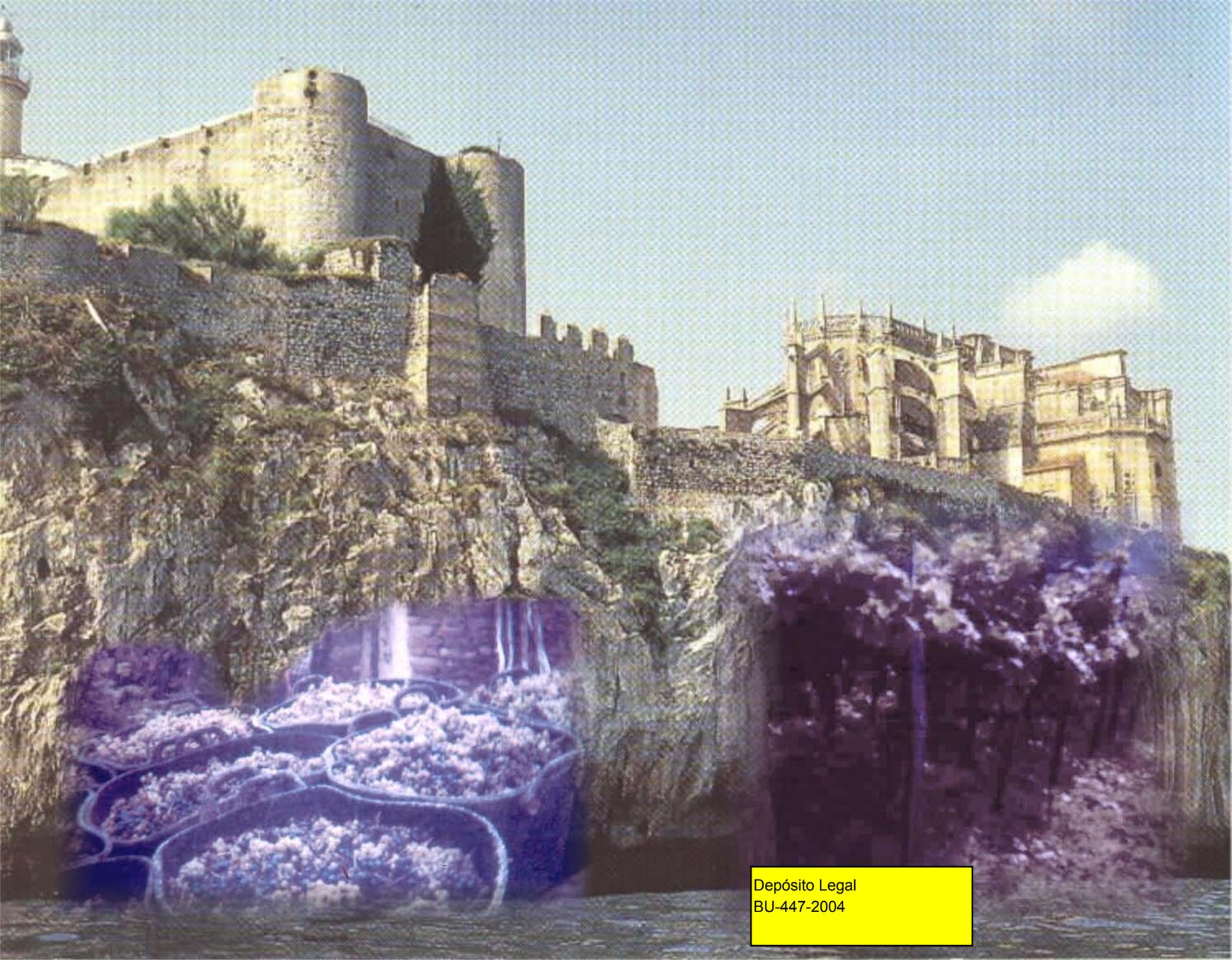


EL CHACOLÍ DE CASTRO URDIALES



Remón Ojeda San Miguel

CASTRO URDIALES, 2005



Depósito Legal
BU-447-2004

EL CHACOLÍ DE CASTRO URDIALES

PREÁMBULO

CONDICIONES NATURALES

VOCACIÓN MEDIEVAL

**LEGISLACIÓN MUNICIPAL FÉRREAMENTE
PROTECCIONISTA**

PRODUCCIÓN

**VIÑAS, TRABAJOS, VENDIMIA, LAGARES,
BODEGAS Y VINO**

**ATQUES Y PROBLEMAS EN LA PRIMERA MITAD
DEL SIGLO XIX**

**OCASO Y FINAL DEL CHACOLÍ EN CASTRO
URDIALES**

PREÁMBULO

“Las lanchas y las viñas, la pesca y el chacolí; estos eran por entonces en la villa los dos únicos gérmenes de riqueza” (Javier Echavarría)

Cuatro eran, para cualquier viajero o visitante que llegara a la villa de Castro Urdiales entre los siglos XV y XIX, las imágenes que más llamaban la atención: la belleza de su pintoresco paisaje; el conglomerado del entramado portuario, irrepetible en todo el Cantábrico, con la Dársena, castillo y peñones; la impronta marinera, naval y pesquera de la inmensa mayoría de los vecinos; y, finalmente, el enorme tapiz verde de viñedos dedicados a la producción de vino chacolí que rodeaba al amurallado caserío.

Es precisamente esta última impronta la que quiero abordar en este trabajo, sin más pretensiones que la de abrir nuevas líneas de investigación e inquietudes intelectuales en la historia castreña. Desde todas las perspectivas y puntos de vista, mucho más con preocupaciones, como es mi caso, claramente posicionadas en la historia social y económica, es imposible

entender el devenir de Castro Urdiales a lo largo de los siglos del Antiguo Régimen sin tener en cuenta el enorme peso que tuvo el chacolí en su entramado económico. Y más aún, como de nuevo es mi caso, para alguien con especial preocupación por la historia del mundo pesquero. Aunque de entrada pueda parecer algo chocante este último comentario, no es, ni mucho menos, así; pues como muy ilustrativamente escribió hace más de un siglo Javier Echavarría, los habitantes de nuestra antigua Villa eran “marineros y labradores, o (...) gente *anfibia* que hacía a los dos oficios”¹. Generación tras generación, los pescadores castreños complementaron sus faenas en la mar con el cuidado de las viñas.

Decía el Ayuntamiento, y valga como introducción y rúbrica de la importancia de las viñas y chacolí, en un documento redactado en el año 1814:

*“Aquí no se conocen otros manantiales de subsistencia mas que la Pesca y el Chacolí. Cualquiera de éstos que falte el Pueblo desaparecerá, y (se volverá) todo entre sus ruinas y cenizas”*².

¹Echavarría, J., Recuerdos históricos castreños, Bilbao (reedición), 1973, p. 226.

²Archivo Municipal de Castro Urdiales (en adelante, A.M.C.U.), leg. 1095, doc. S/n (5), C., 22 de junio de 1814.

También los corresponsales de los dos diccionarios geográficos más importantes editados en el siglo XIX, el de Sebastián Miñano y Pascual Madoz, remarcan, como una de las peculiaridades más sobresalientes de Castro Urdiales, la importancia de vino y viñas: En el tomo número tres de la obra de Miñano se publicaba en el año 1826:

“Produce trigo, maíz, diversidad de frutas y hortalizas, vino chacolí; la cantidad de este último es uno de los artículos que fomentan este pueblo, es el mejor del país, y se puede regular su cosecha en 35.000 cantaros, y el precio de cada uno de 20 a 24 reales de vellón (...).

La propiedad de las viñas está sumamente dividida, motivo por el cual **se halla todo el viñedo cuidado como un jardín**, presentando la naturaleza del terreno peñascoso y desigual en extremo, mil dificultades para la conservación y producto de la vid en cepón o pie, desde tiempos cuya memoria no se conserva; la dirección de las cepas es toda en emparrados de madera fuerte y hermosa, levantadas algunas veces a una inmensa altura para salvar las rocas de que está cubierta la superficie, y otras

formando espalderas costosísimas, a fin de seguir el muy precipitado declive de los terrenos y las peñas. Así el fruto se multiplica tal vez tres veces más; **las cimas de las rocas se ven cubiertas de frutos y ramas, y el arte con que se ha corregido a la naturaleza, forma una perspectiva deliciosa, y que por su artificio maravillaría al jardinero más estudioso.**

La agricultura se halla en muy buen estado, y los que han considerado con dolor los inmensos terrenos baldíos de algunas de nuestras provincias, deberían observar el contraste que forman estos campos, si así pueden llamarse, en donde se ven plantadas las aberturas más tenues de las peñas, en donde se cultivan tierras que por su declive apenas se pueden sostener en ellas los hombres y en fin, en donde se forman huertas y heredades a fuerza de quintales de pólvora para quebrantar las rocas, y con un inmenso gasto, conducir la tierra para llenar las hoyas que aquellas ocupan.

Por estas dificultades que presenta la naturaleza, y por el costo de la mucha madera que se emplea, el valor de las viñas es muy considerable”³.

³Miñano, S., Diccionario Geográfico-Estadístico de España y Portugal, tomo III, Madrid, 1826.

Poco más de veinte años más tarde el Diccionario de Madoz subrayaba estas apreciaciones:

“(…) si se vuelve hacia el S. y SO., se nota una serie no interrumpida de peñas en el declive de las sierras citadas, de cuyas profundidades se levantan vides y parras que a fuerza de trabajo, esmero y coste, producen el chacolí más exquisito de la provincia (…).

CALIDAD Y CIRCUNSTANCIAS DEL TERRENO. La mayor parte es quebrantado a excepción del que toca con la mar que es llano: tanto la población, como sus arrabales Allendelagua, Campijo y Urdiales no pueden extenderse de N. E. a SO., o sea apartarse de la costa, sin tocar el declive de las montañas, a cuya falda están levantados. La circunstancia de hallarse todo el terreno cubierto de peñas, hace se cultive con preferencia la vid, y para que su fruto se ventile y asolee, todos los viñedos están emparrados desde 4 hasta 9 y 10 pies de altura con maderas de castaño, operación en que los propietarios invierten bastante capital, y un trabajo mayor que el que exige la vid en cepón. Sin embargo de ser constante que en los emparrados

jamás se logra fruto tan azucarado y substancioso, es una verdad demostrada que el chacolí de Castro y su jurisdicción en el mejor de su clase, debido en todo a su acomodado terreno, y al esmero y costoso cultivo de sus moradores (...).

USOS Y COSTUMBRES. (...) La mayoría del expresado Ayuntamiento consta de hombres de mar, esto es, dedicados a la pesca en las lanchas de su puerto, a la tripulación de guarda-costas, y a la navegación de cabotaje y alta mar en buques mercantes y de guerra. Puede decirse que nacen sobre el agua, se alimentan del agua, su vida la pasan en el agua, y todo lo que sea maniobrar en el agua, constituye sus inclinaciones, sus deseos y sus delicias (...). **Son tan aplicados y laboriosos, que al regreso de su pesca, con solo quedarles dos horas de tiempo, en cambio del remo y del anzuelo, toman el azadón y la podadera, y pasan a sus pequeños viñedos a ocupar lo que resta hasta la llegada de la noche; de aquí resulta que ningún pudiente tiene en mejor estado de producción sus viñas, que estos pescadores sus cortas propiedades**⁴.

⁴Madoz, P., Diccionario geográfico - estadístico - histórico de España y sus posesiones de Ultramar, Madrid, 1845/50 (reedición), Santander, Valladolid, 1984, pp. 78 y 82.

Además de las inquietudes que siempre mueven al historiador, el propósito de esta publicación es la de rescatar una actividad que casi se ha perdido por completo en la memoria colectiva y popular de los castreños. Y, mucho más en un momento de profundos cambios, con un crecimiento demográfico espectacular del vecindario, sin parangón con ninguna otra época. Es evidente, y así lo entiende cualquier persona con una mínima curiosidad histórica, que la mar, la pesca y el chacolí marcaron tan profundamente el devenir castreño que sin el estudio profundo de cada uno de estos pilares es imposible entender lo que fue, y aún es, Castro Urdiales. Incluso, aunque muchos me puedan tachar de ingenuo y fabulador, lo mismo que se ha conseguido en otras comarcas del país Vasco, bien pudiera recuperarse el cultivo de las viñas y la elaboración del en otro tiempo tan renombrado chacolí de Castro Urdiales.



*Txacolineros de Vizcaya en la actualidad
(foto El Correo, 2004).*

CONDICIONES NATURALES

En términos de calidad y buenos niveles de producción, el cultivo de la vid requiere unas determinadas características climatológicas y de terreno. Condiciones que evidentemente no posee el terrazgo de Castro Urdiales. Pero, como enseguida veremos, en otras épocas y modelos socioeconómicos estos baremos no tenían siempre validez. Además, aunque de salida esté afirmando que las condiciones naturales de Castro no eran las mejores para el desarrollo agrícola de las vides, tampoco resultó ser una zona rotundamente mala, ni mucho menos.

Aunque participan muchas, en la calidad de un vino intervienen cuatro grandes variables: cepa, suelo, clima y modo de vinificación. Terrenos tan descarbonatados por las lluvias como los nuestros suelen dar lugar a vinos bastante ácidos y con bajo contenido de alcohol. La vid, por otra parte, es una planta que tiende a profundizar mucho en la tierra; por lo que, dado la abrupta geografía y la gran cantidad de rocas existentes, no encuentra en Castro los mejores suelos para su óptimo desarrollo.

Mucho más determinantes suelen ser los condicionamientos climatológicos. La vid en su ciclo vegetativo anual florece en primavera y verano, para fructificar al finalizar el estío o a

principios de otoño. Las lluvias normalmente son buenas en invierno y comienzos de primavera; pero, al alterar el ciclo de maduración de la uva, resultan bastante dañinas en verano, y especialmente destructoras si se producen en época de vendimia, al provocar un rápido proceso de podredumbre. El clima, por tanto, es decisivo a mediados y finales del verano. Un exceso de lluvia, demasiada humedad, impide una buena evaporación en las hojas de las vides, y hace que las plantas sean demasiado propensas a las enfermedades. De ahí, como veremos muy bien y en más de una ocasión en nuestro caso, que en zonas húmedas, a fin de proteger lo más posible a las plantas de la acumulación de agua en los suelos y facilitar una buena ventilación, se tienda a un cultivo de porte alto.

En la costa castreña se registra una gran nubosidad, con muchos días de lluvia y llovizna en el año. Alrededor de 180 días permanecen cubiertos por las nubes. Son muy pocas las jornadas totalmente despejadas. La insolación, algo decisivo para lograr vinos de calidad, es normalmente muy baja; resultando, lógicamente, más alta a lo largo del verano. En cuanto a las temperaturas, las condiciones suaves de Castro sí resultan mucho más propicias para un buen desarrollo de las cepas, mucho más que en otras zonas interiores: termómetros moderados, con una media anual de unos 14° y prácticamente inexistentes heladas.

Si retomamos el diagnóstico general de que el buen cultivo de las vides necesita de mucha luz y sol, climas suaves y agua suficiente, pero solo en ciertas épocas del año, está claro que el terrazgo castreño no es el más indicado para conseguir grandes y buenas cosechas de vino en términos de calidad. Lo mejor sería contar con una pluviosidad media y un clima semihúmedo. Aunque, como puede ocurrir en cualquier clima, las condiciones puedan variar bastante de un año a otro, de una a otra cosecha, el exceso de agua y la baja insolación dan lugar en Castro Urdiales a zumos bastante insípidos: “Los viñedos producen vinos ligeros, acuosos y ácidos...”¹

Castro, en una zona atlántica, templada y húmeda, no es el suelo más idóneo para el cultivo de la vid. Pero, sin embargo, debido también a la orientación costera, abrigos y microclima particular, tampoco resultó nunca una tierra demasiado mala. Y es que en muchas ocasiones en el vino intervienen cuestiones de gusto y culturales. Como muy bien indica el corresponsal de Pascual Madoz, a pesar de la acidez de los caldos castreños, “(...) son estimados por algunos y preferidos a otros espirituosos y secos”².

Si en “cuestiones de gusto no hay nada escrito” y el chacolí ha tenido, y tiene, fieles consumidores, el clima de Castro, con un

¹Madoz, ob. cit., p. 233.

²Ibidem.

exceso continuo de humedad, presenta su mayor problema viticultor en la propensión a la aparición de peligrosas enfermedades en las plantas: para muchos seres vivos, además de la propia uva, las hojas tiernas y húmedas e incluso la propia madera de las cepas, constituyen un auténtico manjar.

“CLIMA Y VIENTOS QUE REINAN. Los más generales son los del SO., O. y NO. que por lo regular tienen cubierta de opacas nubes la atmósfera, con frecuentes lluvias; solo cuando el viento se fija por el E. y EN. se encuentra el cielo despejado y alegre; disfruta sin embargo de una temperatura templada, excepto cuando en el invierno sopla el viento N., que se experimenta bastante frío: en la primavera participa del rigor de impetuosos vientos por el O: el estío y el otoño son apacibles”³.

Ahora bien, no debemos perder de vista que muchas de las apreciaciones que acabo de formular, especialmente las que subrayan algunos de los rasgos positivos de la producción vitivinícola castreña, están hechas en términos que podríamos calificar como ideales; pero no en siglos pasados. Lo cierto es que, como también luego desarrollaremos más extensamente, el chacolí de Castro no hubiera podido competir, en términos

³Ibidem, p. 83.

de precio y calidad alcohólica, con vinos como el riojano o navarro en condiciones normales. Es decir, dentro de una economía de mercado con cierto desarrollo nuestro chacolí no hubiera aguantado la competencia. Pero entre los siglos XV y XIX este tipo de modelo socioeconómico, que hoy nos parece tan natural, no funcionaba. Fueron centurias caracterizadas por una típica economía de lo que se ha dado en llamar “Feudalismo desarrollado”, en la que primaban por encima otros factores que los del libre juego del mercado.

Es en este contexto en el que debemos inscribir la trayectoria del chacolí hasta bien entrado el siglo XIX: la legislación municipal de Antiguo Régimen protegía y primaba las actividades vitivinícolas. Solo a partir de la paulatina implantación en la Monarquía española de una economía capitalista de libre mercado, tras el triunfo de la Revolución liberal y burguesa del siglo XIX, nuestro vino chacolí tendrá que empezar a competir en términos de condiciones de igualdad con otros caldos interiores. Y fue entonces cuando las condiciones naturales del terreno empezaron a jugar en su contra. La escasa productividad, con demasiado trabajo incorporado en el cuidado y cultivo de las viñas, los precios más caros, en términos de gusto de la época, la baja calidad, hicieron que el chacolí no pudiera competir con otros vinos y que en menos de medio siglo dejará de ser rentable para los castreños.



VOCACIÓN MEDIEVAL

Con un claro modelo de seguimiento europeo, en la Península Ibérica a medida que se fue desarrollando el proceso de “reconquista” y repoblación medieval, de la mano de la Ordenes monásticas, pequeños propietarios libres y luego gentes de las villas, el cultivo de la vide se fue extendiendo cada vez más tanto en zonas litorales como del interior. Sin duda, en este proceso de popularización de las viñas, el Camino de Santiago jugó un papel de primer orden. A través de las distintas rutas jacobeanas, incluidas las de la Costa Cantábrica y hasta la puramente marítima, los viñedos penetraron sin vuelta atrás en todo el territorio hispano.

Como es sobradamente conocido, Castro Urdiales recibió su carta foral en el año 1163 de manos del rey Alfonso VIII. Mucho antes que otras costeras, esta Villa desde un principio se desarrolló mirando a la mar. Muy pronto dos flotas bien dotadas, la pesquera y la mercante, dieron trabajo a los cada vez más numerosos vecinos. Intenso crecimiento de la población castreña que también en poco tiempo planteó a las autoridades municipales, y hasta a los propios monarcas, un serio problema: el abastecimiento de comestibles en la Villa. Problema mucho más acuciante en una zona con una orografía tortuosa, llena de peñascales, y muy mal dotada para el cultivo

de cereales panificables, y que siempre presentará un déficit crónico en la producción agrícola.

Con los pocos documentos medievales que han quedado¹, C. Diez Herrera² ha sabido explicar de forma magistral el desenlace del problema y la solución adoptada. Como otras muchas villas y comarcas del Cantábrico, aunque no de forma siempre segura, el remedio vino de la mano de una especialización económica. A través de las pequeñas cargas, pero muy numerosas, los arrieros traían productos castellanos cuando llegaban en busca de pescado. Pero, sobre todo, por vía marítima los barcos acercaron hasta Castro cereales desde Bretaña o Andalucía.

Así las cosas, “Esta importación, más o menos regular, aceleró la tendencia a la progresiva sustitución de las parcelas dedicadas al cereal por cultivos más competitivos como el viñedo. (...) fue uno de los impactos agrarios más significativos relacionado con el crecimiento de las villas; la difusión de la vid en el ámbito periurbano... El cultivo del viñedo fue promovido por los monarcas castellanos con medidas

¹Pérez Bustamante, R., Historia de la villa de Castro Urdiales, Santander, 1980.

Blanco Campos, E., Álvarez Llopis, E., García de Cortazar, J.A., Libro del Concejo (1494 - 1522) y documentos medievales del Archivo Municipal de Castro Urdiales, Santander, 1996.

²Diez Herrera, C., “Ámbitos de dominio y ámbitos de dependencia. La Villa y su entorno rural en la Edad Media”, Castro Urdiales y las Cuatro Villas de la Costa de la Mar en la Historia, Santander, 2002.

liberadoras para favorecer su producción... La exención del pago del diezmo en la villa de Castro... Estas iniciativas serán rápidamente secundadas por los linajes urbanos que también estimularon la progresiva sustitución de espacios dedicados al cereal por el viñedo. Parece que el sistema de cultivo preferente fue el emparrado de las vides en robles y piedra bien en pequeñas parcelas dispersas o en conjuntos más extensos. Se disponían en el propio interior del recinto urbano, en la rua Ardigales, en el Hospital, en San Nicolás y en los términos de la villa, en Mioño, Islares, Lledelagua... La producción se destinaba al consumo individual, al mercado urbano y al aprovisionamientos de las embarcaciones e incluso, en los años buenos, para la exportación”³.

En la segunda mitad del siglo XIV, y muy claramente ya en el siguiente, las tierras que rodeaban a la muralla de Castro Urdiales, e incluso los espacios libres en el interior del recinto urbano, se llenaron de parrales. Y así se mantendrá el paisaje agrario, acompañado de pequeñas huertas y amplios castañales, hasta casi finalizar el siglo XIX. Ni siquiera la revolucionaria introducción del cultivo del maíz, que sí incidió en aldeas y comarcas cercanas y un poco más interiores, cambió en nada este paisaje agrario castreño caracterizado por la masiva presencia de viñedos. Ahora bien, esta

³Ibidem, pp. 76 y 77.

ICAT·TV·RRĪ· LOCAT·VINEĀ·AGI



TAT·VINEAM·SEPEM·CIRCŪDAT·FODIT·

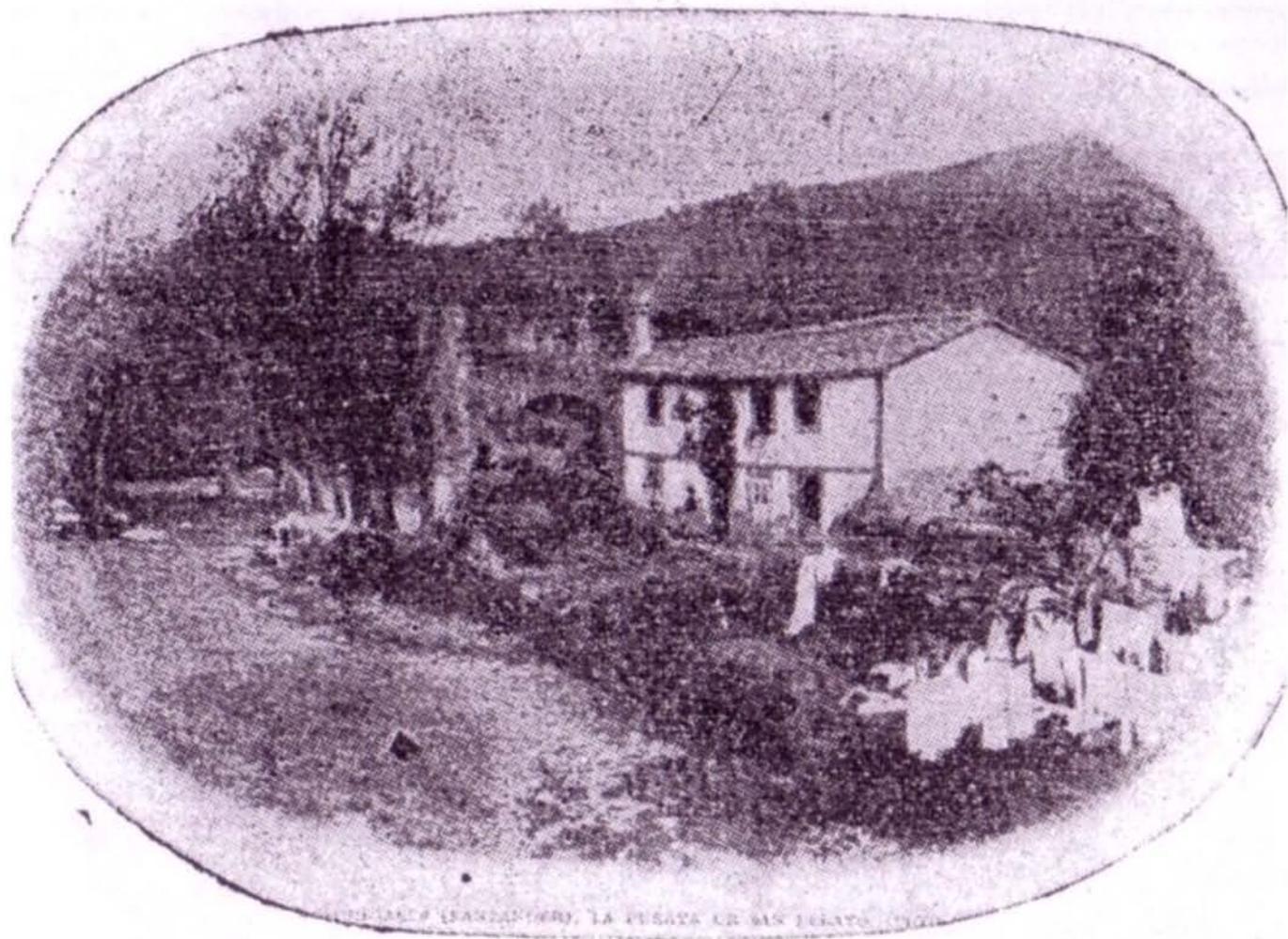


especialización no aseguró nunca el abastecimiento de caldos de la Villa: “En otras ocasiones la cosecha era insuficiente y era necesario proceder a la importación de vino, generalmente, gallego”⁴. Además, estos primeros vinos medievales, con muy poca graduación -no más de ocho grados-, solamente conservaban sus cualidades durante los primeros meses, que era cuando de forma preferente se consumían. Al cabo de cuatro o cinco meses se ponían muy ácidos, se iban picando, hasta acabar convertidos en auténtico vinagre; a pesar de que en muchas ocasiones, para dulcificar el caldo y retrasar la conversión en vinagre, se rebajaban y endulzaban con agua y zumos de fruta. En Castro Urdiales, como en otras muchas villas costeras, cuando ya no había forma de beber el chacolí también se recurrió a la importación de otros vinos por vía marítima preferentemente.

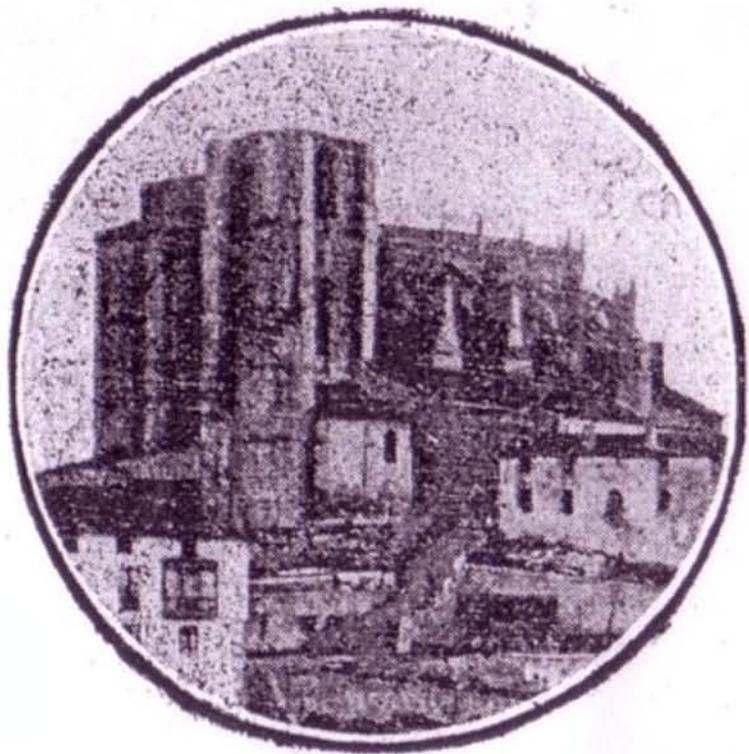
No cabe duda, para el siglo XV, tal como demuestran muchas escrituras del monasterio de Santa Clara y algunas cuentas municipales de alcabalas⁵, la producción de vino chacolí era ya de forma muy clara, únicamente por detrás de la pesca y recursos generados por el transporte de la abundante flota mercante, el segundo pilar de la economía de Castro Urdiales.

⁴Ibidem, p. 77.

⁵Pérez Bustamante, ob. cit., pp. 122-124.



LA FUSAYA DE SAN JESU, LA FUSAYA DE SAN JESU



LEGISLACIÓN MUNICIPAL FÉRREAMENTE PROTECCIONISTA

Si bien, después de lo que acabamos de adelantar, puede parecer que la especialización vitivinícola de Castro Urdiales desde los últimos siglos medievales tenía una cierta lógica económica y mercantil (llegada masiva de subsistencias del exterior y, a cambio, campos abarrotados de vides y parras), lo cierto es que tal esquema nunca hubiera funcionado dentro de los parámetros de un mercado mínimamente articulado. Dicho de otro modo: la presencia tan numerosa de vides hasta casi acabar el siglo XIX, como en otras zonas holohúmedas de la franja cantábrica, “hay que buscarla, pues, no en la órbita de la racionalidad del mercado, sino en la organización socio-económica propia del feudalismo tardío”¹.

El chacolí castreño, a pesar del esmero y cuidados de los viticultores locales e incluso de su buena fama en algunos círculos de consumidores, no hubiera resistido la competencia con otros vinos sin la existencia de un férreo proteccionismo municipal. Como bien han señalado los profesores Bilbao y Fernández de Pinedo, al referirse a otros vinos similares del País Vasco:

¹ Domínguez Martín, R., Actividades comerciales y transformaciones agrarias en Cantabria, 1750 - 1850, Santander, 1988, p. 63.

“Los mediocres vinos autóctonos, al amparo de sistemáticos proteccionismos concejiles y de privilegiadas exenciones tributarias municipales, podían resistir con suficiente holgura la competencia de los caldos foráneos, gracias a la práctica de prioridades en la venta y a sus precios finales -sin costes de transportes ni gravámenes de sisas- más asequibles. La oportunidad, sin embargo, engendraba sus propias contradicciones y se convertía en arma de doble filo. Sólo el sostenimiento de los precios hacía viable su concurrencia. Pero tal operación chocaba en la realidad con el alza de los costes salariales, que comprimía beneficios, y con las eventualidades de cosechas y precios. Reducir la producción -práctica a la que se acudió en ocasiones- permitía elevar los precios y derivadamente los beneficios. Pero también conseguía rebajar el período de tiempo reservado a vinos autóctonos -el viedo- y ampliar el necesario para los extraños. Y, Asimismo, eliminar las objetivas ventajas comparativas entre ambos vinos y reforzar “subjetivamente” un proteccionismo excesivo y peligroso cara a los consumidores. Ante esta difícil opción de alternativas, el *txacolí* costero debió de correr suertes muy diversas. Las noticias

llegadas hasta nosotros son tan contradictorias como las alternativas ante las que este vino tropezaba. Pueblos y villas hubo, como los de Bilbo, Ondárroa o Lequeitio, que ampliaron sus viñedos. Otros cercenaron cepas y parrales y muchos los arrancaron definitivamente. Pero, como tónica global de la zona, la resistencia al retroceso sería la síntesis más expresiva”².

Exactamente igual que en otras zonas productoras de chacolí (costas de Guipúzcoa y Vizcaya, Valmaseda³, Miranda de Ebro⁴ o Santander⁵), el vino de Castro Urdiales estuvo durante todo el Antiguo Régimen estrechamente protegido por las ordenanzas y legislación municipales. Los suelos dedicados a las viñas resultaban siempre amparados de todos los posibles daños: quedaba totalmente prohibido la presencia de animales y personas ajenas a su cuidado. Mediante la amenaza de fuertes penas pecuniarias a los infractores, las autoridades concejiles trataron persistentemente de cortar la nociva llegada

²Bilbao, L.M. y Fernández de Pinedo, E., “La producción agrícola en el País Vasco peninsular. 1537 - 1850. Tendencia general y contrastes comarcales. Una aproximación”, Eusko Ikaskuntza, Historia-Geografía, 2, 1984, p. 144.

³Mutiloa Poza, J.M., “El monte y el viñedo en Vizcaya a mediados del siglo XIX”, Estudios vizcaínos, números 9 y 10.

⁴Ojeda San Miguel, R. Y Ruiz Larrad, A., Viñedos y vino chacolí en la historia de Miranda de Ebro, Miranda de Ebro, 1987.

⁵Barreda, F., “El chacolí santanderino en los siglos XIII al XIX”, Altamira, números 1, 2 y 3, Santander, 1947.

a los parrales de cazadores, animales a pacer y, por supuesto, en épocas cercanas a la vendimia de posibles ladrones.

Absolutamente todo lo que tuviera que ver con vinos y vides, como si se tratara de un asunto vital para la Villa, pasaba por las manos y el control legislativo y ejecutivo del Ayuntamiento:

“La Corporación concejil era la que se encargaba de uniformar las labores y los aprovechamientos. Ella era la que señalaba los días de las vendimias; ella la que marcaba el precio de lo cosechado; ella la que fijaba el momento en que se podía proceder a la venta; ella la que establecía las *tandas* para los vendedores; ella la que determinaba la cantidad que correspondía vender a cada cosechero, según su cosecha; (...) y ella la encargada de traducir en durísimos bandos de policía rural el antiguo adagio que dice: “el miedo guarda la viña”. Hasta tal grado llegó a extremarse en este punto el rigor, que se hizo colocar una especie de picota en la plaza de la villa, una argolla de hierro sujeta a un poste con su cadena, para atar por el cuello en este infame aparato, y exponer a la vergüenza pública, a todo aquel que antes de abrirse el período de las vendimias, cogiese uvas, *aunque fuese en sus propias viñas*. Esto era marchar al comunismo por

el camino de los viceversas; castigar a la pena de argolla al propietario que comiese sus propias uvas. El acuerdo existe en las actas concejiles. Suponemos que nunca se llevaría a cumplimiento”⁶.

Pero, entre todas las medidas de protección, el Ayuntamiento castreño era especialmente tajante a la hora de defender el mercado local de la presencia de otros vinos relativamente cercanos y de mayor calidad: mientras durara, sin consumir y vender, la cosecha propia de chacolí, quedaba totalmente prohibido introducir dentro de las murallas de la Villa uva y vinos de otras jurisdicciones. De esta forma tan elocuente y literaria describía la situación Javier Echavarría: “Siempre vivió en guerra abierta con el *vino foráneo*, cuya introducción era materia de contrabando, tan vigilado y combatido como el de guerra en una plaza sitiada”⁷.

Todas las ordenanzas municipales que se fueron redactando y certificando por escrito en el ordenamiento legislativo desde finales del siglo XV, poco a poco, pero siempre de forma contundente, iban fijando todo el sistema de protección del que venimos hablando:

⁶Echavarría, ob. cit., p. 227.

⁷Ibidem.



Castro foi, y Castro è fido
Bizcaya es mi firme aliado
Ya España con grande aliado
Y Lealtad siempre è servido.

Armas, Escudo, y Señal
Castillo, Puente, y S.^{ta} Ana
Naves, Ballena, y mar llana
Son de Castro la Leal.

“Que de qualquier moça o moço o muger que se fallare de noche o de dia, en heredad ajena, en biña o binbrera, o en exydo, o en panes e huertos, e en otras harboledas ajenas a fazer mal e dapno, e caya e yncurra en pena de dos reales de a trynta e un maravedis. El uno para la guarda o acusador que le acusare, e el otro para el regymiento de la villa. E demas que pague el dapno a la parte fuendo a (tachado) preçiado e las guardas notefyquen al dueño.

Otrosy que qualquier azemila, o baca, o bue, o cabra, o puercos, o otras quales quier azemilas que fallaren de noche en heredad ajena a fazer dapno, que pague de pena quatro reles por cada cabeça repartida segund de suso. E de dia que pague dos reales.

Ytem quales quier mugeres, o moças o moços, o otras quales quier personas que fezieren yerba en viña o binbreras ajenas syn liçençia de su dueño, que pague de pena dos reales por cada vez. E sy las guardas los toparen en los caminos que le den cuenta e mostren de donde lo traen, so la dicha pena.



*Una viña "monchina" de chacolí
Trepas en los acantilados del Rebanal.*

Ytem quales quier personas de moços o moças, o ombres o mugeres, que se fallaren a tomar ubas o agrazes en viñas ajenas syn liçençia de su dueño, por cada vez que cayan en pena, de dos reales, repartidos segund de suso e demas que pague el dapno al dueño de la tal viña.

(Roto) Toparen a las tales personas en los caminos con ubas que ayan de yr a mostrar de donde las traen, so la dicha pena.

Ytem que sy de noche se fallaren quales quier personas a lebar e furtar ubas o agrazes en viñas ajenas, o en fruteros o frutos, que pague la pena doblada, que sean quatro reales, e sea repartido segund de suso por cada persona que se fallare.

Ytem que ningund estrajero non los pueda preñar fuendo en camino por tomar un razymo de ubas o agrazes. Pero sy los fallaren a fazer otro mal recabdo de lebar ademas de sendos racimos, que los pene e paguen la pena, medio real a cada uno, e el dapno al dueño de la tal viña.

Ytem que qualquier persona o personas que entraren a vendimiar e rebuscar con çesta en viñas

ajenas fasta en tanto que sean entrados los lagares, que las guardas le prendan e trayan a la carçel publica desta villa, e ally este preso fasta tanto que sea juzgado por la justicia e regimiento desta villa conforme a la ley.

Otrosy que qual quyer persona o personas que se fallaren por verdad aber lebado de viñas ajenas horcas e travesaños, o cortaren vide o vides de viñas ajenas, que este tal sea castigado conforme a la ley”⁸.

A las anteriores ordenanzas, recogidas en el *Libro del Concejo* más viejo que se conserva en el Archivo Municipal, se añadirán también en el siglo XVI otras explícitamente fijadas en el *Libro de Ordenanzas de la Villa*. Comenzando, como no podía ser de otra forma en el compendio antiguo, con la número 35, que taxativamente prohíba la entrada de vinos foráneos mientras hubiera existencias de chacolí patrimonial: “*hordenança de los que meten vino de fuera de la villa e sidra*”⁹. Con la numeración 48, estipulando fuertes multas, se añadía: “*Ytem por quanto a los vecinos de la dicha villa en sus viñas y heredades se les haze continuamente mucho mal e dapno así en el vendimiar los frutos e rrebuscos como en les*

⁸ Blanco Campos y otros, ob. cit, pp. 474-476.

⁹ A.M.C.U., L.55-5.

*cortar las vides e les llevar madera e çepas e sarmientos y en los meter en sus heredades e binvreras a hazer yerba e paçer sus bestias e bacas e carneros e cabras...”*¹⁰.

En el siguiente capítulo el Ayuntamiento volvía a prohibir la entrada de ganados en las viñas, así como la extracción del mimbre utilizado en la construcción de los emparrados¹¹. Nadie podía entrar en viña ajena, según estipulaba la ordenanza 51. Muy importante para impedir que algún pícaro introdujera más uvas o vino desde Sámano o Santullán, también se ordenaba: “*Ytem hordenamos e mandamos que ningún vecino de esta villa coja vino de las viñas pecheras de Sámano en uba o en bino asta tanto que el dueño de las tales viñas benga a hazer juramento ante el escribano de Concejo e de un regidor o fiel de la dicha villa para que so cargo de juramento que ubiere fecho que no traerá y subirá a esta villa por si ni por otra persona alguna más uba ni bino de los que en las tales viñas pecheras ubiere cada dueño por los suyo*”¹². Una última, pero también importante, ordenanza, la número 132, trataba de penar con rigor los abusos por la entrada de ganados en los cerrados dedicados a las viñas.

¹⁰ Ibidem, “*hordenança sobre los que hazen danno en las viñas y otras heredades*”.

¹¹ Ibidem, nº. 49.

¹² Ibidem, nº. 66.

A partir del año 1553, en el mismo *Libro de Ordenanzas*, a las anteriores capitulaciones, que el Escribano municipal calificaba como “*ordenças viejas*”, se fueron añadiendo otras “*nuevas*”. Casi todas con el mismo, o muy parecido, contenido; pero con un claro endurecimiento de las penas y multas de los infractores¹³. Quizá lo más llamativo es que ahora incluso, para preservar la seguridad de las viñas, quedaba totalmente prohibido sacar sarmientos.

En los anteriores libros y documentos quedó señalado para casi cuatro siglos el cuerpo legislativo más importante del Municipio en materia de protección de viñas y vinos. Papeles a los que año tras año echará mano el Ayuntamiento como guía base de su política de amparo a los cosecheros locales. Pero, a pesar de la seguridad práctica que daba todo este soporte documental a los ediles castreños en la política diaria, prácticamente todos los años, al poco de formarse el nuevo Ayuntamiento, se volvía a repetir y fijar por escrito en las actas lo más sustancial del ordenamiento sobre vinos y viñas. Y, también, nuevas capitulaciones que sobre la marcha trataban de resolver todos los problemas nuevos que surgían. Pongamos algunos ejemplos con perspectiva cronológica. El 29 de mayo de 1557, después de observar que en el límite con Cerdigo se introducía fraudulentamente bastante vino, se puso

¹³ Ibidem, “*Hordenanças sobre la guarda de las heredades especialmente sobre la guarda de pan, vino y castañales*”.



Emparrado en lindero: Pámano.

como rápido remedio un guarda y vigilante especial en el término de Allendelagua¹⁴. En el verano de 1613 decretaba el Ayuntamiento: “*Que para evitar los daños y robos que hazen en las viñas, se pregone no salgan las moças a labar sy no es a Braçumar y a leña (...), y para atajar lo dicho se pongan guardas en las puertas como otros años se ha hecho y acostumbra*”¹⁵. En el mismo año, unos días antes de comenzar la vendimia, los miembros del Concejo recordaban que era obligatorio tener cerradas y cercadas, con los portillos echados, todas las heredades con viñas, fundamentalmente para evitar los daños causados por el ganado. Además, tal como se hará en otras muchas ocasiones, de contar con la vigilancia de los guardas de campo, se colocaban durante todo el mes de octubre vigilantes en las puertas de la muralla a fin de perseguir a los más que posibles robos¹⁶.

En circunstancias normales los guardas nombrados por el Consistorio para vigilancia de las viñas eran dos. Su misión era la de detener a los ladrones, perseguir a las personas que comían uva directamente en las heredades e, incluso, misión suya era la de recoger y traer hasta la Villa a los ganados hallados en las mismas. Labores que completaban otros empleados de la Villa: los guardas de la puerta de la Barrera y

¹⁴ A.M.C.U., L. H. 81=330.

¹⁵ A.M.C.U., L. 25-1, Actas y Decretos (1610 – 1615), 20 de agosto de 1613.

¹⁶ *Ibidem.*, 6 de octubre de 1613.

San Francisco. El Mayordomo del Municipio, en este sentido, anotaba en el libro de cuentas al certificar una partida gastada en el año 1696: “(...) *guardas de las puertas de la villa de la Barrera y San Francisco de todo el año pasado de noventa y seis, así para que ningún arriero descargue en ningún mesón ni casa particular, sino que todos vayan al zerrado y Peso real a descargar, ni trigo, legumbres, lino, ni otro xénero, ni vino, azeite, ni vinagre, caso de que dicho vino no entre sin licencia de los diputados mayordomos nombrados*”¹⁷.

Pero, como siempre, la obsesión más constante de los ediles era la de evitar la entrada de vinos foráneos. Por eso, de nuevo todos años, con la lectura del bando correspondiente por parte del pregonero municipal, el Ayuntamiento volvía a decretar oficialmente aquella prohibición. Un nuevo ejemplo ilustrativo: en el año 1575 se mandó “*que ningún vecino de esta villa sea osado de beber en su casa ningún vino de fuera de la jurisdicción de esta villa que aya metido en ella sin licencia de los Señores Justicia y regimiento*”¹⁸. Se entendía por jurisdicción el terreno propio de la Villa más los barrios de Campijo, Urdiales y Allendelagua. Pero, y por eso repetían tanto las prohibiciones ya conocidas de sobra por todos los vecinos, a pesar de todos los cuidados, siempre existió un continuo contrabando de vino en pequeñas cantidades.

¹⁷ A.M.C.U., L. 35-1, Cuentas (1661 – 1727).

¹⁸ A.M.C.U., L. H. 81=330, 22 de octubre de 1575.

Mujeres, casi siempre aprovechando las salidas que realizaban para vender pescado en las aldeas próximas, o simples paseantes, se hacían con pequeñas botas o pellejos de vino de Sámamo u otras zonas colindantes, o los compraban fraudulentamente en los caminos a los arrieros, introduciéndolo.

Ahora bien, si hubo un siglo especialmente conflictivo en cuanto a la introducción fraudulenta de chacolí, ese fue el XVIII. En aquella época se incrementó notablemente el consumo de vino en la Villa. Algo que quisieron aprovechar algunos vecinos para meter vino proveniente de parrales muy próximos, esgrimiendo un ocurrente subterfugio: un buen puñado de castreños, avecindados oficialmente en la Villa, pretendían introducir uva o vinos de aldeas cercanas, caso de Cerdigo o Islares, con la justificación de que provenían de heredades de su propiedad; y que, por tanto, como eran producciones directamente vinculadas a sus posesiones, tenían derecho a traerlas hasta Castro sin ningún tipo de licencia oficial y sin pagar ningún canon.

Los abusos cometidos con esta hábil táctica fueron tantos y tan corrientes, que el Ayuntamiento tuvo que tomar cartas en el asunto de forma decidida. En los años 1728 y 1740 el Concejo y varios vecinos pleitearon duramente en los tribunales, al pretender estos últimos entrar y vender vinos procedentes de



*Cala del Campo Santo:
Emparrados como antaño.*

sus heredades en Cerdigo¹⁹. Los productores querían basar su pretensión en una supuesta concordia entre los eclesiásticos y el Municipio, fechada en el año 1601, en la que se permitía la entrada de vinos de aldeas fuera de la directa jurisdicción siempre que fueran de *viñas patrimoniales*. Echaron mano los asesores legales del Municipio de las viejas ordenanzas de 1547 y demostraron que tal reivindicación nunca había sido contemplada, y que, por ello, los vinos de las aldeas, a pesar de tener origen en propiedades de gentes vecindadas en Castro, no podían ser introducido como patrimoniales en el casco urbano. Pero, más adelante podremos comprobarlo, con la descomposición política e institucional del siglo XIX, volvieron los intentos de meter sin trabas chacolí proveniente de las aldeas y zonas rurales cercanas.

¹⁹ A.M.C.U., leg. 1782, doc. 10 y leg. 8, doc. 5, Prohibición de entrada de vinos foráneos: ejecución con los lugares de Islares y Cerdigo.

PRODUCCIÓN

Sabemos de forma documental y cualitativa, con toda seguridad, que la vid constituyó desde tiempos medievales el cultivo más arraigado y con más tradición de la comarca y jurisdicción de Castro Urdiales. El geógrafo francés Alain Huetz de Lemp¹, uno de los pioneros, allá por el año 1967, en los estudios de los viñedos del norte de España, demostró la existencia de numerosas manchas de vides en la Cornisa cantábrica a partir del siglo XII y sobre todo del XIII. Al igual que otros investigadores posteriores, el autor galo precisa que los orígenes de este cultivo deben ser situados de forma cronológica en los inicios mismos del fenómeno repoblador medieval, y que el mismo se mantendrá con mucha fuerza hasta finales del siglo XIX.

Evidentemente, si los orígenes son ciertamente medievales, los siglos más importantes en el cultivo de los viñedos castreños corresponden al XVI, XVII, XVIII y XIX. El problema, sin embargo, está en la posibilidad de poder evaluar cuantitativamente este importante pilar económico. Enseguida podremos comprobar que, a pesar de estar en épocas

¹ Huetz de Lemp, A., *Vinobles et vins du nord – ouest de L'Espagne*, Burdeos, 1967.

conceptualmente lejos de lo que nosotros conocemos como datos estadísticos, existen algunas posibilidades de poder acercarse a la evolución de los volúmenes de producción. Pero antes, es también necesario hacer una pequeña incursión, para poder funcionar con una cierta normalidad y familiaridad, en los pesos y medidas utilizados durante muchos siglos en la tierra de Castro Urdiales.

PESOS Y MEDIDAS

Aunque algunas de las personas de mayor edad todavía en las pedanías rurales conservan la noción de las antiguas medidas y pesos, la inmensa mayoría de los castreños hace ya muchos años que perdieron la memoria de los mismos. Únicamente, por el momento, he podido encontrar un documento en el que, creo que de forma muy clara y elocuente, se hace un buen resumen de los pesos y medidas antiguamente vigentes².

² A.M.C.U., leg. 984, doc. s/n (4), “*Relaciones de los pesos y medidas que se usan en este distrito municipal, y su equivalencia con las de Castilla*”, 28 de marzo de 1848.



Campijo

**PESOS Y MEDIDAS DE CASTRO URDIALES Y
EQUIVALENCIA CON CASTILLA – AÑO 1848**

MEDIDAS DE GRANOS

	<u>Celemines</u>	<u>Cuartos</u>	<u>Cuartillos castellanos</u>
La Fanega	12	4	48
El Cuarto	3	1	12
El Celemín	1	0	4

MEDIDAS DE LÍQUIDOS

	<u>Cuartillos</u>	<u>Azumbres</u>	<u>Cuartillas</u>	<u>Cuartillas castellanas</u>
La Cántara	32	8	4	32
La media cántara	16	4	2	16
La Cuartilla	8	2	1	8
La Azumbre	4	1		4

** "La medida de tierras en este distrito se mide por braza, de 49 pies lineales o sea 7 pies en cuadro. La vara del País tiene 36 pulgadas".*

MEDIDAS DE PESO

	<u>Libras</u>	<u>Onzas</u>
El Quintal macho de hierro	155	2480
El Quintal de bacalao	108	1728
El Quintal de otros efectos	106,25	1700
La Arroba de bacalao	27	432
La Arroba de otros géneros	26,9/16	425
La Libra de carne de tocino	1,1/16	17
La Libra de otros efectos	1,1/16	17

En el concreto terreno, que es el que ahora más directamente interesa, de la vitivinicultura, la unidad de superficie en la que se medían las heredades con vides, las viñas, era el *hombre* de tierra. Un *hombre* equivalía a 100 brazas, aproximadamente 386 metros cuadrados. La unidad en que oficialmente se medía el vino chacolí producido en Castro era el *barril*. Un *barril* equivalía tantedamente a 4 cantaras. A veces, ya en operaciones puramente comerciales, se utilizaban también la *barrica* y, especialmente en el caso de los embarques marítimos, la *pipa*. Una *barrica* correspondía a 3 *barriles*, y una *pipa* a 7 *barriles*.

Exactamente igual que en el comercio de vinos santanderino, “En las compra-ventas al por menor, en cambio, la medida-base era la *azumbre*, equivalente a dos litros actuales, mientras que para el consumo en las tabernas las unidades usuales eran el *cuartillo* (cuarta parte de la azumbre, o medio litro) y el *medio cuartillo*, semejante a nuestro cuarto de litro”³.

³ Rodríguez Fernández, A., “El abasto y comercio de vinos en la villa de Santander en el siglo XVI”, Altamira, Revista del Centro de Estudios Montañeses, Tomo LI, Santander, 1994/95, p. 8

CAPACIDAD Y CORRELACIÓN⁴

<u>Cántara</u>	<u>Media cántara</u>	<u>Cuartilla</u>	<u>Azumbre</u>	<u>Cuartillo</u>	<u>Medio cuartillo</u>	<u>Litros</u>
1	2	4	8	32	64	16
	1	2	4	16	32	8
		1	2	8	16	4
			1	4	8	2
				1	2	0,5
					1	0,25

“Los envases utilizados para el acarreo y almacenamiento de los vinos eran cubas de roble, armadas con aros de hierro, que recibían nombres diversos, según su capacidad respectiva:

⁴ Ibidem.

tonel, pipa, carral, barrica y barril. En el transporte marítimo el envase más común era la pipa”⁵.

FUENTES CUANTITATIVAS: LOS AFOROS

Desde hace 30 o 40 años, fundamentalmente por influencia académica francesa, los investigadores que se dedican a la historia agraria hispana en el Antiguo Régimen, han utilizado los diezmos eclesiásticos como fuente para medir la evolución de la producción. El vino, como otros productos agrícolas, pagaba también el correspondiente diezmo. Partidas que los sacerdotes anotaban en los libros parroquiales de *tazmías* y de *fábrica*. La documentación correspondiente a la iglesia parroquial de Santa María se conserva en la actualidad en el Archivo Diocesano de Santillana del Mar. Y, afortunadamente, los diezmos del chacolí han sido vaciados por el profesor Ramón Lanza. Con la publicación de la correspondiente gráfica y curva podemos, cuando menos aproximadamente, hacernos una idea de la evolución de la producción castreña⁶.

⁵ Ibidem.

⁶ Lanza García, R., *La Población y el crecimiento económico en Cantabria en el Antiguo Régimen*, Madrid, 1991, p. 205.

Aforo

del chacolí patrimonial

coleccionado en el pre-

sente año de

1819.

Cuadernillo en el que se anotaban
los aforos de chacolí.

Sin embargo, a pesar de vivir en una época preestadística, existe otra magnífica y directa fuente para poder calibrar la producción de vino en nuestra Villa: los aforos de vino patrimonial. Todos los años el Ayuntamiento de Castro Urdiales efectuaba la evaluación global y total de la producción de chacolí, anotando sus resultados en un cuadernillo que, con ligeras variaciones, llevaba este título: *Cala, y cata y aforo del vino patrimonial de los vecinos de la cosecha de este año..., hecha por los Señores Justicia y Reximiento, Diputados aforadores y celador*⁷.

A la semana, o a lo más tardar quince días, de acabar la vendimia, cuando el mosto iba a empezar a fermentar, el Concejo emitía un bando para anunciar al vecindario la llegada a sus respectivas casas y bodegas de los delegados municipales. La comitiva que iba a recoger los datos de la cosecha estuvo compuesta hasta comienzos del siglo XIX por dos *aforadores* y dos *calicatadores*. Los primeros siempre correspondían a dos de los regidores o concejales, cuya misión era anotar y escribir los datos de cada cosechero en el cuadernillo oficial. Los otros dos delegados eran el *calador* y el *catador*, encargados de evaluar el contenido de los barriles, toneles o barricas de cada vecino, y de ir haciendo

⁷ A.M.C.U., leg. 6, doc.6.



El Pedregal: viñas y parras.

apreciaciones sobre la calidad de los zumos. Eran siempre dos maestros toneleros; los mismos que hacían los barriles para el envasado de los escabeches. Un sólo ejemplo, el 14 de octubre de 1695, en sesión plenaria los componentes del Concejo “*nombraron por aforadores al capitán Don Xorxe de Salazar y Rauregui y a Don Uscuru de Quiros, y por calicatadores a Pedro de Oz Jerónimo de Hoz maestros toneleros*”⁸.

La información recogida en los aforos era esencial para la Villa y Ayuntamiento por bastantes razones. Como eran los regidores los que iban a fijar el precio al que debía ser vendido el chacolí durante todo el año agrícola, necesitaban saber la cantidad y calidad de cada cosecha. Como en condiciones normales estaba prohibido vender vinos de otros lugares hasta que el patrimonial no se hubiera consumido totalmente, resultaba también determinante poder hacer cálculos de calendario sabiendo el volumen de cada vendimia, y así poder estimar la época en que se iba a empezara traer caldos de otros sitios. Pero, sobre todo, la información de los aforos era sustancial por razones fiscales. Desde el siglo XVI al XIX, ya veremos como en este último cambiaron bastante las cosas, buena parte de los recursos del Ayuntamiento venían de los 4 reales que se cobraban a los cosecheros por cada barril

⁸ A.M.C.U., leg. 6, doc. 9.

producido, sin olvidarnos de que también gran parte del montante del encabezamiento con la Hacienda Real se recaudaba a través de las alcabalas y sisas cobradas por la venta del chacolí.

Si volvemos al enfoque de los aforos como fuente cuantitativa para el historiador, tal como razonaba en otros trabajos, “Está claro que utilizando las cuentas municipales de aforamiento efectuadas por el Ayuntamiento es posible, y con una gran exactitud, saber el volumen total de la producción en cada cosecha. Es cierto que por los avatares del tiempo no se han conservado las cantidades de todos los años, pero, como luego veremos, contamos con los suficientes datos cuantitativos como para hacernos una idea bastante clara de la evolución de la producción (...); los aforos de vino, frente a los datos de los diezmos, tienen la ventaja de su mayor amplitud cronológica y sobre todo que nos proporcionan cifras de producción totales”⁹.

“El aforamiento es el resultado de la evaluación anual hecha por los maestros aforadores del concejo municipal. Estos anotaban el número de (barriles) de cada vecino productor, para que después los mayordomos municipales pudieran

⁹ Ojeda San Miguel y R. Larrad, ob cit, p. 29.

obtener la cifra global y final de la cosecha de cada año. Como veremos, se trata de una fuente de primera mano. Especialmente importante durante el siglo XIX, momento en que progresivamente el valor de los diezmos como indicador de la producción va perdiendo fiabilidad, para acabar, como bien es sabido, por desaparecer. Y, además, creemos que es una documentación bastante segura, ya que el Ayuntamiento estaba siempre sumamente interesado en conocer fielmente el resultado de las cosechas, al basarse buena parte de su aparato fiscal en impuestos y arbitrios que gravaban la venta y consumo de vinos”¹⁰.

¹⁰ Ojeda San Miguel, R., “La producción de vinos en Haro: acercamiento a través de los aforos”, López de Gámiz, n.º. XXXII, diciembre de 1998.

NIVELES DE PRODUCCIÓN Y TRAYECTORIA

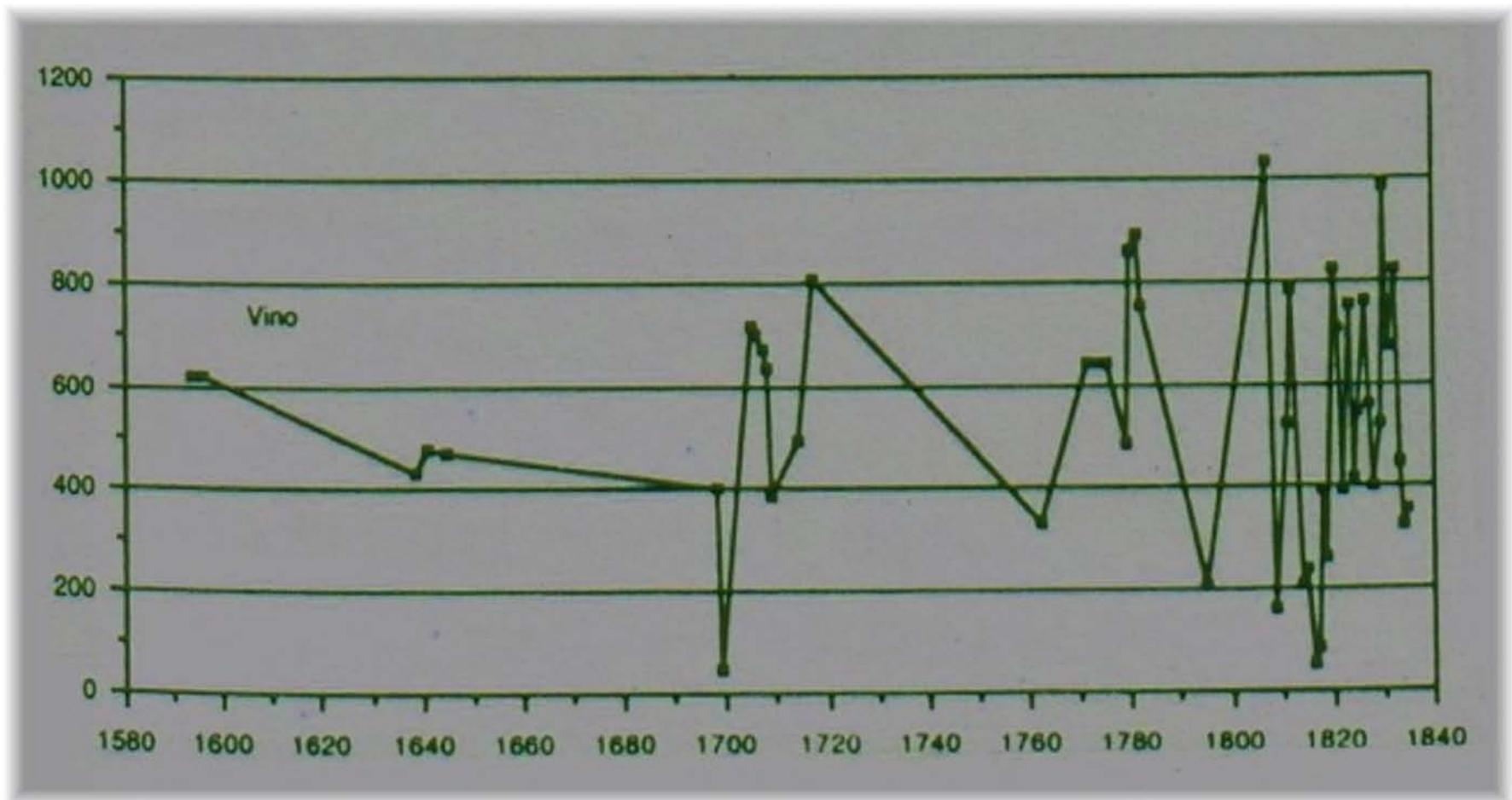
Después de paciente rastreo y búsqueda por los desperdigados legajos del Archivo Municipal, con muchos cálculos y transformaciones, he podido recoger la información de los 52 cuadernillos de aforos existentes entre los años 1623 y 1852¹¹. Desgraciadamente muchos de los registros se han perdido, pero contamos con los suficientes como para, con la ayuda añadida de los diezmos, hacernos una idea bastante sólida de los niveles de producción y trayectoria a largo plazo del chacolí castreño.

¹¹ A.M.C.U., legajos y documentos: 47-1, 1117-14, 21-7, 1117-17, 1107-1, 6-5, 6-9, 1117-23, 6-6, 1124-1, 17-11, 1117-20, 44-7, 6-3, 1117-6, 1117-15, 6-12, 6-2, 44-8, 6-4, 1117-8, 1117-9, 6-14, 1782-2, 6-16, 1117-26, 1117-11, 1117-12, 6-10, 6-18, 1117-13, 1117-7, 1117-10, 1117-5, 6-8, 1107-33, 255-2, 255-3, 255-5, 255-6, 255-8, 255-9, 255-10, 1107-19, 1107-20, 255-11, 1107-21, 1107-22, 1107-23, 1107-24, 25 y 26, 1107-28, 1107-30 y 1107-35.

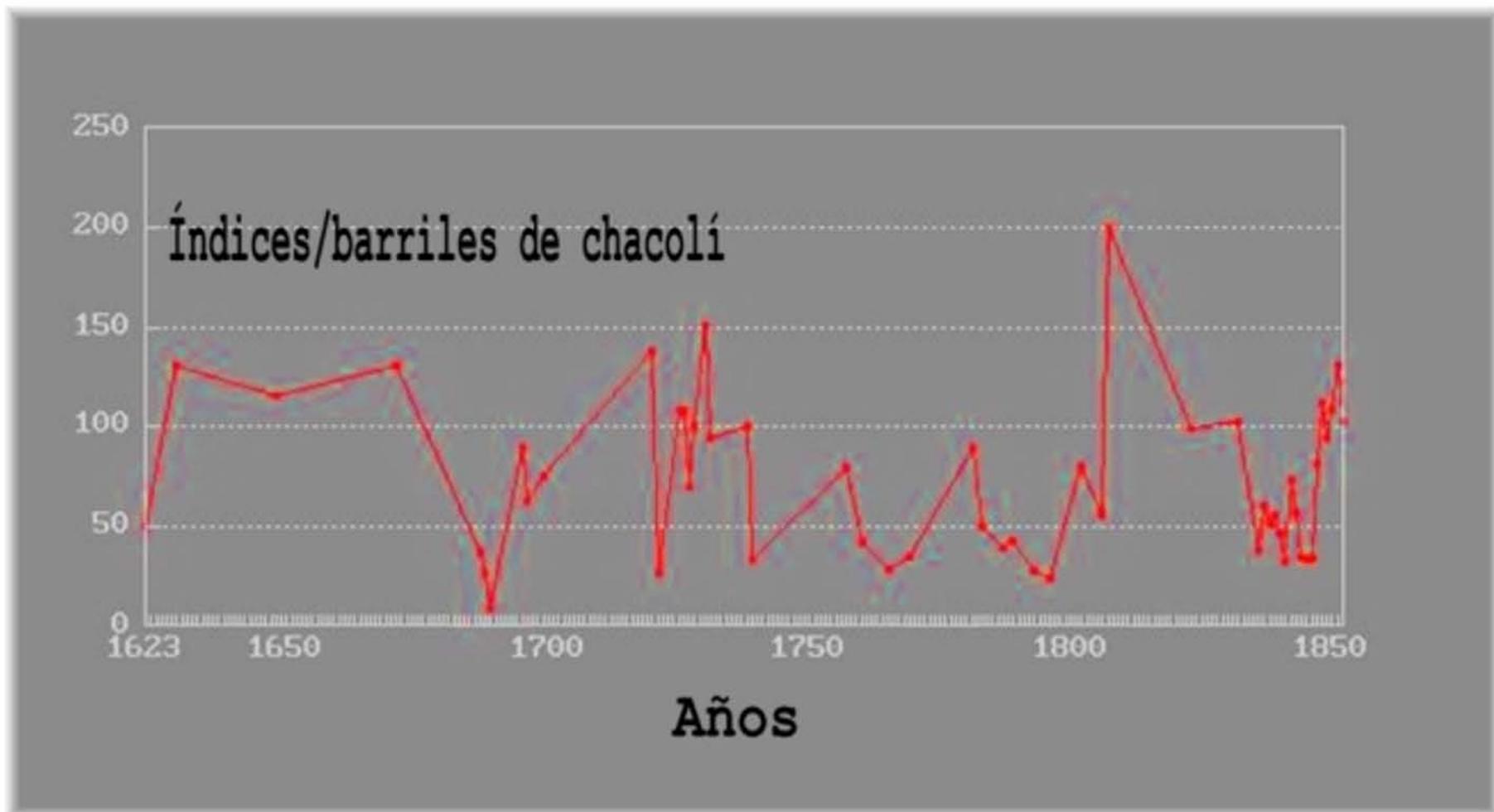
AFOROS DE VINO CHACOLÍ – CASTRO URDIALES

<u>AÑOS</u>	<u>NÚMERO DE BARRILES</u>	<u>ÍNDICES</u>
1623	3360	49,9
1629	8959,5	133,1
1648	7768	115,4
1671	8814,5	130,9
1687	2491	37
1688	1772	26,3
1689	602	8,9
1695	6025,6	89,5
1696	4210	62,5
1699	5102	75,7
1720	9301,5	138,1
1721	1802	26,7
1725	7295	108,3
1726	7284	108,2
1727	4721	70,1
1728	6734	100,04
1730	10164	151
1731	6351	94,3
1738	6731	100
1747	2272	33,7
1757	5278	78,4
1760	2773	41,1
1765	1898,5	28,2
1769	2320	34,4
1781	6029	89,5
1783	3307	49,1
1787	2637	39,1
1789	2844,5	42,2
1793	1814	26,9
1796	1635	24,2
1802	5360,5	79,6
1806	3773,5	56
1807	13423	199,4
1823	6665	99
1832	6931	102,4
1836	2518	37,4
1837	4015	59,6
1838	3410,5	50,6
1839	3734	55,4
1840	3127	46,4
1841	2164,5	32,1
1842	4940	73,3
1843	3831,5	56,9

1844	2283	33,9
1845	2258,5	33,5
1846	2224	33,04
1847	5469	81,2
1848	7569	112,3
1849	6363,7	94,5
1850	7320	108,7
1851	8791	130,6
1852	6891	102,3



Producción de chacolí - Diezmos de Castro Urdiales
(Fuente: R. Lanza)



Producción de vino Chacolí de Castro Urdiales
Evolución de los aforos municipales
(Elaboración propia)

En líneas generales, tal como demuestran nuestros cuadros y gráficas, en la producción de chacolí el siglo XVIII fue peor que su antecesor y que el XIX. En este último, y es curioso comparado con la trayectoria de otras villas y comarcas *txacolineras*, las cosechas mejoraron notablemente. El índice medio de producción (con base 100 en el año 1738) pasó de 72,9 en el siglo XVII a 69,1 en el XVIII y, finalmente, a 76,3 en la primera mitad del XIX (a partir de 1852 el Ayuntamiento no realizará oficialmente más aforos). En otra lectura más sencilla: las cosechas de chacolí empezaron a descender a finales del siglo XVI, y siguieron en bajada, aunque no de forma catastrófica, ni mucho menos, hasta finales del siglo XVIII; a partir de entonces la producción en Castro comenzó a remontar el vuelo, justo cuando a esta historia vitivinícola le quedaba muy poco tiempo.

De todas formas, en comparación con la producción de cereales, con el vino hay que tener mucho más cuidado. De un año a otro, por cambios climatológicos o por la aparición de destructoras plagas, las fluctuaciones en las cosechas de uva pueden ser mucho más grandes que en el cultivo de cereales y otras plantas. Años de magníficas cosechas, como los casi 9.000 barriles de 1629, algo más de 9.300 en 1720, y hasta

13.423 en 1807. Pero otros desastrosos: en 1611 “*el vino coxido havia sido poca cantidad*”¹², lo mismo que en 1613¹³, o en 1777 cuando no se realizó el aforo por la aparición de una cosecha casi ridícula¹⁴.

Como se puede apreciar en el cuadro anterior, no se han conservado cuadernillo de aforos para el siglo XVI. Sin embargo, la serie de diezmos y estudio que hace de padrones y averiguaciones de alcabalas Ramón Lanza, nos dibujan, en comparación con los siguientes, una centuria, por lo menos hasta aproximadamente 1580, expansiva en el chacolí:

“El padrón de Castro Urdiales de 1558 señala que la mayoría de los vecinos eran al mismo tiempo propietarios de viñedos, cuya producción era la más importante de todas las actividades agrarias de la villa, según consta por los registros decimales. En efecto, la producción de vino alcanzaba cantidades respetables que servían tanto para el consumo de la población local y de las tripulaciones como para la exportación a otros puertos atlánticos, si bien en

¹² A.M.C.U., L. 25-1, Actas y Decretos (1610 – 1615), 27 de octubre de 1611.

¹³ *Ibidem*, 6 de octubre de 1613.

¹⁴ A.M.C.U., L. 36-2, Actas y Decretos (177 – 1781).

pequeñas cantidades. Aunque la importancia de la vid no puede ser explicada sin el riguroso proteccionismo de las autoridades locales frente a las importaciones de vino y sidra de otros puertos, lo cierto es que desempeñaba unas funciones esenciales como el aprovechamiento del escaso suelo agrícola y de la mano de obra temporalmente ociosa, y el deseo de minimizar el gasto monetario y de adquirir economías de alcance en la navegación... La estructura de los encabezamientos de alcabalas conforma esta visión reforzando la importancia de la pesca y la viticultura en la economía...”¹⁵

Es evidente que la producción de vino tenía que estar necesariamente en relación, y más en un mercado local totalmente protegido, con el número de habitantes o consumidores de la Villa, riqueza de los mismos y coyuntura económica de cada época. En este sentido no tiene nada de raro que en la trayectoria general la producción de chacolí descendiera en los siglos XVII y XVIII, si tenemos en cuenta la enorme crisis económica y demográfica del primero y la falta

¹⁵ Lanza, R., “Auge y declive de las Cuatro Villas de la Costa en la época de los Austrias”, *Castro Urdiales y las Cuatro villas de la Costa de la Mar en la Historia*, Santander, 2002, p. 107.

de progresión del sector pesquero en el segundo. Sin embargo, las mayores cosechas de la primera mitad del siglo XIX parecen armonizar con claridad con una Villa que empezaba a recuperar vecindario y una actividad pesquera y escabechera en franca recuperación¹⁶.

A pesar de todos los altibajos, acusados contrastes y períodos de clara recesión, si tenemos que hacer una valoración global y final de las cosechas de chacolí en Castro Urdiales, podemos decir sin medio que fueron importantes y notables hasta aproximadamente el año 1850. Para asegurarnos que la afirmación no es exagerada, no tenemos más que hacer un pequeño estudio de comparación. Si ponemos frente a frente las cosechas de Castro con las de la localidad riojana de Haro, alguien pensará, pues esta última villa desde el siglo XVI era ya uno de los centros productores de vino más importantes de la mitad norte peninsular, que estamos pasando por un proceso febril. Pues, ¡nada de eso!, los volúmenes de chacolí aquí

¹⁶ Ojeda San Miguel, R., Pescadores de Castro Urdiales. Estudio histórico del sector pesquero tradicional (siglos XII – XIX), Castro Urdiales, 2004.

Obras de ampliación y mejora del puerto de Castro Urdiales (1831 – 1928). Historia de un empeño centenario, Castro Urdiales, 2004.

Barcos de pesca y astilleros de Castro Urdiales (Estudios), Castro Urdiales, 2004.

Barcos tradicionales de pesca en Castro Urdiales: las lanchas besugueras y boniteras, Castro Urdiales, 2004.



Emparrado del Corralillo

elaborados era aproximadamente la mitad de los de Haro en los siglos XVII y XVIII¹⁷. Lo que certifica que las cosechas y la importancia de la vid en Castro eran más que notables. Lógicamente, las diferencias se harán más grandes en el siglo XIX; pero todavía a comienzos del mismo los niveles de producción nuestros podían llegar a ser un tercio de los de Haro.

PRODUCCIÓN - 1771/1780¹⁸

	<u>Nº. De cántaras</u>
Bilbao - Abando	7498
Baquio	586
Ondárroa	1533
Orduña	7832
Plencia	65
Sopelana	130
Deva	1440
Santander	4241
Castro Urdiales	16698

¹⁷ Ojeda San Migue, La producción de vinos en Haro..., ob. cit.

¹⁸ Bilbao y Fernández de Pinedo, ob. cit. y Domínguez Martín, ob. cit.

Bien podemos observar, y, además, rápidamente en este cuadro, que si el ejercicio comparativo lo hacemos con otras villas y comarcas cantábricas también especializadas en la elaboración de chacolí, la impresión que sacamos es todavía más elocuente: las cosechas de Castro Urdiales en el último tercio del siglo XVIII era mucho, muchísimo, mayores que en la costa vizcaína y santanderina. Probablemente Castro era entonces la mayor potencia *txacolinera* de toda la costa vasco-cántabra. Y, además, aguantará así todavía muchos años durante el siglo XIX.



VIÑAS, TRABAJOS, VENDIMIA, LAGARES, BODEGAS Y VINO

UBICACIÓN DE LAS VIÑAS

A poco que se repasen las miles de escrituras que han quedado en los protocolos notariales desde mediados del siglo XVI, es muy fácil apreciar que había viñas por casi todos los términos y heredades de la jurisdicción castreña. Ya se ha comentado en esta publicación en más de una ocasión, hasta bien entrado el siglo XIX el cultivo más extendido en Castro Urdiales fue siempre el de los viñedos. Como es lógico, y enseguida veremos algo más al respecto, a pesar de la generalización de vides y emparrados por todo el terrazgo, también es verdad que hubo términos y lugares con una mayor concentración. Normalmente aquellos que mejor se prestaban al cultivo: los más óptimamente y durante más tiempo orientados hacia el sol, y los mejor resguardados de los vientos fríos.

En la tan venerada por los castreños novela *Marichu*, para nuestra suerte y curiosidad histórica, su autor, Luis de Ocharan Mazas, nos ha dejado una descripción ejemplar, con un capítulo dedicado casi en exclusiva al tema, del mundo de las

viñas y chacolí¹. Conocedor en propia vida, niñez y juventud, de lo que era Castro hacia el año 1870, pudo ver todavía cómo los emparrados lo invadían todo, aunque fueran más numerosos justo detrás de la muralla, oeste y en las inmediaciones de la playa “circunvalada de huertos y viñedos”². No obstante, a pesar de que el viñedo estuvo también enormemente extendido por las aldeas y valles comarcanos (Sámano, Mioño, Otañes, Cerdigo e Islares), no debemos nunca perder de vista que cuando hablamos del chacolí castreño, tal como establecía la normativa municipal, nos estamos refiriendo al de la propia villa junto con el de sus barrios de Campijo, Urdiales y Allendelagua.

Hacer un dibujo de la extensión de la vid por todo el suelo agrícola a grandes pinceladas es relativamente fácil. Todos los documentos envina inmediatamente y de forma reiterativa este mismo mensaje de generalidad. Pero poder aportar cifras es algo ya más dificultoso. A nadie se les escapa que, en equipos de trabajo y más para un investigador individual, es imposible estudiar y cuantificar todos los datos que aparecen en las decenas de legajos y miles de escrituras redactadas por los notarios. La única forma de realizar una aproximación con

¹Ocharan Mazas, L., Marichu, Barcelona, 1918.

²Ibidem, p. 4.

cortes cronológicos fijos pasa por encontrar algún catastro o relación de fincas con calidad contrastada. Pues bien, no sin algunas dificultades técnicas, afortunadamente he podido encontrar dos documentos de este tipo y con esas cualidades, y, además, elaborados en años muy importantes y significativos: el *Amillaramiento* de los 1877/79, y buena parte del famoso *Catastro del Marqués de la Ensenada* de mediados del siglo XVIII. En este último caso, hasta ahora se creía que en Castro Urdiales no había sido elaborado por estar en aquellos años dentro del Señorío de Vizcaya. Pero, a pesar de esta creencia general, empezó a redactarse en nuestra villa y en otras zonas vizcaínas. No nos han quedado las tan utilizadas *Respuestas generales*, pero sí la relación de propiedades, heredades e ingresos, el Castro en sí; que es el documento que finalmente he podido descubrir y localizar en el Archivo Municipal³.

³A.M.C.U., leg. 22, doc. 1 y leg. 23, doc. 1.

VIÑAS Y SUPERFICIE - CASTRO URDIALES - AÑOS 1750/54

<u>TÉRMINO</u>	<u>Nº. VIÑAS</u>	<u>SUPERFICIE</u> (hombres)	<u>MEDIA SUPERFICIE/</u> <u>VIÑA</u>
La Cuesta	84	95,8	1,14
Arroyuelo	78	54,6	0,7
Las Rozas	67	93,5	1,39
Resámano	51	55	1,07
Campijo	57	77,8	1,36
Río Campijo	30	25,03	0,83
Urdiales	31	26,4	0,85
La Calveta	20	12,5	0,62
Rebanal	27	17,05	0,63
El Fresno	28	25,8	0,92
Las Caserías	14	9,3	0,66
San Nicolás de Arriba	19	21	1,1
San Nicolás de Abajo	5	4	0,8
San Nicolás	24	21,4	0,89
El Bocal	28	20,6	0,73
Porteño	13	9,95	0,76
Cordoneras	14	14,25	1,01
La Magdalena	24	27,8	1,15
La Bergona	10	11,3	1,13
Brazo de Mar	10	23,7	2,37
Las Ánimas	5	3,6	0,72
San Antón	13	11,5	0,88
San Antón menor	4	3,8	0,95
Baldedón	30	28,7	0,95
Los Montes	18	14,1	0,68
El Bardillo	19	15,8	0,83
Bragadas	17	12,1	0,71
Los Salces	33	26,2	0,79
San Lorenzo	15	16,05	1,07
Ballena	44	29,8	0,64
Los Campos	5	3,3	0,68
Calle de los Salces	6	7,3	1,21
Santa Catalina	16	18,35	1,14
El Pedrero	30	39,7	1,32
El Hoyo	15	17,6	1,17
Tras la cerca	26	21,9	0,84
La Peña	22	15,54	0,7
La Estrechura	14	13,45	0,96
La Plana	24	26,4	1,1
Camino Real	2	0,45	0,22
Arriba la Iglesia	1	0,2	0,2
San Marcos	1	0,4	0,4
Julián	1	0,25	0,25
Casa caída	1	0,4	0,4
Sobre casa	1	0,4	0,4
El Sordo	1	0,2	0,2
Puerta de la Villa	4	2,8	0,7
Peña tres hombres	2	5	2,5
Calera	1	0,75	0,75
Peñados	1	0,4	0,4
Aranzal	6	9,65	1,6
Río turbio	2	2,9	1,45

La Calvetilla	1	0,5	0,5
El Pedregal	5	5,65	1,13
Los Cuadros	3	2	0,66
El Barquillo	1	4,5	4,5
Palacios	2	2,4	1,2
Magdalenilla	2	1,5	0,75
El Pozo	1	1	1
Calle San Francisco	1	1	1
Agua caliente	3	2,75	0,91
El Martinete	1	3,25	3,25
La Blanca	1	3	3
Cadalzo	1	0,75	0,75
Santelices	2	9	4,5
La Bendita	1	1,6	1,6
El Palomar	2	8,25	4,1
Viña del fresno	1	0,2	0,2
La Calleja	5	2,3	0,46
La Churra	2	1,5	0,75
Pajeros	1	2	2
Urtecho	2	0,4	0,2
El Calero	1	0,5	0,5
El Cristo	1	0,2	0,2
Atarrulla	2	2,9	1,45
Puerta de la Barrera	1	3	3
La Atalaya	1	0,4	0,4
La Oliva	2	0,6	0,3
La Cuesta de Campijo	1	0,25	0,25
Alguena	1	2	2
Los Huertos	9	10,1	1,12
La Barrera	3	1,5	0,5
La Callejuela	6	2,8	0,46
Bacarrío	1	1	1
La Fuente	1	1,2	1,2
Los Caños	5	13,35	2,67
El Cantillo	2	3,5	1,75
La Crucijada	7	2,25	0,32
Balbuena	5	9,25	1,85
Sorriba	1	0,8	0,8
Pampalona	2	1,5	0,75
El Campillo	1	0,2	0,2
La Cruz	1	0,25	0,25
Los Paredones	1	0,4	0,4
Peña del Cucu	4	1,65	0,41
Arriba	3	2,8	0,93
El Palomar	2	2,25	1,72
La Cabaña	5	2,65	0,53
Villar	2	1,5	0,75
Concejero	1	0,25	0,25
Árbol	1	0,25	0,25
Campas de San Martín	1	1,25	1,25
Ardiselí	3	2,3	1,25
Cotolino	2	4,7	0,76
Fuente de San Martín	1	0,25	2,35
Pica	1	2	0,25
Azas	1	1	1
Polonia	1	0,5	0,5

Soqueto	1	0,25	0,25
Las Cuevas	7	9,7	1,38
La Garza	4	6	1,5
Dos Hombres	1	0,25	0,25
Aceña de Campijo	1	1	1
San Andrés	16	18,81	1,17
Yera	4	22,5	5,6
Cuevafierro	1	0,25	0,25
Portal de Ballena	1	0,5	0,5
Los Siete hombres	1	1	1
Los Monjes	9	12,2	1,35
El Portal	1	1	1
Peña San Andrés	4	3,9	0,9
La Cantera	1	0,2	0,2
La Hoyada	2	0,56	0,28
Cerradilla	2	1,45	0,72
Monteolivete	11	15,05	1,36
La Aballe	10	11	1,1
Miranda	10	13,85	1,38
La Sobera	4	3,35	0,58
Los Valles	1	0,2	0,2
La Pana	1	0,2	0,2
Sable de Urdiales	1	0,5	0,5
Detrás de la Villa	1	7	7
El Chorrillo	6	7,1	1,18
El Juncal	1	5,75	5,75
Falda de Cueto	1	0,2	0,2
Cueto	1	0,6	0,6
Peñarredonda	1	5,5	5,5
Castañeda	4	3,5	0,83
Calle Ardigales	2	2,75	1,37
Hoyo bonito	1	0,25	0,25
Río de Oro	2	1	0,5
Las Planas	1	1	1
La Aceña	2	1,4	0,7
Rebanal de abajo	3	1,5	0,5
El Castillo	2	1,4	0,7
Calleja de los salces	6	2,8	0,46
Los Portales	3	7,8	2,6
Cantón de Ballena	1	1	1
Terreros	1	0,6	0,6
Los Abades	1	0,5	0,5
La Calzada	1	0,25	0,25
Malmatilla	1	1	1
El Rosal	1	0,8	0,8
La Esperanza	2	1,5	0,75
La Estrella	1	1,5	1,5
Cantón de la Magdalena	1	0,4	0,4
La Arena	1	0,4	0,4
Intramuros	1	1	1

Después de muchas horas de cálculos y anotaciones individualizadas (ver cuadro y relación anteriores), el *Catastro de Ensenada*, visto desde nuestra actual óptica, nos presenta un cuadro realmente sorprendente: a mediados del siglo XVIII, nada más y nada menos, que un total de 1.280 viñas o heredades dedicadas al cultivo de la vid, con una superficie total de 1.316,14 hombres de tierra, cubrían el suelo agrícola de Castro Urdiales. Una verdadera sombrilla de liliputienses parcelas con emparrados -media de 1,02 hombres por viña- tapaba prácticamente todo el territorio. Por todos los términos un paseante de aquella época se podía topar con viñedos. En cualquier sitio que era posible plantaban los castreños vides: en los espacios vacíos y paredes dentro del propio casco urbano amurallado, pequeños huertos y oquedales entre peñas. Pero, como también era de esperar, existían zonas en las que el cultivo estaba mucho más extendido. En este sentido, nuestro documento nos señala como términos con más de 20 viñas a los siguientes: La Cuesta, Arroyuelo, Las Rozas, Resámano, Campijo, Río Campijo, Urdiales, Rebanal, El Fresno, San Nicolás, El Bocal, Balbedón, Los Salces, Ballena, El Pedrero, Traslacerca, La Peña y La Plana.

El paisaje dibujado por el *Catastro* es casi seguro que se ajusta a una de las épocas, como demuestran algunos documentos notariales⁴, con mayor número de plantaciones. El otro documento, el *Amillaramiento* realizado entre los años 1877 y 1879⁵, pese a de estar incompleto (sólo se han conservado cuatro libros, en los que aparecen reflejadas las heredades de los propietarios hasta la letra M), vuelve a repetirnos casi idéntica situación: viñas y emparrados prácticamente por todos los rincones y suelos del término jurisdiccional de Castro. No obstante, podremos comprobarlo un poco más adelante, en este último tercio del siglo XIX el viñedo, consecuencia principalmente de una grave epidemia, había entrado ya en un proceso de franco retroceso, y parecía refugiarse cada vez más en las aldeas.

⁴ Archivo Histórico Provincial de Cantabria (en adelante, A.H.P.C.), leg. 1779, Francisco de la Torre, fols. 239 y 240, 1742.

⁵ A.M.C.U., L. 345, 346, 347 y 348.

VIÑAS Y SUPERFICIE - CASTRO URDIALES - AÑOS 1877/79

<u>TÉRMINO</u>	<u>Nº. VIÑAS</u>	<u>SUPERFICIE</u> (brazas)	<u>MEDIA SUPERFICIE/</u> <u>VIÑA</u>
Los Campos	4	940	235
Castañeda	1	106	106
Río Campijo	1	8	8
Callejuela	9	1300	147,7
Urdiales	1	200	200
Cotolino	1	60	60
Los Montes	8	1091	136,3
San Andrés	9	601	66,7
San Andrés de abajo	1	50	50
Orilla la mar	1	110	110
La Loma	2	9070	4535
Los Monjes	1	50	50
Resámano	8	502	62,7
Las Cuestas	12	2546	212,1
Brazo de Mar	5	510	109
Arroyuelo	12	1603	133,5
Las Rozas	8	8090	1011,2
Campo los tilos	1	200	200
Campijo	4	1112	218
Blbedón	5	400	80
La Plana	2	160	80
El Bocal	1	200	200
El Fresno	6	841	140,1
Santa Catalina	1	114	114
Bardillo	6	968	161,3
La Peña	5	520	104
Ballena	3	558	186
Gastapán	3	1121	373,6
Tras la cerca	6	741	123,5
El Pedrero	4	1547	386,7
Calleja los Salces	2	400	200
Hospital	1	200	200
Davaria	1	100	100
Las Ánimas	1	120	120
El Hoyo	1	80	80
Santagriz	1	100	100
Retuerte	1	100	100
Los Paredones	2	315	157,5
Bustillo	1	150	150
La Calveta	4	870	217,5
Las Caserías	2	281	140,5
La Cabaña	4	330	82,5
Los Huertos	1	50	50
Bragadas	2	292	146
Rebanal	6	836	139,3
Villar	1	84	84
Cueto	3	500	166,6
Peña Cuco	1	50	50
San Nicolás de arriba	1	424	424
Galbeta	2	227	113,5
Begona	1	140	140
Las Reposillas	1	300	300

Ballena de arriba	1	63	63
Ballena de abajo	1	100	100
Magdalena	2	500	250
San Lorenzo	1	80	80

PROPIEDAD

Los anteriores documentos también nos ofrecen importantes informaciones sobre la propiedad y tamaño de las viñas castreñas.

PROPIEDAD DE LAS VIÑAS - AÑOS 1750/54

	<u>Número</u>
Total propietarios	332
Marineros/pescadores	123
Labradores	35
Mujeres	64

Prácticamente todos los vecinos, a no ser que fueran calificados algunos como auténticos “pobres de solemnidad”, eran propietarios de algún viñedo a mediados del siglo XVIII. Pero (ver cuadro anterior), en relación directa con el peso económico del sector, el mayor número de propietarios correspondía a los pescadores y a muchas de sus numerosas

viudas. La media resultante era de 3,85 viñas por propietario, y de 3,96 hombres de superficie por cada uno. Multitud de propietarios, con infinidad de diminutas explotaciones; lo que no quiere decir que no existieran algunos propietarios más poderosos con viñas de mayor tamaño, como podemos ver en el siguiente cuadro:

<u>VIÑAS MAYORES - AÑOS 1750/54⁶</u>			
<u>Propietario</u>	<u>Profesión</u>	<u>Término</u>	<u>Superficie</u> (hombres)
F. A. Villaverde	Boticario	Ballena	5,2
F. Sierralta		Traslacerca	7
F. Bringas	Labrador	Juncal	5,75
F. Ynchaustegui	Pescador	Santelices	6
		Campijo	7,5
		Campijo	9,8
		Campijo	5,5
J.L. Mioño		Los Caños	11,5
J. El Miente	Pescador	La Cuesta	7
I. Murga		S. Andrés	9,25
J. Pellejero	Aroza	Pedrero	9,2
J.F. Liendo	Escribano	La Aballe	6
J.I. la Toba		Traslacerca	5
M. Marroquin		Palomar	6
		Castañeda	5
M. García Cantero		Resámano	6,8
M. Urquiza	Labrador	Pedrero	5

⁶A.M.C.U., leg. 22, doc. 1, y leg. 23, doc. 1.

M.A. Taranco	Caballero	Plana	6,25
		Portales	5
M. Aranibar	(Perú)	Yera	19
M ^o .J. Jiménez		S. Catalina	5
M. Peñarredonda		Las Rozas	42
		Bergona	5
N. Ampuero	Escabe.	Resámano	5
P. Hontañón		San Nicolás	6
T ^o . Güemes		Brazo de mar	10
		7 hombres	7,8

Algo habían cambiado las cosas en la segunda parte del siglo XIX. El *Amillaramiento* efectuado en los años 70 certifica que el número de viñas por propietario había bajado hasta 1,83 de media, con alrededor de 452 brazas de extensión total por cada uno. Estamos ya en una época de retroceso: menos viñas, menos propietarios, y heredades aún de menor tamaño. Ahora bien, probablemente lo más llamativo es ahora la aparición de algunos vecinos con plantaciones de un tamaño muy considerable:

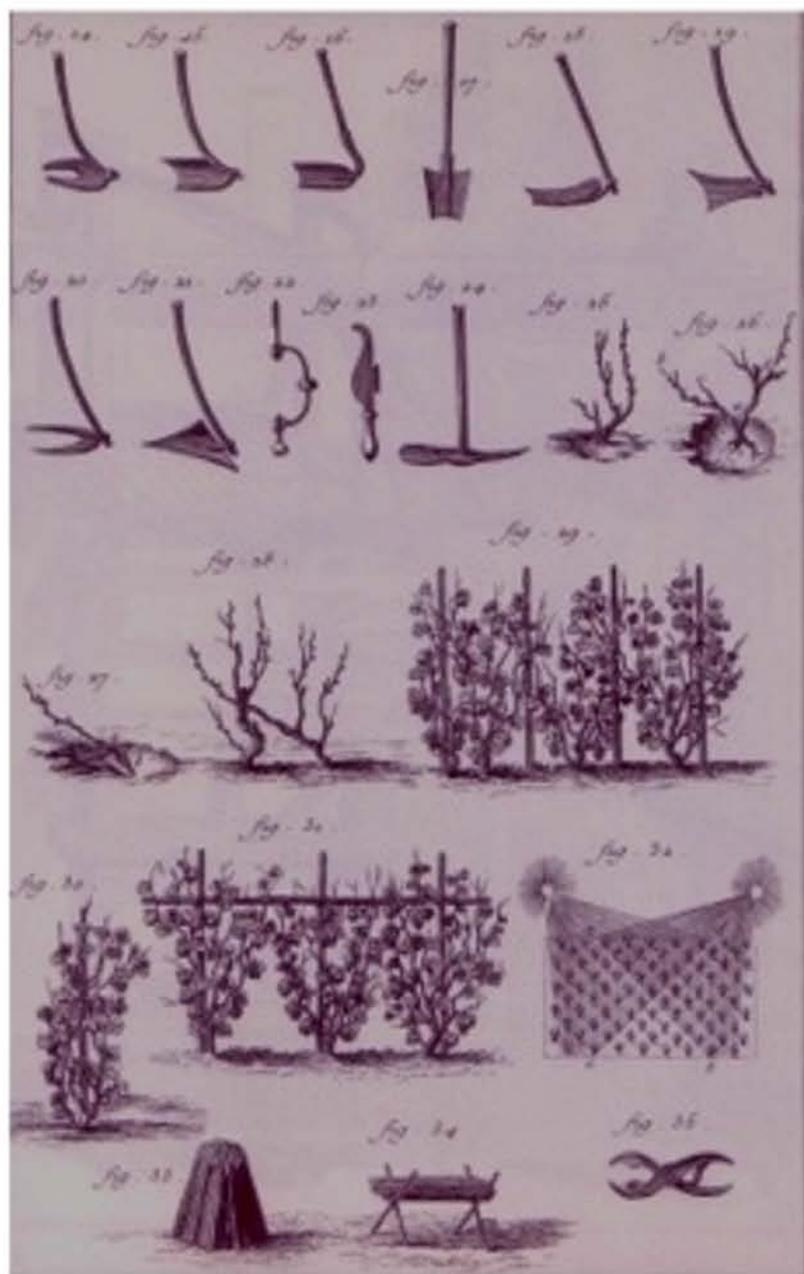
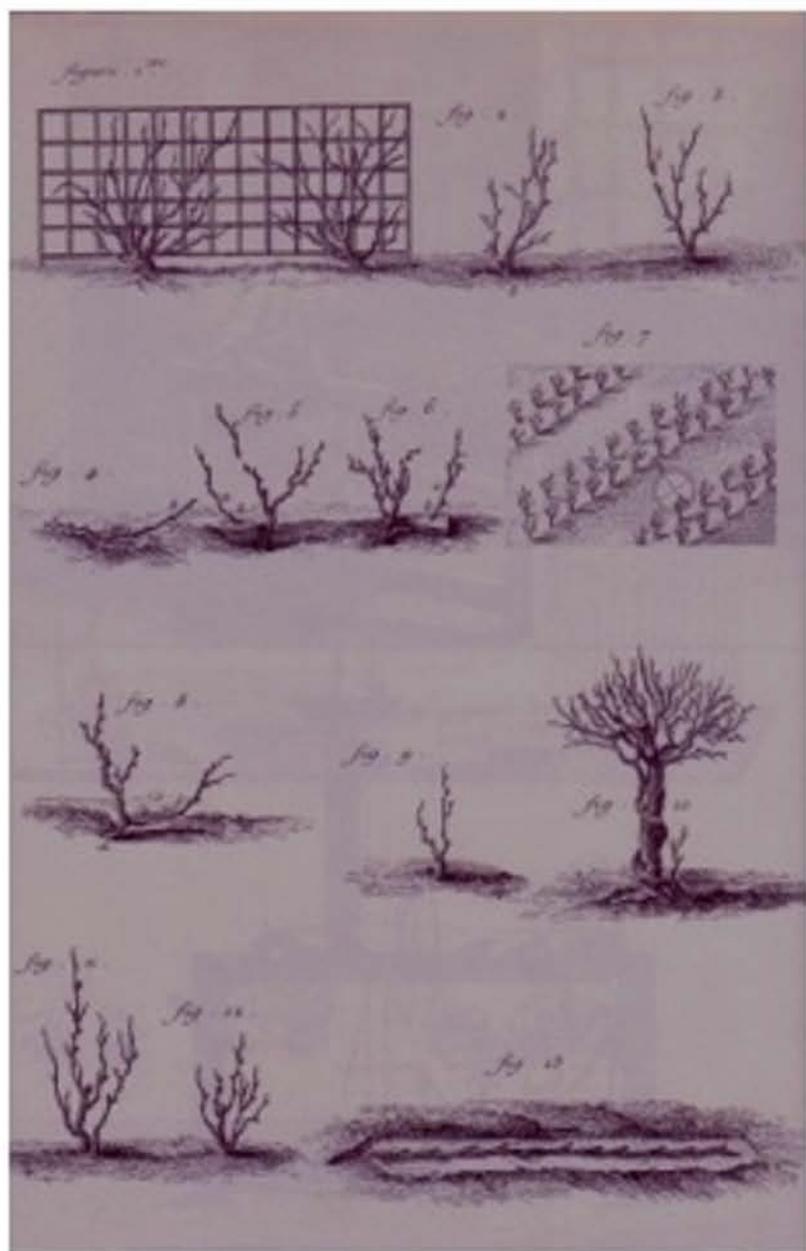
VIÑAS CON MÁS DE 500 BRAZAS
AÑOS 1877/79⁷

<u>Propietario</u>	<u>Término</u>	<u>Superficie</u> (brazas)
E. Barandiarán	Rozas	7000
Patricio Barquín	Las Cuestas	900
M ^a . J. del Campo	Gastapán	800
T. Gutierrez	Pedrero	800
J ^a . Liendo	Campijo	597
D. Martínez	Loma	9000

En definitiva, todo el mundo, todos aquellos vecinos con mínimos recursos vitales, eran propietarios de viñas en aquellos siglos. Con su habitual maestría en temas castreños, Ocharan Mazas resumía perfectamente la cuestión:

“(...) todos los pudientes poseían entonces viñedos extensos; los de la clase media contaban con viñas entre sus modestas riquezas, y hasta el más humilde pescador hallaba medio de plantar, siquiera en el menguado suelo de los callejones, entre rocas calizas

⁷A.M.C.U., L. 345, 346, 347 y 348.



*Cuidado de los viñedos.
E. francesa.*

de Campijo, Urdiales, Allendelagua y La Peña, bastantes sarmientos, que, aunque faltos de cultivo, formaban a los dos años majuelos que justificaban en parte el pomposo nombre de “la mi viña”, con que modestísimos dueños los designaban (...), todos los flaviobrigenses eran propietarios en mayor o menor cuantía de algún viñedo...”⁸

TRABAJOS Y CUIDADOS

Durante siglos y siglos, generaciones y generaciones de castreños, sobre todo familias y familias de pescadores, con

⁸Ocharan Mazas, ob. cit., p. 521.

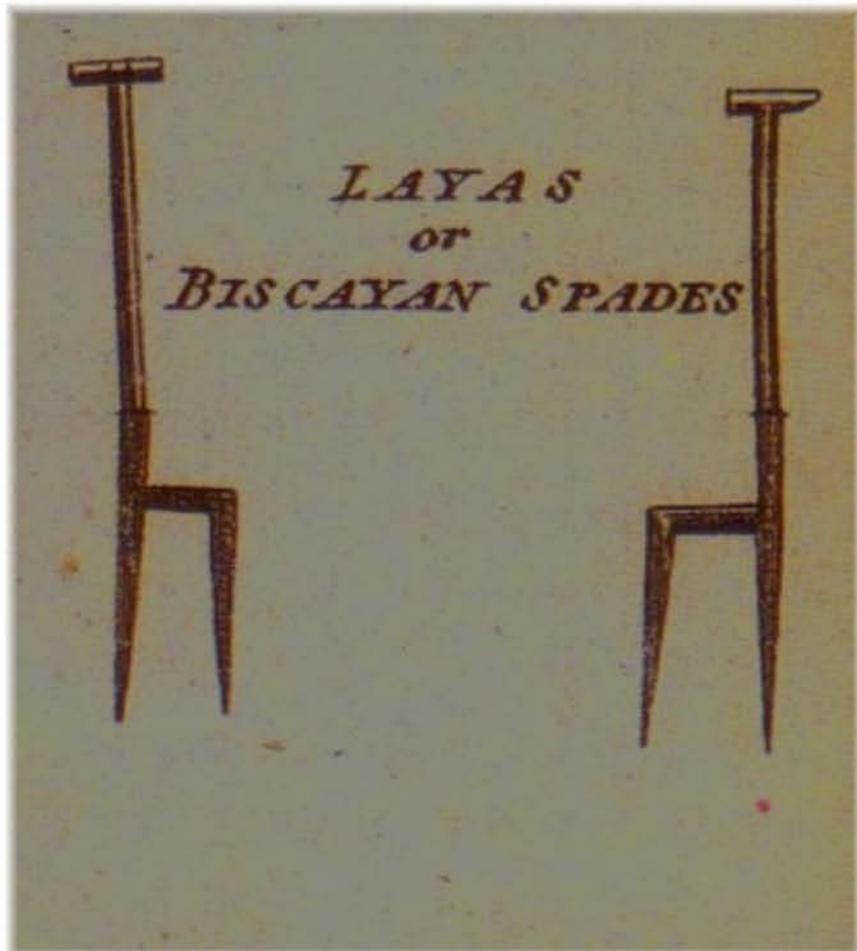
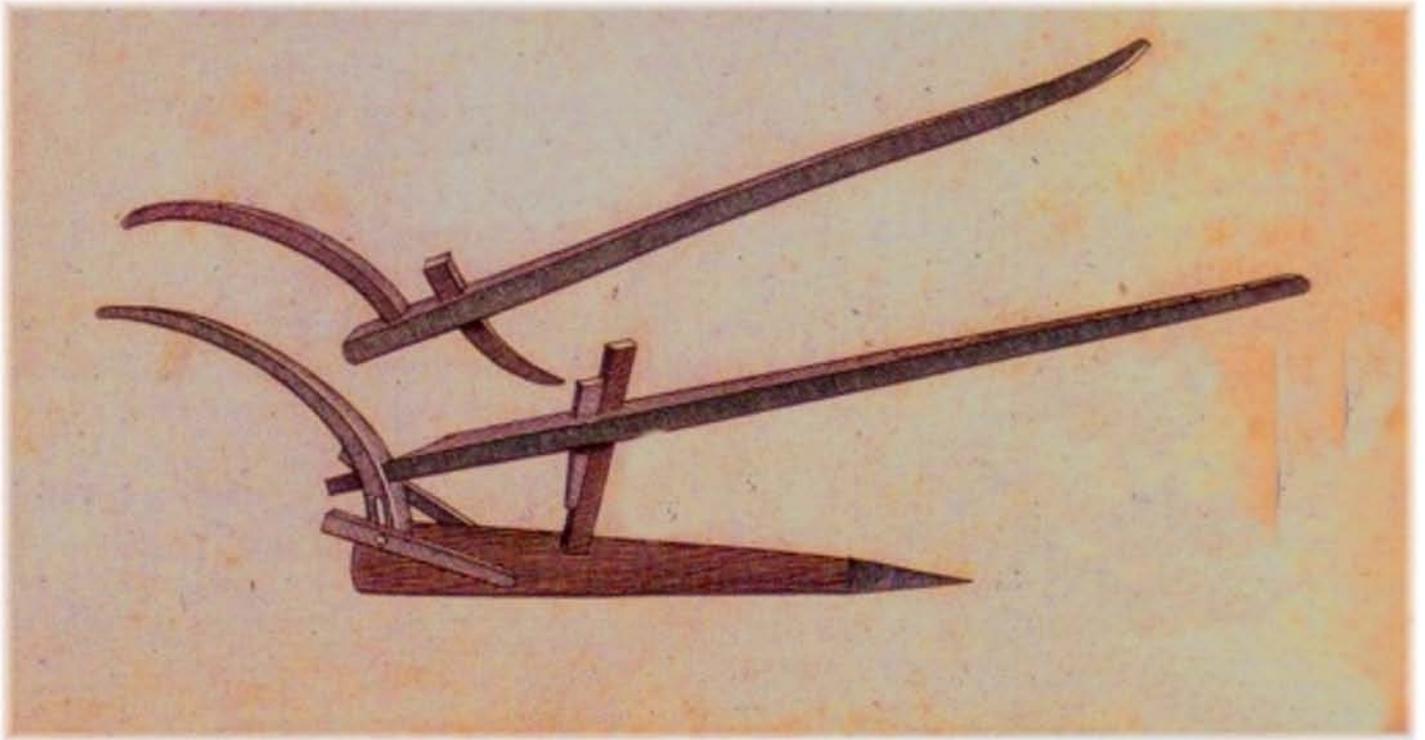
infinita paciencia y duro trabajo fueron preparando cualquier rincón de tierra en el que fuera posible plantar una vid. En llanos, cuestas, espacios diminutos entre peñas, algunos de ellos conseguidos después de picar o dinamitar piedras y de hacer costosos rellenos, casi todos calcáreos y en menor proporción arcillosos⁹, aparecían en Castro Urdiales cuidados emparrados. Para cumplir con el viejo ordenamiento municipal y preservar al fruto de ganados y ladrones, los viñedos siempre estaban cercados: con piedras y pequeñas tapias en las cercanías de la muralla, y con “seto vivo de espino y zarzamora”¹⁰ en los más alejados.

El cultivo se hacía “en forma de parra, tejida con estacas y varales de castaño, ligados con mimbres”¹¹. Exactamente igual que en otras zonas costeras del país Vasco y de la actual Comunidad de Cantabria: “A fin de que las uvas no entraran en contacto directo con la tierra, los viñadores colocaban las vides sobre emparrados hechos con horcones y varas de castaño “mayo”, sin injertar. Usaban el mimbre para el atado de troncos y sarmientos, por lo que, junto a las viñas y emparrados, solían existir siempre mimbreras, cuyo cultivo

⁹A.M.C.U., leg. 1500, doc.s/n (2) y leg. 1502, doc.s/n (1).

¹⁰Ocharan Mazas, ob. cit., p. 4.

¹¹Ibidem.





Podadera



Corvillo

estaba amparado por disposiciones municipales”¹². Por eso estuvieron durante cientos de años tan protegidas por las autoridades municipales los castañales y mimbreras en Castro. De forma muy parecida al Valle de Guriezo, “se cultivaba preferentemente en emparrado... Esta preferencia por el emparrado en detrimento del uso de cepas, tenía un fundamento claro en la necesidad de ventilar y solear las plantas, además de los ya apuntados de no entorpecer servidumbres de paso por caminos y llosas...”¹³

El Ayuntamiento, en contestación a un interrogatorio oficial de la Diputación, comunicaba al Ingeniero agrónomo jefe de la provincia en el año 1889, que en la plantación de las vides “*La distancia en el plantío es de 1,5 metros entre cepa t cepa. La reproducción se hace (multiplica) por sarmiento metido en la tierra con estaca. La tierra se prepara anticipadamente en agujeros de unos 40/50 cm. Y cierta hondonada al meter el sarmiento*”¹⁴. Hasta los años 60 del siglo XIX, en que se generalizarán las blancas francesas para combatir algunas plagas americanas, el annaves, graciana negra y veña fueron

¹²Rodríguez Fernández, ob. cit., p. 9.

¹³Pecharromán, F., *La sociedad cántabra de fines del Antiguo Régimen: el Valle de Guriezo (1753 - 1883)*, Santander, 1985, p. 23.

¹⁴A.M.C.U., leg. 1500, doc. s/n (2), y leg. 1502, doc. s/n (1), respuesta 4ª y 5ª.

las variedades preferidas en las plantaciones por los cosecheros castreños.

“*Las viñas florecen de mayo a junio, y se recolecta a fines de septiembre o principios de octubre*”¹⁵. Pero antes había que preparar y cuidar durante meses tierra y plantas: “Debido a la intensa humedad del suelo, era necesario su cultivo de tal forma que los racimos no llegasen a tocar el terreno lo que ocasionaba grandes necesidades de madera de castaño para hacer los emparrados y de juncos para atar las viñas a las varas. Estas labores, sumadas a las de poda, bonificación, cava, escarda, limpia de hojas y vendimia, exigían unas inversiones de factor trabajo enormes, tolerables sólo en forma de sobreexplotación de la mano de obra procedente de la propia familia...”¹⁶

En Castro “*Las labores se practican a mano o por medio de caco y arado, y le dan exclusivamente una labor o caco, o sea cava, y otro con arado llamada acina*”¹⁷. Pero los trabajos empezaban siempre, entre los meses de noviembre y enero, con la poda: “*La poda general es a uña en el blanco y (...) a 4*

¹⁵Ibidem, respuesta 2ª.

¹⁶Domínguez Martín, ob. cit, p. 63.

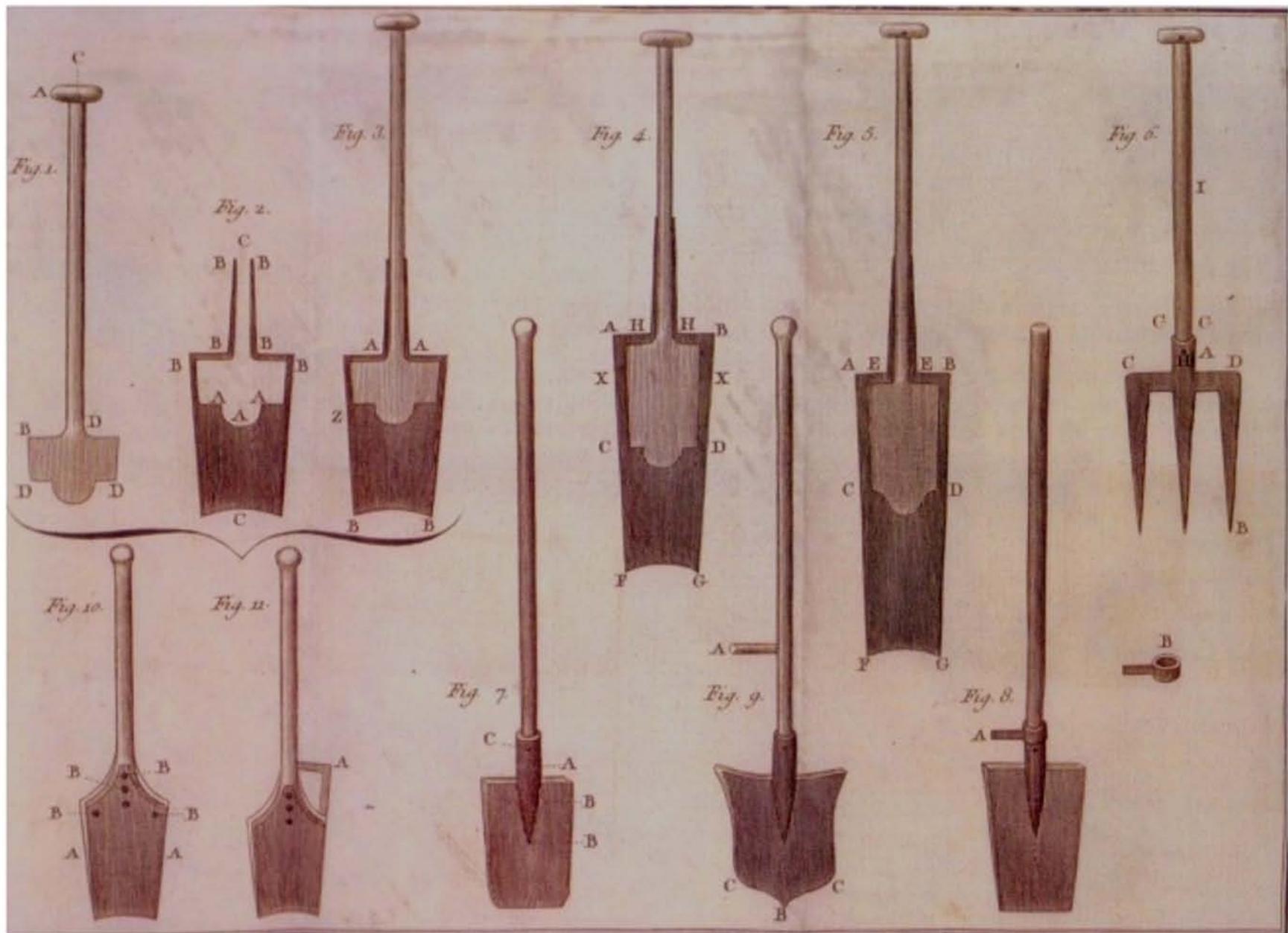
¹⁷A.M.C.U., leg. 1502, doc. s/n (1), respuesta 6ª.

o 5 yemas”¹⁸. Antes de que las vides empezaran a mover y despuntar, se podaba para dejar únicamente los codales más poderosos y quitar a la vez los sarmientos sobrantes. La cava, o preparación de la tierra alrededor del ceponal, se hacía en dos veces: la primera en el mes de marzo y la segunda a finales de mayo o principios de junio. En aquellos trabajos se incorporaba, si era posible, el abono: “*Abonos se usan muy poco en ésta y cuando se emplean son de cuadra*”¹⁹ En ocasiones, sobre todo en las viñas más cercanas a la mar, algunos propietarios, después de dejar que se pudriera en grandes montones con su propia humedad, utilizaban algas, la “caloca”, para incorporar como abono. También, pero muy a última hora, hubo quien llegó a utilizar otro tipo de abono: “*(...) en los pueblos de Cerdigo, Allendelagua, Campijo y otras caserías (...) se dedican algunos vecinos a llevar las magas de las pescas de sardina y anchoa para estercolar...*”²⁰

¹⁸Ibidem, respuesta 8ª.

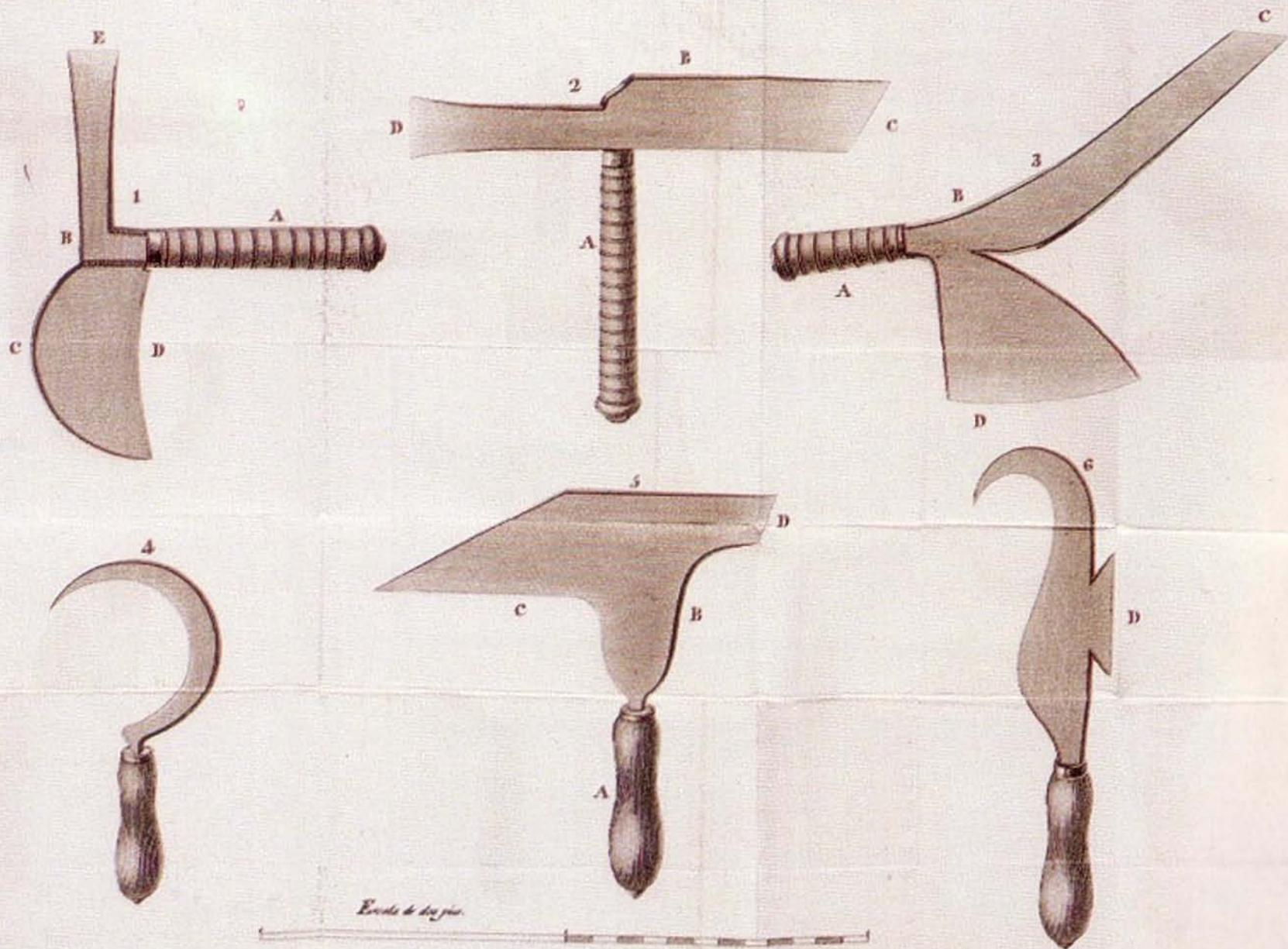
¹⁹Ibidem, respuesta 7ª.

²⁰A.M.C.U., leg. 1173, doc. s/n (1).



Layas y palas

Hoces ó Instrumentos para podar las Vides.



LUCHA CONTRA LAS ENFERMEDADES Y MAL TIEMPO

Las vides, plantas muy delicadas y vulnerables, estuvieron siempre amenazadas hasta mediados del siglo XIX por dañinas invasiones de insectos. De todos los parásitos el más nocivo era el *pulgón* (coleóptero). Pero seguido muy de cerca por la *palomilla* de la vid (coleóptero) -*sapo*, *gusano*, *rebujo*, *lagarta* u *oruga de rebujo*-. Ambos solían atacar a principios de primavera, haciendo enormes estragos hasta el mes de mayo. En menor medida, aunque también de forma habitual, los viñedos podían ser asaltados por el *coquillo* (lepidóptero que destruía flores y frutos), *cigarreras* y por la depredadora oruga de la *arañuela*²¹.

Ante todos estos peligrosísimos parásitos, los remedios, técnicamente ancestrales, únicamente pasaban por quitarlos de las plantas a mano o por la quema de las cepas enfermas. Cundo con ello no bastaba, que era en la mayoría de las ocasiones, lo único que se podía hacer era “encomendarse a

²¹Huetz de Lempis, ob. cit., pp. 619 y 621.

los Santos y a la Divina Providencia”. Javier Echavarría, después de estudiar minuciosamente todas las actas del Consistorio, nos habla de que se combatían “orugas y cocos, por medio de conjuros o prácticas menos piadosas, tales como la de los saludadores... (el Ayuntamiento) con solícito afán cuidaba todos los años de traer de Sorlada, en el reino de Navarra, el agua de San Gregorio, colada en aquel sitio por la cabeza de la imagen del santo, remedio entonces de gran fama para librar a las vides de las plagas que las consumían”²².

Conjuros, agua de San Gregorio y rogativas costaron muchos miles de reales al Erario municipal, en un intento, siempre desesperado, por salvaguardar la salud de las viñas. Hagamos un pequeño repaso siguiendo algo de lo ocurrido en el siglo XVII, a todas luces muy parecido a lo de centurias anteriores y posteriores. En la sesión celebrada por el Ayuntamiento el 17 de marzo de 1612: *“Acordaron este día que en consideración de la plaga grande con que de algunos años a esta parte nos castiga enviando sobre los frutos gran cantidad de gusano que los destruye y consume en cada año nuestro Señor. Y para aplacar de su Divina mente esta hira esta villa y los que*

²²Echavarría, ob. cit., p. 227.

*la gobiernan de presente, han comunicado con el Cabildo de los clérigos se haga una proçesión el primer día que viene de Nuestra Señora de Marzo y se tome por devoción que semejante día en cada año se haga dicha proçesión*²³.

Los conjuros y misas ofrecidas a San Gregorio²⁴ se hicieron repetidos todos los años desde 1642: *“Pago al Lizenciado Diego de marino y Francisco de Larrea y beneficiados de la dicha villa por las misas de San Gregorio y conjuros que hazen por los frutos de las biñas”*²⁵. *“(…) por los conjuros y misas de San Gregorio que se dicen el dicho día y bendecir los términos de la jurisdicción”*²⁶. A partir de 1673, a la veneración al Santo se unió una práctica muy conocida en Navarra y La Rioja: rociar los campos con “agua de San Gregorio”: *“7616 maravedís que costó traer el agua de Señor San Gregorio del Reyno de Nabarra para apagar la plaga (...) en las viñas de unas saban-dingas que llaman oruga”*²⁷. Uno o dos vecinos iban todos los años, también pagados por el

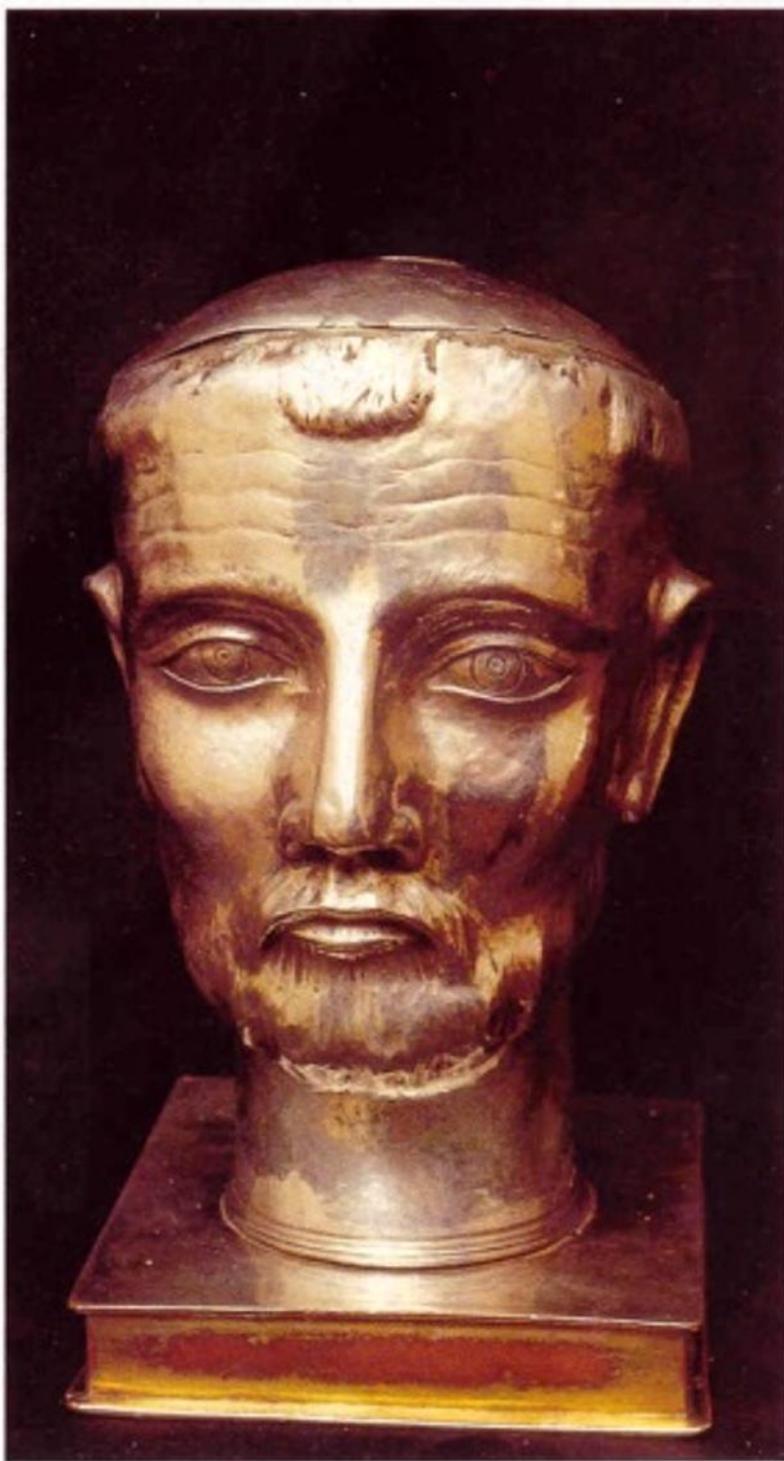
²³ A.M.C.U., L. 25-1, Acatas y Decretos (1610 - 1615).

²⁴ A.M.C.U., leg. 34, doc.1, Cuentas (1636 - 1660).

²⁵ A.M.C.U., leg. 35, doc.1, Cuentas (1661 - 1727), año 1665.

²⁶ Ibidem, año 1671.

²⁷ Ibidem, año 1673.



*Imagen y cabeza de San Gregorio
Santuario de Portada*

LA TRADICIÓN DE SAN GREGORIO

Al margen de todos esos relatos, lo cierto es que desde dicha época el santo fue objeto de una especial veneración y culto, tomándose como patrono y protector contra las plagas del campo, ya que precisamente en los años que pasó en Navarra liberó milagrosamente sus tierras de esa clase de padecimientos. Ello alcanzó su máximo esplendor en los siglos XVI, XVII y XVIII, cuando al santuario de Sorlada acudía gran cantidad de devotos y no sólo de la comarca sino incluso de regiones tan lejanas como Andalucía, Extremadura y Galicia. Esos devotos, generalmente como delegados de una ciudad o pueblo, llegaban hasta aquí en busca del agua bendita del santo, para que luego fuera esparcida en sus campos y así remediar los terribles efectos de las plagas.

Dicha agua se obtenía haciéndola pasar por el cráneo mismo del santo, que desde antiguo aparece forrado por una chapa de plata. La operación se realizaba mediante un embudo que hace penetrar el agua por un orificio superior de la cabeza de plata, siendo recogida en un recipiente tras salir por las perforaciones del cuello. Así, se conseguía una cantidad de agua bendita que era almacenada en el santuario para luego ser repartida entre los fieles que la solicitaran.

(J. Rivas Carmona)

Ayuntamiento, a recoger en tierras navarras el agua de San Gregorio.

Si la situación se hacía especialmente grave y complicada, entonces, siempre con costos a cargo de las cuentas municipales, se recurría a rogativas, novenarios y ofrendas especiales. Por ejemplo, se celebraron rogativas en el año 1669, 1677, 1683, 1688, 1691 y 1693. Más especiales fueron las rogativas que se hicieron al “Santo Cristo de los Remedios” en 1698 y 1699. Novenarios y procesiones con los Santos y Vírgenes más venerados por los castreños constituyeron también recurso habitual. En el año 1669 se gastaron 14.500 mrs. “(...) *por la cera blanca que se gastó en los quince días que estuvo la madre de Dios de la Asunción depositada en la ermita de los Portales para que intercediese con su Santísimo hijo y se socorriese la tierra con agua para la salud y frutos que estaba mucho de ella por los meses de julio y agosto (...). Puesta en sus andas en el altar de la Iglesia el Santo Xpto. Del Sepulcro en el Convento de Santa Clara la Real de esta villa*”²⁸.

²⁸Ibidem, año 1669.

Si, además de enfermedades, las condiciones climatológicas no eran propicias, se organizaban procesiones y se dejaban las imágenes en ermitas, fuera de su habitual residencia en la iglesia parroquial de Santa María. En 1671 “(...) *por veinte libras de cera blanca y seis libras de amarilla que se gastaron en los dos otobarros que se hicieron en la Madre de Dios de los Portales con la ymagen de Santa Ana, y en otros dos otobarros que en el mismo puesto estuvo la madre de Dios de la Asunción para que nos diese agua por la necesidad que thenían los frutos*”²⁹. Novenarios y procesiones similares se organizaron también en 1672, 1676 (aprovechados para reconstruir la ermita de Santa Ana), 1680 (se alargó y arregló el altar de Nuestra Señora de los Portales), 1681, 1683 y 1687: “(...) *limosna de las misas que se digeron y zera que se gastó en los novenarios que estuvieron despositadas la Madre de Dios de la Asunción y Señora Santa Ana en la ermita de Nuestra Señora de los Portales para que Dios Nuestro Señor diese agua para la conserbación de los frutos*”³⁰.

²⁹Ibidem, año 1671.

³⁰Ibidem.

A partir de mediados del siglo XIX a las viejas enfermedades y parásitos habrá que añadir la llegada de otros de origen americano; esta vez mucho más dañinos. Hasta el punto, como veremos, de casi acabar con el cultivo de la vid en muy pocos años. Los remedios, como decía el Ayuntamiento en 1889, fueron ya bastante más racionales y con bases científicas: *“Los accidentes que perjudican la recolección son las tormentas en principio de verano, el oidium y el mildiu. El Oidium se combate con azufre con buen resultado practicado por la mayor parte de estos cosecheros... El Mildeu se ha empezado a combatir con el sulfato de cobre. No hay practica bastante para asegurar el resultado”*³¹.

LA VENDIMIA

Cuando el verano empezaba a entrar en su tramo final el Ayuntamiento mandaba *“a los Diputados que fueran en dos veces a reconocer las viñas para saber quando se yban a publicar las vendimias”*³². En *Marichu*, de esta forma

³¹A.M.C.U., leg. 1502, doc.s/n (1), respuesta 12ª.

³²A.M.C.U., leg. 35, doc. 1, Cuentas (1661 – 1727), año 1686.

escenificaba Ocharan el trabajo de uno de los diputados municipales en la visita a las viñas antes de ser decretada oficialmente la vendimia:

“Señor Juan hizo alto, sujetó con la izquierda uno de los magníficos racimos que del emparrado pendían, y con el índice y pulgar arrancó un grano de uva, llevándose a la boca con prosopopeya sacerdotal, como quien ejerce sagrado ministerio. Los otros tres expertos hicieron lo mismo con otras tantas uvas de tres diversos racimos, y después de exprimir los granos y escupir los pellejos miráronse de hito en hito...”³³

Normalmente antes de decretar las fechas obligatorias de vendimia, las autoridades locales esperaban a que el viento sur, tan común en Castro en las témporas de otoño, hiciera su trabajo: “(...) evaporando la excesiva humedad del ambiente, presta a los frutos, pendientes todavía de la rama que los sustenta y nutre, el necesario calor para la completa

³³ Ocharan Mazas, ob. cit., pp. 522 y 523.

madurez”³⁴. Era entonces cuando se tomaba la decisión: *“Dijeron que respecto el fruto y cosecha de vino patrimonial deste presente año (1750) que se alla en las viñas, se dize ba arrimando a sazonarse, conviene para (...) poderlo vendimiar en perfecta sazón, según costumbre, nombrar peritos”*³⁵. Siempre en los últimos días de septiembre o en los primeros de octubre: *“Sobre vendimias. (...) dijeron que Manuel del Barrio y Miguel de Zorrilla peritos que fueron nombrados para el reconocimiento de las viñas y su fruto pendiente, manifestaron que su opinión era se diese principio a la vendimia el día cinco de octubre (...), y mandaron se publique por bando, para que llegado a noticia de los cosecheros, hagan sus preparativos”*³⁶.

Después de acordar la fecha en sesión plenaria, el Alcalde emitía siempre un bando, leído también por el pregonero, con el anuncio oficial:

³⁴ *Ibidem*, p. 520.

³⁵ A.M.C.U., L. 20-3, Actas y Decretos, año 1750, 21 de septiembre.

³⁶ A.M.C.U., L. 2, Actas, 27 de septiembre de 1820.

El Ayuntamiento de esta Villa de acuerdo con los preceptos Normbrados para reconocer el estado de la Huelva y patrimonio real, ha señalado el día 4 del proximo mes de Octubre para que se dé principio á la Vendimia si el tiempo lo permite.



deg. 1329
doc. 5/N(3)

Castro-urdiales 27 de Set. de 1849

Manuel de Charan

Bando municipal anunciando la vendimia

“El Ayuntamiento de esta villa, oído el dictamen de los hombres peritos que ha nombrado para la vista y reconocimiento del fruto de uva patrimonial en observancia de lo prevenido por una de las Ordenanzas municipales, ha acordado en este día señalar para la vendimia general el cinco de octubre próximo, y el que tal resolución se haga notoria al vecindario en esta forma, a fin de que los dueños de viñedos hagan u ordenen las prevenciones convenientes a la recolección o postergación de insinuada vendimia se anunciará con la publicidad que se ejecuta este acto”³⁷.

Pero pocos días antes de comenzar la vendimia había que extremar las precauciones. El Ayuntamiento contrataba de forma extraordinaria más guardas y los propios viticultores se mantenían especialmente alertas ante los más que posible robos:

“ -Me olvidé desirte, Julián, que hagas el favor de haser guardia por mí en el portillo de Santa Catalina

³⁷ A.M.C.U., leg. 1330, doc. s/n (1), bando, 27 de septiembre de 1829.



*Algunas de las últimas vendimiadoras
de Castro Urdiales. Principios del siglo XX.*

el jueves próximo, de tres a cinco de la tarde, pues me toca hacer sentinela a esa hora y quiero que seas mi sustituto.

-Como usted mande, señor amo. Por cierto en Dios, que es la peor de las puertas para vigilar a los *chichos* e impedir que salgan murallas afuera.

-Esa obligación de todos los vecinos, impuesta por el Ayuntamiento, está muy bien dispuesta; pues si los chiquillos, que tanto abundan en la Villa, pudiesen invadir las viñas durante estos días, no vendimiábamos ni media barrica de chacolí, Julián: ni media, ¡caracoles!, ni media.

-Asina es, asina. Ellos, con más hambre que un maestro de escuela, y más dañinos, una comparanza, que las langostas, una vez en bandos, como los gurriones, esparcidos por entre los viñedos de la Villa, una que apaño, tres que como y veinte que malado, nos dejaban sin uvas, señor amo. Y ¡qué malos de cuidar son los endinos! No hay que apasmarse, señor amo, si se considera que son los chichos, a un suponer, a modo de vispas. Como una vez olfatién las uvas, no hay medio ni arte de

desapartarlos de los racimos; porque usted los espanta como a las vispas, y como las vispas, sin saber por dónde, los tiene otra vez catando las uvas. ¡Mal año para ellos, señor amo; porque aunque se lleve un costal de paciencia al dir a hacer la guardia, sobre todo en Santa Catalina, a la media hora ya no queda en él ni una muestras para un decir!”³⁸

Cuando llegaban, por fin, los días de vendimia, el clima de la Villa se volvía muy especial. Una vez más, con particular y precioso estilo, Ocharan nos ha dejado un gran testimonio de ello:

“Todo era animación en Flavióbriga, todo rumor, todo vida, todo júbilo.

Los pescadores, dejando las marinerescas faenas por las agrícolas, preparaban útiles de su oficio al servicio de las vendimias; y desde las primeras horas de la mañana, corvillo al cinto, invadían las calles dos a dos, remo al hombro, llevando pendientes los

³⁸ Ocharan Mazas, ob. cit., pp. 526 y 527.

cestos de pesca para substituir los peces con racimos de uvas.

Las pescadoras, en las fuentes de la Villa y rampas de la Dársena fregoteaban diligentes barriles de escabeche, *tangartes* y artesas para cosechar el fruto de sus modestos viñedos.

Señor Quico, armado de silbo y tamboril, recorría las calles, lanzando agudas y sonoras notas en alegre pasacalle, para festejar matutinemente la solemnidad del día.

Los *chichos*, dispensados de acudir al aula, correteaban jugando por las calles, y, estimulados por la inusitada alegre animación de sus mayores, extremaban sus travesuras. Mientras unos ayudaban a sus padres y deudos en los preparativos para las faenas del día, otros, burlando la vigilancia, zafábanse de la autoridad de los suyos, y se desbordaban por las ya franqueadas puertas de San Francisco, de la Barrera y de Santa Catalina, invadiendo viñedos con rateriles intenciones de atracarse de uvas, a pesar y despecho de los palos y coscorrones que los dueños de los viñedos invadidos

pudieran propinarles al sorprenderlos en flagrante delito de hurtar racimos a cierra ojos.

Los carros de bueyes se cruzaban en las calles, unos entrando en busca de cubos y barricas, y otros saliendo ya cargados para dirigirse a los caminos próximos a los viñedos; y el estridente chirrido de todos ellos llenaba los aires de agudas notas, que, en lastimero, chillón, vibrante grito, lanzaban los ejes, ludiendo rechinantes contra los soportes.

Muchos de los vecinos pudientes salían al campo con sus familias para presidir la recolección de la uva de sus propiedades; y la juventud de ambos sexos aprovechaba el extraordinario matinal paseo para contarse sus amorosas cuitas en día de suyo tan propicio.

Hasta los sobrios pacientes burros y las ariscas mulas alteraban su cotidiano vivir para emplear sus fuerzas en el transporte de los más diversos útiles destinados a la recolección de la uva”³⁹.

³⁹ Ibidem, pp. 528 y 529.

Con los mismos cestos, pericachos y barriles que usaban en las faenas de pesca, y con ayuda de un pequeño cuchillo curvo, el *corvillo*, vendimiaban los habitantes de Castro Urdiales:

“(…) en mangas de camisa, puestos en ala, podadera en mano, iban cortando los tallos de los que pendían los maduros racimos para dar con ellos en los cestos, y después de llenarlos los transportaban al hombro hasta los carros, parados cerca del portillo de entrada”⁴⁰.

“Esto dicho, cuatro vendimiadores, ayudándose mutuamente, cargaron con los cestos para vaciarlos en las barricas puestas sobre las carretas de bueyes. Volvieron con los cestos vacíos y prosiguieron en la interrumpida tarea hasta llenarlos de nuevo. Al dar las ocho cesaron todos en sus faenas, disponiéndose al desayuno, que a prevención habían traído y guardaban debajo de sus respectivos *lásticos*”⁴¹.

⁴⁰ Ibidem, p. 529.

⁴¹ Ibidem, p. 530.

En nuestra Villa, como en la mayor parte de las culturas vinculadas al vino, la vendimia significaba también inevitablemente una época de alegría y fiesta:

“Las nueve, divididas en grupos de tres, asieron de los mozos y cada uno de los pelotones, de bracero, la emprendieron todos, saltando y cantando a coro camino adelante sin parar hasta el centro de la plaza de la Villa, donde ardían los barricones, en torno de cuya llama bailaban alegres y turbulentas, no sólo las jóvenes flaviobrigenses, sino las de edad provecta, al son del tamboril de Quico, acordado al tambor de su redoblante.

Así descansaban marineros y labradores las noches de los días de vendimias, para proseguir la tarea hasta extraer todo el zumo de los entonces feraces numerosos viñedos de Flavióbriga y sus cercanías. Cinco días duraron las vendimias y todas aquellas noches fueron de prueba para el tamborilero de la Villa, porque grandes y chicos, mozos y mozas festejaron ruidosamente aquel suceso, bailando y



*Los cestos de la pesca se utilizaban
también para vendimiar.*

cantando después de libado el mosto que tal los tenía, hasta que el reloj del Ayuntamiento mintió las doce de la noche del día quinto de bacanal”⁴².

VINO, BODEGAS Y LAGARES

Las barricas con la uva recién vendimiada iban directamente a las bodegas, muchas de ellas las mismas que como almacén de enseres propios utilizaban los pescadores. A diferencia del sistema de pisado en tinas realizado en La Rioja, las uvas castreñas se transformaban en mosto en los lagares; valiéndose de prensas, más bien pequeñas, de husillo, que por presión directa exprimían el fruto. Otra vez más Ocharan Mazas nos ha dejado una buena descripción de aquellos viejos aparatos:

“Marichu y don Valentín penetraron en el lagar, a punto que Julián y José Mari, asidos a entrambos extremos de la palanca que tornillaba el robusto husillo de madera que descansaba sobre el circular tablero movable de la gigantesca tina donde se

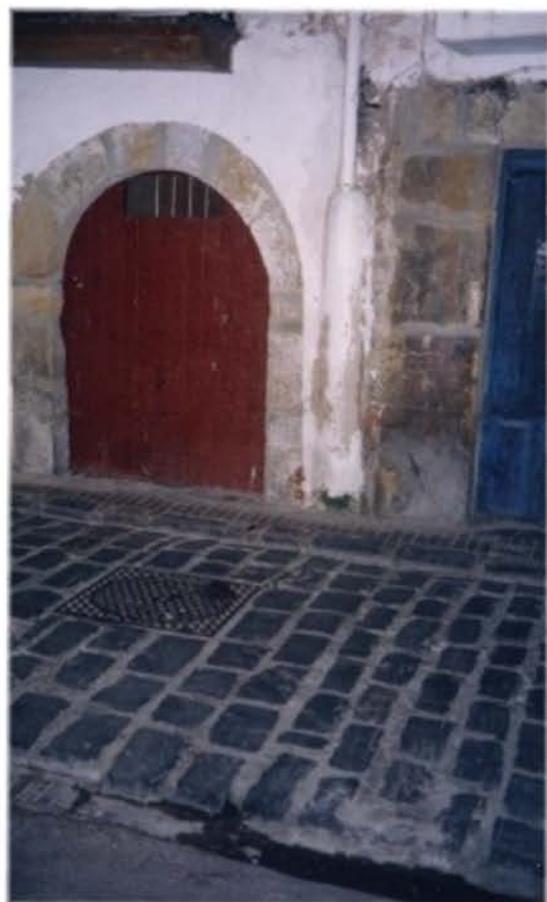
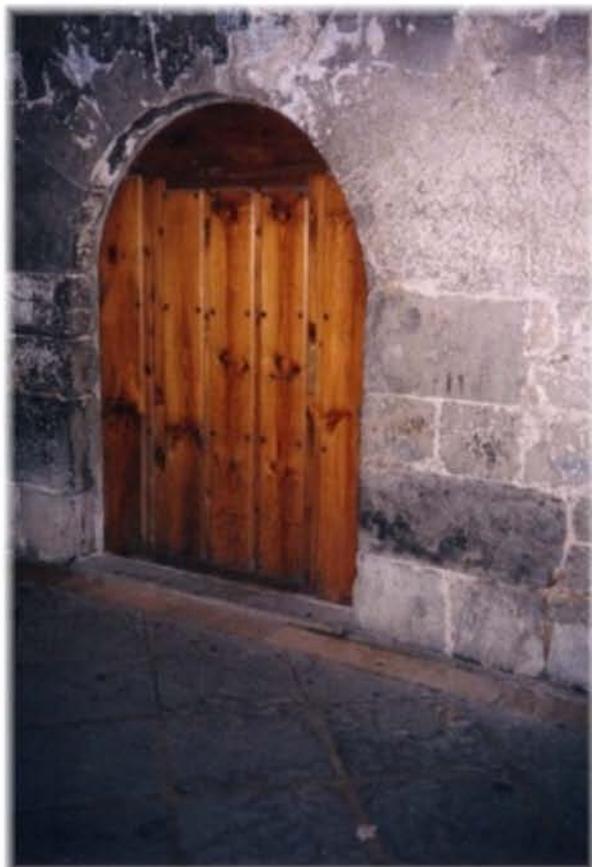
⁴² Ibidem, p. 546.

prensaba la uva, extremaban sus esfuerzos para extraer la mayor cantidad de zumo que, en abundante mosto, chorreaban las ranuras entre duela y duela y se deslizaba después por las pendientes del piso hasta caer por dos vertederos en otras tantas grandes barricas destinadas a recogerlo”⁴³.

“ –Ya hace falta, señor amo, porque esti rayos de husillo medra y engorda con la humedad del mosto, una comparanza, como si aún estuviese plantao en tierra el tronco de la encina que lo ha parido, y el su hilo no cabe en la muesca de la hembra de la rosca del puente de la tina.

-Errasón tiene Julián –añadió José Marí; estos erroschas de hierro debieran ser pues y así, nostramo; porque madera hinchas mosto, erroschas te aprietas pues, fuerza pierdes, tablero no bajas y vendimia te tardas sinco días y, ¡errecontra! Pero yo también, nostramo, cabeza de ideas te tienes, carpintero

⁴³ Ibidem, p. 539.



Entrada a viejas bodegas castreñas.

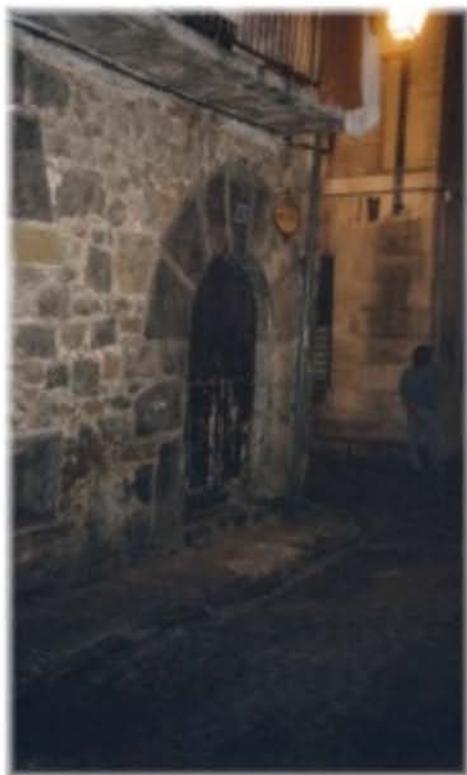
avisas, muesca ensanchas y mañana vendimiar
haremos sin erreventar brasos, y así pues”⁴⁴.

No todo el mundo, ni mucho menos, era propietario de un lagar. Los más pudientes, llamados entonces *lagareros*, además de prensar la uva propia, en diferentes tandas iban transformado en mosto las cosechas del resto de los vecinos más humildes. Si no mediaba la gratuidad en función de relaciones familiares o de amistad, normalmente los lagareros cobraban por el uso de sus aparatos una pequeña cantidad de mosto. Para evitar posibles fraudes en los aforos, el Ayuntamiento vigilaba que todos los lagares empezaran a trabajar a la vez: “(...) *que ningún dueño de lagar ni ordene el uso de igual máquina hasta tanto ponerlo en noticia del mismo regidor y haber obtenido su licencia, pena de veinte ducados*”⁴⁵.

Una vez exprimidas las uvas en el lagar, el mosto pasaba a la fundamental fase de la fermentación. Se introducía en fudres, toneles, cubas y cascots. Muy utilizados estos últimos

⁴⁴ *Ibidem*, p. 540.

⁴⁵ A.M.C.U., leg. 1001, doc. s/n (8), bando, año 1830.

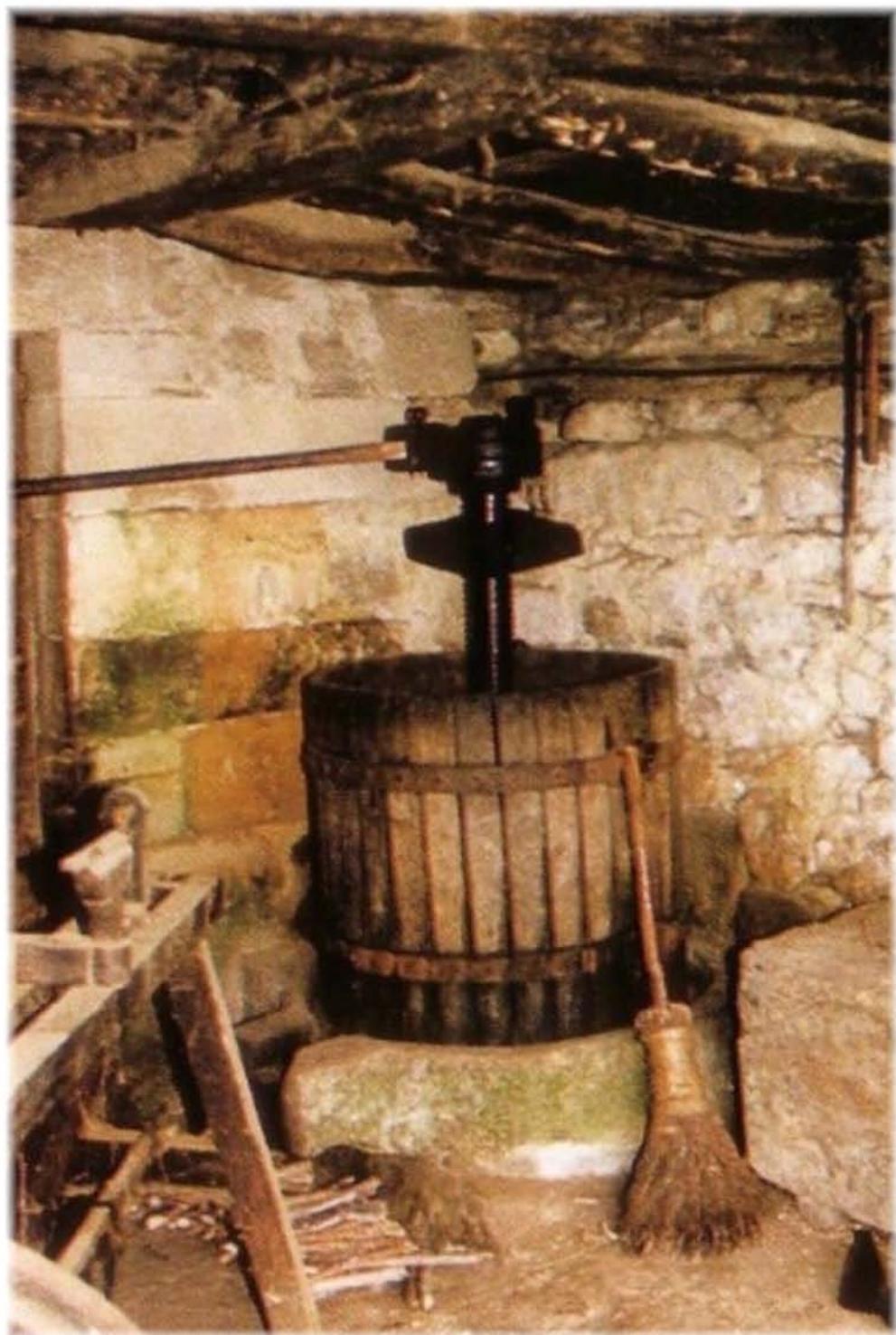


Bodegas en la Calle San Juan

recipientes por los menos pudientes: grandes tinajas de loza blanca, de barro cocido y barnizado. La fermentación, tumultuosa y muy elemental desde el punto de vista técnico, se hacía siempre con los recipientes abiertos. Duraba entre diez y quince días.

Los cosecheros más fuertes dejaban, como es lógico, fermentar el mosto en el interior de las mismas bodegas. Pero el resto –recordemos que prácticamente todos los vecinos de nuestra entonces villa eran propietarios de alguna viña- tenía que valerse de cualquier espacio posible: alquilaban un pequeño hueco en la bodega de un convecino, cuadras y, sobre todo, lo más habitual era poner a *cocer* el mosto en las habitaciones de los pisos y viviendas habituales. Imaginemos lo que tenía que ser aquello. Las familias comiendo y durmiendo, y en una habitación contigua el mosto fermentando en cubas y cascos abiertos. Hedores insoportables y gravísimos peligros para la salud y propia vida de los moradores. De ahí que el Ayuntamiento intentara, aunque con poco éxito, erradicar la fermentación en las casas y pisos altos a partir de los años cuarenta del siglo XIX⁴⁶. Bandos, como éste, emitidos por las

⁴⁶ A.M.C.U., leg. 1329, doc. s/n (7), 3 de octubre de 1848.



*Lagar semejante a los utilizados en
Castro Urdiales.
(A. Ahedo)*

autoridades municipales para evitar fraudes en el aforo, resultan muy significativos: “*Que al llegar a sus casas la Corporación, tengan abiertas sus bodegas, lonjas, tiendas y demás pisos bajos sean de la clase que fueran (...), y los que la tuvieren cociendo en pisos altos la manifestarán también*”⁴⁷.

Más que un problema fiscal tuvo lugar a cuenta de la fermentación. Pues una cosa era el mosto aforado y otro el volumen del chacolí obtenido. Los clérigos de Santa María calculaban, allá por el año 1838, que en las fermentaciones se producía una merma, por término medio, de tres azumbres por barril. Y apuntaban en una reclamación al Intendente de la Provincia algunos datos sumamente interesantes sobre esta importante fase en la elaboración del vino chacolí:

“A nadie se le oculta que la traslación de este líquido desde la bodega de los cosecheros a las del depósito e introducción en las cubas, produce derrames. Que el vino reciente o mosto larga abundantes heces, fermenta, mejora en calidad, y se

⁴⁷ Ibidem, 11 de octubre de 1849.

disminuye su volumen más que nunca en los tres primeros meses... Que cuando hecha la cosecha, queda alguna cuba vacía, como frecuentemente sucede, es forzoso el trasiego para la conservación del dicho vino, y después el consiguiente relleno a los menguantes de luna...’⁴⁸

Finalizada la fermentación llegaba el trasiego. Cuando los cosecheros observaban que el vino estaba lo suficientemente claro y limpio, se trasegaba o trasladaba hasta otros recipientes de almacenamiento. El instrumental del trasiego era muy sencillo y también elemental: un primitivo sistema de canilla. Uno de los personajes de *Marichu*, utilizando el viejo modo popular de hablar de Castro, nos describe muy bien la forma de hacer los traslados de vino de uno a otro recipiente:

“ –El chiflón, señor amo, es un tubo, más o menos largo. Métese uno de sus extremos endentro de una barrica de chacolí, pinto el caso, cuidando de que la otra punta quede más baja que el fondo de la barrica; se tapa el tubo, se llena de chacolí, destápsese

⁴⁸ A.M.C.U., leg. 22, doc. s/n (1), 1 de enero de 1838.



Lagares

luego, y alenta por abajo, sorbi por arriba; sorbi por arriba, elenta por abajo; tanto más sorbi, tanto más alenta; tanto más alenta, tanto más sorbi; ya tiene usted hecho el chiflón, señor amo, hasta vaciar la barrica, hasta vaciarla, señorita...Esto es una comparanza”⁴⁹.

El chacolí producido en Castro era un “vino de año”. Caldo algo áspero, ácido y con poco aroma. Diríamos hoy, que un vino flojo y verde, producto de la insuficiente maduración de las uvas. No aguantaba muchos meses sin tender a avinagrarse; pero mejoraba bastante en calidad y duración si se trasegaba dos o tres veces. Las mejores cosechas correspondían siempre a años en que la insolación era buena y soplaban abundantemente el viento sur en las semanas inmediatamente anteriores a la vendimia⁵⁰. En definitiva, un vino que en el siglo XVIII y XIX era deficiente en comparación con el de La Rioja o Navarra, pero aceptable, e incluso bueno, para muchos paladares nortños.

⁴⁹ Ocharan Mazas, ob. cit., p. 525.

⁵⁰ “En esta tierra, ya lo sabe, señor amo: sur en las témporas de San Mateo, sur hasta el invierno”/ “¡Vaya una cosecha de chacolí, como no cambie el tiempo y siga soplando este viento sur tan suave y calentando este solsito!”, Ibidem, p. 524.

Hasta los años centrales del siglo XIX el chacolí castreño se producía en dos variantes, en función del tipo de cepa y uva de origen: como decía Ocharan, los “racimos dorados” daban un excelente chacolí “blanco natural”, y los “racimos aterciopelados” un “sabroso tinto”. Dentro del territorio municipal, no había duda, los mejores vinos provenían de los emparrados de algunos términos muy concretos: San Nicolás, Arroyuelo, la Magdalena y San Lorenzo.

La destructora plaga del *Oidium* hizo que las cosas cambiaran a partir de 1860. Los cosecheros locales fueron abandonando el uso de las viejas cepas, y se decantaron, por su buena resistencia a la enfermedad, por otras de origen francés. El resultado: cada vez se fue produciendo menos chacolí tinto y cada vez más “blanco francés”,⁵¹.

En general, en términos negativos, los problemas más graves de nuestro chacolí venían fundamentalmente de la deficiente técnica de vinificación. Es decir, del hecho de que en el prensado y posterior fermentación no se separase de las uvas

⁵¹ A.M.C.U., leg. 1502, doc. s/n (1), año 1889, respuesta 1ª.

buenas, el escobajo y los frutos podridos o poco maduros. Iba todo revuelto. Por eso no es extraño el pasaje que presenta Ocharan en *Marichu*, cuando nos habla de la elaboración de un chacolí especial, realizado con una curada selección de uvas bien maduras y exprimidas manualmente con ayuda de “tres dosenas de servilletas más blancas que la nieve” y un barreño:

“(…) se veía amplia mesa de nogal y sobre ella un barreñón bañado en porcelana, cuyo borde tenía una pequeña oquedad semicircular que servía de vertedor; un paquete de blancas servilletas y varios delantales no menos blancos. Al lado, dos medias barricas llenas de racimos seleccionados, de aterciopeladas uvas a las que acompañaban dos herradas con duelas de roble, sujetas por aros de reluciente metal. (...), arrancaban uvas de los racimos que casi todas tenían en sus manos, (...) arremangaron sus limpios brazos, y provistas de no menos limpias servilletas, formando corro en torno a la mesa y barreñón, empezaron a exprimir sobre él el zumo que el esfuerzo de sus femeniles dedos

extraía de los racimos envueltos en los blanquísimos lienzos.

- ¡Esto es haser chacolí, Marichu, y lo demás es chanfaina, Marichu! ¡Esto es haser chacolí! Ya ves, Marichu; de ese modo sólo la flor del sumo cae al barreñón. Si agregas, Marichu, que sólo se exprime uva seleccionada entre la cosechada...

¡Mira cómo caen sin sesar gotas de mosto al barreñón, filtrándose por la trama de las servilletas al aparruchar los rasimos!”⁵²

A pesar de todos los “peros” y problemas, el chacolí de Castro Urdiales llegó a alcanzar cierta reputación. Tanto es así, que llegó a ser expuesto en la Exposición agrícola nacional del año 1857⁵³. Sin embargo, desde aquella época, debido la progresiva reducción del número de cepas y emparrados, el chacolí fue perdiendo apreciación. El problema, como señalaba el jefe del laboratorio provincial de Santander en el

⁵²Ocharan Mazas, ob. cit, pp. 536 y 537.

⁵³A.M.C.U., leg. 1510, doc. s/n (2), despacho, 27 de gosto de 1857.

año 1893, era que los cosecheros “aguaban” el vino por la insuficiencia de las cosechas⁵⁴.

ANDAR A GRAPAS: LA VENDIMIA DE LOS POBRES

En la mayor parte de las zonas del norte peninsular con arraigada cultura vitivinícola, caso, por ejemplo, de La Rioja, existió siempre una especie de segunda vendimia. Hablamos de lo que comúnmente se denominaba “racimar”. Si bien, especialmente en las semanas inmediatamente anteriores a la vendimia nadie podía entrar en las viñas ajenas, y la recolección estaba también tutelada y vigilada por las autoridades municipales, acabada ésta se permitía con total libertad acudir a cualquier heredad para hacer un repaso y recoger las uvas dejadas por los vendimiadores. Esta operación, denominada en Castro “*andar a grapas*”, solía ser efectuado por las gentes menos pudientes; muchas veces por auténticos pobres de solemnidad, niños y necesitadas viudas. Ocharan Mazas nos vuelve a dejar un formidable documento al respecto:

⁵⁴A.M.C.U., leg. 1064, doc. s/n (1), c., 9 de octubre de 1893.

“Las antes blancas y negras uvas eran ya rico mosto embarrilado en los lagares de Flavióbriga la noche del 9 de octubre y no quedaba viñedo por vendimiarse en los contornos de la Villa; y sin embargo de lo expuesto, en todos ellos se veía el día siguiente mujeres, hombres o *chichos* provistos de cestos, y a falta de ellos, de los más extraños enseres para suplirlos, que minuciosamente reconocían los vendimiados sarmientos para ver si aún quedaban en ellos algunas *grapas*, que así llamaban a los racimos cuya pequeñez los había librado de la podadera del vendimiador. El derecho de *andar a grapas* era inviolable y ningún propietario privaba a nadie de recorrer y apoderarse, no sólo de las *grapas*, sino de todos los racimos que por descuido se hubiesen librado de las podaderas.

Por regla general, quienes se encontraban a *grapas* en una misma viña improvisaban una sociedad con la sacramental frase de : “Vamos a la parte”.

La mañana aquélla reunió un mismo objeto en las viñas de don Valentín a la *Cococha*, a la *Ranera* y a

dos *chichos* que por creerlo más acertado se asociaron en la faena de *andar a grapas*; y tal fué su constancia, tal su suerte, que llenaron, apañando racimos olvidados, cuantos cestos y útiles similares pudieron reunir. Faltos de los necesario para hacer de las uvas mosto, se llegaron hasta Arroyuelo, preguntando por don Valentín, acudió éste, y los tardíos vendimiadores le expusieron sus deseos.

Iturriechea, no sólo accedió gustoso a las súplicas de los *graperos*, sino que mandó su gente en ayuda de ellos para traerle las uvas al lagar de casa.

Agradecieron y aceptaron el favor la *Ranera*, la *Cococha* y los dos *chichos*, sus socios, y cuando cerró la noche vieron con asombro que tenían para partir nada menos que una media barrica de chacolí y unas cuantas pesetas que les dió don Valentín al acompañarlos hasta el postigo, mientras decía:

-Toméis esto y a casa o a bailar al son del tamboril de Quico. Ya os llevarán el mosto a casa aprovechando el primer viaje que haga por allí Julián con su carro.

Mientras los *cosecheros*, después de dar las gracias, se alejaban, Iturriechea, camino de su casa, soliloquiando decía:

- ¡Pobre gente! ¡Pobre gente! Parese mentira que dos viejas y dos chiquillos, vendimiando los rasimos que se nos han escapado a nosotros, hayan sido capases de reunir tanto sesto y cacharros de toda clase llenos de uvas como las que han traído hasta Arroyuelo. Parese mentira que, *grapa a grapa*, sí, señor, *grapa a grapa*, ni más ni menos, aquí un, aquí otra, más allá dos, luego tres, aquí ninguna, más tarde cuatro, se puedan hallar y reunir las necesarias para llenar media barrica de chacolí; sí señores, media barrica; ni más ni menos, media barrica. ¡Pobre gente!”⁵⁵

⁵⁵Ocharan Mazas, ob. cit., pp. 546 y 547.

COSECHEROS

En más de una ocasión ya hemos afirmado que el chacolí constituyó durante siglos, justo por detrás de la pesca, una actividad económica fundamental en la vida de los castreños. Prácticamente todo el mundo, dominando el colectivo de los pescadores, era propietario de alguna viña y productor de alguna barrica de vino. Como bien decía uno de los personajes populares de *Marichu*:

“(…), una cosecha tan manífica es una bendición para esti pueblo, porque ricos y probes, labradores y pescadores, todos tenemos la nuestra viña, aunque sea alguna tan chiquita como el su lagar, señor amo. Ahí tiene a Cascarillas, ese marinero que parece una ligartesa, pinto el caso, según es de pocas carnes, mucho nervio y amigo de andar entre los callejos de La Peña; pues ési, señor amo, años hace plantó entre ellos, en ésti dos, en el otro callejón siete y en el de

más allá nueve sarmientos de la poda del su viñedo de usté, donde ahora estamos, y siempre y cuando que por La Peña paso yo, le encuentro a él, cuándo en esti callejo, cuándo en esti otro, cautivando, como él dice, los sus viñedos”⁵⁶.

EVOLUCIÓN NÚMERO COSECHEROS - CASTRO URDIALES

<u>Años</u>	<u>Villa</u>	<u>Barrios</u>	<u>Clérigos</u>	<u>Total</u>	<u>Media</u> (barriles)
1623				291	11,5
1625				309	
1671	379	49	20	448	19,6
1687	361	31	16	408	6,1
1688	332	49	26	407	4,3
1689	274	30	12	316	1,9
1695	337	27		349	17,2
1696	331	37	15	383	10,9
1699	306	15	9	330	15,4
1720	376	21	11	408	22,7
1721	365	37		402	4,48
1725	385	49	14	448	16,2
1726	392	46	17	455	16
1728	398	46	13	457	14,7

⁵⁶Ibidem, pp. 524 y 525.

1730	393	49	15	457	22,2
1731	383	49	16	448	14,1
1745	275	46	15	336	
1757	319	44	12	375	14,07
1760	294	44	11	349	7,9
1763				72	
1765	262	18	15	295	12,6
1769	295	39		334	6,9
1781	316	38		354	17,03
1783	325	41		366	9,03
1787	334	43		377	6,9
1789	347	43		390	7,2
1793	302	40		342	5,3
1796	182	12		194	8,4
1806	406	46		452	8,3
1823	457	55		512	13,01
1836	415	60		475	5,3
1837	470	59		529	7,5
1852	541	53		594	11,6

Era de esperar. La evolución del número de cosecheros⁵⁷ (ver cuadro anterior) estuvo directamente relacionada con el

⁵⁷A.H.M.C.U., legajos y documentos: 47-1, 1115-3, 21-7, 1107-1, 6-5, 6-9, 1117-23, 6-6, 1124-1, 17-11, 44-7, 6-3, 1117-6, 6-12, 6-2, 44-8, 1107-2, 1117-9, 6-14, 6-11, 1782-2, 1117-26, 1117-11, 1117-12, 1117-13, 1117-10, 6-8, 255-2, 255-3 y 1107-35.

devenir demográfico y económico de la Villa. No obstante, de nuestras cifras también se desprende que la media de barriles obtenidos por cosechero fuese siempre más bien pequeña; de nuevo muy en función del hecho de que casi todos los vecinos, de una u otra manera, eran vinicultores: en dos de los mejores años, 1720 y 1730, poco más de 22 barriles. Pero las medias suelen encubrir, por otra parte, grandes contrastes. Frente un mayoría de casi diminutos cosecheros hubo familias, siempre las más poderosas social y económicamente, capaces de producir cosechas bastante grandes. Aportemos al respecto algunos datos elocuentes. En el aforo del año 1671 nos encontramos con 94 barriles en la bodega de Francisco de la Carrera, 160 en la de Juan de Vaso y Vedía, y 218 en la de Antonio de Taranco⁵⁸. Ya en el siglo XVIII, en la cosecha de 1720, los aforadores municipales apuntaron 117 barriles a Josefa de Taranco, 112 a Domingo de Monasterio, 370,5 a Domingo Pérez y 550 a Diego de Villanueva⁵⁹. Casos parecidos, pues la relación anterior no es más que una muestra, se pueden encontrar en casi todos los años.

⁵⁸A.M.C.U., leg. 21, doc. 7.

⁵⁹A.M.C.U., leg. 17, doc. 11.

COSECHEROS Y CALLES

<u>Calles y barrios</u>	<u>Años</u>		
	<u>1836</u>	<u>1837</u>	<u>1852</u>
Hospital	2		3
Barrera	2	3	4
Trinidad	8	11	15
La Mar	37	47	57
Jardines	19	25	29
Plazuela	45	15	13
Santa María	16	18	13
Costilla	16	17	24
San Juan	35	42	41
Horno	12	15	15
Sin salida	22	22	23
Nuestra Señora	27	22	35
Rua Mayor	43	21	31
San Francisco	21	21	34
Ardigales	110	99	111
Brazo de mar	5	5	5
Campijo	8	6	10
Allendelagua	25	24	21
Urdiales	20	19	14
Perpetril		6	15
Rua Menor		27	21
Mélida		4	12
La Fuente		21	16
Torre		10	15
Correría		24	17

Nuevamente, en buena lógica no podía ser de otra manera, las calles con mayor número de cosecheros eran siempre también las más pobladas. Las más *txacolineras* resultaban ser la populosa calle Ardigales, la de San Juan, la Mar y la Plazuela.

CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN

La producción y consumo del vino patrimonial, o chacolí de cosecha de la Villa, estaban totalmente protegidos y regulados por el ordenamiento municipal. El mercado local de vino propio resultaba teóricamente también completamente protegido frente a la competencia de los caldos foráneos: mientras hubiera existencias de chacolí de Castro no se podían traer vinos de otras zonas y localidades. Proteccionismo mercantil absoluto del vino patrimonial que solía bajar sólo la guardia, unas veces un poco antes y otras algo más tarde, al llegar los meses estivales. Es decir, cuando las existencias locales estaban a punto de agotarse el Ayuntamiento empezaba

a permitir la llegada de otros vinos con el fin de asegurar el abastecimiento normalizado de la Villa.

Únicamente, y con el acuerdo y permiso expreso del Concejo, por razones de auténtica necesidad, de emergencia, casi siempre por cuestiones médicas, se solía permitir la llegada de vinos con mayor graduación alcohólica, aún habiendo en la Villa existencias de vino patrimonial. Así se manifestaba en el año 1822 la Abadesa de Santa Clara, en un claro ejemplo de lo que estamos diciendo y que también nos avisa de los más que probables abusos cometidos por esta vía por los más poderosos:

*“La Abadesa de Santa Clara de Castro a V.S.,
expone: Que a virtud de lo acordado por V.S. con
parecer de la Diputación citada al efecto, se me ha
exigido 12 reales en cántaras de vino de Castilla en
su introducción. Yo supongo que V.S. habrá tenido
justos motivos para este recargo, pero me precisa
decir atentamente V.S. el perjuicio tan grande que
particularmente gravita sobre mi comunidad. V.S.
sabe bien que tengo patrimonio de chacolí y que sin*

vendaje se consume en casa, por consiguiente; la introducción de el de Castilla sólo se hace para uso de las Religiosas enfermas y de avanzada edad que por disposición del facultativo no pueden hacerlo del chacolí. Por esta razón es visto que no perjudicamos los intereses de los patrimoniales. Las Religiosas que por orden del médico usan de vino de Castilla por lo común es la mitad de la comunidad; estamos en el caso de que aún cuando no merezcamos alguna rebaja de dichos derechos, si alguna vez lo introduzco para no enfermas, respecto a la entrada de los de éstas debemos ser consideradas con la misma atención que el resto de los enfermos del Pueblo. El pedir papeleta al médico cada día, o para cada enferma, para que con el visto bueno del regidor lo pueda introducir, también es visto que es un particular perjuicio mío en el precio y calidad, por la diferencia que hay de comprarlo en la taberna a mandárselo traer al arriero por una o media carga.

Penetrado V.S. de estas razones e informándose antes del médico de la verdad de los expuesto podía

concederme licencia para introducir por mayor el vino que se considere preciso para enfermas con sola la exhibición de los derechos recargados a enfermos, pues en ello además de ser justa recibiré particular merced”⁶⁰.

La mayor parte de la cosecha de chacolí se destinaba al autoconsumo del vecindario. No obstante, algunos cosecheros, casi siempre los más poderosos, o muchos vecinos en años de cosechas especialmente abundantes, vendían parte de la producción. En tales casos el Ayuntamiento establecía, también de forma obligatoria para todo el mundo, el precio de venta⁶¹, tanto al por mayor como al por menor, previa consulta en concejo abierto con la mayor parte de los cosecheros⁶². No olvidemos que sobre la venta del vino patrimonial recaía la básica recaudación, sacada todos los años a pública subasta, de la *alcabala del vino*.

⁶⁰A.M.C.U., leg. 37, doc. s/n (2), exposición, 20 de abril de 1822.

⁶¹A.M.C.U., L. H=330, Actas del año 1575.

⁶²A.M.C.U., L. 25-1, Actas y Decretos (1610 - 1615), año 1610.

Todos los vecinos que quisieran vender parte de su cosecha, después de comunicación expresa a las autoridades, podían abrir taberna propia hasta que se acabasen las existencias. Podían comercializar el chacolí tanto al por mayor como en *menudo*. Con diferentes precios, siempre regulados⁶³, en el primer caso se valían de barricas, pellejos y pipas, y en el segundo, medido en azumbres, de pequeños recipientes de barro. Bandos como el siguiente, publicado en el año 1837, abrían esta posibilidad de comercialización:

“Cualesquiera vecino que quiera vender vino de la presente cosecha pueda hacerlo, en la inteligencia que deberá pagar religiosa y puntualmente al cobrador Dn. Leonardo Gómez los mismos derechos impuestos al de la cosecha del año próximo pasado. Todo vecino que abriese taberna

⁶³A.M.C.U.,Ll. 20-3, Actas y Decretos del año 1750, “Decreto del día 7 de noviembre en razón de que se haga postura del vino chacolí patrimonial para vender por menor”: “(...) respecto estar coxido el corto fruto de vino de la cosecha de chacolí patrimonial de este actual año de esta referida villa, hecho el aforo, cala y cata de ello, desmostado y encubado, de modo que se puede vender por menor, conviene hazer la postura de ello para que ha lo que se diesse se pueda vender por el tiempo que durase, y hecha que se cargarle el derecho de arbitrio que le corresponda en conformidad de la Real Facultad (...) para pagar los réditos de juros...”.

para vender vino chacolí deberá avisar a dicho cobrador, y si lo verificase sin previa licencia de éste pagará la multa de treinta reales, que se exigirán la mitad al dueño del vino, y la otra mitad a la tabernera”⁶⁴.

Pero llegaba un momento en que el vino patrimonial se acababa: *“Y visto por dicho Señor Síndico la referida determinación, dixo que respecto a juntarse dicho Ayuntamiento de Diputados y que el chacolí patrimonial de la cosecha del año último pasado de mill setezientos y quarenta y nueve va ya consumido, pues sólo resta de venderse en una casa y éste se dize no ser de calidad por lo que no quieren gastarlo y hay una común queixa, yéndose a veber vino fuera de esta villa a los lugares de sus comarcas...”⁶⁵*, por lo que se decretó el *“remate de la condución de vino de la Rioja para abasto de esta villa”⁶⁶.*

⁶⁴A.M.C.U., leg. 1329, doc. s/n (11), 16 de octubre de 1837.

⁶⁵A.M.C.U., L. 20-3, Actas y Decretos, año 1750.

⁶⁶Ibidem.

Bando.

Cualquiera vecinos que quiera vender vino de la presente cosecha pueda hacerlo, en la inteligencia que deberá pagar religiosamente y puntualmente al cobrador D.ⁿ Leopardo Gomez los mismos derechos impuestos al de la cosecha del año proximo pasado. Todo ve- cino que hubiere taberna para vender vino chacoti- cino deberá avisar a dicho cobrador, y si lo verificase sin prebia licencia de este pagará la multa de treinta reales, que se exigiran la mitad al dueño del vino, y la otra mitad a la tabernera. Ayuntam.^{to} Consti- tucional de Castro Urdiales y Octubre 16 de 1837.



deg. 1329
doc. 3/4 (13)

Leopardo Gomez

Bando del Ayuntamiento de Castro
sobre la venta de vinos.

En la venta del vino de fuera había una gran diferencia: si, como acabamos de ver, los cosecheros castreños podían comercializar libremente sus producciones, el Ayuntamiento tenía derecho de estanco sobre los vinos de otras zonas. Todo el mundo, decreta la fecha de partida, podía introducir vino foráneo; pero no podía venderlo directamente. Una, dos o más tabernas públicas, variando el número de un siglo a otro, sacadas a público remate, y controladas por los ediles municipales, comercializaban los caldos forasteros. Siempre con mucho recelo y férreos controles, a veces se permitía también la venta en las posadas, pero siempre para gentes no avecindadas en la Villa.

Los vinos que se expendían en las tabernas públicas pueden clasificarse en cuatro grandes partidas: los añejos locales, chacolí de zonas cercanas, riojas y caldos llegados por vía marítima. En el primer caso, es muy curioso, parece plantearse una contradicción: se ha repetido en muchas ocasiones que no se podía traer vino de fuera mientras no se hubiera agotado la cosecha local; sin embargo, en muchas ocasiones, una vez decretada la apertura de las tabernas con vino foráneo, todavía había algunos cosecheros con restos de vinos propios *añexos*.

En este caso podían comercializarse también en las tabernas públicas bajo control municipal. Era una forma de seguir dando salida y protegiendo a los cosecheros locales.

En segundo lugar, a estas tabernas municipales llegaban también chacolís de aldeas y comarcas más o menos próximas. Cualquiera podía introducirlos, con la única condición de que se “*venda por postura de la Justizia*”⁶⁷. Hasta bien entrado el siglo XVIII los arrieros, aprovechando las llegadas en busca de cargas de pescado y escabeches, traían el llamado “*vino de Castilla*”, en la mayoría de las veces vino de Rioja (casi siempre clarete) y muy en especial proveniente de las localidades de San Asensio y Elciego. Ahora bien, los arrieros resultaban meros transportistas, a los que los rematantes de las tabernas públicas hacían encargos y pagaban los portes⁶⁸.

Por último, sobre todo hasta antes del siglo XVIII, y mientras la Villa contó con una más que apreciable flota de barcos mercantes, tenemos que hablar de los vinos forasteros que llegaban por mar. Tan importante resultó esta modalidad de

⁶⁷A.M.C.U., Actas y Decretos 81610 - 1615), año 1610.

⁶⁸A.M.C.U., L. 40-5, Actas y Decretos 81773 - 1775), año 1775.

abasto, que hasta en las propias ordenanzas municipales del siglo XVI puede encontrarse una normativa, redactada en el año 1531, en la que el Ayuntamiento quedaba facultado para embargar el vino de las naves llegas al puerto en caso de extrema necesidad para el buen abasto de la población⁶⁹.

En las actas y cuentas municipales, y también en los protocolos notariales, se pueden encontrar referencias a lo largo de los siglos XVI y XVII de la llegada de vinos blancos andaluces, en la mayoría de los casos de la zona de Jerez, en barcos de muy diferente matrícula⁷⁰. A veces también arribó por mar vino de Canarias⁷¹ Pero, sin duda, el vino más abundantemente consumido y traído por mar fue el *blanco de Ribadavia*. Sobre todo a este último vino eran muy aficionados los pescadores; y, al parecer, además de por razones de cercanía, por el goce de un viejo privilegio: en el año 1590, el Procurador del gremio de San Andrés recordaba por escrito al Alcalde que el Cabildo tenía librada a su favor una Provisión Real, por la que no se

⁶⁹A.M.C.U., L. 55-5.

⁷⁰A.H.P.C., Carlos Peñavera, leg. 1707, fol. 491, 24 de enero de 1553.

A.M.C.U., leg. 33, doc. 6, año 1564 y leg. 47, doc. 1, año 1623.

⁷¹A.M.C.U., leg. 35, doc. 1, Cuentas municipales (1661 - 1727).



*Los mismos barriles de la raba servían
para la elaboración del chacolí.*

podía imponer a los marineros arbitrio alguno sobre el consumo de vino de *Ribadavia* por encima de un real⁷².

Para acabar este apartado dedicado al consumo y comercialización de vinos, sólo me resta hacer referencia a dos cuestiones, y una de ellas muy curiosa. La primera, el nutrido grupo de artesanos toneleros siempre existente en Castro; que en muy buena parte se entiende precisamente por su vinculación al chacolí: “(1850/54) 12 cuberos que tienen por principal objeto construir barriles par el pescado escabechado, y envasar los vinos de la jurisdicción”,⁷³. Barrileros que durante siglos se valieron de robles y otras maderas de los montes cercanos y de los aros y flejes de hierro dulce fabricados en las numerosas ferrerías y herrerías de la Junta de Sámamo.

Por último, el pregonero municipal, oficial esencial en las rudimentarias comunicaciones de aquellas épocas, en buena medida vivía de las propinas obtenidas en la venta del chacolí: En el año 1815, cuando el pregonero entrante pedía al Alcalde

⁷²A.H.P.C., García de Peñavera, leg. 1695, fol. 195.

⁷³Madoz, ob. cit., p. 82.

de la Villa que se le pagase mensualmente en vez de al trimestre, exponía por escrito:

“Bernardo García, natural de la ciudad de Orduña, pasa a ésta a presentarse a V.S. con el objeto de servir a ese respetable pueblo en calidad de pregonero asalariado, según costumbre, con las propinas de las ventas de chacolí verificándose la venta de estos vinos”⁷⁴.

⁷⁴A.M.C.U., leg. 1097, doc. s/n (7), 17 de junio de 1815.



Cuberos: trabajaban tanto para hacer barriles para la pesca como para la elaboración del chacolí.

ATAQUES Y PROBLEMAS EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XIX

INTENTOS DE CAMBIO

Para entender buena parte de la trayectoria de viñedos y vino en la primera mitad del siglo XIX, no deberíamos perder de vista que nos encontramos en momentos de cambios, muchas veces auténticamente revolucionarios: profundas transformaciones sociales, políticas, institucionales y, en última instancia, del modelo socioeconómico. Hablamos del paso del Antiguo Régimen, o también llamado Feudalismo Desarrollado, a una sociedad con un Capitalismo cada vez más arraigado.

Es en este contexto en el que deberemos contemplar la mayor parte de los problemas que el vino chacolí, tanto en el sector productivo como en los sistemas de comercialización, conocerá durante estos años. Aunque cristalizará

definitivamente a partir de 1855, es incuestionable que desde los primeros años del siglo decimonónico podemos apreciar la existencia de grupos sociales interesados en lograr mayores márgenes de libertad en el comercio de vinos. Dicho de otra forma quizá más directa, personajes locales que van a luchar por conseguir que el comercio y producción del chacolí no estuvieran intervenidos por el ordenamiento y ejecutivo municipales; y, en tal sentido, para que se les permitiera la entrada de uvas y caldos producidos fuera de la Villa, que dejara de ser un productos protegido, y que el precio viniera únicamente determinado por el libre juego de oferta y demanda.

Todas estas pretensiones de cambios tuvieron también su lógica económica. A pesar de los problemas creados por repetidos conflictos bélicos y políticos, estamos en un período de tiempo de recuperación, y a veces hasta crecimiento, económicos. La población crecerá con bastante intensidad, la pesca y fabricación en las escabecherías empezaron a presentar claros signos de levantar el vuelo después de muchas décadas de depresión. Todo se tradujo con gran diafanidad en un aumento bastante importante de la demanda de alimentos y



Resistencia de las últimas viñas en el Rebanal.

bienes de consumo. De ahí, como ahora podremos comprobar, que el número de cosecheros alcanzase cotas muy altas, y que mucha gente quisiera aprovechar la más que evidente tendencia a la subida de precios en los vinos. Un conjunto que acabó creando importantes tensiones¹.

Las actas de las sesiones municipales de los veinte primeros años de este siglo XIX, si tan sólo son leídas con óptica institucional, parecen mandarnos un mensaje de normalidad y continuidad. Que todo seguía igual. Las tabernas intervenidas, los precios controlados, y las ordenanzas municipales el catecismo para el cultivador y productor de chacolí. Pero debajo de esta aparente normalidad se movían ríos de deseos de cambio. Enseguida, muy pronto, el Ayuntamiento comenzó a alarmarse por la gran cantidad de vino de Rioja que se introducía fraudulentamente. No tuvo más remedio que salir a los caminos con sus oficiales en busca y captura de infractores y contrabandistas. Recordaba, después de establecer un plan especial de vigilancia, en el año 1806:

¹ A.M.C.U., L. 2. Actas y Decretos.

“Que de inmemorial tiempo por providencias de buen gobierno se prohíbe a toda clase de personas la introducción de vino foráneo en esta villa mientras permanezca el patrimonial, sin permiso del Ayuntamiento, que nunca ha negado a los que se ven en la necesidad de usar de dicho vino foráneo, ni a los que pretenden satisfacer los derechos impuestos, todo con el fin de que no se perjudiquen los patrimoniales y que se puedan soportar los derechos que por este ramo se pagan a S.M.”².

Pocos años más tarde, en 1814, los problemas venían ya de fuera. Estaba claro que la vieja autonomía municipal en materia de vinos empezaba a ser cuestionada por autoridades superiores. El Ayuntamiento, respondiendo por escrito, se negaba a obedecer una orden del *Gobernador Político y Militar de las Cuatro Villas de la Costa de la Mar*. En escrito llegado a Castro, después de haber recibido una denuncia del castreño Dn. León de la Bodega, se instaba a que se dejase libre la introducción de vinos y licores foráneos.

² A.H.P.C., Romualdo Antonio Martínez, leg. 1825, fol. 248, 24 de diciembre de 1806.

Atrincherados, los ediles de Castro Urdiales decían que en su villa no se aplicaban *los edictos de libre comercio*, porque seguían en vigor las *Ordenanzas, usos y costumbres antiguas*. Pero, además, contra el principio de *libre introducción*, decían, en términos de explicación más socioeconómica que:

“Aquí no se conocen otros manantiales de subsistencia mas que la Pesca y el Chacolí. Cualquiera de estos que falte el Pueblo desaparecerá, y va a envolverse todo entre ruinas y cenizas. Y seguramente llegaría este caso si en él se implantase el libre comercio de vinos y licores. Porque no pudiendo concurrir los patrimoniales cosecheros de chacolí por su calidad con los de fuera, particularmente con los de la Rioja, en años abundantes se quedarían sin venta. Sería preciso, por consiguiente, cortar las cepas. Y con ello dar el último golpe a la Agricultura del viñedo, única que aquí se conoce, y que únicamente puede existir por lo montuoso del terreno y ser la más proporcionada por sus operaciones crónicas al alcance de los

*Marineros de los que xeneralmente se compone la villa*³.

Rotunda y clarividente la exposición anterior. Un verdadero diagnóstico de lo que traían los nuevos tiempos y consecuencias que podían acarrear. Los problemas, en un intento para que las cosas siguieran igual, se iban a multiplicar sin cesar para el Concejo municipal. Un año después, en 1815, contra la tradición y viejo ordenamiento, se habían abierto *tabernillas* en los barrios de Urdiales, Campijo y Allendelagua. En ellas, sin ningún tipo de control municipal, se vendían chacolís locales y vinos de fuera. Calificados sus promotores como furtivos, recibieron la orden de cerrar inmediatamente⁴. Pero aquí no pararon las cosas. A comienzos de los años veinte los pescadores, con multitud de argucias y disculpas, comenzaron a introducir, en un auténtico comercio de contrabando, muchos vinos con sus barcos⁵.

³ A.M.C.U., leg. 1095, doc. s/n (5), 22 de junio de 1814.

⁴ A.M.C.U., leg. 1097, doc. s/n

⁵ A.M.C.U., leg. 1782, exp. 3.



*Vetustas viñas con
fruto en Ballena.*

En el año 1823 tuvo lugar un conflicto que puso bien a las claras los intereses enfrentados y las nuevas ideologías. Seis cosecheros avecindados en Castro, a todas luces algunos de los más fuertes y capaces de aguantar con el vino en sus bodegas hasta que los precios empezaran a subir, dirigieron esta denuncia al Gobernador de la Provincia:

“La propiedad principal de los habitantes de esta villa es, Señor Gobernador, el viñedo, la cual se halla tan subdividida que muy contados serán los que no tengan parte en ella. De aquí emanaron en la antigüedad ordenanzas municipales sobre el consumo exclusivo del vino patrimonial, que fueron aprobadas por la Superioridad, tomándose entonces equivocadamente por fomento de este ramo de agricultura, lo que era su verdadera destrucción. Convencida de este mal por la experiencia dio la Ley de libre comercio, por lo cual quedaron anuladas aquellas ordenanzas, y en consecuencia se desataron las ridículas trabas que ligaban al consumidor y al propietario, impidiendo al uno la elección del consumo, y sujetando al otro

con tasas y posturas contrarias al derecho de propiedad, el fomento del ramo y al verdadero y sólido interés público que consiste en la abundancia. De esta sabia ley dictada por el paternal Gobierno de S.M. antes del año 1820 quiere desentenderse el Ayuntamiento de esta villa, añadiendo a su infracción para no quebrantarla sólo la desigualdad más chocante y la más despótica arbitrariedad.

La mayor parte de los vecinos de esta población han hecho venta de su vino sin tasa o postura alguna señalada, y sólo se les han exigido seis maravedises en azumbre, impuestos por el Ayuntamiento que gobernó hasta mayo. Este derecho establecido al principio de la cosecha, y bajo el supuesto de ser igual para todos los propietarios de viñas, ora que vendiesen su vino en los primeros meses del año, ora que lo pusiesen en venta más después, se aumentó luego hasta diez mrs. con pretexto de cierta abertura de camino que

*se proyectó por la Diputación de Bilbao desde Balmaseda a Castilla*⁶.

No estaban de acuerdo aquellos cosecheros ni con la intervención del Ayuntamiento en asuntos que debían ser de libre comercio, ni tampoco con los impuestos y arbitrios sobre el vino:

“ (...) Ya en tal estado pareció el impuesto sobre el vino tan gravoso al vecindario, que en Junta celebrada de las personas más acomodadas del pueblo, unidas al Ayuntamiento, para crear arbitrios con que subvenir a los gastos que se ocasionaba con las tropas realistas, aunque se señalaron derechos sobre otros ramos, no se accedió al aumento que algunos vocales pretendían en los del vino patrimonial...

Posteriormente, sin hacer ver la necesidad, y por un golpe despótico, hizo el Ayuntamiento subir el vino de la cosecha en su precio cuatro cuartos cada azumbre, apropiándose dos de ellos, sin reparar en

⁶ A.M.C.U., leg. 37, doc. s/n (2), 31 de julio de 1823.

lo poco equitativo que había en el caso de necesidad era este aumento de derechos, los cuales ya no gravitaban sobre los muchos cosecheros que habían vendido su vino para aquella época”⁷.

Ahora, en su razonamiento interesado, el gravamen iba a recaer sobre unos pocos cosecheros:

“Mas este fundado pensamiento vemos ahora, Señor Gobernador, que fue equivocado. El Ayuntamiento trata otra vez de sobrecargar al vino de nuestra cosecha (...). La primera idea del Ayuntamiento ha sido imponer dos cuartos más en cada azumbre de vino, con la doble injusticia de que sus dueños no pudieran venderlo a más precio que el de 28 cuartos que es el corriente hace un mes, de cuyo valor se había de satisfacer el nuevo recargo con el cual ascendería todo el impuesto a 6,5 cuartos en cada azumbre, es decir, cerca de la cuarta parte de su valor. Para autorizarse de algún modo en una resolución tan arbitraria y chocante

⁷ Ibidem.

convocó en 29 del mes que concluye una junta de 24 vecinos de la villa, 12 de ellos pescadores sin más letras ni instrucciones que las del anzuelo y las redes, y los demás casi todos de los que, así como estos habían vendido ya su vino patrimonial, de quienes esperaba un fial que diese pese a la providencia inventada; empero es esta junta encontró entonces el Cuerpo municipal individuos amantes de la justicia y la igualdad, que aun sin tener interés alguno repulsaron semejante proyecto, diciendo para salir del paso que el Ayuntamiento se compusiese armónicamente con los tenedores del vino patrimonial, con lo que se disolvió la Asamblea consultiva sin querer firmar tan repugnante autorización. A pesar de esta mala acogida, firme en su empeño, la Representación de la villa convocó aquella misma noche a los que suscribimos y demás cosecheros que tenemos vino sin vender, y nos intimó la tasa en el precio y el sobre impuesto”⁸.

⁸ Ibidem.



Ballena: otra viña superviviente

Después de decir que había mucha gente en la Villa con auténtica envidia, pues este tipo de “*pasiones (son) dominantes en los pueblos pesqueros*”, los seis cosecheros pedían al Gobernador que se anulasen las disposiciones tomadas por el Consistorio, ya que legalmente los ayuntamientos no tenían soporte legal para convocar concejos generales con los que refrendar sus pretensiones.⁹

Enterado el Concejo de esta denuncia, rápidamente envió al Gobernador su respuesta y defensa. Tras hacer constar que de los firmantes dos eran clérigos, calificaba a todos ellos como individuos codiciosos, mentirosos, hipócritas y egoístas. Y que, a pesar de “*proclamar el libre comercio y la libre introducción de vinos foráneos*”¹⁰, su proyecto destructor “*aniquilaría la industria que falsamente se intenta fomentar*”¹¹.

Recordaban los ediles en su alegato, una prueba más de los planteamientos ideológicos y políticos de dos épocas, que los

⁹ Ibidem.

¹⁰ A.M.C.U., leg. 37, doc. s/n (2), agosto de 1823.

¹¹ Ibidem.

reclamantes se apoyaban en fundamentos de una tiempo constitucional ya pasado:

*“Resulta de todo, Señor Gobernador, que los seis señores autores de la queja, la han formado a su antojo, contando falsedades, mezcladas con hechos disfrazados, suponiendo agravios que no existen, citando leyes que no rigen, y que son de todo punto derogadas con el Decreto de S.A.S. la Regencia del Reino fecha 9 de junio próximo pasado que establece el sistema de encabezamientos y Rentas provinciales al estado que tenían antes de 30 de mayo de 1817”*¹².

En una buena síntesis de la situación, seguían así el recurso:

“(...) confiesan los recurrentes que son muy contados los habitantes que no tengan aquí algún viñedo, y por consiguiente un interés directo en su protección. La villa, por virtud de superiores resoluciones, por una Concordia con el Cabildo

¹² Ibidem.

eclesiástico aprobada por el Supremo Consejo de Castilla, por consulta del vecindario, por costumbre inmemorial y por el bien general, confiesa que para dar valor al vino patrimonial, muy costoso en sus labores y muy inferior en calidad al de Castilla, no ha hecho novedad en la práctica de los ayuntamientos precedentes reducida a prohibir la introducción de otro vino para vender por menor; pero al mismo tiempo le ha dejado en libertad para los enfermos y para extraer. Asimismo ha dispensado al vino patrimonial la gracia de que pueda exportarse libre de todos los derechos municipales; de forma que los viñeros venden exclusivamente aquí y extraen libremente por mar o tierra”¹³.

Finalizaba el manifiesto recordando al propio Gobernador que, después de un corto período de años de cambios, las cosas habían vuelto al mismo estado de antes del año 1817: con fecha de 9 de junio de 1823 tornaban a entrar en vigor

¹³ Ibidem.



*Cercanías de la Punta de la Pepina:
Las viejas viñas trepan por los arbustos.*

todas las ordenanzas y concordias, y con ello, restablecida la vieja prohibición de introducir vinos en la Villa:

*“Los tiempos en que ha regido las leyes constitucionales (...) en que se fomentaban las introducciones fraudulentas del vino de Rioja; desertaban los consumidores a las aldeas limítrofes, y dejaban a la villa sin recursos para pagar el doble encabezamiento”*¹⁴.

En fin, la guerra estaba servida. Dos mundos se enfrentaban y no había solución posible de pacto. Gentes con planteamientos visiblemente burgueses querían que el vino fuese simplemente un negocio; mientras que buena parte del vecindario y el Ayuntamiento, más que nada por necesidades fiscales, pretendían que las cosas no cambiaran. Para estos últimos era esencial seguir contemplando a los viñedos y chacolí como un sector estructuralmente estratégico, por el buen desarrollo y armonía de sociedad y economía, y por ello inevitablemente intervenidos.

¹⁴ Ibidem.

Sin embargo, la demanda de alimentos, de vino, seguían creciendo con fuerza. Los precios también. Y las prácticas de ocultar producciones e introducir fraudulentamente caldos se generalizaron. Desesperadamente el Ayuntamiento emitió el siguiente bando en el año 1829:

“Habiendo reflexionado el Ille. Ayuntamiento detenida y escrupulosamente sobre el notorio perjuicio que se sigue a los dueños del vino patrimonial en general por la reprimible conducta de algunos de los habitantes en sus barrios que no sólo ocultan en lo posible la uva de su cosecha para no ser aforado el líquido, sino que también que introducen furtivamente vinos de los lugares de Cerdigo y Yslares que con anterioridad reciben en sus respectivas habitaciones, para evitar semejante proceder en lo posible y habida consideración de que todo vecino morador en los barrios de Urdiales, Campijo y Allendelagua trasfieren su vino patrimonial a la villa para la expensión de él, lo que está prohibido a los dos lugares referidos, ha acordado dicho Ille. Corporación no se permita a

ninguno de los patrimoniales de explicados barrios custodiar en sus habitaciones ni bodegas la uva que colecten en el tiempo que durare la vendimia, ni menos con anterioridad a esta pretexto de hacer mosto y sí el que lo conduzcan a esta villa y coloquen en sus cascós en los términos que los restantes patrimoniales...”¹⁵.

El contrabando estaba a la orden del día. Todo el mundo, con posibilidad, introducía furtivamente vino en el casco urbano, y muchos pequeños tenderos empezaban a vender en la década de 1830 chacolí locales mezclados con otros de fuera¹⁶. Con el paso de los años el poder de intervención del Municipio (avanzaban los nuevos postulados políticos de tinte burgués y capitalista en el País) disminuyó, y en muchas ocasiones tuvo éste que levantar la mano. Un ejemplo muy claro: en el año 1849, Juan Antonio Llave, un vecino de Santullán, sabedor de que el Ayuntamiento había permitido a los cosecheros de Islares y Cerdigo llevar chacolí para vender en Castro, bajo la

¹⁵ A.M.C.U., leg. 1330, doc. s/n (1), 27 de septiembre de 1829.

¹⁶ A.M.C.U., leg. 1330, exp. 1, “Expediente instruido para aclarar las denuncias, contra Eugenia Delgado y José Antonio de Espinda”, año 1836.

circunstancia especial de la cortedad de la cosecha, pedía al Alcalde:

*“Que no habiéndome sido posible dar salida, ni venta, en este pueblo a diez barriles, poco más o menos, de chacolí de mi cosecha en el mismo, me hallo en el caso de recurrir a la protectora autoridad de V.S. en solicitud del competente permiso para introducirlos en esta villa y venderlos en ella al precio corriente tan luego como concluya su vino patrimonial de la última cosecha”*¹⁷.

En los años cuarenta y cincuenta las autoridades municipales vivieron completamente obsesionadas por un problema que no sabían como atajar con sus poderes ejecutivos cada vez más diezmados por el nuevo orden político: cada vez eran más los vecinos que ocultaban parte de la cosecha a los aforadores enviados por el Municipio. A la vez, todos los cosecheros de cierta entidad de los alrededores llamaban a las puertas del activo mercado castreño. Un nuevo ejemplo al respecto: en 1850, Ramón del Hierro y Sebastián Liendo habían cosechado

¹⁷ A.M.C.U., leg. 984, doc. s/n (2), 3 de septiembre de 1849.



Restos de viñedos en el Rebanal.

en el año anterior alrededor de 27 barriles de chacolí en Islares, sin poderlo dar salida; por ello solicitaban al Ayuntamiento de Castro:

*“que mediante a que el pueblo de Islares es de la municipalidad, sujeto en todo a los recargos y demás, se dignen concederles la introducción de los veintisiete barriles de vino chacolí en la villa, bajo el concepto de paga el derecho que les asignen o bien los doce reales en barril con que está recargado el patrimonial...”*¹⁸

Pero a la vez, en el mismo año, siete vecinos de la Villa exponían, en carta enviada a las oficinas consistoriales, que por culpa de la existencia de dos tabernas que vendían el clarete de Rioja al mismo precio que el chacolí, no habían podido dar salida a sus cosechas. Solicitaban el cierre de uno de aquellos establecimientos, y también que se gravara al clarete foráneo con 4 cuartos en azumbre, *“para poder así despachar sus cosechas de vino chacolí”*¹⁹.

¹⁸ A.M.C.U., leg. 1339, doc. s/n (6), 5 de marzo de 1850.

¹⁹ *Ibidem*, 5 de septiembre de 1850.

PRESIÓN TRIBUTARIA

Pese a todas las resistencias al cambio, indudablemente empezaban a correr malos tiempos para el cultivo de las vides. Y, sin embargo, casi como una contradicción sin solución, el vino aguantaba con todas las urgencias financieras de las arcas municipales. Además de los gravámenes viejos, sobre el chacolí recaían nuevos arbitrios cada vez que el Ayuntamiento necesitaba salir de algún apuro.

Dn. Manuel Benito de Peñarredonda, a comienzos del año 1832, en carta enviada a la Alcaldía, se quejaba del excesivo peso de los impuestos sobre el vino, hasta el punto de que, en

su opinión, el nuevo gravamen de los *frutos civiles* hacía casi ruinoso cosechar y vender vinos: “(...) *el estado abatido en que hoy, más que nunca, tiene el vino patrimonial, los excesivos derechos que pesan sobre él y los muchos gastos que se originan en sus labores...*”²⁰

Impuestos ordinarios, extraordinarios y nuevos arbitrios. Todo recaía sobre el chacolí. Hasta el nuevo Camino de Bercedo, desde el año 1827, hacia Castilla empezó a costearse gravando con 10 mrs. en azumbre de chacolí. Este último sí que iba a resultar especialmente pesado y, además, durante muchos años. Aunque los recaudadores tuvieron tantos problemas para cobrarlo que en el año 1843 acordaron:

“Que el arbitrio del vino chacolí de esta villa es susceptible de un aumento considerable en sus productos, variando el método de su recaudación; que es decir efectuándose con arreglo al resultado que dieren las vasijas de su contenido por la medición en la fuente, conforme ha sido práctica

²⁰ A.M.C.U., leg. 987, doc. s/n (4), 26 de marzo de 1832.



*Centenaria viña luchando por la supervivencia
en las proximidades del antiguo cargadero de Urdiales.*

*constante y continuada en tiempos anteriores y no muy lejanos...*²¹

Había que recordar a los cosecheros en los bandos, que durante ocho días seguidos se colocaban en las paredes de la Casa Consistorial²², que para evitar fraudes, los aforadores municipales irían acompañados de un representante de la Junta del Camino de Bercedo. A pesar de que oficialmente el arbitrio del Camino sólo podía gravar la venta de chacolí, y no la producción o consumo en origen: *“Por disposición del Ayuntamiento se cobran 12 reales de cada barril de los que resultan aforados sin baja ninguna, de los cuales los 10 reales se asignan para la empresa de Caminos, y los 2 restantes para la villa”*²³.

PROPUESTA – PRESUPUESTO PARA EL AÑO 1850

Arbitrios	Cálculo recaudación (reales)
* 1 real en cántara de aguardiente	800
* 8 mrs en chacolí para el consumo	2600

²¹ A.M.C.U., leg. 1881, L. 1, Actas de la Junta del Camino de Bercedo, 5 de octubre de 1843.

²² A.M.C.U., leg. 1329, doc. s/n (7).

²³ A.M.C.U., leg. 255, doc. 9, 30 de octubre de 1843.

* 18 mrs en cántara de vino foráneo para consumo	3200
* 12 mrs en cántara de vinagre para consumo	200
* 2,5 reales en arroba de aceite (sin escabeches)	2200
* 3 reales en arroba de jabón duro	150
* 2 mrs en libra de carne para consumo	1000
* 4 mrs en libra de tocino, frescos y demás	1759

El Proyecto de presupuesto elaborado para el año 1850²⁴ confirma el peso de los arbitrios sobre el vino dentro del total a recaudar seguía siendo fundamental. Las cargas siempre resultaban gravosas, pero con la agravante para los cálculos comerciales de cosecheros y vendedores, de que el montante variaba en pocos años:

“Se hace saber al público de esta villa que el impuesto acordado por el Ayuntamiento sobre el chacolí patrimonial de la última cosecha es de diez reales para cada barril de los que resultan aforados con deducción de los derrames, pérdidas y extracciones que se justifiquen en la forma establecida, debiendo satisfacerse el impuesto

²⁴ A.M.C.U., leg. 988, doc. s/n (2).

referido por los taberneros o vendedores al por menos de los que expendan de este modo, y por los consumidores cuando lo sean de sus cosechas”²⁵.

PRODUCCIÓN DE CHACOLÍ - 1851/52

<u>Municipios</u>	<u>Cántaras</u>
A. y Zierbana	2897
Arcentales	77
Barakaldo	4095
Galdames	4822
Gordexola	11144
Güeñes	9216
Muskiz	3210
Orduña	6341
Portugalete	1920
SS del Valle	1733
Santurtzi A ^a	3840
Sestao	1592
Sopuerta	1928
Trucios	128
Zalla	6317
CASTRO URDIALES	27664

²⁵ A.M.C.U., leg. 1330, doc. s/n (6), bando.

Bien podemos ver en el cuadro anterior²⁶ que, a pesar de todos los problemas y la continua llamada a los vinos foráneos, al mediar el siglo XIX los niveles de producción de chacolí en Castro Urdiales seguían siendo más que notables. Bastante más grandes que los de todas las comarcas y municipios vecinos de Vizcaya.

²⁶ Álvarez González, S., Valle de Trucios. Monografías de pueblos de Bizkaia, Bilbao, 1998, p. 288, y A.M.C.U., leg. 1107, doc. 35.



OCASO Y FIN DEL CHACOLÍ EN CASTRO URDIALES

EL DESASTRE DL OIDIUM (1852 – 1862)

En un informe, fechado en el año 1866, enviado por el Secretario municipal de Castro Urdiales al Gobierno provincial de Santander, se declaraba que el Oidium desde el año 1852 “había concluido completamente con todos los viñedos” a pesar de lo mucho que se había intentado combatir¹. No han quedado demasiados testimonios sobre esta desastrosa plaga; pero si algunos bastante tajantes. Francisco Solana, alcalde de Cerdigo, pedía al Ayuntamiento castreño en el año 1859 una rebaja fiscal, argumentando que la ladea pasaba por un período de auténtica miseria, y que no se podía pagar como en “*época en que producía el viñedo, sin que experimentase la enfermedad con el nombre de oidium tukeri, que está*

¹ A.M.C.U., leg. 1283, doc. s/n (1), 8 de marzo de 1866.

sufriendo hace año este pueblo”². Ahora los cerdigueños no podían contribuir con más:

*“(...) estos últimos años le ha sido muy difíciloso el verificarlo por la falta de la cosecha del vino, (...) carece este pueblo de la cosecha del vino en que consistía el principal producto del mismo, estando concretado en el día a sólo las insignificantes cosechas del maíz y alubias...”*³

Era el Oidium una enfermedad de origen americano, de efectos desastrosos y muy rápidos: hongos parasitarios que aparecían primero en las hojas y uvas, para penetrar luego en la planta y pudrir toda su estructura. El desarrollo de la plaga alcanzaba particular rapidez en ambientes muy húmedos. Algo, esto último, que nos explica en buena medida los destrozos tan grandes que hizo de forma acelerada en la costa cantábra:

“Dans la Montaña, la regresión de la viticulture est égalment considérable: le vignobles de la province de Santander qui occupait encore 2225 ha en 1857

² A.M.C.U., leg. 1508, doc. s/n (1), 23 de julio de 1859.

³ Ibidem.

est réduit a 880 ha en 1889. Dans toute la zone littorale les cultivateurs abandonnent leurs vignes et leurs treilles; l'arrachage continue même lorsque le soufrage permet de combattre la maladie: le traitement coûte trop cher et la main-d'oeuvre est rare dans cette région de forte émigration vers l'Amérique. La région se tourne de plus en plus vers la culture du maïs et l'élevage des bovins, qui réussissent bien sur ces terres humides.

Ainsi, vers 1880, il ne reste plus que les vestiges des treilles qui agrémentaient jadis le paysage de Santander. La vigne a disparu près de la capitale. Autour de Suances, dans le petit pays de Ribamontán, à Santoña. Dans tout le partido de Laredo, il ne reste, en 1889, que 1,5 ha de vignes; seuls quelques cultivateurs, en particulier à Colindres, conservent quelques treilles, par attachement sentimental pourrait-on dire”⁴.

Y, que, por el contrario, en las comarcas interiores fuera algo menos dañosa:

⁴ Huetz de Lempis, ob. cit., p. 522.

“A l’intérieur, les vignes basses de la Liébana ont beaucoup mieux résisté que les vignes hautes et les trilles du littoral. Les petits viticulteurs ne pouvaient guère trouver d’activités de remplacement et malgré l’accroissement des frais résultant de l’emploi du soufre, ils ont maintenu leur vignobles. La vigne couvre encore 146,3 ha dans la commune de Potes en 1875 et 674,3 ha dans l’ensemble de la Liébana en 1889”⁵.

Los organismos oficiales de la Provincia daban muy bien cuenta de la catástrofe:

“La Junta de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia reconocía en su memoria de 1862 el *carácter gravísimo* que había que había tomado la epidemia desde los años 1855 y 1856, “*pereciendo muchas vides y quedando las demás completamente infecundas*”, y que en los dos años siguientes “*adquirió proporciones todavía más deletéreas, llevando el desaliento a varias comarcas vinícolas, que siendo infructuosos sus esfuerzos en combatirla, viendo malogrados sus afanes y*

⁵ Ibidem.



*Como hace muchos siglos,
algunas huertas conservan
Las parras en el Pedregal.*

totalmente perdidos los grandes dispendios que su cultivo originaba, concluyeron por adoptar el descepe”⁶.

“Desaparecidas las ventajas comparativas e institucionales, el chacolí, acosado por multitud de problemas, fue arrollado, finalmente, por la epidemia del Oidium. La plaga, que, en 1853 causaba en Galicia numerosos estragos, afectó, también, a los viñedos cántabros, y en 1855 y 1856, *“tomó un carácter gravísimo... pereciendo muchas vides y quedando las demás completamente infecundas”*. En los dos años siguientes su acción destructora fue aún más intensa y los viticultores, según un informe oficial, *“viendo infructuosos sus esfuerzos en combatirla”* y *“malogrados sus afanes y totalmente perdidos los grandes dispendios que su cultivo les originaba, concluyeron por adoptar el descepe”*”⁷.

⁶ Barrón García, J.I., La Economía de Cantabria en la etapa de la Restauración (1857 – 1908), Santander, 1992, p. 239.

⁷ Domínguez Martín, ob. cit., p. 72.

Los desastres fueron parecidos y graves en todas las comarcas. También en Castro Urdiales. Pero aquí, aunque el *Oidium* casi lo consiguió, el cultivo de la vid no desapareció del todo. Al contestar a un formulario oficial enviado desde Santander en el año 1866, el Ayuntamiento describía así la superficie agrícola del municipio: 32000 hombres de tierra dedicados a la sembradura de maíz, trigo y legumbres, con 1000 cabezas de ganado en los pastos y aproximadamente 20000 árboles frutales. ¿Qué pasaba con los viñedos? Pues que tan sólo llegaba su espacio cultivado a 100 hombres de tierra⁸. Era el resultado del “*oidium que ha destruido completamente el viñedo de este distrito municipal, sólo se encuentra en él (campo) alguno que otro ceponal*”⁹. De los aproximadamente 1300 hombres de viñas contabilizadas hacia el año 1754, ahora únicamente quedaban 100: una verdadera catástrofe.

De 1852 a 1862 todo fue descepar en Castro; hasta que se empezó a saber la forma de luchar contra la plaga. Luis Vallo, miembro de la *Junta de Agricultura, industria y comercio de la provincia de Santander*, enviaba en la última fecha al Alcalde castreño una posibilidad de salvación:

⁸ A.M.C.U., leg. 1283, doc. s/n (1), 21 de abril de 1866.

⁹ *Ibidem*.

“Incluyo a Vd. un ejemplar del método y seguro para destruir el Oidium por medio del azufre, obra escrita en francés por R.L. Canu y traducida por D.R.T. Muñoz y Lunas.

Los ventajeros resultados tenidos con su aplicación merecen se difunda su conocimiento entre las clases productoras de los distritos vinícolas para que poniéndolas en práctica encuentren un medio sencillo al par que económico de combatir los estragos que aquella terrible epidemia causa en el reino vegetal...”¹⁰

Por falta de producción, el Ayuntamiento dejó de hacer el viejo recuento del aforo desde el año 1853. La no existencia de cosechas, lógicamente, tuvo que ser trágica para cientos de familias; pero también lo fue para el propio Ayuntamiento. Sin chacolí buena parte de los ingresos que recaudaba desaparecieron. A falta de recaudaciones provenientes de la producción, consumo y comercialización del chacolí local, no tuvieron más remedio las autoridades municipales que intentar compensar la situación gravando el mercado de vinos y licores en general:

¹⁰ A.M.C.U., leg. 1497, doc. s/n (3), 19 de marzo de 1862.

“(...) dijeron: que desde tiempo inmemorial se ha recaudado en esta villa una libra de vino foráneo por cada uno de cuantos pellejos se pesaban con destino al consumo en tabernas o puestos públicos, cuya libra deducida a los introductores y exigida bajo el nombre de “Regidores” se ha aplicado a los fines públicos o privados que tuvieran por conveniente los Ayuntamientos de los años en que se cobraba: que siguiendo esta misma costumbre el Ayuntamiento del año pasado de mil ochocientos cincuenta y tres requirió al rematante del ramo del vino y a su encargado D. Esteban Gallego para que rebajase esta dicha libra de cada pellejo con cargo a las expendedoras, dando en su tiempo cuenta a la Municipalidad para la cobranza del correspondiente importe: que contando el Ayuntamiento actual con los productos de dicha libra en el año de mil ochocientos y cincuenta y cuatro, los aplicó en su totalidad a uniformar la Milicia Nacional de esta villa y llegado el caso de pedir cuenta al Sr. Gallego se ha negado al abono”¹¹.

¹¹ A.M.C.U., L. 7, Actas (1851 – 1860), 11 de enero de 1855.

Con la novedad de que ahora se consideraba *chacolí* al vino llegado de Vizcaya y Santander¹², el Consistorio paso a cobrar a partir del año 1856 en concepto de arbitrios “*un real en cántara de vino foráneo y veinticuatro maravedís en la de chacolí de consumos*”¹³.

VENTA DE VINOS – CASTRO URDIALES- AÑO 1858¹⁴

<u>Dueños</u>	<u>Establecimientos</u>
Pío Grijalba	Tienda de vinos generosos
Eusebio Echavarría	Tienda de vinos generosos
Benigno Zaballa	Tienda de vinos generosos
Pío Grijalba	Tienda aguardientes y licores por menor
Prudencio Vizcaya	Tienda aguardientes y licores por menor
Viuda de Utimendi	Tienda aguardientes y licores por menor
Cesárea Useguía	Taberna
Jua Cruz Zarrabeitia	Taberna
Manuel Lazbal	Taberna
Casimiro Barrena	Taberna
Victoriano Sopeña	Taberna
Juan de la Helguera	Taberna
Antonio Gutiérrez	Taberna
Nicolás Calera	Bodegón
Manuel Cautiño	Posadas públicas

¹² A.M.C.U., LEG. 157, EXP. S/N (1), “*Expedientes de remates y subastas de arbitrios municipales para la Junta del Camino de Castro a Bercedo*”.

¹³ A.M.C.U., L. 7, Actas (1851 – 1860), 7 de abril de 1856.

¹⁴ A.M.C.U., leg. 1509, doc. s/n (6), 14 de diciembre de 1858.

Ignacio Uribarri	Posadas públicas
Viuda de Ortíz	Mesón
Valentín Baldaluze	Mesón
Juan López	Mesón
Julián Fernández	Mesón
Manuel Ibarra	Posadas secretas
Carlota Peñarredonda	Posadas secretas
Ángel Lavin	Posadas secretas
Mateo Llantada	Mesa de billar

Si bien no fue demasiado difícil cobrar los arbitrios controlando los establecimientos expendedores de vinos y licores, como muy bien demuestran las actas municipales de los años cincuenta¹⁵, el Ayuntamiento “se las vio y se las deseó” para impedir que los vecinos particulares compraran ocultamente vinos en un verdadero y activo mercado negro.

¹⁵ A.M.C.U., L. 7, Actas (1851 – 1860).



Las últimas parras de Campijo.

NUEVAS PLANTACIONES (1865 – 1889): INTENTOS DE RECUPERACIÓN

Demasiado mercado y demasiada tradición como para que todo acabara tan rápido y repentinamente. Con toda seguridad, desde mediados de la década de 1860 muchos castreños emprendieron la tarea de replantar sus esquilgadas heredades con nuevas cepas. Pero ahora, abandonado totalmente los viejos ceponales, optaron por replantaciones con *cepas blancas* de origen francés. Plantas, que con la ayuda sistemática de azufre, aguantaban muy bien los ataques de *Oidium*¹⁶.

Dura tarea la de volver a replantar casi desde la nada, y que se extendió fundamentalmente entre los años 1865 y 1877. No he dado con datos cuantificables sobre lo que supuso este proceso, a buen seguro desconocido en Castro desde épocas medievales. Sin embargo, todo hace indicar, por muchos documentos más cualitativos, que no significó la recuperación del número de viñas existente antes del primer ataque del *Oidium* en 1852. Pero, resulta muy ilustrativo, para hacernos

¹⁶ A.M.C.U., leg. 1500, doc. s/n (2).

una idea, lo que sobre las plantaciones nos dice el *amillaramiento* de los años setenta.

En la relación de fincas de este importante documento se apunta que Eduardo Barandiarán había roturado, nada más y nada menos, que 7000 brazas de tierra en el término de las Rozas para plantar nuevos viñedos. María Jesús del Campo había comprado cerca de un millar de cepas francesas para replantar en sus antiguas viñas de Gastapán, Brazomar y “Tras la cerca”. Más de 200 brazas había replantado Francisco de la Helguera en el Bardillo y San Andrés. Casi 300 volvió a roturar Santiago Laza en la Galbeta, Rebanal y Begona. Más humilde, Ángel Llecuri volvió a poner en cultivo 110 brazas en las Rozas y la Cuesta. Podríamos citar a muchos más, Laureano Mendieta en Cueto, Juan José Mendieta en Galbeta, Miguel Monsuarez en “Tras la cerca”, Agustín Múgica en los Montes...; pero lo que sí está claro es que hablamos de muchas replantaciones¹⁷. Aunque nunca volverá a ser como antes.

Muy pronto, para lo que es volver a sacar rendimientos a una planta de desarrollo bastante lento como la vid, pudieron verse los resultados. El chacolí castreño volvió a las casas y tabernas,

¹⁷ A.M.C.U., L. 345, 346, 347 y 348.

y el Ayuntamiento, después de 17 años, pudo volver a realizar los vetustos recuentos de los aforos a partir del año 1870:

*“En solicitud del rematante del impuesto sobre el consumo del chacolí, ha acordado el Ayuntamiento de esta villa proceder por medio de una Comisión de su seno al aforo o toma de razón de la última cosecha, dando principio el día de mañana y hora de las diez de la mañana en adelante, para lo cual se advierte a los cosecheros se sirvan tener abiertos los locales en que conservan dicho líquido”*¹⁸.

El rematante de los arbitrios de vinos y licores, muy al tanto de las cosas, presionó para recuperar viejos hábitos impositivos, pues con los nuevos tiempos no iban muy bien las cosas:

“Diose cuenta de la instancia presentada en la Alcaldía por D. José de Ibáñez, rematante que fue del derecho de cinco reales en cántara de vino del consumo de esta villa con destino al Municipio, establecido en septiembre del año anterior por consecuencia de la circular de la Excm. Diputación de esta provincia fecha de diez y ocho

¹⁸ A.M.C.U., leg. 480, doc. s/n (1), bando, 14 de octubre de 1870.

del mismo mes, solicitando se tenga en cuenta que el tiempo que duró el remate fue precisamente el de menos consumo de todo el año por razón de las pocas pescas que se hacen en él; que habiendo principiado en octubre y cesado en principios de noviembre, desde luego se comprende que las razones de existencias tenían que ser muy poco gratas tratándose de un remate que había estado interrumpido por largo tiempo”¹⁹.

Pero, cuando el Ayuntamiento quiso retomar la práctica de los aforos en aquel 1870, se encontró con una sorpresa desagradable:

“(...) seguidamente dicho Señor Alcalde, dio cuenta a la Corporación de que la comisión encargada para la toma de razón del chacolí de la última cosecha patrimonial había tenido que desistir de semejante operación por la falta de obediencia y aun respeto manifestados de parte de algunos cosecheros en el acto de pedirseles la razón de sus cosechas, no obstante la urbanidad y atenciones con que se les demandaba el cumplimiento de este

¹⁹ A.M.C.U., L. 8, Actas (1861 – 1870), 5 de mayo de 1870.

deber; y a fin de observarse de cerca las quejas producidas sobre esta particular por los Señores de la Comisión y rematante y de proceder en su caso contra los que se opongan a la indicada medida, tuvo por conveniente disponer el Ayuntamiento que se repitiese la operación de reconocimiento con asistencia del mismo Señor Alcalde”²⁰.

Los tiempos habían cambiado definitivamente. La nueva situación política del País y la pérdida paulatina del viejo poder feudal del Ayuntamiento, impedían volver a hacer las cosas como en siglos pasados. Al final, y es algo que se mantendrá durante algunos años, tuvo que ser, casi por la fuerza, el propio rematante y encargado de cobrar las tasas quien hiciera el recuento de la cosecha:

“Seguidamente se manifestó al Cuerpo municipal la lista del aforo o forma de razón del chacolí patrimonial de la última cosecha, practicado por el rematante D. Juan Zaldibar y la comisión nombrada al efecto en sesión trece de octubre anterior, dando un resultado de cuatrocientas y diez y ocho cántaras introducidas en uvas de fuera

²⁰ Ibidem, 13 de octubre de 1870.

del patrimonio, seiscientas cuarenta y una, correspondientes a la cosecha de esta villa con inclusión de ciento cuarenta y una que dicha comisión tiene por conveniente contar a beneficio del rematante por el consumo particular que ha podido verificarse antes de la toma de razón, siendo el total en los tres conceptos expresados de mil doscientas cántaras, según con expresión de los tenedores de dicho líquido aparece de la mencionada lista. En este estado manifestó el Sr. Alcalde que, al practicarse el reconocimiento expresado no hubo por parte de ningún cosechero la más pequeña resistencia, suplicando todos al Ayuntamiento que teniendo en consideración los esfuerzos y gastos que han practicado para restablecer esta clase de riqueza completamente destruida de algún tiempo a esta parte por la enfermedad del oidium, la insignificancia de la producción y su malísima calidad, pues apenas puede dársele valor alguno, debido esto sin duda a la mala temperatura del presente año; se les rebaje por esta vez del pago del impuesto municipal, o sea

*de los tres reales acordados por la Junta de Asociados con destino al presupuesto*²¹.

Lo acabamos de ver. ¡Qué lejos de los niveles de producción de principios de siglo! Y ¡qué difícil resultaba combatir las ocultaciones al Ayuntamiento! No había forma de que los cosecheros enseñaran el vino de sus casas y bodegas. Nada lograban las comisiones municipales nombradas para el aforo, ni las visitas más concienzudas de los directamente interesados rematantes de los arbitrios.

El problema de la ocultación fue general en toda la jurisdicción, y no solamente en el terrazgo considerado tradicionalmente propio de Castro. Comunicaba al final de la primavera de 1872 al Alcalde de la Villa, el rematante de las tasas del vino en el suprimido ayuntamiento de Sámamo que no podía entrar en las haciendas de los potenciales contribuyentes. Desde el 12 de mayo de 1870, el Ministerio de Fomento había facultado a los rematantes para poder entrar, y ver las bodegas, en las propiedades de sus respectivas circunscripciones. Sin embargo, sobre todo los vecinos de las poblaciones ubicadas en el camino costero de Ontón a Castro, se negaban tajantemente a ningún tipo de inspección. El rematante acaba

²¹ *Ibidem*, 24 de noviembre de 1870.



Parras en la subida al Chorrillo.

comunicando al Alcalde que la mayoría de ellos se dedicaban a meter, en burros y por la noche, vino en los comercios castreños²². Cuatro años más tarde, exactamente la misma queja presentaba el recaudador de los arbitrios de Cerdigo: no podía inspeccionar las cubas, ni cobrar los 3 reales de tasa por cada una²³. También lo mismo ocurría en Otañes. Desde allí escribía el recaudador, con esta queja, fechada en el año 1872: “(...) *de que el Alcalde de barrio de este Valle se niega a auxiliarle para el reconocimiento de las bodegas de chacolí y con lo cual se le siguen grandes perjuicios...*”²⁴

Otra de las cuestiones más notables de este período, sin duda, es la definitiva llamada a las puertas de la Villa de las uvas y vinos de las aldeas próximas. No era nuevo; pero ahora la pretensión de vender en Castro se volvió completamente descarada. Pongamos un ejemplo muy claro al respecto. Eduardo Barandiaran, vecino empadronado en la Villa, solicitaba al Ayuntamiento en el año 1877 que, sin pagar tasas, se les permitiera introducir uva de una aldea:

²²A.M.C.U., leg. 999, doc. s/n (2), 18 de junio de 1872.

²³A.M.C.U., leg. 1009, doc. s/n (7).

²⁴A.M.C.U., leg. 999, doc. s/n (2), 6 de noviembre de 1872.

“Que el 17 de julio de 1876 solicitó al Ayuntamiento de esta villa la exención en el pago de derechos de consumo por el vino chacolí de la propiedad del exponente (...) y no insistió en pedirla por razones de delicadeza, puesto que era uno de los concejales (...). Hoy tan sólo es vecino y contribuyente, d por reproducida aquella solicitud e insiste en que, produciendo la uva en Otañes, uno de los barrios de este distrito, elaborándose en esta villa el vino chacolí, producto de aquélla la cual hace conducir, ocasionándole los consiguientes gastos (...), hallándose en idéntico caso que otros cosecheros, sus convecinos, que desde el año 1872 gozan de tal exención (...), declarando que el vino-chacolí producido en cualquier punto del distrito municipal, cuyo dueño sea vecino de esta villa y en ella elabore y consuma, se halla exento del pago por derechos de consumo.

También y como relacionado con el anterior asunto manifiesta: Que a la manera como vienen haciéndolo otros cosecheros de chacolí, vecinos de esta villa, el exponente, en determinada época, aunque por poco tiempo, abre al público su bodega y le expende parte del chacolí. Como en dicha

*bodega no se vende otro líquido ni se confecciona comida alguna, no tiene, ni puede tener, el carácter de taberna como se la quiere calificar...”*²⁵

Igualdad de derechos, para que de una vez por todas el Ayuntamiento no hiciera distinción entre el chacolí de Castro y el de las aldeas, se pedía en 1883:

*“Leída la instancia que dirigen a la Corporación con fecha 18 del corriente mes D. José Ramón Yturralde, D. Patricio Barquín, D. Pedro Ulacia, D. Dionisio Martínez y D. José Goya, en solicitud de que se exija igualdad de derechos de consumo dentro de la tarifa legal al chacolí que se cosecha y venda en todos los pueblos de este término municipal, dejando libre como hasta ahora, lo que consume el cosechero”*²⁶.

Por otra parte, estos años también vienen marcados por otro hecho bastante claro: la política fiscal dubitativa, y hasta a veces enfrentada, del Ayuntamiento y la provincia de Santander. Mientras los sucesivos gobiernos municipales de

²⁵A.M.C.U., leg. 1518, doc. s/n (3), 18 de julio de 1877.

²⁶A.M.C.U., L. 11, Actas (1881 - 1883), 23 de agosto de 1883.

Castro se empeñaron en volver a recaudar fondos a costa del chacolí (al final, saldado con un auténtico fracaso), los gobernantes provinciales tendieron a imponer en todo el territorio y a todas las administraciones normativas de baja fiscalidad. Indudablemente, desde Santander pensaban que desgravando al chacolí se podrían recuperar los niveles de producción de tiempos antes del Oidium:

“Esta Corporación (Diputación) ha acordado exceptuar del arbitrio provincial extraordinario de un real en cántara al chacolí que se produce en Castro Urdiales, entendiéndose que la excepción empezará a regir el próximo año económico”²⁷.

Hasta las viejas tasas cobradas por la Junta del camino de Bercedo tenían sus días contados a la altura del año 1884:

“(...) acto continuo el Sr. Presidente dijo que llegada la época de fijar al público las tarifas del impuesto de la contribución de consumos (...), debiendo manifestar acerca de ello que se ha hecho extensión como en años anteriores el real en cántara como arbitrio especial de la Diputación

²⁷A.M.C.U., leg. 1620, doc. s/n (2), 14 de noviembre de 1884.

sobre el vino y chacolí; que sobre este último caldo se pretende suponer que no está sujeto a este impuesto, sin embargo de haberlo venido satisfaciendo en años anteriores, el que no procedía de la cosecha de esta villa, el cual no se considera conveniente gravar por no tener importancia alguna en esta localidad y que sobre dicho líquido también gravaba el arbitrio especial del camino de Bercedo”²⁸.

El anterior documento asimismo nos sirve para volver al tema central con el que abríamos este apartado. Es cierto que los castreños fueron bastante activos a la hora de replantar cepas (no hay más que ver las numerosas ocasiones en que pidieron al Ayuntamiento más guardas y más vigilancia en el campo²⁹); pero el furor no debió ir más lejos de los años 1882 o 1883. En afirmación del francés Huetz de Lemps: “A Castro Urdiales, par contre, le vignoble a survécú à l’invasion de l’oïdium; dans le partido, il y a encore en 1889, 171,5 ha de vines et la production este cette année-là de 2059 hl, ce qui représente un rendement de 12 hl/ha”³⁰.

²⁸A.M.C.U., L. 12, acta, 30 de junio de 1884.

²⁹A.M.C.U., L. 9, Actas 81871 - 1875), 2 de febrero de 1872, y L. 10 Actas (1876 - 1880), 17 de septiembre de 1876.

³⁰Huetz de Lemps, ob. cit., p. 522.



Eduardo de la Sotilla, ingeniero agrónomo de la Provincia, sube un poco más el número de hectáreas dedicadas al cultivo de la vid en Castro, hasta 175,51, en el año 1888³¹. Superficie auténticamente ridícula en comparación con la del siglo XVIII. Y, además, para conseguir al final tan exigua cantidad de espacio cultivado, tuvieron que hacer frente a partir de los años setenta a otra nueva plaga: el *Mildiu*. Otra vez un hongo parasitario de origen americano, que aquí se combatió utilizando dos nuevas variedades de cepas en replantación: el *graciano* y la *carmené* proveniente de Burdeos.

Al mediar la década de 1880 todavía, como señal viva de una actividad más que centenaria, se seguían haciendo los aforos: *“Acto seguido el Sr. Alcalde expuso la conveniencia de que se procediera al aforo del chacolí cosechado en esta villa últimamente; acordándose que por la Comisión de Hacienda se practique dicha operación tomando nota del expresado artículo y de la uva introducida de fuera del distrito con el objeto de hacer vino en ella”*³².

³¹De la Sotilla, Informe que emite, a consecuencia del reconocimiento de los viñedos de Liébana, Castro-Urdiales y Laredo, Santander, 1888.

³²A.M.C.U., L. 14, acta, 30 de septiembre de 1886.

Informaba, en exposición enviada a la Diputación, el Ayuntamiento en el año 1889, que la media de litros de mosto cosechados por hectárea en su distrito era aproximadamente de 1200. Pero, a la vez, tajantemente indicaba que los cosecheros habían empezado a descepar viñas desde hacía algunos años³³.

EL FINAL

En la última década del siglo XIX nuestra historia, la del chacolí de Castro Urdiales, estaba a punto de acabar, y, probablemente para siempre. Esta es una de las últimas referencias documentales, fechada en el año 1891, que sobre el vino propio, el viejo patrimonial, he podido localizar:

“Con motivo de estarse practicando la vendimia en esta población y su distrito, se viene observando que algunos individuos traen uva cosechada fuera de esta provincia con el exclusivo objeto de mezclarla con la del País y producir así un vino o chacolí de mejor o superior calidad.

³³A.M.C.U., leg. 1500, doc. s/n (2), 28 de octubre de 1889.



Los campos que rodeaban a la Villa estuvieron completamente tamizados por parrales.

Los que elaboran dicho líquido en esta villa, pagan, como es consiguiente, los derechos correspondientes al punto que con dicho fin introducen; pero no sucede lo mismo con los que lo elaboran en Otañes, Mioño, Sámano, puesto que por el hecho mismo de llevar la uva a dichos pueblos no satisfacen absolutamente nada en esta villa; pero resulta que, luego de elaborarlo en este modo, lo introducen en esta población para su venta o consumo, sin que hasta la fecha haya cláusula o tarifa especial por la que se pueda exigir por dicho líquido otros derechos que para el chacolí provincial... ”³⁴.

Después de 1893 es prácticamente imposible encontrar referencias al chacolí en las actas de las sesiones municipales. Prueba más que evidente de que apenas tenía ya importancia económica. Pero aún resistía. En el mes de octubre de 1893, el Ayuntamiento rellenaba un cuestionario enviado al *Servicio agronómico de Santander*, y decía: que la cosecha de uva había estado cercana a los 460000 Kilogramos; de cada 100 Kg de uva se habían obtenido 60 litros de chacolí; que el año

³⁴A.M.C.U., leg. 1160, doc. S/n (7), 16 de octubre de 1891, Informe del administrador de la renta, B. Villasante.

había sido bastante bueno en términos de calidad por la escasez de aguas en el verano; y que el “*Total de producción de mosto en hectolitros 2800. La producción de la tierra aquí es muy variada porque las tierras dedicadas al cultivo son pequeñas porciones y producen según el cultivo ... Precio del hectolitro de mosto de 12 a 13 reales*”³⁵. Seguía el redactor del documento haciendo una notable advertencia: el cultivo de la vid se refugiaba en los valles y aldeas de la jurisdicción, pero carecía de importancia en el terrazgo puramente castreño.

Está muy claro, en los últimos cinco años de siglo XIX el chacolí y el cultivo de viñedos constituían ya un fenómeno residual, casi anecdótico, en los campos que rodeaban a Castro Urdiales. Algún que otro vecino, en canes, lindones y patines, mantenía por auténtica tradición sus viejos emparados y, como sus abuelos, seguía elaborando chacolí en los lagares. Pero la actividad ya no poseía peso económico. El Ayuntamiento dejó de organizar la vendimia, de hacer los aforos, y de cobrar arbitrios. No merecía la pena, porque las vides, en términos prácticos, habían dejado de existir.

³⁵A.M.C.U., leg. 1622, doc. s/n (1), 17 de octubre de 1893.

CHACOLÍ SUPERIOR
de la cosecha de doña Ramona
Pertusa. Se vende en la Correría, num. 1

Recomendamos eficazmente el riquísimo chacolí
de doña Ramona Pertusa, y que dicha señora
expende en su acreditado establecimiento
de ultramarinos de la Correría número 1.

“Que no me vengan a mi
con la gaseosa de Antonio:
y hago firme testimonio
de acudir al chacolí.
El que cito es Superior
y está libre de contagio
y, como dice el adagio,
no es de un ex-interuentor”



Anuncios, como los anteriores, publicados en el periódico local Fray Verás entre los años 1895 y 1896³⁶, evidencian, además de la soledad del único establecimiento dedicado a la venta, que el chacolí había pasado a la historia y que únicamente quedaban ciertos hábitos de consumo y el recuerdo sentimental. Ahora la mayoría de los castreños se abastecían de vino acudiendo en exclusiva a bares, tiendas y tabernas.

ESTABLECIMIENTOS VENTA DE VINOS Y LICORES³⁷

	<u>a. 1857</u>	<u>a. 1873</u>	<u>a. 1885/86</u>
Bares/tabernas	44	43	58
Cafés	1	5	6
Mesoneros	5	3	1
Almacenistas por mayor		9	8

El *Servicio agronómico de Castro Urdiales* elaboró, a instancias de ordenes provinciales, una estadística agrícola recogiendo la producción general del año 1902. En ella, entre otras precisiones, se indicaba que la superficie sembrada se

³⁶Fray Verás, nº. 188, 30 de junio de 1895 y 31 de mayo de 1896.

³⁷A.M.C.U., leg. 1216, L. 1, leg. 1468, doc. 1 y leg. 1066, L. 6.

repartía de la siguiente forma: 1300 hectáreas dedicadas al cultivo del maíz, 1000 a las patatas, 400 a judías, 11 a trigo y 1 hectárea a la producción de habas³⁸. No se había dedicado (nada que mereciera la pena ser citado en un informe oficial) ningún espacio a la producción de vinos. Las estadísticas provinciales elaboradas en 1906 también señalan la inexistencia de superficies explícitamente empleadas para el cultivo del viñedo en el municipio castreño³⁹.

Poco muy poco; pero todavía el viñedo seguía presente a principios del siglo XX en las aldeas: Cerdigo, Islares, Ontón, Otañes, Mioño y Sámano. Últimas vides, aunque fuera del término estrictamente castreño, que acabarán desapareciendo también entre los años 1906 y 1910. De nuevo una plaga de origen americano, la *Filoxera*⁴⁰, mucho más dañina que las anteriores⁴¹, puso el punto y final de este cultivo de secular trayectoria.

³⁸ A.M.C.U., leg. 1539, doc. s/n (8).

³⁹ Barrón García, ob. cit., p. 240.

⁴⁰ Huetz de Lemps, ob. cit., p. 522.

⁴¹ Barrón García, ob. cit., p. 241 y Grupo de Estudios de Historia rural, Estadísticas históricas de la producción agraria española, 1859 - 1935, Madrid, 1991.



EN EPÍLOGO

Está claro, los hemos ido viendo, que el sector vitivinícola de Castro Urdiales estaba tocado de muerte desde los años que mediaban el siglo XIX. Después de la plaga de Oidium, de la casi desaparición del cultivo, las nuevas plantaciones fueron algo sí como un “boca a boca” que logró prolongar la vida de un moribundo. En el último lustro de aquella centuria vides y chacolí se ocultaron para siempre. Pero, para finalizar este trabajo, nos resta responder a la pregunta clave: ¿Por qué acabó truncándose, y en tan poco tiempo, una actividad y un cultivo tan arraigado, que, junto con la pesca, se había convertido en seña de identidad de la antigua villa de Castro Urdiales?

Aunque podemos particularizar algunas cuestiones, de forma general hay una clara respuesta: porque la villa y la sociedad castreña entre los años 1850 y 1900 conocieron, en todos los ordenes, un proceso de intensa modernización. Dejó de ser

Castro una localidad únicamente rural y pesquera, para pasar a una ciudad más industrial y minera.

Más en detalle, no cabe duda, para entender la desaparición del chacolí, tenemos que tener en cuenta que el encadenamiento de las plagas del Oidium, Mildiu, y al final la Filoxera, supuso un verdadero colapso para los viñedos. Pero, en otras comarcas ocurrió lo mismo, y con el tiempo lograron salvarse de la quema. En otro orden de cosas, hay que pensar que el proceso de cambio revolucionario vivido en la Monarquía española trastocó todas las reglas de juego: el nuevo sistema político y socioeconómico liberal-burgués acabó con los resortes de los que se había valido el Ayuntamiento para proteger al sector vitivinícola⁴²: y, además, el triunfo del concepto capitalista de mercado, en el sentido de que las relaciones comerciales deben ser únicamente regidas por el libre juego de la oferta y de la demanda, colocó al chacolí castreño definitivamente en posiciones de enorme desventaja.

⁴²En las nueve Ordenanzas municipales del año 1883 han desaparecido totalmente las alusiones al cultivo de viñedos y producción de chacolí. Prueba clarísima de los cambios, A.M.C.U., leg. 588, L. 2.



El proceso, sin vuelta atrás, de modernización de la Villa, también jugó decididamente en contra de vides y vinos: capitalización del sector pesquero, explosión del mundo minero, inicios de la cultura del turismo veraniego, y hasta las propias obras titánicas de ampliación y mejora del puerto. Las enormes obras engendradas por el desarrollo minero y trabajos en el puerto, como nuevos caminos, túneles, planos inclinados, tranvías aéreos y ferrocarriles, trastocaron buena parte del pequeño terrazgo agrícola que rodeaba al casco urbano, dejando cada vez menos espacio a los emparrados. Todas estas nuevas obras y empresas, además de modernizar la estructura económica de nuestra localidad, significaron un crecimiento notable de la población, y sobre todo del número de vecinos que vivían exclusivamente de un salario. Dicho de otro modo: aumentó explosivamente el número de consumidores, y bajaron acusadamente los niveles de autoconsumo familiar. Al final había mucha gente que se abastecía, entre otras cosas también de vino, en los abundantes comercios y tiendas surgidos en la Villa. El abastecimiento de Castro se convirtió en un gran y nuevo negocio; y muchos comerciantes, tenderos y taberneros, se dieron cuenta que era mejor, más sencillo y más lucrativo, aprovechando las mejoras notables de los medios de comunicación y transporte, traer vinos de fuera.

Por último, en Castro, aunque durante muchos siglos todo el mundo tuvo alguna viña y producía chacolí, la columna vertebral de aquel inestable equilibrio descansaba en los pescadores. Al igual que en otras localidades del litoral cantábrico próximo, “la mayor parte de los cosecheros, el colectivo más numeroso de la villa (...), pertenecían al Gremio de Mareantes, y simultaneaban, por tanto, la pesca con unas faenas agrícolas cuya relativa viabilidad quedaba asegurada por la protección institucional. No obstante esta diversificación de actividades, los marineros-viticultores, micropropietarios con exiguas explotaciones, tenían que recurrir al censo para salir adelante, por lo que necesitaban mantener las producciones que les proporcionaban liquidez: y este era el caso de la pesca y la viticultura”⁴³. Todavía en el año 1847, el Ayudante de Marina, en un informe remitido a sus superiores, decía de los marineros-pescadores castreños que “*en la imposibilidad de mantenerse exclusivamente con los productos de la pesca por su crecido número, se ven obligados a dedicarse a la labranza para atender a sus necesidades*”⁴⁴.

⁴³Domínguez Martín, ob. cit., pp. 63 y 64.

⁴⁴Archivo Capitanía Marítima de Castro Urdiales, Borrador de correspondencia (1844-1860), informe, 29 de julio de 1847.



*Viñas en huerta,
proximidades de Miranda.*

Todo cambió radicalmente a partir aproximadamente de 1850. El crecimiento de la demanda de pescado, tanto en las modalidades de fresco, salado como escabechado, provocó la modernización del sector pesquero: renovación de la flota, en que jugaron un papel estelar traineras y botes de diferentes tamaños; nuevas técnicas en las capturas, con el “cerco” a la cabeza; y formas más agresivas en el reparto de las soldadas. La marinería se profesionalizó del todo, con lo que durante toda la segunda mitad del siglo XIX se dedicó más en exclusiva a las faenas pesqueras. Pescaron más y durante mucho mayor número de días. El hambre de pesca, inducido por el crecimiento general de la demanda y la expansiva actividad de escabecherías y más tarde conserveras, incluso provocó que otros miembros de las familias pescadoras, caso de niños y mujeres, se pusieran también a trabajar a sueldo. Podemos resumir todas estas mutaciones de otra forma: los pescadores acabaron olvidándose, no podían hacer otra cosa, de huertos y viñedos. Dejaron de tener tiempo para otras actividades que no fueran ir a pescar.

A la altura de los años 1905/10 el chacolí era ya “agua pasada”; pese a que, sobre todo en ciertas pedanías, un pequeño número de campesinos siguiera, hasta alrededor de

los años cincuenta, elaborando de forma romántica pequeñas cantidades de vino, a veces mezclando uvas con manzanas por la exigua presencia de vides. Hoy, a comienzos del siglo XXI, del cahcolí sólo queda en Castro Urdiales algún recuerdo en nuestras gentes de más edad, y muchas cepas que, de forma salvaje y “monchina”, se salvaron de los descepes en los linderos de las fincas y cercanías de acantilados junto a la mar. Como en un desesperado mensaje emocional, parecen querer decirnos que su historia estuvo inevitablemente unida también a la de la Mar.