I COLOQUIO DE HISTORIA Y MEDIO FISICO

UN CULTIVO DE REGADIO A FINES DE LA EDAD MEDIA. LA VITICULTURA EN LA VEGA DE ALMERIA

Francisco Pablo Martín Rodríguez

Instituto de Estudios Almerienses
Departamento de Historia
1.989

UN CULTIVO DE REGADIO A FINES DE LA EDAD MEDIA. LA VITICULTURA EN LA VEGA DE ALMERIA

Francisco Pablo Martín Rodríguez

1.- NECESIDADES HÍDRICAS DE LA VID.

La planta de la vid, *Vitis vinifera,* puede prosperar en cualquier país de clima templado o subtropical; sin embargo, vegeta mejor en las zonas de pluviosidad media: las zonas que reciben de 400 a 600 mm. de agua anuales son las más óptimas para este cultivo.

En zonas muy lluviosas, la humedad es excesiva y las hojas no evaporan bien el agua, los tejidos pierden consistencia estando expuestos a enfermedades, los granos de uva son de gran tamaño pero de sumo insípido. Por el contrario, en zonas excesivamente secas, la vid sufre carencia de agua: por término medio la vid evapora 120 mm. anuales de agua, y dado que el máximo que normalmente puede absorber la tierra es la tercera parte del agua que ha llovido, se puede afirmar que en las comarcas de menos de 350 mm. de precipitación anual, la vida de la vid es precaria (1).

Tal sería el caso de la zona de Almería, cuyas precipitaciones no rebasan los 300mm. anuales (Almería 220mm., Cabo de Gata 113 mm.)

La importancia del agua en la vid vine dada por el hecho de que ésta, vehículo de los elementos fertilizantes, desempeña un papel esencial en la nutrición: los alimentos del suelo deben entrar en la planta diluidos y disueltos en cantidades "enormes" de agua. La falta de agua se manifiesta en la caida de hojas y frutos. (2).

Por ello desde tiempos antiguos se ha recurrido en diversas zonas a riego de la vid.

El riego permite una mejora de la cosecha en cantidad y calidad, con la condición de no realizarlo demasiado tarde. Su finalidad es mantener el suelo a un nivel de humedad del 10 al 25%, siempre superior al punto de marchitez: los efectos no tardan en aparecer, en forma de una vegetación más abundante y granos de uva más gruesos. Realizado algunas semanas antes de la vendimia, favorece el crecimiento de las bayas y la translocación de los azúcares. Por el contrario, si se realiza demasiado tarde, provoca una dilución de los azúcares contenidos en la uva, en términos de la viticultura actual, se denomina que "hay aguado" (3).

Se puede regar en toda época, excepción hecha de los días que preceden a la vendimia. El riego en época invernal no tiene más objeto que el remediar el déficit pluviométrico; así teóricos de la viticultura actual destacan el caso excepcional de Almería, único lugar de la Península donde es necesario este riego invernal (4).

2.- EL CULTIVO DE LA VID EN LA VEGA ALMERIENSE DURANTE LA ÉPOCA MUSULMANA.

En cuanto a la época que nos ocupa, finales de la Edad Media, de todos es conocido la importancia de la viticultura en la Península Ibérica. Ello es debido en primer lugar, a la tradición existente desde época romana; baste el ejemplo de San Isidoro, quien en sus *Etimologías*, resaltó la importancia de la producción de los viñedos hispanos, explicando el origen latino de 23 variedades de vides españolas.

Tradicionalmente se ha señalado la llegada de los musulmanes a la Península como el inicio de una fuerte regresión en el cultivo de la vid. Ello se debería a la prohibición coránica sobre el consumo del vino (Sura 5, 90-91). Sin embargo, el cultivo de la vid para producir vino, no dejó de practicarse nunca en la España musulmana, primero para el consumo de los cristianos que vivían bajo el Islam, y a partir del siglo X, para el consumo de los propios musulmanes (5).

Son ya clásicos los testimonios literarios que hacen referencia al consumo del vino en la España musulmana: las *Memorias* de Abdallah, último rey Ziri de Granada, los zejeles báquicos de Ben Quzman, etc. Incluso se ha llegado a hacer del consumo del vino un rasgo característico -y occidental- de las costumbres andalusies en contraposición a los usos orientales (6).

A este consumo del vino habría que añadir la importancia del consumo de uva de mesa como fruto, uva pasa y mosto.

Sera en el cultivo de uva de mesa donde destaque la vega almeriense en época musulmana: el riego allí realizado proporciona una uva de poca graduación, poco apta para su conversión en vino, pero que proporcionaría unos racimos grandes y bien presentados muy adecuados para el consumo en mesa. Recientemente Juan Carlos de Miguel ha señalado que el valle del Andarax en la Edad Media presentaba un paisaje distinto al actual, y como el rio y las aguas subterráneas proporcionaban un caudal suficiente para mantener una próspera huerta en la que entre otros cultivos de regadío aparece la vid (7).

El *Libro del Repartimiento de Almería* (8) pone también de manifiesto la importancia de los parrales en la vega de Almería; su cultivo ocupa el tercer lugar, tras el olivar y los frutales.

Precisamente, el sistema del parral está especialmente recomendado para zonas de regadío, mientras que el sistema de empalizada se utiliza en tierras de secano, fértiles y de naturaleza fresca (9).

Así mismo, el parral se revela muy óptimo en las zonas cálidas como la que nos ocupa, ya que en estas zonas la vid no requiere como en las zonas frías el aporte término del suelo que refleja el calor del sol.

Así pues, podemos observar la existencia de una tradición del cultivo de la vid en época musulmana en la vega de Almeria, esta tradición estaría representada por el cultivo en parral y por el riego, obteniéndose así unos frutos destinados al consumo de uva de mesa, siendo casi imposible su conversión en vino, dado el poco grado de la uva.

La importancia de este consumo aparece bien reflejada en el mencionado *Libro del Repartimiento de Almería*, donde no es raro encontrar en algunas heredades donde no aparecen grandes extensiones de parral, una o dos parras situadas en la puertas de las casa, destinadas, seguramente, al autoabastecimiento de este fruto.

El parral requiere un cuidado distinto al de la viña "tradicional", necesitando por ejemplo, un sistema de poda distinto al común; los sarmientos se desarrollan en forma horizontal permitiendo que las corrientes de savia, tanto bruta como eleborada, discurran de forma regular y equilibrada, por ello las tareas que requiere el parral son distintas.

En cuanto al riego , poco conocemos sobre la forma en que se efectuaba. Suponemos que en la vega de Almería se seguía el tradicional sistema consistente en realizar "piletas" que abarcaban cuatro plantas, realizándose la conducción del agua a estas piletas por medio de regueras (10).

En el *Libro del Repartimiento de Almería*, aparecen un total de 437'50 tahullas de parral que son repartidas a los nuevos pobladores cristianos. Esto puede darnos una idea de la considerable extensión que tenía este cultivo en la época musulmana (11).

La importancia del parral era tal que muy posiblemente fuera éste cultivo de toda la vega almeriense que sobrepasara el estadio de consumo interno; los frutos de los parrales sirvieron para ser exportados, bien como uvas frescas o bien como uvas secas, pasas (12).

Junto al parral aparecen también algunas viñas pero en cantidades puramente anecdóticas. Estas pequeñas estensiones de viña estaban en la zona del Alquián, precisamente en la zona en que en 1.498 se repartirían tierras para plantar nuevas viñas. Esto indicaría que dicha zona del Alquián sería la más propicia para este tipo de cultivo.

3.- TRANSFORMACIONES EN EL CULTIVO DE LA VID A LA LLEGADA DE LOS CRISTIANOS.

Con la llegada de los cristianos a Almería se produciría en la zona que nos ocupa el "Repartimiento", hecho éste que favorece una colonización perfecta del territorio. La salida de los antiguos pobladores y sus sustitución por otros que tienen que adaptarse a una situación previamente establecida produce, como ha señalado la profesora Segura Graiño, modificaciones fundamentales referidas al reparto de la propiedad, a los cultivos y a las técnicas agrarias (13).

Una de estas modificaciones sería la introducción de una tradición venida del "norte"; la del cultivo de la vid a ras de suelo.Ello aparecería en el último momento del repartimiento, 1.498. y es entonces cuando se comiezan a plantar este tipo de vid.

Ello obedecería a dos causas principales: por un lado, se trataría de aplicar una tradición técnica que los nuevos pobladores cristianos traían de sus zonas de procedencia. Es muy posible que los recien llegados no se sientieran muy identificados con las labores específicas que exige el cultivo del parral. El otro motivo sería el deseo de obtener un fruto apto para su conversión en vino.

Prueba del interés existente en introducir la viña en su variante "tradicional" es el repartimiento de tierras de 1.498 realizado exclusivamente para la plantación de vides, el *Libro del Repartimiento* no puede ser más explícito: "por cuanto las dichas tierras no se dan ni reparten salvo para poner las dichas viñas"(14). En estos repartos que aparecen fuera de los respectivos asientos de cada

vecino, se les da a los receptores el plazo de un año para plantar las vides, pasado el cual, si no habían sido plantadas, perderían la tierra recibidas.

Para la plantación de nuevas viñas son repartidas 313 tahullas de tierra, la mayoría de ellas en el Alquian y Huercal, serán estas tierras las que se utilicen en el mencionado reparto de 1.498 (15).

La preocupación por la introducción de vides aptas para la transformación en vino no obedecería, tan sólo al deseo de hacer frente al aumento de la demanda de esta bebida que se produciría con la llegada de la población cristiana, sino también al hecho de que el vino es un elemento imprescindible para la liturgia, por ello debía de asegurarse una producción mínima de esta bebida. Prueba de esta relación entre liturgia y necesidad de producción vínica, pueden ser las veinte tahullas de tierra que recibe el monasterio de la Trinidad en el mencionado reparto de 1.498 (16).

En cuanto al vino que se produciría a finales de la Edad Media, se trataría de un vino de poca graduación, entre 8 y 9 grados, que conservaría sus cualidades tan sólo los primeros meses después de la cosecha. Cuando a partir de la primavera comenzaba a estropearse, se le añadían aguardientes y otros productos conservantes, el vino ofrecía así una amplia gama de sabores a lo largo del año, en los primeros meses, ligeramente dulces, con gas carbónicos , al final serían un poco acídulos, casi picados, con tendencia a avinagrarse, cuando esto último sucedía, se rebajaba con agua o se bebía mezclado con fruta (17).

El vino producido por los nuevos pobladores en la vega almeriense pronto aparece incluido en la vida cotidiana de la ciudad: el vino, junto con el pan, aceite y frutas, que se producia en los heredamientos del río parece libre de cualquier tipo de impuestos, aunque no fuera sólo para el sustento de sus dueños, sino que podía dedicarse a la venta de los vecinos de Almeria (18). Así mismo en el lote de bienes propios que se le asigna a la ciudad en 1.493 se establece que una "pipa de vino de 20 cántaros" depositada en la

alhondiga de la ciudad para su posterior venta, debía de pagar siete maravedies destinados a bienes de propios de la ciudad (19). Se puede así observar que el vino pasa a ser un elemento cotidiano en la vida de la Almería de finales del siglo XV.

Sin embargo el tradicional sistema del cultivo de la vid en parra y regadío que dejaron como legado los antiguos propietarios musulmanes de la vega de Almería no desapareció, y así la producción de uva de mesa siguió siendo un cultivo importante. Esto se vio favorecido por la permanencia de un importante grupo de mudéjares, quienes vivirán en la vega de Almería hasta la derrota en la guerra de las Alpujarras en 1.570. A este grupo se les obligó a vivir fuera de la ciudad de Almería y de cualquier otro sitio fortificado, por ello pasaron al campo donde si bien habían perdido la propiedad de la tierra, continuaban trabajándola manteniendo así el dominio útil (20).

De este modo no se produce una ruptura total en los sistemas de cultivo utilizados en la zona antes del Repartimiento, y después de éste, siendo muy posible que la permanencia de estos mudéjares facilitara enormemente la asimilación, por parte de los nuevos pobladores, de las técnicas del regadío de la vid que tradicionalmente se venían realizando,.

4.- CONCLUSIÓN

En la vega de Almería a fines de la Edad Media encontramos dos tradiciones del cultivo de la vid distintas, una de regadío, y la otra de secano. Ambas tradiciones aparecen claramente diferenciadas en esa importantísima fuente que constituye el Libro del Repartimiento de Almería mediante la utilización de los vocablos "parral" y "viñás".

Con la llegada de los nuevos pobladores cristianos recibiría un importantísimo impulso el cultivo de la vid en secano, propio de sus zonas de origen; sin embargo, la tradición foránea de los nuevos pobladores no consiguió desplazar al cultivo de la uva en

parral, convirtiéndose éste en un producto característico de la zona, que ha llegado hasta la actualidad.

NOTAS

(1).- A.LARREA REDONDO: Enciclopedia del Vino. Barcelona 1.977 p. 77
(2).- A. LARREA REDONDO: Viticultura básica. Barcelona 1.980 p. 156
(3).- H. CHAUVET y A. REYNIER Manual de viticultura. Madrid, 1.978 p.176 y 177
(4).- A. LARREA REDONDO: Viticultura básica. p. 156
(5).- C. SEGURA GRAIÑO: Bases socioeconómicas de la población de Almería (s. XV). madrid 1.979 p. 27
(6).- Vid. GUICHARD: Al-Andalus. Estructura antropológica de una sociedad islámica en Occidente. Barcelona, 1.976 p.30
(7).- J. C. de MIGUEL: "Incidencia del clima en el paisaje andaluz bajomedieval" en V Coloquio de Historia Medieval de Andalucía. p. 737
(8).- Libro del Repartimiento de Almería (L.R.A) Edición y estudio de C. Segura Graiño.
(9).- B. JUSCAFRES SERRAT: El cultivo de la vid. Barcelona, 1.981 p. 133
(10).- A. LARREA REDONDO: Viticultira enológica y frutera. Madrid, 1.978, p. 172.
(11),. L.R.A. p. 62.
(12),- C. SEGURA GRAIÑO: Bases... p. 28
(13).- C. SEGURA GRAIÑO: La formación del pueblo andaluz. Madrid 1.983, p 77.
(14).- L.R.A. p. 515
(15).- C. SEGURA GRAIÑO: Estudio introductorio del L.R.A p. 62
(16).- L.R.A p. 515
(17),. J. PEÑIN: Enciclopedia del vino. Tomo 1 p. 10 y 11.
(18).- C. SEGURA GRAIÑO: Estudio introductorio del L.R.A p. 34
(19).- C. SEGURA GRAIÑO: "El concejo de Almería. Organización y bienes en su fundación (s. XV)" en La ciudad hispánica S. XIII al XVI. Madrid, 1.987 p. 452
(20).- C. SEGURA GRAIÑO: Estudio introductorio del L.R.A p.20