

K Septeber hit dies xxv
L una sero xxiv.

EL VINO ILUMINADO

MARCELINO
IZQUIERDO

mizquierdo@diariolarioja.com



LOGROÑO. Los libros de horas eran manuscritos iluminados que nacieron en la Edad Media, elaborados en exclusiva para gentes de la corte y la nobleza, con rezos, salmos y abundantes iluminaciones de la devoción cristiana. Con los avances de la técnica, en el Renacimiento mejoraron las ilustraciones que acompañaban al texto, imágenes que no sólo permitieron conservar una iconografía medieval que se hubiera perdido, sino, también, crear álbumes de enorme fidelidad sobre la vida cotidiana. El vino y su mundo, desde la plantación de la vid hasta su consumo en tabernas, palacios o en celebraciones eucarísticas, pueden ser analizados en códices como el 'Breviario de Isabel la Católica' o el 'Libro del Golf', editados en reproducciones «casi-originales» por  Moleiro.

C

LITERATURA

JULIO ARMAS
PRESENTA MAÑANA
SU NUEVA NOVELA,
'GAVILANES DE
PLATA', AMBIENTADA
EN LOS SIGLOS
DE ORO **P48**

CULTURA

'SANTÍSIMA
TRINIDAD',
LOS MUNDOS DE
FLAMENCO, TOROS
Y VINO BAJO EL
PRISMA DE PABLO
GARCÍA MANCHA **P49**





Las detalladas imágenes que ilustran los libros de horas testimonian la importancia del vino, su elaboración y sus tradiciones a lo largo de la Edad Media y el Renacimiento



El vino añejo oloroso cura la oftalmía. :: M.M.

LOGROÑO. Los libros de horas eran breviarios caligrafiados y miniados por los grandes artistas de la época, que permitían a caballeros y damas de gran poder adquisitivo incorporar los elementos de la tradición monástica a su vida cotidiana. Además de incluir textos agrupados para leer y rezar en cada hora litúrgica del día, con el tiempo los libros de horas fueron enriqueciéndose con elementos como calendarios seculares y religiosos.

Pero, al margen del valor artístico y espiritual, la abundancia entre sus páginas de iluminaciones de gran calidad, ya iniciado el Renacimiento, hacen de estos libros de horas importantes archivos históricos de la vida cotidiana de los siglos XV y XVI, así como una fuente fidedigna de iconografía del cristianismo medieval que, de otra manera, se hubiera perdido.

Y entre las escenas comunes que quedaban reflejadas entre sus hojas no podían faltar las que describían las labores del campo, sobre cuyas costumbres y necesidades pivotaba toda la vida social de la vie-

ja Europa. Es, precisamente, en este apartado donde las iluminaciones de obras tan singulares como el 'Breviario de Isabel la Católica', 'Grandes Horas de Ana de Bretaña', 'Libro del Golf', 'Libro de Horas de Carlos VIII', 'Libro de Horas de Juana I de Castilla', 'Libro de Horas de Luis de Orleans' o 'Libro de Horas de María de Navarra' permiten resaltar la importancia del vino tanto en el Medievo como, posteriormente, en el Renacimiento.

La Última Cena

El vino tenía el prestigio social más elevado de cuantas bebidas gozaba el ser humano, desde que Jesucristo institucionalizara el sacramento de la Eucaristía durante la Última Cena comparando el vino con su sangre. También era la opción más sana. Las propiedades del vino

La poda en febrero y la vendimia y el pisado en septiembre son las labores más ilustradas

El vino gozaba de gran prestigio social, frente a la cerveza y al agua, que eran «frías y húmedas»

*Dimm nibeian grolum
Roter dichter Wein.*

Vino tinto espeso
seda el estómago. :: M.M.



vinū rubeū grolū.

El vino tinto previene
el síncope. :: M.M.



eran muy diferentes de las asignadas al agua o, incluso, a la cerveza, ambas consideradas frías y húmedas, pues el vino consumido con moderación (especialmente el vino tinto), «ayudaba» a la digestión, generaba «buena sangre» y aclaraba el «humor».

Merced a las meticulosas descripciones aportadas por los libros de horas, sabemos que la calidad del vino se diferenciaba según la vendimia, el tipo de uva y, sobre todo, por el número de los prensados a los que se sometía al fruto. El primer prensado se llevaba a cabo con los vinos más finos y costosos, reservados para las clases altas. Los segundos y terceros prensados generaban un contenido de baja calidad y poco alcohol, lo que permitía un elevado consumo sin que la intoxicación etílica fuera un grave

problema. El pueblo llano, por su parte, tenía que conformarse con beber caldos más baratos, como los blancos, los rosados y aquellos elaborados a raíz de un segundo o tercer prensado, mientras que los pobres de solemnidad y los religiosos ascetas los tomaban ya casi en la frontera de lo que podríamos denominar vinagre. De hecho, cuando la meteorología arruinaba el vino —la mayoría de las veces cuando llegaba el calor—, solía beberse con yerbas aromáticas (jengibre, cardamomo, pimienta, clavo) y azúcar, para enmascarar su sabor.

Febrero y septiembre

Dos eran las fechas clave para el mundo vino, según los libros de horas, y para la agricultura en general. Hacía febrero se acarrea la leña, se podaba la viña y, después,

se araban los campos. Pero el punto álgido era septiembre. Los trabajos de vendimia en la *cella vinaria* o bodega ocupan toda la escena de una de las miniaturas más descriptivas (la que ilustra la portada de este artículo): en la izquierda un hombre deposita vino en un tonel con la ayuda de un embudo de madera, lo que se conoce como relle-

no de barril de vino, mientras un campesino realiza, posiblemente, la segunda pisa de la uva. El protagonista, vestido de cuerpo, está dentro de un lagar cilíndrico, elevado sobre dos alzas de madera y ligeramente ensanchado hacia lo alto, en donde flotan uvas negras, cuyo contenido se derrama por los bordes.

Al igual que la vendimia, la pisa

de la uva se situaba casi siempre en septiembre y, desde la antigüedad, estas labores contaban con una importante tradición iconográfica. Al igual que la siega, las tareas de vendimia se representaban en la mayoría de los santorales, ya que, junto a los productos derivados del cereal, el vino era el otro cimiento de la alimentación campesina.

Escena agraria propia del mes de febrero, con labores como la poda de sarmientos :: M.M.



Códices iluminados
y reproducciones
«casi-originales»

M. Moleiro es una editorial especializada en la reproducción de códices, mapas y obras de

arte, realizadas sobre soporte de pergamino, vitela, papel o papiro, entre los siglos VIII y XVI, bajo la forma —en la mayoría de los casos— de libro iluminado. Las técnicas usadas para la reproducción de los códices permiten ser muy fieles al original.

Encuadernados en piel curtida y editados sobre un papel especial fabricado a mano, los códices reproducen todos los matices de las pinturas, el pergamino, oros, platas... lo que da como resultado un código denominado «casi-originales».