

## Vid cultivada y silvestre en el territorio de la antigua diócesis de Valpuesta (Álava, Burgos y Cantabria, España): un acercamiento a la historia del vino chacolí.

## Cultivated and wild vines in the territory of the former diocese of Valpuesta (Álava, Burgos and Cantabria, Spain): an approach to the history of chacolí wine.

Juanjo Hidalgo, Teresa Sáenz de Buruaga y Rafael Ocete<sup>1</sup>

**RESUMEN:** el chacolí es un vino tradicional producido desde la comarca de La Bureba (Castilla y León, provincia de Burgos) hasta la costa Cantábrica (País Vasco y Cantabria). El mismo nombre se aplica a algunos vinos chilenos producidos en las provincias de Petorca y Cachapoal. Las principales características históricas y ampelográficas de los viñedos adscritos a los territorios pertenecientes a la antigua Sede Episcopal de Valpuesta son recogidas en el presente artículo. Por otra parte, se incluye un estudio sobre las relictas poblaciones de vid silvestre del mismo espacio geográfico.

**PALABRAS CLAVE:** enología, filoxera, híbridos productores directos, portainjertos, *Vitis vinifera* L. subespecie *sylvestris* (Gmelin) Hegi.

**ABSTRACT:** Chacolí is a traditional wine obtained from La Bureba (Castilla y León, Burgos province) to the Cantabrian Coast (Basque country and Cantabria). This name was also given to some Chilean wines produced in Petorca and Cachapoal provinces. The main historic and ampelographical characteristics of the vineyards belonging to the early medieval bishopric of Valpuesta are shown in the present paper. On

---

1 Este artículo ha sido resultado del proyecto de investigación “Inventario del chacolí histórico en la zona del chacolí de Álava”, con el patrocinio institucional de Cuadrilla de Ayala – Aiaratur y con el apoyo de la asociación Aunia Kultura Elkartea.

the other hand, a study on the wild grapevine populations of the cited territory is also included.

**KEY WORDS:** French hybrids (direct producers), oenology, Phylloxera, rootstocks, *Vitis vinifera* L. subspecies *sylvestris* (Gmelin) Hegi.

## Introducción

Tradicionalmente se conoce como chacolí el vino de poco cuerpo, ácido y de baja graduación y con cierta agujilla de carbónico, producido en los tres territorios del País Vasco, zonas de Cantabria y mitad septentrional de la provincia de Burgos, lugares todos ellos donde la uva no alcanzaba una maduración completa.

El espacio geográfico del chacolí, en sentido amplio, comprende tres dominios coincidentes con los tres territorios históricos de la Comunidad Autónoma de Euskadi, y cada uno de ellos cuenta en la actualidad con una denominación de origen que regula tanto la producción como la comercialización del vino en su territorio. La primera de ellas, Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina, surgió en el año 1989. Con ella, el chacolí entraba en la era de la modernización, presentándose en el mercado de vinos como un producto de calidad y competitivo. Hoy día, esta denominación de Getaria abarca a todas las explotaciones del Territorio Histórico de Gipuzkoa. Fue, sin duda, el primer paso, ya que el segundo llegó con la D. O. Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina en 1994, y un tercero en 2001 con la D. O. Chacolí de Álava-Arabako Txakolina (F. 12 Viñas del chacolí alavés en Artomaña (Amurrio). Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista<sup>2</sup>)

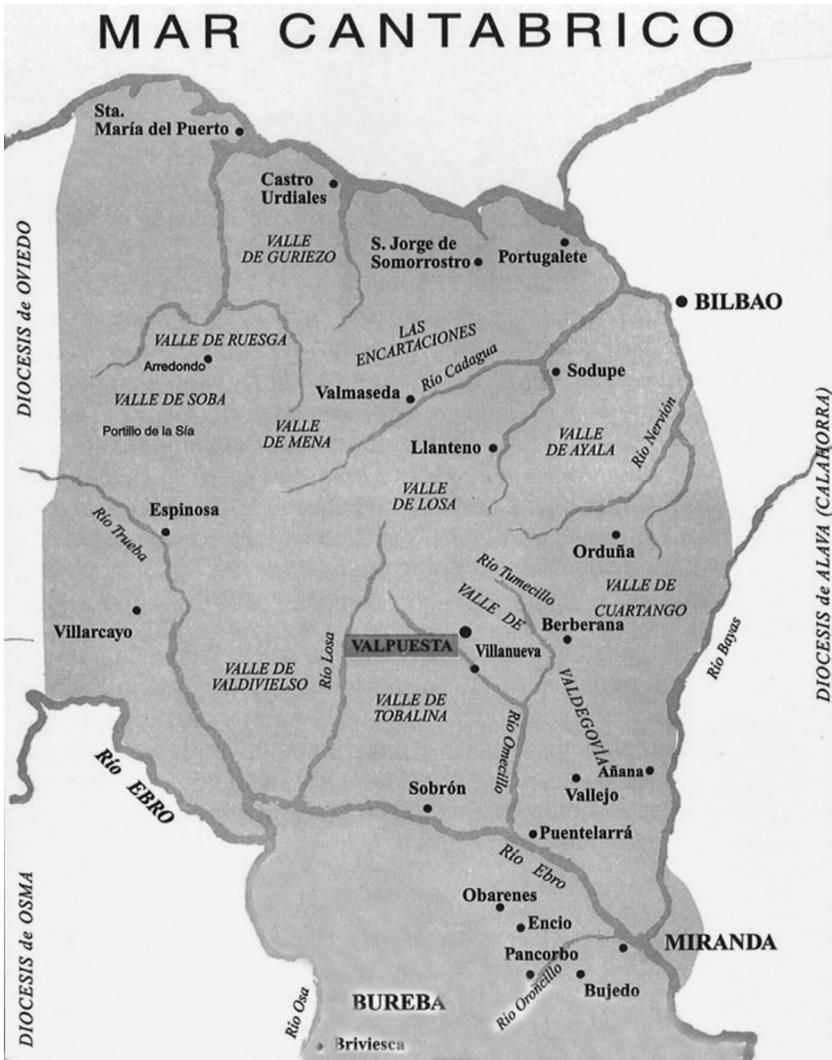
Pero el chacolí no solo hay que situarlo en el ámbito vasco, ya que históricamente debemos mencionar algunos territorios limítrofes ubicados en Burgos: Valle de Mena, Tobalina, la cubeta de Miranda y la comarca de la Bureba con Briviesca a la cabeza, y Cantabria oriental: principalmente la Trasmiera, con municipios como Cudeyo, Argoños, Noja o Colindres entre otros, cuyos núcleos chacolineros aparecen citados en su

2 <http://www.revistaidea.usach.cl/ojs/index.php/ideas>

mayoría por Madoz (1845-1850).

Del mismo modo, los archivos municipales de algunas villas y localidades de la costa guipuzcoana más oriental –Hondarribia, Irun, Pasaia, San Sebastian o Mutriku– albergan interesantes documentos que citan repetidamente la palabra “chacolín” para referirse tanto a los vinos propios de la costa como a vinos procedentes de Francia, concretamente de las zonas de Burdeos y La Rochelle, seguramente porque respondían a unas características muy similares a las que tenían los vinos de la tierra.

El ámbito geográfico de este estudio, por situarlo bajo un mismo paraguas, podríamos definirlo como perteneciente a la antigua diócesis de Valpuesta, una sede episcopal que comprendía La Bureba, el Valle de Mena, Villarcayo, Espinosa de los Monteros y Manzanedo en Burgos; la Trasmiera en Cantabria (Barrera, 1947; Casado, 1993); las Encartaciones, el arciprestazgo de Orduña y tierras del litoral hasta los ríos Cadagua e Ibaizabal en Bizkaia; y la Tierra de Ayala, además de la margen izquierda del río Bayas en Álava. Sin embargo, todos estos territorios dispares no conformaron nunca una unidad política, social o cultural, salvo por su pertenencia a la citada diócesis y durante un período de tiempo más bien pequeño de la Alta Edad Media (F. 18: Mapa aproximado de la antigua diócesis de Valpuesta).



## Objetivo

El objetivo del presente trabajo es el de dar una visión holística sobre el cultivo de la vid y la producción de este tipo de vino en su zona más occidental. Analizar las causas que determinaron su práctica desaparición en los territorios burgaleses durante el siglo XX. Por otro lado, constatar la presencia de poblaciones relictas de vid silvestre dentro de dicha área

geográfica. Estas últimas son los parentales de las variedades de cultivo, y constituyen un recurso fitogenético a conservar, ya que el citado taxón se encuentra seriamente amenazado en Europa (F. 24:- Caserío Arana de Inoso, en Amurrio. Una antigua parra recorre sus fachadas más soleadas. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista.)

## Metodología de estudio

La documentación escrita ofrece una base histórica fundamental a la hora de acometer cualquier trabajo de investigación, ya que aporta solidez, y dota de memoria y sentido a cualquiera de los patrimonios inventariables, bien sean de carácter material, paisajístico, o de transmisión oral; por ello, la suma de cartularios y becerros de grandes monasterios como San Millán de la Cogolla, Valpuesta, Eslonza y Oña, las Fuentes Documentales Medievales del País Vasco, los archivos municipales y provinciales, los de las chancillerías, bibliotecas del colegio de los Sagrados Corazones de Miranda de Ebro, de la Fundación Dinastía Vivanco (Briones, La Rioja), las abundantes ordenanzas municipales y los centros de documentación públicos y privados contienen una gran riqueza de referencias sobre el cultivo de la vid, que ayudan mucho a definir esa tradición vitivinícola que existió y que durante siglos ha permanecido un tanto escondida o dormida.

De igual forma, hay censos históricos y diccionarios geográficos que aportan numerosos datos e información sobre el cultivo de la vid y la producción vinícola. También son importantes las referencias periodísticas y literarias procedentes de autores que, o bien eran viajeros circunstanciales, o periodistas de guerra –los conocemos desde las carlistadas–, o verdaderos literatos de los siglos XIX y XX, los cuales ejercieron de verdaderos cronistas de su época (F. 25: Caserío con parra del barrio Norzagarai de Costera, en Ayala. La señora de la casa recoge una muestra para el investigador y posterior análisis de ADN. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista)

Los mapas históricos y la cartografía administrativa contemporánea muestran, igualmente, datos sobre paisaje y toponimia muy valiosos de cara a reconstruir una geografía del viñedo que ya no existe, o no al menos de ese modo.

La labor de campo ha consistido en encuestas a personas de edad vinculadas con el cultivo de la viña y producción de vino, en la identificación ampelográfica y en un estudio sanitario de los viñedos de la zona. Un particular interés se ha puesto en la búsqueda de parras silvestres en el ámbito geográfico de estudio, así como en detectar la presencia del llamado “tornillo”, *Xylotrechus arvicola* Olivier (Coleoptera, Cerambycidae), especie que se ha convertido en un importante problema sanitario en varias regiones vitivinícolas del norte y centro peninsular.

## Resultados y discusión

### Chacolí, el término

Como bien sabemos, los documentos bajomedievales y de buena parte de la Edad Moderna, solo hablan de “vino de la cosecha de la tierra” o “vino de la tierra”, aunque se estén refiriendo a los vinos de aquellas zonas que hoy denominamos chacolineras. Por tanto, las primeras referencias son muy tardías si las comparamos con la larga tradición de cultivo de viñas y parrales que ha tenido el territorio objeto de nuestro estudio, tanto como que corresponden al siglo XVI. Así, para el año 1520 tenemos en el Archivo de la Real Chancillería de Valladolid una sentencia dictada en favor de María de Arronamendi, vecina de Errenteria y propietaria de “las tres pipas y media de chacolín” que, al parecer, se bebió la soldadesca llegada hasta San Sebastián para repeler el ataque de las tropas francesas. La segunda mención documental más antigua se encuentra en el Archivo Municipal de Hondarribia, fechada en 1542, y se trata de una denuncia del municipio contra la vecina Gracia de Ibargoen por haber sacado a la venta en su taberna “vino chacolin de la costa” sin haberlo enseñado a las autoridades con anterioridad, tal y como exigía la ordenanza. Para 1556 se habla en el Archivo Municipal de Hondarribia de “vinos de Rivadabias e de Navarra e chacolines de Vordeos e Rochela”, una identificación clara que solo se daba con los vinos jóvenes procedentes de Francia, seguramente muy parecidos en calidad y cualidades a los de la cosecha propia de las localidades costeras de Gipuzkoa (F. 29: Documento de 1623 del AHR en el que puede leerse: “el vino de la tierra chacolin”. Por vez primera se pone tal nombre al vino de la tierra. Foto: Juanjo Hidalgo)



Sin embargo, el uso del término “chacolí” en la documentación municipal y jurídica no se generalizará hasta bien entrado el siglo XVII, con hasta un siglo de retraso respecto a los primeros testimonios. Así, habremos de esperar a 1623 para constatar “el vino de la cosecha chacolin” en Ayala, 1625 para Mutriku, 1642 para Gordexola y aún más para los territorios burgaleses y cántabros limítrofes con los vascos, donde no se documentará hasta finales del siglo XVIII y comienzos del XIX. Y será en estos siglos cuando se difunda ampliamente el cultivo de la vid por el interés de producir un vino propio, a pesar de su acidez, y se popularice como bebida asociada al tiempo de ocio y el festejo. Valga para ilustrar esto la Noticia histórico corográfica del Muy Noble y Real Valle de Mena, fechada en 1795 y citada por Bustamante (1971), en la que se dice: “Conviene advertir que el vino que se hace con la uva de este país, es de poca fortaleza; le llaman chacolí” (F. 30: Primera cita documental para la palabra chacolí en Álava, fechada en 1623, dentro de un libro de decretos del Archivo Histórico de Respaldiza, en el que puede leerse “el vino de la cosecha chacolin”. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista.)

## La documentación medieval

Gracias a los estudios de arqueología medioambiental y arqueobotánica en lo que respecta a la vertiente atlántica, se han identificado granos de polen de *Vitis* en el estuario del Bidasoa, fechados en el 2.700 antes del presente. Sin embargo, semillas de vid como tales no se han documentado hasta el s. I después de Cristo, relacionadas con actividades comerciales en el puerto de Oiasso, la actual Irán (Zapata L. comunicación verbal).

Pero, tendremos que dar un salto en el tiempo para llegar a ver viñas plantadas en los valles atlánticos del País Vasco, Cantabria y zonas del interior burgalés y alavés, y todas ellas enmarcadas en áreas poco o nada favorables al cultivo de la vid y, por tanto, a la capacidad que se le supone a esta planta de producir uvas maduras apropiadas para la producción de vino.

El siglo VIII se caracterizó por la progresiva aparición de asentamientos campesinos estables, pero también por el afán fundacional de mon-

asterios e iglesias por parte de obispos y abades para ir ganando cotas de poder en unos territorios de frontera que, a pesar de lo que la documentación ha querido dejar entrever, no estaban ni tan desocupados de población, ni tan abandonados a su suerte como se ha dicho en repetidas ocasiones. Sí debemos admitir, no obstante, algún grado de presencia musulmana en el territorio, sino permanente, sí de manera esporádica mediante incursiones de castigo para asegurar su influencia y poder político.

Pero, incluso en estos tiempos de aparente inseguridad, si no nos separamos mucho de las primitivas aldeas y pequeñas iglesias fundadas entre los siglos VIII y IX, podemos llegar a rastrear aquellas primeras vides cultivadas, con cuyas uvas habría de salir el vino destinado a los actos litúrgicos y, también, para la dieta diaria de señores y eclesiásticos, frailes y monjas, y gentes de diversa condición. Zumo de uvas verdes crecidas al abrigo para producir vinos ásperos con los que acompañar las necesidades de culto de una Iglesia imparable en su avance, vinos convertidos en símbolo de poder y prestigio para mesas y altares en todo el occidente europeo (F. 31: En el tímpano de la iglesia de Añes, en Ayala, se conserva una magnífica representación románica de Adán y Eva cubriendo su sexualidad con hojas de parra, quizá copiadas de las vides que rodeaban el monasterio. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista)

Pero si de semillas se trata, seguramente antecesoras de nuestros chacolines atlánticos, habremos de rastrear algunos documentos medievales correspondientes a fundaciones monasteriales, en los que se constata la presencia de viñas desde época altomedieval, vides domésticas cuyas variedades desconocemos, así como sus cualidades y producciones, pero que tuvieron el mérito de medrar entre montañas húmedas y poco soleadas, y haber sido las precursoras, en los mismos escenarios geográficos, de otras cepas que más tarde darían el llamado “vino de la tierra” o chacolín. Nos estamos refiriendo a documentos de Santa María de Valpuesta, de Santa M<sup>a</sup> de Tudela –identificada con el pueblo de Retes de Tudela, en el municipio de Artziniega–, de San Víctor de Gardea en Llodio, de la iglesia de Taranco en el Valle de Mena o de San Salvador de Oña (F. 15: Podadera de viña del siglo XIX. Foto: Juanjo Hidalgo; F. 16: Podadera grabada en la pared de la iglesia de Briones, en La Rioja. **Foto: Rafael Ocete. Ver en versión electrónica de esta revista).**

Valdegavía y Valpuesta (F.11: Santa María de Valpuesta, antigua sede episcopal del norte de Burgos. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista).

La historiografía clásica, continuadora de las teorías de Sánchez Albornoz y otros, han querido ver las tierras de Valdegovía como un desierto demográfico tras la implacable invasión musulmana sufrida por la mayor parte del territorio peninsular. Sin embargo, no creemos en una Valdegovía vacía de gentes en el año 804, sino con población indígena perfectamente organizada en aldeas, con sus labrantíos y molinos, sus viñas y sus iglesias comunitarias, gentes con las que hubieron de pactar abades y obispos que, como Vítulo y Juan, llegaron, fundaron y se establecieron sobre lo que ya había y no sobre una “tierra de nadie” como quieren hacer ver los cartularios, códices y becerros. De hecho, cuando el abad Pablo “adquiere” tierras para el recién fundado monasterio de San Martín de Losa, se citan, entre ellas, siete viñas cercanas a Tobillas, documentadas hacia el 872. Pero no solo se habla de viñas, sino también de molinos, dehesas y sernas, es decir, campos de labor y tecnología “aprehendidos” por haber sido abandonados recientemente por sus dueños. En este sentido, la arqueología se hace totalmente imprescindible no solo para confirmar o desautorizar lo que los documentos nos cuentan, sino también para ir conociendo mejor esa parte oculta de la historia que los documentos no nos cuentan. Y así de rotundo es el historiador Iñaki G. Camino cuando dice que

la ocupación altomedieval de los Castros de Lastra o de las *villae* de Valluerca y Villamanca con quienes el abad Avito, al fundar el monasterio de Tobillas, tuvo que compartir bienes públicos a través de su participación en una comunidad de pastos, es la prueba de la existencia previa de unas aldeas que percibían como propio un espacio organizado y explotado territorialmente (García Camino, 2004: 224-225).

## Y que, por supuesto, nunca habían sido abandonadas

En cualquier caso, sí que hay un hecho constatable en la documentación, y es el de la generalización del cultivo de la vid por todo el territorio, no solo para satisfacer las necesidades del culto, sino también las propiamente alimenticias de aquellos monjes de San Esteban de Salcedo, San Román de Tobillas o del propio monasterio de Santa María de Valpuesta.

En este sentido, las actas del becerro valpostano ofrecen numerosas citas sobre la vid, y señalan a Alcedo como el principal centro vinícola de

toda la comarca, con su monasterio de Santiago a la cabeza. Seguramente, la orientación de sus tierras en ladera hacia la exposición solar debió de resultar decisiva en aquella concentración de mimadas cepas. El cartulario de Valpuesta menciona, además, numerosas donaciones de viñas al monasterio por parte de sus fieles, especialmente abundantes desde el s. XI en adelante. En la actualidad no hay una sola viña en toda la comarca de Valdegovía.

Iglesia de Santa María de Tudela en Artziniega (F21: Iglesia de Santa María de Retes de Tudela, en Artziniega. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista)

Un documento indispensable para la comarca del chacolí alavés es el que corresponde a una donación aparecida en el cartulario de Valpuesta haciendo referencia al pueblo de Retes de Tudela, en Artziniega. Corría el año 864 y reinaba el rey asturiano Ordoño I cuando una familia, encabezada por Elduara y sus hijos Fredenando, Godesteo, Gisclauara, Hanni, Soario y Justa, donaba a la iglesia de Santa María de Tudela todos los bienes muebles e inmuebles que poseían, es decir, edificios, manzanos –*pommares*–, viñas –*vineas*– y tierras de sembrar –*terras sationaviles*–, “todas cuantas en este mismo valle obtuvo nuestro padre”, el marido de Elduara ya fallecido, quien habría llegado a esta elevada zona del sur de Artziniega para asentar su hogar, allí donde más tarde se levantaría una torre defensiva para vigilar y “tutelar” los pasos de Gordeliz hacia el Valle de Mena y el puerto de Angulo. Precisamente, aquella “tutela” daría luego el nombre a la población de Retes de Tudela, cuya iglesia –al borde del promontorio– aparece en posición excéntrica respecto al caserío (F. 13: Prensa antigua de Retes de Tudela en el museo de Artziniega. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista).

Desconocemos quién fue el marido de Elduara, pero sabemos que no se trataba de un simple colono llegado de lejos, sino de un señor de cierta importancia que roturó zonas de bosque y terrenos baldíos para convertirlos en tierras de cultivo, donde plantar cereales, frutales y cepas de vid. También edificaría cuadras para el ganado, un molino y algún tipo de borda muy modesta donde acoger la morada familiar. Algún tiempo después se decidiría a construir una pequeña iglesia privada dedicada a su patrona Santa María, un lugar seguro al que llevar sus diezmos y pagos en especie y del que poder beneficiarse más tarde, convirtiendo así la obligación contributiva en provecho propio.

Vemos, pues, que el cristianismo se difundió tempranamente en la Tierra de Ayala, y con él también la cultura del vino, acompañando a una familia que de algún modo sería “representante de una nueva aristocracia, cuyo dominio se fundamentaba en la posesión de la tierra, en el control de los instrumentos y de la mano de obra necesarias para asegurar su explotación, y en la adquisición de ciertos derechos de explotación sobre bienes públicos”, en palabras de Iñaki G. Camino (2004: 260-261). Representantes de grandes propiedades que fueron generalizándose en el occidente alavés entre los siglos IX y XI, y que liderarían el horizonte político en esta tierra de frontera.

Iglesia de San Víctor y Santiago de Gardea en Llodio (F.23: Cepa con uvas de chacolí alavés en Artimaña, municipio de Amurrio. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista)

Otro importante documento es el que hace mención al monasterio de San Víctor y Santiago de Gardea, esta vez del cartulario de San Millán, en el que se alude a la donación del mismo, con todas sus posesiones, al monasterio de San Esteban de Salcedo el día 5 de mayo del año 964. En este caso los protagonistas son un tal don Jimeno y su hermana Marina, quienes por propia voluntad dicen (F. 19: Julio Aretxaga, de 88 años de edad, vive en el caserío Undio de Zuhatza, en Ayala. Toda una vida de chacoliner para el abastecimiento de la casa. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista):

concedemos y confirmamos al monasterio de San Esteban y Santa María de Salcedo, en la persona de su abad Nuño, nuestro monasterio de San Víctor y Santiago, situado en el lugar que decimos Gardea, con sus tierras, viñas, molinos, manzanares y demás pertenencias, tanto bienes muebles como inmuebles.

También en este caso los protagonistas son representantes de la clase dirigente, quienes trataban de apropiarse de los medios de producción campesinos y del derecho sobre los templos, concentrando para ello las rentas que recaudaban las pequeñas iglesias de las comunidades aldeanas en unas pocas que estuvieran bajo su control. Toda una reordenación de la red eclesiástica a la que no escapó el templo de San Víctor en la aldea de Gardea, convertidos después en ermita y barrio del actual municipio de Llodio, cuya parroquia de San Pedro concentraría buena parte de las rentas perdidas por estas otras iglesias. Vemos, pues, cómo religión, políti-

ca y vino iban de la mano, como partes insolubles del nuevo sistema de dominio señorial, ya fuera éste laico o eclesiástico.

El Valle de Mena (F.20: Iglesia de San Emeterio y San Celedonio de Taranco, en el Valle de Mena. En el documento apócrifo del año 800 se citan vides en este lugar. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista)

Respecto al Valle de Mena, hay que mencionar aquí un documento conservado en el cartulario de San Millán, a pesar de ser radicalmente apócrifo. Se trata de un acta de donación en la que se asegura que hasta este valle llegó el abad Vítulo con el presbítero Ervigio y sus seguidores para fundar el monasterio de San Emeterio y San Celedonio de Taranco, al que donaron todo su patrimonio tanto mueble como inmueble. El acta prosigue enumerando las labores de aquel abad y de todos cuantos con él estaban, añadiendo que plantaron y edificaron sus viviendas y hórreos, así como bodegas, prensas y molinos. También se dotaron de huertos y manzanares, y plantaron viñas, haciendo bueno el texto de un conocido diploma carolingio del siglo IX que decía: *Fecit ecclesias et plantavit vineas*. Además, no hay que olvidar que en este mismo documento se cita por vez primera la palabra “castilla” para referirse a ese espacio geopolítico nacido en estas tierras del norte burgalés y occidente alavés, defendido por castillos roqueros encaramados en colinas y desfiladeros, y que los musulmanes llamaban Al-Quilé, es decir, “los castillos”.

Sin embargo, este documento relativo a la fundación de Taranco se encontraría entre los 17 diplomas apócrifos del Cartulario de San Millán que pretenden datarse con anterioridad al año 900, simplemente para dotarlos de una autoridad fuera de toda duda (Martín Díez, 1998). Fue redactado a mediados del siglo XII y, al igual que el resto de su serie, incurre en graves anacronismos que lo convierten en paradigmático. Precisamente, es la amplitud de las heredades donadas en este falso diploma del año 800, el indicio más claro de su inverosimilitud, unas heredades que en realidad sí que existieron y fueron efectivamente donadas con el propio monasterio, solo que más de 300 años después de lo que su fecha dice. Así pues, no podemos asegurar al día de hoy si existieron viñas en el Valle de Mena con anterioridad al siglo XII, momento a partir del cual sí podemos tener seguridad plena de ello, tal y como aparece citado en el falso diploma y en la talla de un precioso capitel de la iglesia románica de Santa María de Siones, una de las joyas del valle, donde puede verse una

cepa rebosante de racimos de uva (F. 27: Capiteles de la iglesia románica de Sta. M<sup>a</sup> de Siones, Valle de Mena. A fines del s. XII representaron en ellos estas hermosas cepas rebosantes de racimos de uva, quizá contemporáneos a la redacción del documento apócrifo de Taranco. Foto: Juanjo Hidalgo).



Aquel hombre recio, adusto y sufrido del medioevo, hubo de componérselas para lograr que esa misma cepa representada en Siones, amante del calor mediterráneo, arraigara con éxito en los húmedos y sombríos terrenos del norte peninsular, resistiendo a los largos días de lluvia, a los hielos del invierno y a la vaporosa niebla de los macizos montañosos. Un hombre duro y rudo, pero a la vez manso y temeroso de Dios, que aprendía a gobernar la nave de la subsistencia a fuerza de caer una y mil veces en la enfangada miseria de su tiempo. Sin duda alguna tuvo que ser paciente y bondadoso para ofrecer a la vid todo el amor y el cuidado que necesitaba para dar su fruto, buscando la calidez del sol en laderas orientadas al sur, en pos de esa tibieza y luz que el norte húmedo y sombrío negaba con crudeza.

## Monasterio de San Salvador de Oña

Aparte de la necesidad eucarística del vino, los monasterios constituyeron los epicentros del cultivo de la vid, dadas las importantes ganancias que obtenían de las rentas de sus colonos y diezmos de la cosecha. Un ejemplo de lo anterior, se encuentra en el monasterio de San Salvador de Oña, que en 1229 concedió tierras para plantar a colonos por periodos de tiempo que iban de 28 a 80 años. Estos debían pagar los diezmos durante los 8 ó 10 primeros años; luego, iban al 50% con el monasterio. Parte de la plantación se conducía en forma de parral, armado sobre madera de sauce, según la colección diplomática del citado año (Huetz de Lemps, 2003), en la que puede leerse: “que plantedes y cad’anno diez salzes et seis ceresos; et los salzes que sean todos para vos pora la labor del parral sobredicho” (2003:165).

## Las ordenanzas municipales

En el terreno civil, las alusiones al viñedo aparecen, igualmente, en las donaciones pertenecientes a Briviesca y Prádanos por el conde Diego Porcelos, fundador de la ciudad de Burgos (s. IX). Por otra parte, en el Fuero de Miranda, otorgado por Alfonso VI en 1099, existen varias referencias al viñedo. Así, en la traducción al castellano realizada por

Cantera (1998: 7), se dice: “Y dondequiera que hallen tierras despo- bladas, que no estén cultivadas, o prados, o montes, o rades, que las cul- tiven y roturen para obtener pan y viñas”. Lógicamente, cereal y vino constituían la principal fuente calórica en aquella época.

Capítulo aparte merecen las ordenanzas municipales, dictadas por las autoridades del lugar para reglamentar de manera oficial todas aquellas actividades económicas y comerciales. De esta forma, también se ponía orden en el abastecimiento de la villa, en la entrada y venta de todo producto autóctono y foráneo, con el fin de proteger lo propio y evitar posibles abusos y malos usos, y esto incluía al vino y la uva. Así, para Cel- lorigo, otrora villa perteneciente al concejo mirandés y en la actualidad a La Rioja, Cantera y Andrío (1991: 23) recoge un documento fechado

en Burgos en 1360, en el que se indica: “Et otrossi que la huva de las sus viñas que ovieren los de Cellorigo ene termino de Miranda o de Celorigo que no la puedan traer a la villa de Miranda en huva o fazer vino et venderlo si quisieren en huva mas en otra manera que non puedan meter y vino nin mosto”. También en Ojeda y Ruiz (1987) pueden encontrarse varias referencias sobre el tema de vino dentro del capítulo de las ordenanzas municipales de Miranda, y sobre los altibajos de la producción según los aforos municipales.

También en Orduña existen ordenanzas al respecto. Así, las de 1499, ante la continua llegada de vino foráneo procedente de La Rioja y Castilla a las tabernas de la ciudad, dictaminan que se castigue a todo aquel que, incumpliendo la norma, introdujera vino o sidra de otras zonas mientras lo hubiera de la propia cosecha. Una reglamentación proteccionista que también encontramos en las ordenanzas municipales de 1494 en Artziniega, en las que ya se regulaba el comercio y venta de vino de la villa.

También el Archivo Municipal de Respaldiza nos ofrece información, esta vez de 1568, referente a la custodia y guarda de viñas y frutales, estableciendo una serie de decretos para proteger las plantaciones muy similares a las medidas adoptadas por otras ordenanzas vecinas. En el mismo archivo hay un documento de 1572 en el que se ordenan embargos por haber vendido “vino verde” sin permiso, es decir, el vino propio todavía sin madurar y no apto para el consumo (F. 28: La villa de Artziniega, situada en el camino entre los valles de Losa y Mena con los puertos del cantábrico, se constituyó desde al menos la Baja Edad Media, en un centro vitivinícola de gran importancia, motor de buena parte de su economía. Foto: Juanjo Hidalgo).

## La documentación toponímica

En la mayor parte de los pueblos incluidos en la geografía del chacolí objeto de nuestro estudio, algunas de las antiguas heredades, dedicadas hoy a cereal, remolacha, pastizal y hasta pinar, conservan todavía sus viejos nombres de lugar que delatan anteriores prácticas agrícolas relacionadas con la viticultura. Topónimos frecuentes como La Viña o Las Viñas, El Parral o Los Parrales, Viña Vieja, Soviñas, Mendibiña, Matxueta, Maskuribai, Mastondo, Ardanza... proceden tanto del castellano como del

euskera, y podrían haberse originado a lo largo de los siglos XIX y XX para designar aquellas parcelas en las que habrían perdurado viñas, si bien ya de manera residual y en medio de otro tipo de cultivos más generalizados. De hecho, la documentación de los siglos XVII y XVIII menciona numerosas heredades en las que hubo viñedo, pero cuyos topónimos no reflejan para nada la existencia de dicho cultivo. Seguramente, porque en los tiempos en que el viñedo cubría una gran extensión, no sería funcional el empleo de términos como La Viña o El Parral para designar viñedos en medio de un agro, precisamente, con abundancia de vides y emparrados (F. 14: Prensa de chacolí todavía en uso en Campijo, aldea de Artziniega. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista).

La investigación de catastros y libros de cuentas se hace indispensable para recuperar parte de la toponimia antigua. Pero tampoco hay que dejar de lado la investigación de campo, recuperando los topónimos que aun recuerdan nuestros mayores antes de que se extingan por falta de uso. Se trata, en buena parte, de topónimos que han quedado fosilizados en la memoria de los habitantes, también en los documentos escritos, y que aún guardan la huella de haber tenido una relación directa con el cultivo de la vid.

## Elaboración del chacolí

Como ya se ha comentado, el chacolí era un vino afrutado de baja graduación alcohólica, por debajo de los 11°. No obstante, aquellos viñedos de poda corta de la zona mirandesa, como los de Bardauri, solían superar los 11° de contenido etílico. Lógicamente, la concentración de alcohol y los estados de maduración y sanitario de las uvas iban a influir notoriamente en su calidad organoléptica, además de la limpieza del material de bodega.

Ello se traducía en que había buenos y malos vinos. Ya en el s. XVII, los benedictinos, en una misiva al convento francés de San Mauro, ensalzaban así el vino mirandés, según Arribas (1987: 67). “Miranda de Ebro, situada sobre una colina cubierta de viñas de las que se obtiene el mejor vino de España”. El viajero francés Peyron, en 1778, valoró muy positivamente los vinos producidos en el cerro de La Picota (Huetz de Lempes,

1967). Otro hecho a resaltar es que a la Exposición Vinícola Nacional de 1877, escaparate de la enología nacional, concurren 26 chacolís burgaleses. Recibieron mención los enviados por D. Andrés Sojo, de Miranda de Ebro, y el ayuntamiento burebano de Cornudilla.

En el caso de los caldos castellanos, la fermentación, siempre con levaduras autóctonas, se iniciaba en el lago, donde se tenía el mosto algunos días en contacto con los hollejos, dependiendo de que se quisiera obtener un clarete, ojo de gallo, o bien, tinto. Los claretes eran propios de La Bureba y Miranda, donde existían calados subterráneos muy semejantes a los de La Rioja. Los tintos eran producidos en Poza de la Sal, Frías y Trespaderne. Los blancos del Valle de Mena. El proceso se terminaba en las cubas de distinto volumen, que llegaban a alcanzar las 100 cántaras. Usualmente, se empleaban bocoyes de 40 cántaras de capacidad (F 1: Nomenclatura de diputado del chacolí en Poza de la Sal, 1904. Documento cedido por Antonio del Castillo. Ver en versión electrónica de esta revista)

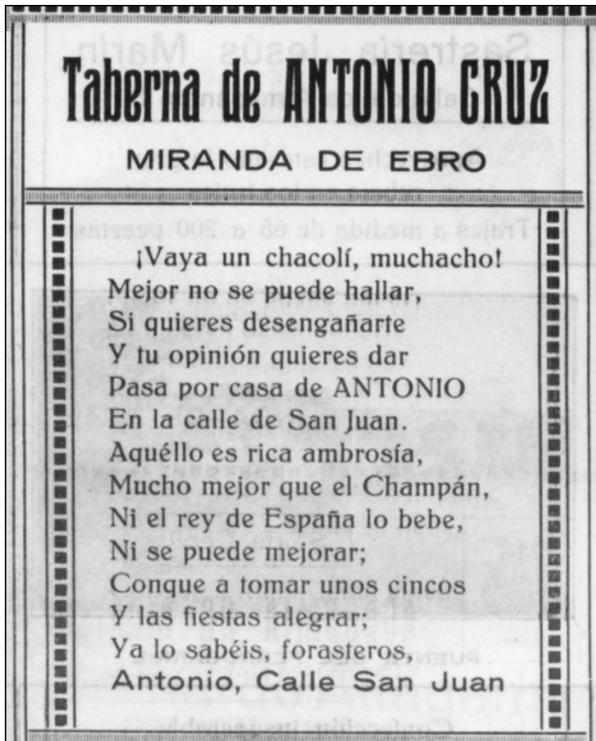
Para mantener la aguja típica del chacolí, se recurría a conservar el vino en contacto con las lías dentro de las cubas, como también se hacía con los claretes de la vecina Rioja Alta, de forma similar a la técnica del madreo empleada para la obtención de rosados de Prieto Picudo en León.

Las clarificaciones se realizaban con cola de pescado o claras de huevo. En el primer caso, los pliegos de cola se desleían, previamente, en un recipiente con agua caliente y se agregaban a la cuba. Las primeras pruebas de chacolí solían coincidir con la Navidad.

Muy poco tienen que ver los chacolís tradicionales con los comercializados actualmente en el país vasco. Estos han sido producidos, principalmente, con clones de la variedad Hondarribi zuri (Courbu), que aparece ya citada en la zona de Getaria por García de los Salmones (1916). Los racimos se someten a una maduración en frío, con el fin de extraer el máximo de aromas frutales. Luego se despalillan y prensan. La fermentación se realiza a baja temperatura, empleándose levaduras comerciales seleccionadas, que desarrollan el nuevo aroma a chacolí. La aguja de anhídrido carbónico se crea o refuerza mediante difusores de este gas antes del embotellado.

## Las tabernas chacolí

En el ámbito vasco y también en otros territorios, muchos de los centros de vinificación también lo han sido de degustación de vino, acompañado por lo general de algún plato de bacalao, sardinas o lo que tocara. Eran los popularmente llamados “chacolís”. Y es que estos centros de producción y venta tabernaria del chacolín, han sido verdaderos caseríos que, además de cumplir con las labores de bodega, almacén, taberna y restaurante, atendían a sus funciones agropecuarias de siempre, basadas en unas cuantas cabezas de ganado, cultivo de trigo, patata, maíz y alubia, y productos hortofrutícolas para el consumo familiar y el mercado local. Eran, además, lugares de ocio y esparcimiento de muchos parroquianos que animaban sus tertulias a base del porrón, y prácticamente no había un pueblo desde Briviesca a Bilbao que no tuviera su particular chacolí de reunión (F. 4: Propaganda de la Taberna de Antonio Cruz en Miranda, 1927).



Sabemos que estos chacolís no abrían sus puertas a la vez, sino siguiendo un riguroso turno de venta que comenzaba con una orden municipal para el primero de todos hasta agotar sus reservas de vino, hecho lo cual, daba el relevo al siguiente y así consecutivamente. En apenas dos semanas solían vaciar las cubas, con lo que el tiempo de espera no era tampoco excesivo. En algunos sitios, el caserío que iniciaba la venta acostumbraba a poner una rama de laurel en la puerta de entrada, y además, bien en el portalón o en la misma calle bajo el alero, se instalaba alguna mesa con escaños corridos para que pudieran sentarse los clientes del día que acudían a apagar su sed (F. 3: Aspecto del Chacolí de Samuel hacia 1960 en Miranda. Ver en versión electrónica de esta revista).

En ocasiones, con la bebida se saboreaba lo que en aquel momento hubiera en el improvisado menú de la casa, compuesto acaso por unas rodajas de merluza fritas, bacalao al pil-pil, sardinas en salsa, anchoas y, menos habitual, alguna buena cazuela de cordero en salsa u otras menuencias.

Aspectos folklóricos (F. 22: Viejas cubas sin uso apiladas en el caserío Undio de Ayala. La producción chacolinera actual apenas supone la décima parte del total prefiloxérico. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista).

El chacolí figura en varias manifestaciones folklóricas, como la letra de las canciones del día de “la O” de Briviesca (Versión cedida por D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Jesús Olivares), o la copla recogida por De la Cruz (1990: 47).

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

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

Asimismo, aparece en las jotas mirandesas recogidas por Arribas (1987: 73)

Dos cosas tiene Miranda	A la jota Pilín, que eres un borrachín,
Que relucen más que el oro;	que por no trabajar, te has metido alguacil,
La fiesta de San Juan del Monte	y a la pobre Basilia, no la dejas vivir,
Y el chacolí de Chamorro.	Que le robas los cuartos para el chacolí.

Factores que motivaron la práctica extinción de la producción del chacolí castellano en el s. XX.

Aparte de los problemas sanitarios de origen norteamericano que incidieron sobre el viñedo productor de chacolí desde la segunda mitad del s. XIX, existieron varias causas que determinaron la pérdida del viñedo en la zona castellana, y que se van a indicar a continuación.

En 1850, la extensión del viñedo mirandés superaba las 1.000 ha. En la última década del s. XIX, la producción oscilaba entre las 70.000 y 100.000 cántaras, según los datos de Ojeda y Ruiz (1987). Hacia esas fechas, la producción de Mena superaba las 12.000 cántaras. En la segunda mitad de dicho siglo, la extensión del viñedo en Frías era de 3.500 obreros (Ortega, 1974.), es decir, en torno a 700.000 cepas.

En la década de los sesenta, la llegada de la concentración parcelaria y la importación de vinos de pasto foráneos, fundamentalmente de La Rioja, provocó un descepe generalizado. Este proceso vino catalizado por la industrialización de ciudades como Miranda, que constituyeron una polo de atracción para la mano de obra de distintas regiones españolas en la década de 1960, no acostumbradas a beber el vino autóctono, al que detestaban por su acidez.

A todo ello hay que añadir el hurto importante de parte de la cosecha en el caso de Miranda. Así, Ojeda y Ruiz señalaban:

la disposición de las viñas mirandesas hacía sumamente difícil su vigilancia en épocas previas a la vendimia. De esa forma era muy habitual que las viñas prácticamente fueran esquilmas por numerosos vecinos en pocos días (1987: 26).

Ya no existían los guardaviñas del pasado, que eran nombrados por el ayuntamiento en tantos lugares con anterioridad a la vendimia.

El 27 de abril de 2011 se fundó la Asociación de Vitivinicultores del Alto Ebro, que pretende desarrollar un proyecto para la plantación de viñas y recuperación de la actividad chacolinera burgalesa, con la consiguiente creación de una nueva denominación de origen.

## Viníferas cultivadas y silvestres

Lógicamente, la llegada de la filoxera a las zonas productoras de Chacolí a partir de finales del s. XIX supuso un duro revés para la producción (Junta Consultiva Agronómica, 1911). Como ocurrió en el resto de Europa, hubo que reconstituir el viñedo sobre portainjertos resistentes a la fase radicícola del pulgón norteamericano. Para tal fin, hubo que desfondar los terrenos con rejas profundas accionadas mediante el malacate con tracción animal (Ocete et al., 2006).

Según el informe de la Junta Consultiva Agronómica, en el apartado correspondiente a la provincia de Burgos, las variedades presentes en la zona norte eran Tempranillo (50%), Mazuelo (30%) y Cornigacho (20%). Las viníferas determinadas en este trabajo han sido:

Comarca de Miranda: Calagraño, Viura, Garnacha Blanca, Garnacha Tinta y Tempranillo. Según Ojeda y Ruiz (1987), Garnacha, Tempranillo y Viura eran, por ese orden, los vidueños más frecuentes de la comarca mirandesa. En un informe realizado por el perito agrícola D. Arturo Marín González en 1964, se recoge, asimismo, la presencia abundante de Blanca Rojal o Malvasía de Rioja. Las principales características de las citadas variedades y de sus mostos aparecen resumidas por Manso de Zúñiga (1911); Martínez de Toda (2009).

La Bureba y Valle de Tobalina: Igual que en el caso anterior, con presencia de muchas cepas de híbridos productores directos tintos (*judíos*). En la Bureba, también, aparece Moscatel de Alejandría o Moscatel Romano, llamado popularmente *tetazas*, por el tamaño y forma de sus bayas.

Valle de Mena (F. 8: variedad americana híbrida conocida como “la del 9” y utilizada en la reconstitución de la vid dañada tras la plaga filoxérica de finales del s. XIX. Foto: Juanjo Hidalgo. Ver en versión electrónica de esta revista): En esta subzona es bastante abundante el híbrido

productor directo blanco, denominado “La del nueve”, la vinífera tinta “Seña” o “Sena”, y otras no determinadas (Sáez de Buruaga *et al.*, 2010). Hace unos veinticinco años comenzaron a llegar variedades de origen francés como la Gros Manseng, Petit Courbu, Folle Blanche, junto a la

Hondarribi Zuri y Beltza. Al principio, el portainjerto más empleado fue Rupestis de Lot, y, posteriormente, Richter 110. En cuanto a las vides silvestres, los núcleos poblacionales que actualmente se conservan aparecen repartidos por la Tierra de Ayala, y valles de Angulo y Mena. Esta subespecie dioica pertenece al taxón *Vitis vinifera* L. subespecie *sylvestris* (Gmelin) Hegi. El mosto procedente de los ejemplares femeninos se empleaba para producir el agua de agraz, que poseía efectos medicinales, según la Noticia Histórico Corográfica del Muy Noble y Real Valle de Mena, fechada en 1796: “Hállanse muchas parras en los montes y en los costados de los caminos y ríos y su fruto es muy bueno para agua de agraz” (REAL CHANCILLERÍA DE VALLODOLID, 167:28) (F. 2: Bayas de uva de vid silvestre, con las que se hacía el vino de agraz. Foto: Rafael Ocete. Ver en versión electrónica de esta revista).

Desde el Neolítico, el proceso selectivo de domesticación ha ido provocando una importante erosión genética en los diversos tipos de cultivo, como es el caso del viñedo, integrado por ejemplares, fundamentalmente, hermafroditas seleccionados desde hace unos 8.000 años, pese a que la Península Ibérica es un territorio que cuenta con un elevado número de variedades consideradas como autóctonas, se ha permitido la plantación de variedades internacionales de marcado prestigio. Entre ellas se encuentran la Chardonnay, Sauvignon blanc, Cabernet sauvignon, Merlot o Shyrah, que tienden a hacer más homogénea la oferta de vinos a nivel mundial. La biodiversidad de viñedo español se ve comprometida, cada vez más, porque solo existe un corto número de clones de cada variedad en el mercado que tengan el aval sanitario.

Por todo ello, nuestros viñedos han pasado de tener distintas variedades-población a simplemente clones, reduciéndose gravemente la agrodiversidad, es decir, la base genética sobre la que actúa la selección natural. Ello constituye un grave problema de cara al cambio de las condiciones climatológicas y a la aparición de nuevos agentes causantes de estrés biótico: virus, fitoplasmas, bacterias, hongos y plagas, principalmente de artrópodos. Por ello, se debe salvaguardar al máximo la biodiversidad de las cepas silvestres, que albergan un importante pool genético, que ha

evolucionado libre de la selección del hombre (F. 6: Vid silvestre. Foto: Rafael Ocete. Ver en versión electrónica de esta revista)

En efecto, las parras silvestres pueden ser de gran utilidad a la hora de hacer ensayos de mejora de las variedades de cultivo, tanto de viníferas como de portainjertos. De forma paralela, se hace imprescindible la creación de bancos de germoplasma tradicionales e *in vitro* y trabajos de multiplicación en vivero, para restaurar y reforzar la presencia de las parras en el medio natural (Arnold *et al.*, 2005: 117) (F. 17: Máquinas de la Diputación Foral de Álava desbrozando carreteras. En esta labor se esquilman cada año una cantidad importante de vides silvestres. Foto: Rafael Ocete. Ver en versión electrónica de esta revista).

En cuanto al chacolí de la zona alavesa, puede decirse algo parecido a tenor del informe emitido por la Junta Consultiva Agronómica en 1911 respecto a la invasión filoxérica en España. Así, el ingeniero José M<sup>a</sup> Díaz de Mendibil aseguraba que para 1909 se habían destruido ya 1.053 hectáreas de viñedo de chacolí y otras 32 se hallaban invadidas por la fatal plaga. Además, aportaba datos interesantes sobre la reconstitución del viñedo, ya que tan solo 93 hectáreas del total habían sido replantadas de vid americana. El resto, 1.007 hectáreas, se dedicarían a otro tipo de cultivos (F. 7: Vid silvestre. Foto: Rafael Ocete. Ver en versión electrónica de esta revista).

Cuadrilla de Ayala: Actualmente se corresponde con la zona de Denominación de Origen Chacolí de Álava, donde la variedad *Hondarrabi zuri* constituye la base de toda la plantación con un 70-80% sobre el total. Le siguen la *Petit Corbu*, y las *Gross Manseng* y *Petit Manseng*, denominadas en lengua vasca como *Hondarrabi zuri zerratia* e *Izkiriota respectivamente*.

## Principales aspectos sanitarios del viñedo

Las principales plagas de la zona chacolinera antes de mediados del s. XIX eran la piral, polilla de racimo y araña roja. A partir de la segunda mitad, sin embargo, se fueron haciendo patentes los síntomas de las enfermedades criptogámicas oídio y mildiu. El primer hongo citado fue encontrado en los viñedos del Ebro, a su paso por Miranda en 1855 (Hidalgo y Tablada, 1870). El segundo hacia 1885. El impacto sanitario

de óidio contribuyó a que la producción mirandesa de 30.000 cántaras en 1821, se redujera a 11.541 en 1861. Gracias al empleo del azufre en polvo para combatir al parásito norteamericano, se superaron las 36.000 cántaras en 1884. Ambos patógenos afectan también a las poblaciones silvestres de la zona.

A partir de 1898 aparecieron los primeros focos filoxerados que obligaron a la recuperación del viñedo sobre patrones resistentes al homóptero y al uso de híbridos productores directos.

En los últimos diez años, en algunas parcelas del entorno de Miranda y La Bureba, aparecen daños producidos por el tornillo, *Xylotrechus arvicola* Olivier (Coleoptera, Cerambycidae), una plaga que afecta a otras especies leñosas, y que se está convirtiendo en un serio problema sanitario en los viñedos de la mitad septentrional de España, como en el caso de La Rioja y Castilla y León (Armendariz et al., 2009; Ocete et al., 1996, 2008).

## El chacolí de Chile, un producto exótico allende los mares

Aunque muy alejado y fuera de nuestro ámbito de investigación, hemos querido incluir aquí el llamado chacolí de Chile por acercar al lector un vino de características organolépticas muy similares al producido en el área objeto del estudio, y cuyo origen debemos relacionar con el proceso de colonización de Chile por parte de los europeos, y la importación del cultivo de la vid a tierras americanas.

Ovalle (1646: 49) indicaba:

Por el fin del otoño se coge el aceite, y comienzan las vendimias, las cuales se hacen por el mes de Abril, Mayo y Junio, de que se hacen generosos vinos muy celebrados de los autores, y en tanta abundancia que podemos decir... y de más estimados moscateles.

Este jesuita mencionó, además, la presencia de los vidueños Torrontés, Albillo, Común Negra y Mollar.

Parece razonable pensar que las gentes llegadas desde la cornisa vasco-cantábrica y tierras del norte burgalés dieran el nombre de chacolí a varios vinos producidos en las provincias de Petorca y Cachapoal (Del Pozo, 2004). Estos centros vinateros se encuentran en torno a la ciudad de Petorca –fundada bajo el nombre de Villa de Santa Ana de Brivesca por Domingo Ortiz de Rozas en 1753– y Doñihue, donde existe un lugar llamado Lo Miranda, fundado por Pedro de Miranda en 1577 (Ocete et al., 2010). Existen marcas de vinos, haciendas y bodegas chilenas actuales que aluden a un origen primitivo vasco, así, tenemos Aresti, Viña Echevarría, Viña Errázuriz, Viña Francisco de Aguirre, Viña Los Vascos, Viña Tarapacá Ex-Zavala, Viña Undurraga y Vinícola de Aguirre, con variedades de vid originarias de Francia (Lejonagoitia, 2011) (F 5: Cartel chileno de la Fiesta del Chacolí. Foto: José María Garín. Ver en versión electrónica de esta revista).

## Conclusiones

El chacolí, ese vino ligero, ácido y afrutado de poco grado, se ha producido desde hace más de mil años en los territorios vascos y zonas de Burgos y Cantabria, de acuerdo con la documentación consultada. El factor común de los caldos de los distintos territorios ha sido la falta de madurez adecuada de la uva. En su elaboración han intervenido distintos vidueños, dependiendo de la subzona geográfica. Su nombre arraigó también en Chile por contacto cultural directo entre los primeros productores americanos e individuos del ámbito chacolinero de la Península Ibérica.

La incidencia de los tres grandes parásitos norteamericanos, oídio, mildiu y filoxera tuvieron una incidencia importante sobre la producción e importación de portainjertos e híbridos productores directos.

Cabe prestar una especial atención a la conservación de las parras silvestres del territorio considerado en el presente trabajo.

## Referencias Bibliográficas

- Armendáriz, I., Campillo, G., Miranda, L., Juárez, J.S. y Pérez-Sanz, A. “*Xylotrechus arvicola* Olivier (Coleoptera, Cerambycidae), 12 años de presencia de Castilla y León” *Actas de las XXX Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*. Almendralejo, España, 3-6 de mayo de 2009 a: 103-114.
- Armendáriz, I., Juárez, J.S., Campillo, G., Miranda, L., y Pérez-Sanz, A. 2009b. Daños mecánicos producidos por *Xylotrechus arvicola* (Olivier, 1875) (Coleoptera, Cerambycidae). *Bol. San. Veg. Plagas*, 34: 477-483.
- Arribas, P. *El chacolí de Burgos*. Burgos, Caja de Ahorros del Círculo Católico, 1989.
- Arrizabalaga, S. y Odriozola L. *El vino en Gipuzkoa*. Donosita-San Sebastián, Diputación Foral de Gipuzkoa, 2004.
- Barrera, F. “El chacolí santanderino en los siglos XIII al XX”. En *Altamira*, Volumen 3, 1947 1 (Santander): 11.
- Casado, J.L. *Cantabria, ríos y costas*. Santander, Ed. Cantabria, 1993.
- Del Pozo, J. *Historia del vino chileno*. Santiago de Chile, Ed. Universitaria, 2004.
- García Camino, I. *Crecimiento agrario y poblamiento rural en el País Vasco (siglos IX-XII)*. *Historia del País Vasco. Edad Media (Siglos V-XV)*. San Sebastián, Ed. Hiria. 2004: 217-245.
- Hidalgo, J y Llano, J.M. *Chacolí de Álava*. Bilbao, Ed J.M. Llano. 2007.
- Hidalgo, J. “El cultivo de la vid, más de mil años de historia documentada en la zona del chacolí alavés”. En revista *AUNIA*, nº 28 (Luiaondo, 2009) 72-90.
- Hidalgo, J., 2011. *El cultivo de la vid en la zona del Chacolí Alavés : Mas de mil años de historia documentada para el estudio y proteccion de un patrimonio vitivinicola olvidado*. Territoires du Vin: Los territorios del vino en España. Internet: <http://revuesshs.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/document.php?id=953> (Consulta: 03-2011). ISSN 1760-5296.
- Huetz de Lemps, A. *Vinos y viñedos de Castilla y León (productores y consumidores)*. Valladolid, Consejería de Agricultura y Ganadería. Junta de Castilla y León, 2003.
- Junta Consultiva Agronómica. Avance estadístico sobre cultivo y producción de la vid en España (1889). Dir. Gral de Agricultura, Industria y Comercio. Madrid, 1891

- Junta Consultiva Agronómica. *La invasión filoxérica en España y estado en 1909 de la reconstitución del viñedo*. Ministerio de Fomento. Madrid, Dir. Gral. de Agricultura, Minas y Montes, 1911.
- Lejonagoitia, J.L.. “El desconocido chacolí de Chile”. *Euskonews*, nº 573 (2011) <http://www.euskonews.com/0573zbn/kosmo57301es.html>. Consultado 11-05-2011. ISSN: 1139-3629.
- Madoz, P. *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España* (Burgos). Madrid. Establecimiento tipográfico P. Madoz y L. Sagasti, 1845-1850.
- Martín Díez, G., 1998. “El Monasterio de San Millán y sus monasterios filiales. Documentación emilianense y diplomas apócrifos”. En *Brocar*, 21 (La Rioja, 1998) 7-53.
- Martín, J.L. y Linage, A. *Religión y sociedad medieval. El catecismo de Pedro de Cuéllar (1325)*. Valladolid, Junta de Castilla y León. Consejería de Cultura y Turismo 1987.
- Ocete, R. y Del Tío, R.: Presencia del perforador *Xylotrechus arvicola* (Olivier) (Coleoptera, Cerambycidae) en viñedos de la Rioja Alta. *Boletín de Sanidad Vegetal. Plagas* 22(1), (Madrid, 1996):199-202.
- Ocete, R., Lara, M., Maistrello, L., Gallardo, A., López, M.A. Effect of *Xylotrechus arvicola* (Olivier) (Coleoptera, Cerambycidae) Infestations on Flowering and Harvesting Spanish Vineyards. *American Journal of Enology and Viticulture*, 59 (USA, 2008): 88-91.
- Ocete, R., Salinas, J.A., Lara, M., Pérez, M.A., Arribas, P., Garín, J.M., Ocete, M.E., García, J.A. y Sáenz de Buruaga, T., 2010. El legado vitivinícola del chacolí de Burgos, de tradición a proyecto de futuro. VII Foro Mundial del Vino (C.D trabajo 35). Logroño.
- Ocete, R., Gallardo, A., Lara, M., López, M.A. y Pérez, M.A. *Una perspectiva holística sobre la crisis filoxérica y su impacto en el viñedo andaluz*. Sevilla, Junta de Andalucía, Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera, 2006.
- Ovalle, Alonso. *Historia relación del reyno de Chile*. Roma, Francisco Caballo, 1646.
- Sáenz de Buruaga, M.T., Pérez, M.A., Lara, M., Salinas, J.A., García, J.A. y Ocete, R. Bases para la recuperación del chacolí burgalés. *Enovicultura*, 2 (Barcelona, 2010): 4-11.

RECIBIDO: 11-07-2011 • APROBADO: 28-08-2012

Juanjo Hidalgo es Licenciado en Geografía e Historia (Universidad del País Vasco), profesor de Historia en el CMFP de Llodio (Álava, España) y codirector de la revista AUNIA. Teresa Sáenz de Buruaga es Licenciada en Psicología y pertenece al grupo AGR 153 de la Facultad de Biología de la Universidad de Sevilla (Sevilla, España) y Rafael Ocete es Dr. en Biología y pertenece al grupo AGR 153 de la Facultad de Biología de la Universidad de Sevilla (Sevilla, España).

Correos electrónicos: Juanjo Hidalgo: [juanjo@aunia.org](mailto:juanjo@aunia.org); Rafael Ocete: [ocete@us.es](mailto:ocete@us.es); Teresa Sáenz de Buruaga: [cachitere@hotmail.com](mailto:cachitere@hotmail.com).