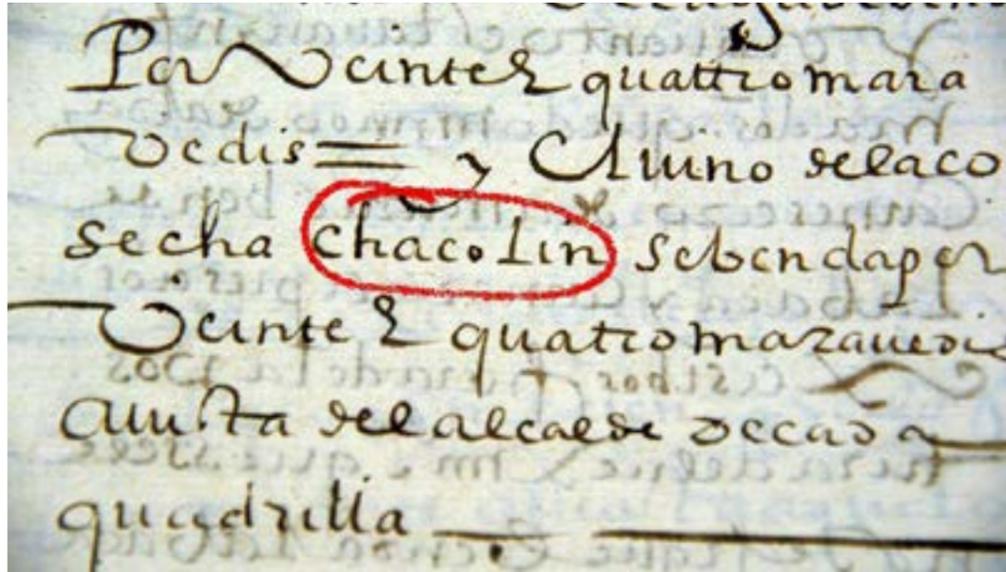


Figura 4. Cita documental de la palabra Chacolin en el Archivo Histórico de Ayala, 39-Libro de Decretos (1623-1625).

Chacolí el vino obtenido de la fermentación alcohólica del zumo de uvas que por causas meteorológicas no maduren normalmente. Existe bastante controversia bibliográfica sobre el origen de la palabra Chacolí o Chacolin. Los judíos, entre ellos, los sefarditas, antes de comer carne o platos no veganos y beber vinos de baja graduación o sidra, utilizaban la siguiente bendición (Comunicación Personal de Shivi Drori, Universidad de Ariel, Israel):

Baruch ata (bendito seas) Adonay (Señor)
Elohenú (nuestro Dios) Melech Ha'olam
(Rey del Universo) shehakol (que todas las cosas) nihiya (fueron creadas) bidvaro (por su voluntad).

Debe tenerse en cuenta que en Euskadi habitaba una importante población judía, antes de la expulsión decretada por los Reyes Católicos. Por ello, shehakol podría haber dado nombre a este tipo de vino (Comunicación personal de Avner Pérez y del Museo Judío de Sarajevo). En cualquier caso, la expulsión de los judíos fue ordenada por los Reyes Católicos en 1492, mediante el Edicto de Granada, y no parece verosímil que el nombre shehakol apareciera en la documentación trasmutado a chacolín, cuando se supone que ya se ha ido el grueso de la población hebrea, y los que quedaron, convertidos en cristianos nuevos, pudieran haber impuesto dicho nombre a un tipo de vino que no era patrimonio de ellos, sino de todos cuantos plantaron

viñas y parrales, labradores cristianos viejos mayormente, en la periferia de las villas y en los campos de la Tierra Llana.

No obstante, las fechas más antiguas del empleo de la palabra *chacolin* en la documentación escrita, no van más allá del siglo XVI. La primera de ellas en las Fuentes Documentales Medievales referentes a Bilbao, donde encontramos un pleito entre la anteiglesia de Begoña, de una parte, y los taberneros de la misma y el Señorío de Vizcaya, de otra, sobre la validez de ciertas ordenanzas municipales que regulaban la venta del chacolí de producción local. La importancia del mismo está en que aparece la primera cita de la palabra *chacolí* en 1518, un poco anterior a la que se tenía para Gipuzkoa (1520) y más de cien años anterior a las que se tenían para Bizkaia. Y hay que decir que no sale bien parado, pues se dice: ... vino *chacolin*, que no es vino nin tal puede aver, hera para matar a las personas e hera el mas baxo e mas perdido vino de toda España, e por veynte e treinta vinateros que podía aver en el dicho consejo querrian hordenar e establecer que más de treynta mil vezinos que ay en el dicho Condado bebiesen su peçibin, que hera que en si conprehendia morbon e enfermedad contagioso (...), e no hazia al caso porque algunos vezinos particulares de la dicha anteiglesia de Begoña toviesen algunas viñas, porque heran mui pocos los que las tenían, e el vino que de sus viñas se cogía hera *chacolin*, vino como vinagre, de mala suerte, que no avia onbre que lo beviere (Enríquez et al., 2006). Sin duda, palabras muy fuertes que habría que contextualizar dentro de la posición ra-

dical que cada parte defendía en el pleito, y no tanto por la naturaleza ácida que sabemos tenían estos vinos.

La tercera cita que traemos a colación data de 1542, en el Archivo Municipal de Hondarribia, y trata sobre el establecimiento de un precio unitario para sus vinos. Así, el vino *chacolin de la cosecha de la Villa*¹ se venderá a cuatro tarjas el picher, es decir, a cuatro monedas de vellón las dos azumbres, un precio distinto del que fijaban para los chacolines procedentes de La Rochela o Burdeos. En este sentido, conviene detenernos en otra cita documental de 1556, también de Hondarribia, en la que mediante un decreto municipal se establece la cuantía que debían satisfacer las tabernas por vender vino, según fuera la procedencia de éste: *vinos de Rivadabias e de Navarra e chacolines de Vordeos e Rochela*¹. Es la primera vez que estamos ante una cita que relaciona claramente el vino *chacolí* con los vinos de Francia, y no la única, ya que en otro documento de 1584 se distinguen perfectamente los Ribadabias y vinos de la Ysla (canarios) y *chacolines de Burdeos y bino de Nabarra*². Es decir, hay una evidente especificación de los vinos que se consumen con su lugar de procedencia, incluido el Chacolí, tanto con un vino bordelés como con otro de La Rochelle, una identificación clara que sólo se daba con los vinos jóvenes procedentes de Francia, seguramente

1. Archivo Municipal de Hondarribia; A-1-6, fols. 57 r- 57 vº
2. Archivo Municipal de Hondarribia; A-1-6, fols. 57 r- 57 vº
Archivo Municipal de Hondarribia: A-1-15, fol. 7 vº (18 de enero de 1584)

GEOGRAFÍA Y VITICULTURA

muy parecidos en calidad y cualidades a los de la cosecha propia de localidades costeras guipuzcoanas. Y es llamativo que la aparición del término Chacolí y la identificación de los mismos según la procedencia, se generalizase en el siglo XVI, con el inicio de la Edad Moderna, que supone una ruptura con la Baja Edad Media, y abre una nueva coyuntura que aportará novedades en muchos ámbitos, desde el comercio atlántico con América y Europa, la nobleza universal para los habitantes de los territorios vascos del Cantábrico, el final de las luchas de bandos, y una expansión demográfica, constructiva y económica sin parangón, que también se vio en el comercio de vinos, de gran variedad y procedencia, y sobre los que era necesario ejercer un control para proteger los propios.

Otras fechas para primeras citas documentales de la palabra *Chacolín* serán 1620 para Bilbao, 1623 para Ayala (Figura 4), actual zona de la Denominación de Origen Chacolí de Álava, 1642 para Gordexola, y 1650 para Balmaseda, estas últimas en territorio de Encartaciones. Pero si nos vamos a los territorios chacolineros de ámbito no vasco, es cierto que encontramos gran abundancia de viñas y parrales en la documentación, así como citas de la presencia de vino propio de la cosecha de estos lugares, siempre como *Vino patrimonial* o *Vino de la tierra, etc.*, pero nunca como Chacolí hasta bien entrado el siglo XVIII.

Así, una primera cita para Cantabria, en un pleito del ayuntamiento de Santander contra el administrador de abastos, que ha introducido vino de fuera de la villa antes de que se acabara el propio: ... y *sin esperar el total consumo de la cosecha del chacolí, en perjuicio de los cosecheros* (Barreda, 1947). Y al igual que pasara en los puertos vizcaínos y guipuzcoanos, también en el de Santander entraban vinos foráneos, de otras partes de la Península y también de Francia, recogidos estos últimos en un documento de 1754 como *Chacolí de Francia* (Barreda, 1947) quizá para distinguirlo del chacolí propio y otros chacolines, como hemos visto que ocurriera en Hondarribia desde el siglo XVI.

El parecido entre los vinos chacolines franceses, vascos, y probablemente cántabros, no ha sido suficientemente estudiado y, por ello, no podemos llegar a conclusiones determinantes, pero a buen seguro que ese 'parecido' tenga mucho que ver con el clima y la temperatura de los valles atlánticos, de características similares a lo largo de un arco que iría desde la Trasmiera cántabra hasta la costa de La Rochela francesa. Vinos todos ellos muy ácidos, hechos con uvas poco sazonadas y, según años, recogidas en vendimias adelantadas. Del mismo modo, el chacolí de Burdeos era, como el de la propia cosecha, un vino de poca duración y fácilmente corruptible, del que se decía que estaba verde cuando salía a

la venta, y hasta podrido, como se denuncia en no pocos documentos. Igualmente, era el vino de Burdeos y no otro el que sustituía al de la cosecha propia en algunas villas de Gipuzkoa, cuando la producción de éste se quedaba corta por circunstancias diversas. Esto, unido a la prácticamente nula diferencia cronológica entre las primeras citas documentales del término *Chacolí* (1518-1542) y las que lo identifican con los vinos franceses (1542-1556), ha hecho pensar en la posibilidad de que la palabra Chacolín no tenga un origen vasco sino gascón o, en cualquier caso, francés (Arrizabalaga y Odriozola, 2004).

Como puede verse, el significado y lugar de nacimiento del término en cuestión no es fácil de concluir, pero hay una serie de claves que pueden abrir las puertas a nuevas hipótesis diferentes de las que hasta ahora se han esgrimido como válidas pero poco o nada fundamentadas, tales como la de Pedro Novia de Salcedo y su "*chea-kolorea / kolpea-dina*", o la de José Uria Irastorza y su "*etxeke ain*", o la menos verosímil de Juan Uruñuela y su "*etxakoa*" que, según él, habría evolucionado hacia "*etxakon*", "*txakon*" y "*txakolin*".

Una de esas claves, más seria y plausible, es la que dejó entreabierto el geógrafo bordelés **Huetz de Lempis** (1967) sobre los viñedos y vinos del noroeste peninsular. Huetz de Lempis encontró un documento de 1764 en el Archivo Departamental de la Gironde,

en el que se demuestra cómo el suministro de los vinos bordeleses a Gipuzkoa se acrecentó con la llegada de los *petits vins très claires*. La expresión *petit vin*, obviamente francesa, se refería a los vinos de baja calidad, y es curioso cómo fue adoptada por la población de Mutriku en su jerga particular precisamente para eso, para designar a ese vinillo modesto y de menor calidad, tal y como se constata en un documento del Archivo Municipal de Mutriku que califica de vinos *petibines* a una partida de vinos procedente de Francia. Y siguiendo este hilo, es curioso que en aquella primera cita del pleito entre la anteiglesia de Begona y el señorío de Bizkaia se dijera que la población no quería beber *su peçibin, que el vino que de sus viñas se cogía hera chacolin, vino como vinagre, de mala suerte, que no avia onbre que lo beviere*. Aquel *peçibin* era el *petibin*, el *petit vin* francés utilizado para designar los vinos flojos y de poco cuerpo. Y es curioso que en euskera se denomine *ozpin* al vinagre, con una terminación muy similar a la del chacolín, y que se utiliza en el documento para calificar una cualidad del vino que les querían hacer beber. Así, *petibín*, *hozpín* y *chacolín*, son términos con semejanza fonética, pero que no desvelan por sí mismos la procedencia de este último.

Sabino Arana, fundador del Partido Nacionalista Vasco (PNV), en la Nochebuena de 1895, cuando estaba internado en

GEOGRAFÍA Y VITICULTURA

la cárcel de Larrinaga, adecuó la palabra Chacolín a la grafía euskérica: *Txakolina* (Hidalgo y Llano, 2007). Por estos años del XVIII, el señorío de Vizcaya se preocupaba de la poca producción de vino del país y prohibía la introducción de caldos foráneos antes de que concluyera el consumo de toda la cosecha de chacolí *para la mayor conservación, estimación y aumento del fruto de la Patria*. Una prohibición que, evidentemente, favorecía a los productores chacolinos, que aseguraban

así la venta y consumo de sus producciones. Y casualmente, los más beneficiados eran siempre las familias de poder, una burguesía rural, propietaria de buenas haciendas agropecuarias e interesada en el comercio y control de los mercados del Señorío. En este sentido, era habitual que accedieran a los cargos municipales para influir en decretos, normativas y ordenanzas locales, y priorizar así sus intereses particulares sobre los comunes, entre ellos el de la venta de sus caldos.

ELABORACIÓN TRADICIONAL Y ACTUAL

El Chacolí ibérico es un tipo de vino de año, afrutado, de baja graduación y escaso cuerpo, que conserva, generalmente, aguja (bishigarri) de anhídrido carbónico y que presenta una elevada acidez total. Las tabernas donde se producía y consumía, igualmente, eran conocidas como Chacolís, como Casa Potolas (Briviesca), los locales de Chamorro, Pildorita y Samuel (Miranda de Ebro), y las decenas de caseríos productores con taberna que se repartían por el agro vizcaíno, especialmente

en las anteiglesias de Begoña, Deusto y Abando (el Tablas, Larrazabal, Zollo, Arbolagaña, Montenegro, Isidro o Montiano) donde la revolución industrial de finales del siglo XIX había propiciado una incipiente cultura del ocio que, sin distinción de clases entre burgueses y obreros, sobre todo de Bilbao, hermanaba a ambos en unos hábitos y costumbres comunes alrededor de estos locales y en torno al consumo de una bebida en auge, el Chacolí, y de una serie de platos tradicionales como compañía de la bebida (Figuras 5 y 6)



Figura 5. Antigua bodega de Chacolí. Museo etnográfico de Montejo de San Miguel (Burgos).



Figura 6. Recreación de un antiguo Chacolí mirandés, obra de Ricardo Dulanto (Dibujo extraído de Dulanto y Ocete, 2011).

GEOGRAFÍA Y VITICULTURA

Para mantener el carbónico, se recurría a conservar el vino, generalmente clarete u ojo de gallo y más raramente tinto, como en el caso de Frías, en contacto con las lías de las cubas, como también se hacía con los claretes de la vecina Rioja Alta. Consistía en una técnica similar a la del *madreo*, empleada para la obtención de rosados de Prieto Picudo en León. También, se embotellaba el Chacolí en febrero, cuando aún tenía restos de azúcares, para que continuara la fermentación y se quedara el carbónico atrapado.

El Chacolí blanco se producía tras pisar la uva y prensar el bagazo, donde se guardaba hasta el trasiego de febrero o marzo. Los vinos rosados u ojo de gallo se elaboraban con uvas tintas y blancas. El tinto se dejaba fermentar con hollejo y raspón y se trasegaba al finalizar la fermentación tumultuosa. Y esto es aplicable a la mayor parte de zonas chacolineras, aunque con ligeros matices propios de la tradición del lugar. En la costa vizcaína y en la comarca alavesa de Ayala se están hallando algunas bodegas en viejos caseríos, ya desocupados, y que han mantenido sus enseres y materiales de elaboración artesanal fosilizados en el tiempo: prensas de capilla de un husillo, con la hembra en la viga puente o pórtico, y estípites laterales del siglo XVIII, todo en

madera. Además, han aparecido lagares de piedra arenisca para el pisado y el prensado, con sus torcos labrados en piedra para la recogida del mosto. (Figuras 7 y 8).

En la actualidad, el proceso de producción de los nuevos tipos de Chacolí, suele ser el siguiente. Después del despalillado y un ligero estrujado de los racimos, la uva se



Figura 7. Prensa de capilla, siglo XVIII. Museo etnográfico de Artziniega (Álava).



Figura 8. Lagar de prensado y torco aparecido en una excavación arqueológica reciente, en el bajo de un solar del casco antiguo de Mundaka (Vizcaya)

deja macerar en la prensa durante unas horas. La duración de la maceración dependerá del estado sanitario y madurez de la uva. Posteriormente se realiza un prensado ligero en la prensa neumática para la extracción del mosto yema y luego se aplican diferentes presiones para separar el mosto en fracciones que se tratan por separado. El mosto obtenido se desfanga o decanta cuidadosamente en frío en depósitos de

acero inoxidable, antes de la fermentación alcohólica, para eliminar restos vegetales y partículas extrañas. A continuación, se procede al proceso de la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura de 14 °C, durante 20 días utilizando, por lo general, levaduras comerciales seleccionadas. Tras la fermentación alcohólica, el vino se mantiene con sus lías finas en suspensión durante un

mes, aplicando la técnica de bâtonnage. Una vez trasegado y sometido a un proceso de clarificación natural y estabilización, el vino se embotella para su posterior salida al mercado. En ocasiones, se le inyecta anhídrido carbónico a presión. La colonización de **Chile** por gentes de la cornisa cantábrica y de Burgos ha hecho que el nombre de *Chacolí* se aplique a varios vinos producidos en las provincias de Petorca y Cachapoal, que exhiben unas características totalmente distintas a los

SISTEMA DE CONDUCCIÓN DEL VIÑEDO

Tanto en Cantabria, como en el País Vasco y norte de Burgos, la formación de las viñas era en parral, con lo que se evitaba el contacto de los racimos con el suelo húmedo y evitar su putrefacción en la zona de contacto con el mismo. Para ello, se empleaban como tutor horquillas de ramas de árboles o pilastras de mampostería. De estas últimas, quedan todavía ejemplos en la Reserva de la Biosfera de Urdaibai (Vizcaya) y sus alrededores. En las figuras 9-11 pueden verse algunos ejemplos de parrales

*Chacolí*s ibéricos, ya que tienen más cuerpo y grado alcohólico, además son caldos tranquilos. Estos centros vinateros se encuentran en torno a la ciudad de Petorca, que fue fundada bajo el nombre de Villa de Santa Ana de Briviesca por Domingo Ortíz de Rozas en 1753, y Doñihue, localidad cercana a Lo Miranda, fundada por Pedro de Miranda en 1577.

y de sus soportes.

En las otras zonas burgalesas, con menor precipitación, la mayor parte de las fincas tenían una formación en vaso (Figura 12), como en La Bureba y alrededores de Miranda. Actualmente, la mayor parte de los viñedos se plantan con formación en espaldera, lo que favorece la mecanización de las labores agrícolas.

En Chile el parral ha sido también la forma tradicional de conducción (Figura 13).

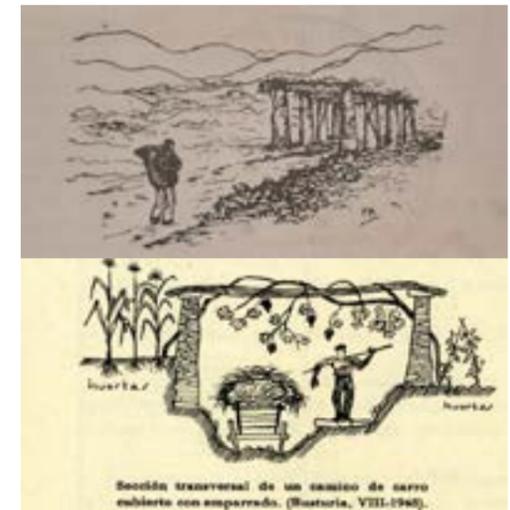


Figura 9-11. Sistema de conducción del emparrado sobre postes de mampostería: Cantabria, dibujo de Barreda, 1947; Urdaibai (Busturia), dibujo de Guinea, 1948 y fotografía actual del viñedo de Chacolí Amunategi (Busturia).

VARIEDADES

Las viníferas e híbridos productores directos determinados por métodos ampelográficos y verificación de su presencia mediante encuestas a los viticultores han sido:

- **Zona mirandesa:** Calagraño, Viura, Garnacha Blanca, Garnacha Tinta y Tempranillo. También se cultivaron Cornigacho y Mazuelo. En un informe realizado en 1964, se recoge, asimismo, la presencia abundante de Blanca Rojal o Malvasía de Rioja (Comunicación Personal de Arturo Marín).

Junto a Miranda, en la carretera de La Ventilla, se encuentra el pequeño núcleo poblacional de Bardauri, cuya calle principal tiene el rótulo de Chacolí. Varios de sus afamados caldos contenían también Mencía, obtenida de viñas circundantes que contenían material vitícola procedente de El Bierzo. En 1593 se llegaron a producir 42.000 cántaras en Miranda (Comunicación Personal de José Luis Montes). En 1891 se vinificaron 70.000 cántaras (Ojeda et al., 1999). Cabe añadir que Miranda de Ebro con-



Figura 12.
Antigo viñedo
mirandés



Figura 13. Parral
de Doñihue
(Chile)

serva dos enclaves en la Denominación de Origen Calificada Rioja, La Granja Sajuela, con su torre medieval, y la finca El Ternero, con viñedo y bodega en plena actividad.

- **La Bureba, Valle de Tobalina y Frías:** igual que en el caso anterior, con presencia de muchas cepas de híbridos productores directos tintos, conocidos popularmente como judíos, de los que quedan varios ejemplares en la zona de Poza de la Sal. En la Bureba, también, aparece Moscatel de Alejandría o Moscatel Romano, llamado popularmente tetazas, por el tamaño de

sus bayas, empleado, por lo general, para consumo como uva de mesa. En las proximidades de Briviesca existían varias cepas de Legiruela, variedad conocida en la zona bajo el nombre de Ligeruela. De hecho, en Cameno se elaboraba hasta finales de la década de 1960 un Chacolí blanco prácticamente monovarietal con este tipo de uva. Un ejemplar de dicha variedad se conserva aún en el Monasterio de Valpuesta (Burgos), según la identificación genética realizada por Javier Ibáñez en el Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino

(La Rioja).

En la segunda mitad del s. XIX, la extensión del viñedo en Frías era de 3.500 obreros (Ortega, 1974.), es decir, en torno a 700.000 cepas. En el aforo de Chacolí de 1924, se registraron un total de 20 productores.

- **Valle de Mena:** en esta subzona era bastante abundante el híbrido productor directo denominado *la del 9*, también *la del 8*, la vinífera tinta Seña o Sena, y otras no determinadas (Comunicación Personal de Javier Otaola y Rodolfo Conde). A finales del siglo XIX, la producción de Mena superaba las 12.000 cántaras.

Hace unos 25 años comenzaron a llegar variedades de origen francés como la Gros Manseng, Courbu, Folle Blanche etc., junto a la Hondarrabi Zuri y Beltza. Cabe resaltar la presencia de varias poblaciones relictas de vid silvestre, que constituyen un importante recurso fitogenético (Sáenz de Buruaga et al., 2010), que se encuentra en peligro de extinción en Europa (Ocete et al., 2004).

- **Cantabria:** las variedades utilizadas eran Alba mayor, Alba menor, Fina, Herradilla, Ibardillo, Neresca o Tintilla y Parduca, entre otras. Allí ha existido siempre un problema poco investigado de homonimias y sinonimias de las cepas cultivadas. También, han existido

varios híbridos productores directos. De hecho, algunos de los firmantes recuerdan el sabor foxé que proporcionaban a varios de los Chacolís que se cataban en el ya desaparecido Hostal El Socaire de Noja.

El Monte Buciero de Santoña tiene la peculiaridad de albergar todavía vides silvestres, viníferas antiguas e híbridos productores directos.

- **País Vasco:** en Vizcaya, según el texto de la Exposición Vinícola Nacional de 1877, se empleaban la antigua Blanca francesa (Courbu), conocida en la actualidad como Hondarrabi zuri, así como variedades tintas como Bartolomea, Graciano, Prieta, Verdeja y la Hondarrabi beltza, conocida en Iparralde como Chacolí. Una uva de gran calidad, cultivada principalmente, en Las Encartaciones era la Seña, ya referida en el caso del colindante valle de Mena.

Las variedades citadas en Guipúzcoa fueron Ondarrabi-Zuriya, Ondarrabi-Beltza, Ochavala y Vivero, además de Garnacha y Tempranillo, traídos de Navarra, según la última publicación citada.

En todas las áreas productoras de Chacolí, tras la invasión filoxérica, se introdujeron portainjertos americanos, sus sarmientos se enterraban parcialmente en otoño, para que enraizaran. Pos-

teriormente, una vez provistos de raíces, normalmente ya en la primavera siguiente, se extraían los llamados cabezudos, barbudos o barbudos. Éstos se plantaban en las nuevas parcelas de los futuros majuelos. Posteriormente, se llevaba a cabo el injerto de púas o yemas de las viníferas.

También, se empleaban híbridos productores directos, como los correspondientes a los números, 9, 69 y 99 (Ortiz del Portillo et al., 1979). Estos últimos han sido una constante hasta hace unas tres décadas y fueron empleados para producir el famoso *Chacolí gorri* de Bakio. Dicho vino fue bastante consumido en los chacolís del entorno bilbaíno, mencionados más arriba,

y posteriormente en las tascas de las Siete Calles de Bilbao y en Artxanda, al que hicieron referencia los cantores del famoso grupo Los Bocheros. Aunque han desaparecido muchas parras, todavía es posible encontrar ejemplares de dichos híbridos, como el llamativo Jacquet, que muestra una gran pilosidad blanquecina en el envés de las hojas, en la carretera guipuzcoana que une Orio con el Monte Igueldo.

-Chile: Las variedades más utilizadas para elaborar Chacolí son Listán Prieto (llamada Uva País) y Moscatel de Alejandría (llamada Uva de Italia en América latina colonial), además se han empleado Frutilla, Cuyana, Torrontés, Albillo y Mollar.

ALGUNAS ORDENANZAS COMUNES SOBRE VIÑAS Y CHACOLÍ DE LAS ZONAS IBÉRICAS

Guardas para las viñas y fecha de vendimia

Para evitar el robo de racimos en la etapa de maduración y la entrada de ganado en los viñedos, se recurría a contratar guardas por cuenta del dueño o por el propio municipio. Así en las *Ordenanzas* de Briviesca de 1738 a 1748 figura un contrato de 8 guardas para la custodia de las viñas desde el día de San Lorenzo, diez de Agosto asta la vendimia.

Los concejos municipales, tras el recorri-

do previo por los principales majuelos de las villas, solían proclamar un bando para el inicio de la vendimia, cuando juzgaban que la uva había llegado a un adecuado grado de maduración. Un ejemplo, con fecha de 2 de octubre de 1605, recogido por Barreda (1947), aparece en los Acuerdos del correspondiente a Santander:

Que se pregone que no se vendimie en esta semana; por cuanto que no está madura la

uva, y que ninguna persona lo quebrante, so pena de mil maravedís y perdimiento de la uva que vendimiare.

También se solía fijar en otras zonas productoras, como puede leerse en las citadas ordenanzas de Briviesca del periodo citado.

Salvaguarda de la entrada de vino foráneo

La competencia de los *Chacolí*s eran los vinos procedentes de otras zonas de Castilla, La Rioja y Francia, ya que en muchas ocasiones su calidad era bastante baja, ya que no se separaban habitualmente las uvas verdes de las podridas y del escobajo. Para asegurar su venta, se prohibía la entrada de vinos foráneos hasta que no se consumiese el propio de cada localidad. De hecho, en Briviesca había dos guardas para vigilar esa posible entrada de vino externo, procedente de otras zonas burgalesas, entre ellas de localidades de la actual comunidad de La Rioja, según se refleja en las ordenanzas citadas en el apartado anterior.

Barreda (1947) recoge los Acuerdos del Ayuntamiento de Santander relacionados con el vino de su jurisdicción. Así el 12 de noviembre de 1599: *Que ayer fue el día del Señor San Martín, que en cada año se cierra la villa para que no entre vino de fuera en ella*

ni de su jurisdicción. Y por tanto, que se de un pregón general para que no entre de hoy en adelante. Que se haga visita general de todas las bodegas de la villa para saber lo que hay.

La entrada de vino no producido en las villas se castigaba con multas, incautación de carros, ganado, e incluso barcos, en el caso de los puertos. Generalmente ese vino incautado se solía derramar públicamente en lugares señalados de gran concurrencia de vecinos. En el caso de Santander, Barreda (1947) recogió los siguientes acuerdos del Concejo santanderino que aparecen a continuación:

- 26 de octubre de 1603: *Que el navío que está en este puerto cargado con vino de Andalucía, que salga fuera de este puerto dentro de un día natural, y so las penas de costumbre inmemorial de esta villa, que es que el navío sea perdido y aplicado por terceras partes a para el Juez, villa y denunciador...*

Por regla general, únicamente se dejaba entrar vino foráneo maduro para los enfermos, repartido generalmente mediante receta. No obstante, cuando se terminaba el vino propio, se permitía la entrada y consumo de otros vinos.

-9 de enero de 1796: *Que desde el día de mañana, inclusive, se permita la venta de vinos de Castilla en las tabernas de esta ciudad, en atención a estar para fenecer el Chacolí patrimonial ...*

PRESENCIA DE CHACOLÍ EN LA EXPOSICIÓN VINÍCOLA NACIONAL DEL S. XIX

A la Exposición Vinícola Nacional de 1877, celebrada en Madrid, concurren buena parte de los vinos producidos en España y otras bebidas alcohólicas, entre ellos una muestra de *Chacolí*s de diversos orígenes. Concurrieron 26 *Chacolí*s burgaleses, de los que recibieron mención los presentados por el Ayuntamiento de Cornudilla y por Andrés Sojo, de Miranda de Ebro. El precio más elevado correspondía a la producción de Rafael Albert, de Miranda de Ebro, que vendía el hectólitro a 19 pesetas, cuando lo normal era a 18.

También recibió diploma de mención el

Chacolí guipuzcoano producido por José María Gaitán de Ayala, procedente de Arriarán (Ichaso). E, igualmente, el *Chacolí* rojo de Policarpo Lezana y hermano, de Bilbao y el de Mariano de Zabalburu, de Begoña.

Si lo comparamos con el actual panorama de vinos de gran calidad de Guipúzcoa, llama la atención lo que se dice en el texto de la citada exposición: *El cultivo de la vid en esta provincia no tiene importancia alguna, puesto que la superficie total destinada al mismo antes de la invasión filoxérica era solo de 34 hectáreas.*

DECADENCIA Y PROSPERIDAD DE SECTOR CHACOLINE-RO ESPAÑOL

Como hay constancia en el Archivo Municipal de Frías, la langosta constituyó una plaga importante hasta el siglo XVIII.

En el caso de Santander, nuevos cultivos hortícolas más rentables que el viñedo que fueron extendiéndose a partir de 1785, la Guerra de la Independencia hizo que no se dieran las labores adecuadas, así como la destrucción causada por las tropas francesas. A todo ello, a partir de la segunda

mitad del s. XIX, hay que añadir los daños causados por los hongos de origen norteamericano, oídio y mildiu, así como la infestación filoxérica (Barreda, 1947). Este pulgón, que ataca las raíces de las vides euroasiáticas cultivadas, hizo que hubiera que proceder a la reconstrucción del viñedo sobre portainjertos americanos resistentes y a la plantación de híbridos productores directos.



Figura 14 . Panorámica del viñedo de Getaria, con el famoso Ratón.

En el caso de Burgos, la emigración sufrida en muchos pueblos hacia los centros industriales en la década de 1960, como los del País Vasco, provocó, en buena parte, el abandono del viñedo (Arribas, 1989). Los majuelos fueron descepados y destinados por otros cultivos, fundamentalmente cereales y remolacha, que exigían una menor dedicación al laboreo manual. Otro factor importante fue el avance de los sistemas de transporte que proveían de vinos de otras regiones, donde se habían creado diversas cooperativas.

El actual *Chacolí* mirandés queda incluido en Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Sin embargo, en el caso del País Vasco, se produjo una valoración del producto y se fueron incrementando los nuevos viñedos, gracias al enorme esfuerzo desarrollado por los Departamentos de Agricultura de las tres Diputaciones Forales (Lejona-
goi-

tia, 2009). Así, se crearon sucesivamente las tres Denominaciones de Origen actuales: *Chacolí* de Guetaria (Getariako Txakolina), creada en 1989 (Figura 14); *Chacolí* de Vizcaya (Bizkaiko Txakolina), desde 1994 y la más reciente, surgida en 2001, *Chacolí* de Álava (Arabako Txakolina). La adaptación de esta última a la demanda internacional ha llevado a su mayor productor a presentar un envase en formato de lata para su exportación a Estados Unidos. El antiguo *Chacolí* santanderino se acoge en la actualidad a la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Costa de Cantabria, donde se han perdido la gran mayoría de las variedades tradicionales, para introducir las que se cultivan en el País Vasco y otras de origen gallego, tales como Albariño, Godello, y Treixadura; francesas Chardonnay; germanas, como Riesling y Gewürztraminer.

EL CHACOLÍ EN EL FOLKLORE, LA LITERATURA Y LA ETNOGRAFÍA

La mención al Chacolí ha impregnado varias manifestaciones folklóricas, como la letra de las canciones del día de “la O” de Briviesca (Versión cedida por D^a M^a Jesús Olivares), o la copla recogida por De la Cruz (1990):

*La “O” la “I”
En la calle Medina se vende
el Chacolí,
El niño tiene costumbre
De beberse medio azumbre
Y por la tarde un requesón.
Kyrie Eleison, Kyrie Eleison*

*Tres cosas tiene Briviesca
que no las tiene Madrid:
los chorizos, las almendras
y también el Chacolí...*

De hecho, en la citada calle de Medina, en el aforo de las cubas de las bodegas, bodegones y entretinos del año 1768, aparecen señaladas un total de 12 bodegas. Similar a una de las citadas coplas de Briviesca era la de la Cuenca de Pamplona:

*Cosicas tiene Pamplona
Que no las tiene Madrid
Unas chicas como soles
Y un famoso Chacolí*

Igualmente, el Chacolí aparece en las jotas mirandesas recogidas por Arribas (1987):

*Dos cosas tiene Miranda
que relucen más que el oro;
la fiesta de San Juan del Monte
y el Chacolí de Chamorro.*

*A la jota Pilín, que eres un borrachín,
que por no trabajar, te has metido alguacil,
a la pobre Basilia, no la dejas vivir,
Que le robas los cuartos para el Chacolí.*

Por otra parte, la cercanía de Miranda a La Rioja y la baja calidad ocasional de algunos Chacolí producidos allí, hicieron nacer la siguiente copla:

*Anda, anda, anda
Los de Miranda, los de Miranda
Anda, anda, anda
Los de Miranda estamos aquí
Tenemos un defecto
Que no nos gusta
Que no nos gusta
Tenemos un defecto
Que no nos gusta el Chacolí
Pero el vino tinto sí*

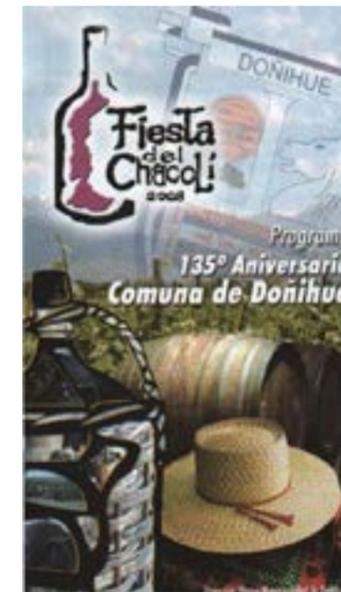


Figura 15. Cartel de la Fiesta del Chacolí.



Figura 16. Estatua de Huaso con el recipiente para portar el chacolí.

El fraile donostiarra, Domingo Patricio Meagher (1703-1792), compuso un zortziko en el que después de resaltar los efectos beneficiosos del Chacolí en el apetito, la fatiga, el insomnio, la vejez y los estados de ánimo, termina así:

*Mediku barbero gustiac
erremedio aundiac,
dituzte besterentzac.
Baña beti herentzac
Eskatzen dute lenena
Ardo zarric dan onena*

*Los médicos y los barberos
grandes remedios conocen
Cuando los otros padecen.
Pero para ellos siempre
lo primero que solicitan
es de los vinos el mejor*

Ortiz del Portillo et al. (1979) recogieron el siguiente ripio:

*Euskaldun bat, biotz bat;
Euskaldun bi lapiko eta txakoliñak;
Euskaldun iru orfeoi bat*

*Un vasco, un corazón;
dos, una cazuelita y txakoli
tres, un orfeón*

Pérez Galdós (hacia 1872), en su obra *Rosalía*, señalaba que un montañés prefiere beber Chacolí antes del Jerez que beben los ingleses.

Buena parte de los caseríos vascos exhiben en su fachada principal parras ornamentales. Sus variedades son bastante diferentes, como ha quedado patente en el estudio llevado a cabo en la Cuadrilla de Ayala (Aiaraldea, Álava) (Hidalgo et al., 2018).

En la localidad chilena de Doñihue se celebra la fiesta de este vino, como puede verse en el cartel de la Figura 15.

En la zona central y meridional de Chile, como fruto del mestizaje étnico, aparecieron unos individuos dedicados a tareas rurales, ataviados de forma similar a los gauchos argentinos, que son conocidos como *huasos*. En los alrededores de Doñihue, éstos solían portar una garrafa de Chacolí sujeta a la silla del caballo, como puede verse en la escultura de la Figura 16.

CONFLICTO DE INTERESES ENTRE LAS ZONAS HISTÓRICAS DE PRODUCCIÓN

Cabe señalar que se ha blindado el nombre de *Chacolí* (*Txakolina*) para dichas denominaciones de origen vascas, no pudiéndose usar en las otras zonas geográficas limítrofes, pese a contar con una larga historia de producción, bien documentada.

Desde que se desató la llamada *Guerra del Chacolí*, son muy numerosas las opiniones vertidas en los medios de comunicación. Un buen resumen de la misma queda patente en el artículo de Maribel Martínez, titulado *El Txakoli pone verde al Chacolí*, aparecido en el Correo, con fecha del 21/11/2010.



Figura 17. Inscripción de la fachada de la bodega Término de Miranda (Miranda de Ebro, Burgos).

En opinión de Pedro García Cuartango, publicada en el diario El Mundo, el 15/2/2011, no tendrían que existir esas fronteras para *vasquizar* a ultranza este producto. Asimismo, varios de los coautores de este artículo, tras mostrar su respeto por las Denominaciones de Origen vascas, piensan que no se debería blindar la palabra *Chacolí*, ya que su legitimidad an-

cestral está bien demostrada en Burgos y Cantabria. El *Chacolí* es un tipo de vino, y lo mismo que hay tintos, rosados y blancos de distintas denominaciones de origen españolas, debería ostentar su nombre centenario en ambas zonas, indicando, por supuesto, su lugar de origen. Esa legitimidad aludida no puede ponerse en duda, el problema estriba en que los sucesivos gobiernos nacionales, en el momento de negociar leyes y presupuestos, han necesitado apoyos de los políticos vascos (Ocete, 2011; Diario de Burgos Digital, 1/4/2011). Pese a la insistencia por parte de varios de los firmantes no vascos, es una pena que los políticos regionales, con algunas excepciones (ver El Correo de Burgos de 17 de noviembre y 28 de diciembre de 2010), no se hayan implicado lo suficiente en reivindicar el *Chacolí* de las tierras burgalesas, como ya quedó patente en el VII Foro Mundial del vino, celebrado en Logroño en 2010. Sí tuvo el apoyo decidido del que fuera presidente de la Diputación de Burgos, Vicente Orden Vigara y de Borja Suárez Pedrosa, actual vicepresidente de dicha institución, entre otros. El gobierno provincial (PP, PSOE y SI) acordó defender los derechos de los *chacolinos* burgaleses (El Correo de Burgos del 17/11/2010).

Desde estas líneas queremos resaltar las gestiones económicamente desinteresadas realizadas ante la Administración por el bufete burgalés de Gómez Barahona Abogados, encabezado por el actual Rector de la Universidad Isabel Primera de Castilla.

La palabra *Chacolí* ha quedado relegada a etiquetas de vinos de autoconsumo o contraetiquetas de vinos comerciales en la comunidad de Castilla y León, como es el caso de Término de Miranda (Figura 17).

EL PROBLEMA ACTUAL DE LA PÉRDIDA DE DIVERSIDAD

Debe tenerse en cuenta que las variedades tradicionales no son completamente homogéneas, se encuentran integradas por distintos biotipos, que son el resultado de cruzamientos naturales y de la selección humana. Por ello, no se habla de variedades puras, sino de variedades-población, ya que contienen un cierto grado de heterogeneidad genética.

La variedad es, por lo tanto, un grupo taxonómico subespecífico, generado por la selección humana de individuos que por uno u otro carácter de naturaleza morfológica, fenológica o fisiológica resulta claramente distinguible de otra. Además, es estable en el tiempo y tras el proceso de propagación.

Debe llevarse a cabo la búsqueda y recuperación de las antiguas castas de calidad en viñedos antiguos. Dicho material, tras ser sometido a una limpieza vírica, si fuera necesario, debe ser convenientemente multiplicado en vivero e injertado sobre diversos patrones, en función del tipo de terreno de plantación. La viticultura no

debe basarse únicamente en el empleo de los nuevos clones que existen en el mercado, principalmente de cara a enfrentar el cambio climático, y la posibilidad de la aparición de nuevas plagas y enfermedades. Su uso exclusivo redundaría en una irreparable pérdida de biodiversidad intravarietal.

Por otra parte, no debe descartarse el empleo de parras silvestres, las realmente autóctonas, con el fin de hibridarse con las viníferas cultivadas de la zona. Máxime, teniendo en cuenta que todas ellas son de clorotipo A, el más común en las variedades ibéricas de cultivo, un hecho que ha puesto de manifiesto el origen policéntrico de las viníferas cultivadas (Arroyo-García, et al., 2006).

Ya existe un banco de germoplasma de parras silvestres en la Estación Hortofrutícola de Zalla (Vizcaya) y una Reserva en el Lago de Arreo (Álava). Cabe plantear la recogida de sarmientos de ambas colecciones y de poblaciones naturales con el fin de poder evaluar su contenido

en estilbenos. Estos compuestos pueden evitar la adición de metabisulfito potásico, que puede provocar intolerancia a algunos consumidores.

EL CHACOLÍ CHILENO (1808-2022)

En Chile se siguen produciendo dos vinos con un nombre claramente aferrado al origen regional de parte de sus colonizadores españoles. Éstos son el *Chacolí*, proveniente de las zonas geográficas aludidas, y el *Pajarete*, con origen en un antiguo pago con ese nombre, situado en la Sierra norte gaditana.

El *Chacolí* chileno es uno de los vinos típicos más antiguos de América. Con más de dos siglos de tradición, representa uno de los pilares del patrimonio vitivinícola de Chile, y uno de los referentes más importantes de la cultura de la vid y el vino en el Cono Sur americano. Además, su carácter artesanal-campesino, con sus pequeñas producciones y sus métodos de elaboración, sitúan al *Chacolí* dentro de la categoría de los vinos naturales, rama emergente en los mercados internacionales.

El *Chacolí* es un vino elaborado a partir de variedades de uva de origen hispanocriollo, principalmente Listán Prieto (llamada Uva País en Chile), y moscatel de Alejandría. Se trata de un vino ligero, sin crianza en bodega ni crianza en botella. Proviene de pequeños viñedos cultivados en forma artesanal y cosechados a mano por los

propios dueños. Los métodos de cultivo y elaboración se caracterizan por el uso mínimo de añadidos (sólo se usan levaduras naturales), lo cual permite al *Chacolí* situarse dentro de la categoría de los vinos naturales.

Para el público europeo, la existencia del *Chacolí* chileno representa una paradoja. Porque este producto se caracteriza por romper todos los prejuicios existentes en el Viejo Mundo sobre la naturaleza de los vinos americanos que utilizan los mismos nombres que los famosos de Europa. Al encontrarse frente al concepto de *Chacolí* para un vino de Chile, el primer impulso del consumidor especializado es a pensar que se trata de una falsificación o copia, tal como ocurrió durante casi todo el siglo XX con los vinos tipo burdeos, jerez, medoc, chablis, borgoña, champagne, etc., que pulularon por Argentina, Chile, Brasil, Australia y otros países.

Sin embargo, la historia del *Chacolí* chileno no fue parte de ese triste capítulo de falsificación.

La primera diferencia, es que los vinos tipo champagne, burdeos, jerez, oporto, etc. Elaborados en el Cono Sur de América,

surgieron entre fines del siglo XIX y comienzos del XX, en el marco de la plaga de filoxera que dañó cuatro millones de hectáreas de viñedos europeos. Ante la falta de producto para abastecer a sus clientelas, los comerciantes franceses comenzaron a falsificar vinos y salir de la emergencia: se compraron pasas de uva en Turquía, para mezclar con agua, con alcoholes industriales o vinos españoles, y finalmente, entregar “algo” a los clientes. Muchos de estos clientes eran distribuidores situados en Buenos Aires, Valparaíso, Río de Janeiro o Sídney, los cuales, al descubrir el engaño, optaron por hacerlo ellos mismos, con productos locales, para quedarse de esta manera con mayores ganancias.

Ese ciclo de falsificación de vinos famosos de Europa tuvo su ciclo histórico y sus protagonistas: las cadenas de comercialización y distribución, aliadas con las fábricas de vino que funcionaron como sus cómplices.

Nada de eso ocurrió con el *Chacolí* chileno. Porque a diferencia de los vinos mencionados, que sí fueron falsificados, el *Chacolí* tuvo su propia historia y no guarda absolutamente ninguna relación con los casos anteriores.

En primer lugar, el *Chacolí* chileno no surgió a fines del siglo XIX, en el marco de la filoxera. Al contrario, sus orígenes se remontan a fines del siglo XVIII y comienzos del XIX, cuando Chile todavía formaba

parte del imperio español.

Segundo, el *Chacolí* chileno no tuvo contactos con la industria. La industria vitivinícola de Chile surgió en el último tercio del siglo XIX, cuando la burguesía nacional, al observar los efectos de la plaga de la filoxera sobre los famosos viñedos de Europa, vio una oportunidad de negocios, pasándose al mundo del vino. Fue la época del desplazamiento de las fronteras vitivinícolas hacia el sur, en busca de tierras libres de destructivo pulgón filoxérico. En este contexto, las grandes empresas de Chile tomaron la decisión de invertir parte de sus capitales en la industria de la vid y el vino. Surgieron así los grandes jugadores de la industria vitivinícola de Chile, como Concha y Toro, Santa Rita, San Pedro, entre otros, empresas que mantienen su liderazgo hasta la actualidad.

La industria vitivinícola de Chile nació asociada al paradigma francés. Su obsesión era elaborar vinos lo más parecidos posible a los de Burdeos. Para ello, se contrataron enólogos franceses, se plantaron viñas de variedades bordeleses, sobre todo Cabernet Sauvignon, se compraron cubas de roble de Nancy, y se adquirieron equipos enológicos similares a los usados entonces en Francia. Como resultado, la industria vitivinícola chilena se orientó preferentemente a la elaboración de vinos de esas características, sin mayor interés por los vinos típicos tradicionales, y mucho me-

GEOGRAFÍA Y VITICULTURA

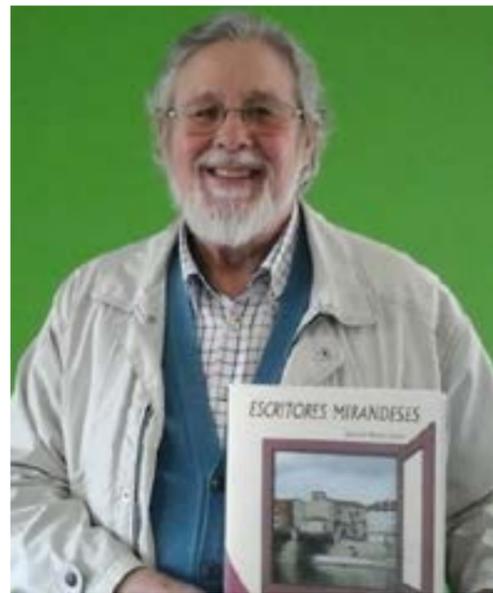
nos, por el Chacolí (Del Pozo, 2014 Pszczólkowski, 2014 y 2015; Lacoste, 2019). Por lo tanto, la trayectoria del *Chacolí* se caracterizó por la persistencia de las prácticas culturales tradicionales, en un marco de resistencia cultural de los pequeños viticultores de la tierra, a las grandes maquinarias y las gigantescas plantaciones industriales que alentaban las grandes empresas chilenas, siguiendo el modelo de Argentina, EEUU, Australia y otras zonas del llamado “Nuevo Mundo Vitivinícola”. Como se ha señalado, el *Chacolí* es un vino histórico en Chile, cuya existencia está documentada mucho antes de la plaga de filoxera y del asentamiento de la industria vitivinícola en este país. Sus orígenes se remontan al periodo artesanal de la vitivinicultura chilena. Se sabe que existía a fines del siglo XVIII y sus registros corresponden al periodo inmediatamente anterior a la independencia. La valiosísima Cartilla de campo y otras curiosidades, dirigidas a la enseñanza y buen éxito de un hijo, interesante instructivo que comprende los años 1808 a 1817 y en el que se educa sobre las costumbres y labores del campo chileno, hace mención a este brebaje precisando que: “Es el caldo que la uva produce en la primera pisa, en la segunda, y de la estruja que se le hace con la tabla en un lado del lagar” (Fernández Niño, 1817). Vino típico chileno, cargado de significado cultural e identitario, el *Chacolí* tuvo un

lugar de honor en el banquete de la Patria Nueva, organizado por los patriotas en el día mismo del nacimiento de la República de Chile, el 16 de febrero de 1817. En efecto, esa noche se realizó una ceremonia para celebrar la victoria de las fuerzas republicanas contra los realistas en la batalla de Chacabuco, cuatro días antes. En un marco de máxima solemnidad, para asistir al alumbramiento de la nueva Nación, los selectos invitados a la cena fueron agasajados con *Chacolí*, junto a otros productos típicos chilenos, como jamón de Chiloé, queso de Chanco y vino pipeño. (Pereira, 2013: 93-94). Revestido del prestigio que le otorgaron los banquetes oficiales, el *Chacolí* se expandió rápidamente en Chile. El capitán inglés Ricardo Longueville Vowell, quien se encontraba al servicio de Chile entre 1821 y 1829, mencionó la presencia del Chacolí chileno (Hanisch, 1976). Otro viajero, esta vez francés, el capitán Lafond, explica otro de los usos de este brebaje: “En la tarde se come arroz con leche y galletas y como postre las frutas de la estación, melones, brevas, fresas. Todo regado con abundante *Chacolí*” (Pereira Salas, 2013). A lo largo del siglo XX, y en lo que va del XXI, la vitivinicultura chilena se caracterizó por la convivencia de dos modelos paralelos. La corriente principal, conducida por la industria, se focalizó en el paradigma francés; en un lugar de menor visibilidad,

los pequeños productores se mantuvieron fieles a sus tradiciones y persistieron en el cultivo de sus pequeñas viñas hispanocriollas y en la elaboración de productos típicos, como el *Chacolí*. Dentro de este proceso, conviene destacar el papel que cupo a los inmigrantes españoles que llegaron a Chile después de la Guerra Civil, muchos de ellos a bordos del legendario Winnipeg, barco fletado por el gobierno de la república española, y aceptado en Chile gracias a las gestiones diplomáticas de Pablo Neruda, futuro premio Nobel de Literatura. Los viticultores vascos de este viaje épico, tras instalarse en Chile, renovaron y fortalecieron la tradición chilena de elaboración de Chacolí, con sus propias etiquetas, que incluían símbolos identitarios del país vasco, incluyendo los colores negro, verde, rojo y blanco (Cofré, 2016). En los últimos años, la producción del *Chacolí* chileno se localizó en algunos lugares específicos. Uno de los más importantes es Doñihue, comuna situada en la Región de O’Higgins, unos cien kilómetros al sur de la ciudad de Santiago (Mujica, 2017). La comunidad local ha preservado estas tradiciones, con sus pequeños viñedos y sus métodos tradicionales de

elaboración. Para realzar sus celebraciones, a partir de 1975, la Municipalidad local celebra anualmente la “Fiesta del *Chacolí*”, tradición que pronto cumplirá cincuenta años de historia (Mujica y Castro, 2021). El *Chacolí* se dividía en tres clases: blanco, tinto y rosado (Gay, 1855). El vínculo del *Chacolí* con la vida cotidiana y la cultura popular se reflejó también en las campañas comerciales por medio de la prensa. En este contexto se produjo la difusión de “La Cueca del *Chacolí* Rosado”, publicada en El Mercurio el 21 de septiembre de 1914. El poema recorre el panteón de los padres fundadores de la Patria chilena, comenzando con Bernardo O’Higgins y José Miguel Carrera, enemigos en su tiempo, reconciliados en el alma chilena por medio de la celebración patria y el *Chacolí*. Ambos personajes se enhebran en una historia con la mujer amada, con quien se unen, y con los ladrones, de quienes protegen. El *Chacolí* tiene entonces tres funciones: une al hombre y a la mujer; une a los chilenos en su historia; y protege al pueblo del delincuente. Todo ello se asocia con la marca de la casa comercial “Patriarca Noé”. El *Chacolí* es la hebra mágica que logra todos estos objetivos.

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS



Este artículo va dedicado a la figura de nuestro gran amigo, ya fallecido, José Luis Montes Lozano. Fue el impulsor del grupo de escritores mirandeses, y gran conocedor del Chacolí mirandés (Figura 18).

Los autores desean hacer patente su agradecimiento a: Antón Aranburu (Chacolí Amunategi, Busturia); Julián Arruabarrena (Chacolí K5, 5 Mahatzondo, Aia); Virtudes Azpitarte, por su cuadro de vendimia; Benito Lucas, por las visitas al barrio de bodegas de Llano de Bureba; José María Legarda y José Miguel Fernández Urbina por la gestión de información de tabernas de Bilbao (Euskalherria Unibersitatea, Leioa). También a Jesús Visa y José González Grijalba, por las imágenes sobre José Luis Montes, asimismo al catador José Luis Núñez, todos ellos de Miranda de Ebro.

Figura 18. José Luis Montes Lozano, cabeza de los escritores mirandeses.

BIBLIOGRAFÍA

- Arribas, P. 1989. El Chacolí de Burgos. Caja de Ahorros del Círculo Católico. Burgos.
- Arrizabalaga, S. y Odriozola, L. 2004. El vino en Gipuzkoa, Diputación foral de Gipuzkoa.
- Arroyo-García, R., Ruiz-García, L., Bolling, L., Ocete, R., López, M.A., Arnold, C., Ergul, A., Soyülemzöglü, G., Uzun, H.I., Cabello, F., Ibáñez, J., Aradhya, M.K., Atanassov, A., Atanassov, I., Balint, S., Cenis, J.L., Costantini, L., Gorislavets, S., Grando, M.S., Klein, B.Y., McGovern, P.E., Merdinoglu, D., Pejic, I., Pelsy, F., Primikiris, N., Risovannaya, V., Roubelakis-Angelakis, K.A., Snoussi, H., Sotiri, P., Tamhankar, S., This, P., Troshin, L., Malpica, J.M., Lefort, F. & Martínez-Zapater, J.M., 2006. Multiple origins of cultivated grapevine (*Vitis vinifera* L. ssp. *sativa*) based on chloroplast DNA polymorphisms. *Molecular Ecology*, 15: 3707–3717.
- Barreda, F. 1947. El Chacolí santanderino en los siglos XIII al XIX. *Altamira, Revista del Centro de Estudios montañoses*, (1-3): 5-76.
- Bustamante, J. 1971. La tierra y los valles de Mena. Diputación Provincial de Burgos. Burgos.
- Cofré, C. 2016. Productos típicos chilenos a través de los Registros de INAPI. *RIVAR*, 3 (9): 104-122.
- De la Cruz, V. 1990. Burgos, Viña y Bodega. Caja de Ahorros del Círculo Católico. Burgos.
- Decreto relativo al Estatuto del Vino, 1932. Librería Bosch. Barcelona.
- Del Pozo, J. 2014. Historia del vino chileno. Desde la época colonial hasta hoy. Santiago de Chile, LOM Ediciones.
- Duhart, F., Mujica, F. y Lacoste, P. 2020. 9301 Chacolíes: Light Wines and Strong Identities in North-West Spain and South America. *Journal of Chinese Dietary Culture*, 16.2: 83-131.
- Dulanto, R y Ocete, R. 2011. Las parras de los gnomos/ La epopeya del Chacolí mirandés. Imprenta Navarro y Pinedo. Miranda de Ebro (Burgos)
- Enríquez, J., Hidalgo, C. y Martínez Lahidalga, A. 2006. Fuentes documentales medievales del País Vasco. Archivo foral de Vizcaya, Sección Municipal de Documentación Medieval. Bilbao.
- Fernández Niño, P. 1817. Cartilla de campo y otras curiosidades, dirigidas a la enseñanza y buen éxito de un hijo. Santiago de Chile.
- Gay, C. 1855. Historia física y política de Chile. Tomo II: Agricultura. Museo de Historia Natural. Reedición Icirra. Santiago de Chile, 1973.
- González, R. 2003. La Castilla de los foramontanos. Ed. Lankopi. Bilbao.
- González de Canales, F., Ocete, R., Lovicu, G., Llompert, J., Martín, E.C., Weiland, C., Rodríguez-Miranda, A., Valle, J.M., Cantos, M. García, J.L., Lara, M., Montaña, A., Ocete, C.A. 2020. El posible perfil enológico de los vinos de la vid silvestre euroasiática antes de su domesticación y la presencia más antigua de semillas cultivadas en el área de Tartessos. *Enovicultura*, 66: 15-27.
- Guinea, E. 1949. Vizcaya y su paisaje vegetal. Junta de Cultura de Vizcaya. Bilbao.
- Hanisch, W. 1976. El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina. Chile, Ed. Nihil Mihi.
- Hidalgo, J y Llano, J.M. 2007. Chacolí de Álava/Arabako Txakolina. Ed. Argitartzailea. Bilbao.
- Hidalgo, J., Martínez-Zapater, J.M., Ocete, R., Lara, M., Rodríguez-Miranda, A., Valle, J.M., Morales, R., Iriarte-Chiapusso, M.J., Ocete, C.A. e Ibáñez, J. 2018. Identificación de poblaciones de vid silvestre y parras guiadas sobre las fachadas de los caseríos de la Cuadrilla de Ayala (Álava, España). *Munibe, Cienc. Nat.*, 66: 91-111.
- Huetz de Lempis, A. 1967. Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne. Institut de Géographie. Faculté des Lettres. Bordeaux.
- Josué, E. 1905. Documentos inéditos de del Cartulario de Santo Toribio de Liébana. *Boletín de la Real academia de la Historia*, 46: 73-74.
- Lacoste, P. y Aranda, M. 2016. Afroamericanos en la viticultura de Argentina y Chile. *Estudios Atacameños* 53: 117-134.
- Lacoste, P., Castro, A., Briones, F., Cussen, F., Soto, N., Rendón, B., Mujica, F., Aguilera, P., Cofré, C., Núñez, E. y Adunka, M. L. 2015. Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del Chacolí (1810-2015). *Idesia (Arica)*, 33 (3), 97-108. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292015000300014>
- Lacoste, P., 2019. La vid y el vino en el Cono Sur de América: Chile y Argentina, 1545-2019. Ed. INCA. Mendoza.
- Lejonagoitia, J.L. 2009. El txakoli. *Apuntes de gastronomías*, 45: 22-23.
- Martínez Díez, G. 1997. El monasterio de San Millán y sus monasterios filiales. Documentación emilianense y diplomas apócrifos. *Brocar*, 21, 1997 (7-54).
- Mujica, F. 2017. "Chacolí de Doñihue". En Lacoste, P.; Castro, A.; Mujica, F. y Lacoste, M. Patrimonio y desarrollo territorial. Santiago de Chile, IDEA-Universidad de Santiago de Chile, pp. 204-216.
- Mujica, F. y Castro, A. 2021. La Fiesta del Chacolí de Doñihue: análisis histórico cultural de una celebración (1975-2020). *RIVAR*, 8(23): 183-202. <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v8i23.4795>
- Ocete, C.A., Ocete, R., Renobales, G., Maghradze, D., Maghradze, T., Obón, C., Rivera, D., Paadín, L., Paadín, A., Valla, J.M., Rodríguez-Miranda, A., Barahona, C., Hidalgo, J., Lara, M., Failla, O. y Nebish, A. 2021. Una aproximación a los orígenes de la viticultura, del vino y a la figura de Nikolái Vavílov. *Enovicultura*, 72: 4-25.
- Ocete, R., López Martínez, M.A., Ocete, M.E. y Pérez Izquierdo, M.A. 2001. La figura de San Gregorio Ostiense en el control de plagas del viñedo. *Douro-Estudos & Documentos*, VI (11) (1º): 135-146.
- Ojeda, R., 2005. El Chacolí de Castro Urdiales. Depósito legal BU-447-2004.
- Ojeda, R., Vélez, J.J. Jiménez, J., San Vicente, G., Sánchez, M.A., Pérez, A., de Pinedo, M.M. Ruiz, J.A., y Santamaría, M. 1999. Historia de Miranda. Ayuntamiento de Miranda de Ebro.
- Ortiz del Portillo, P., Gochi, J.M. y Frade, K-Toño, 1979. Economía y Técnica (serie naranja). Octubre.
- Pereira, E. 2013. Apuntes para la historia de la cocina chilena. Uqbar, Santiago de Chile.
- Piqueras, J. 2005. Los judíos y el vino en España. *Cuadernos de geografía*, 77: 101:136.
- Pszczółkowski, P. 2014. "Terroir" y "Climats": ¿realidad o quimera?. *RIVAR*, 1 (1): 13-19.
- Pszczółkowski, P. 2015. Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile. *RIVAR* 2 (1): 1-16.
- Ruiz de Loizaga, S. 1993. Documentación del Archivo Secreto Vaticano referente a Miranda de Ebro y sus alrededores", *Estudios Mirandeses*, 13: 7-17.
- Sáenz de Buruaga, M.T., Pérez Izquierdo, M.A., Lara, M., Salinas, J.A., García Martínez, J.A. y Ocete, R. 2010. Bases para la recuperación del Chacolí burgalés. *Enovicultura*, 2: 4-11.

AUTORES

HIDALGO, J. AUNIA ELKARTEA, LAUDIO (ÁLAVA).

OCETE, R.CFREELANCE, TIRGO (LA RIOJA).

LACOSTE, P. UNIVERSIDAD DE SANTIAGO (CHILE).

LARA, M. IFAPA RANCHO DE LA MERCED, JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ).

SÁENZ DE BURUAGA, M.T. CEMPSA, VITORIA/GASTEIZ (ÁLAVA).

ARRIBAS, P. FREELANCE, BURGOS. RUBIO, I.M. HERBARIO DE LOS MONTES OBARENES, MIRANDA DE EBRO (BURGOS).

GARÍN, J.M. FREELANCE, HERNANI (GUIPÚZCOA).

LARRAÑAGA, J.A. FREELANCE, ZARAUTZ (GUIPÚZCOA).

MARTÍNEZ, J.A. MUSEO ETNOGRÁFICO, MONTEJO DE SAN MIGUEL (BURGOS).

OCETE, C.A MÁSTER EN ENOLOGÍA INNOVADORA, TIRGO (LA RIOJA).

