

Fiestas del Vino en España y Portugal

Wine Festivities in Spain and Portugal

Luis Vicente Elías Pastor¹

Resumen

Examinamos diversas fiestas con y del vino en España y de Portugal. Se trata de describir la relación entre el consumo de vino y la comensalidad y otros actos sociales de la vida tradicional y cómo estas celebraciones poseen, en muchos casos, una tradición histórica relevante y una relación con elementos religiosos y sagrados. Al respecto, se aportan registros fotográficos originales de singular valor para dar cuenta de la riqueza cultural de estas celebraciones.

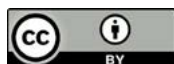
Palabras clave: fiesta, religiosidad, comensalidad, patrimonio, Península Ibérica, santoral, rituales.

Abstract

Wine festivals in Spain and Portugal are examined. It is about describing the relationship between wine consumption and dining and other social acts of traditional life and how these celebrations have in many cases a relevant historical tradition and a relationship with religious and sacred elements. Original photographic records of singular value are provided to account for the cultural richness of these celebrations.

Keywords: fest, religiosity, commensality, heritage, Iberian Peninsula, book of saints, rituals.

1 Estudios de Cultura Tradicional, Briones, La Rioja, ORCID 0000-0002-2423-750X, eliaspastor.luisvicente@gmail.com



La Península Ibérica es una de las mayores áreas de producción vitícola del mundo, siendo España la primera superficie de viñedo en extensión. Además de una gran superficie, el cultivo se remonta hasta el siglo VII a.C., como lo han demostrado algunas investigaciones de yacimientos con el de las Pilillas en Requena en la Comunidad Valenciana. El viñedo es por lo tanto abundante y además habitual desde tiempos remotos, por lo que su implicación en la vida cotidiana es constante, y por lo tanto su producto, el vino, es un importante elemento de consumo.

El vino ha sido considerado alimento y se ha unido a la dieta habitual de la mayor parte de los habitantes de estos territorios peninsulares. Así, debemos hablar de un vino cotidiano y frecuente en cada comida y de un vino festivo con otros usos, más allá de los puramente alimentarios.

Por otra parte, al considerar estos aspectos festivos relacionados con el vino debemos distinguir entre el vino en las fiestas y propiamente las fiestas que tienen como eje central el vino. También debemos tener en cuenta aquellas actividades en las que el vino tiene una importancia relativa como elemento de acompañamiento o de consumo. Otra consideración previa es la de distinguir los aspectos religiosos o simbólicos vinculados al vino, ya que en un territorio inmerso en la cultura cristiana no podemos olvidar la relación que el vino tiene con la religiosidad, desde el Antiguo Testamento hasta el Nuevo, y posteriormente todo lo relacionado con las vidas de los santos, el patronazgo, los milagros, la multiplicación del vino, la conversión de agua en vino por parte de personalidades vinculadas con la iglesia y su culto, y el valor terapéutico de los vinos bendecidos.

Por eso vamos a comenzar describiendo celebraciones en las que el vino participa como un elemento complementario, aunque sea esencial, y distinguirlas de aquellas fiestas en las que el vino es el elemento generador de la actividad y su eje.

En primer lugar, detengámonos en las diferencias. Si decimos que el vino es un complemento alimentario también hemos de referir su valor excitante en la medida en que su ingesta excesiva puede causar euforia, siendo agente facilitador de relaciones y aspectos lúdicos y festivos que generan la fiesta.

El vino es el elemento central en actividades como “las roblas”, “mallas” o celebraciones vinculadas a la realización de contratos agrícolas y en festejos relacionados con la conclusión de ciertas labores. “La robla” en los pueblos riojanos, hasta la primera década del siglo pasado, era la reunión unida al consumo de alimentos y la ingesta de vino para celebrar el contrato de trabajo de los cavadores de las viñas el día de las Candelas, el 2 de febrero, tal como se festejaba el día de San Juan como conclusión de esa fatigosa tarea. La merienda y el vino correspondientes era sufragado por el amo que había contratado a los peones. Igual celebración se festejaba como “merienda de las sacas”, después de concluir las labores de la elaboración del vino en las bodegas riojanas.

En las ferias de ganado “la robla” la debe de pagar el ganadero que ha vendido un animal invitando a vino a sus amigos y compañeros.

La robla, ya citada como “la roboratio” de la época medieval, la describe un medievalista:

Tras la “actio” se reunían comprador y vendedor con los testigos y fiadores en alegre compañía, como a una invitación, como para un obsequio por parte del comprador, al modo como se hacía hasta hace poco en las ferias de ganado: unos tragos de vino, un pequeño convite, que sellaban el contrato. (Rodríguez de Lama, 1979: 96)

Otra actividad en la que el vino tiene una importancia relevante es como pago de diferentes hechos o acciones.

“El pago del piso” es la forma en la que los jóvenes de un lugar hacen que el mozo que va a contraer matrimonio con una moza local pague un “impuesto” con vino. En algunos lugares es una imposición solamente para los mozos forasteros tratando de evitar los matrimonios con foráneos como una norma para mantener la endogamia.

En algunas regiones recibe el nombre de “cantarada” ya que la dádiva que debía entregar el neófito era de una cántara de vino a sus coetáneos como compensación de la moza que sacaba del grupo de la mocería para contraer matrimonio. (Calvo Brioso, 2020: 4)

Otras festividades en las que el vino cumple un rol importante son en “las caridades” o entregas de alimentos y vino a personas que acuden a romerías o celebraciones. En toda España es frecuente este tipo de dádivas que en muchos casos van acompañadas de comida y, en otras, solamente pan y vino.

Algunas de estas limosnas pueden tener que ver con milagros de algunos santos que repartían vino entre sus devotos, y debían multiplicarlo por la abundante presencia de fieles, recordando aquel milagro evangélico de la multiplicación de los panes y los peces.

Una muestra de esta tipología la multiplicación del vino de San Millán de la Cogolla, descrito por Berceo (de Berceo, 1977: 159). Los ejemplos de multiplicación de la cantidad de vino son abundantes en toda la Península, y probablemente tiene que ver con aquel milagro evangélico de las Bodas de Cana, con la conversión de agua en vino y el reparto entre la concurrencia.

Son muchos los milagros relatados en España sobre este aspecto, así como la tradición de bendecir los vinos y distribuirlos entre los enfermos.

Otro ejemplo de valorización del vino es el vinculado con los pagos de multas o abonos de ciertas obligaciones por parte de vecinos con su ayuntamiento, pago de impuestos, donaciones, etc.

En un trabajo anterior sobre cultura pastoril estudiamos la costumbre del “capamanto”, que es el pago en vino de una multa por infracciones en el pastoreo en la región burgalesa de Valdelaguna. Consistía en que el guarda que hallaba una res pastando indebidamente, llegaba al pueblo y “tocaba a capamanto”, por lo que los vecinos acudían a una sala donde se les daba vino en unas tazas, y lo consumían en armonía sin saber quién iba a ser el que abonara la consumición como pago de la infracción cometida en el pastizal. En las regiones montañosas y trashumantes, como esta de la Sierra de la Demanda Burgalesa, el vino era un producto escaso y extraordinariamente valioso. En el caso de las comarcas serranas trashumantes en las que el vino es un elemento de consumo muy apreciado, “en los contratos de arrendamiento, además de las estipulaciones económicas, siempre figuraba la concesión a favor de los vecinos de cierto número de machorras y algún cántaro de vino que se solía utilizar en la fiesta del pueblo” (Rodríguez Pascual, 2004: 15).

El vino ha servido también para el pago de los diezmos o para otros abonos de servicios. Joaquín Costa hablando del sorteo de tierras en Sayago, Zamora, describe:

El sorteo se verifica el día 1º de noviembre por la tarde, a presencia de todo el vecindario, convocado por el Alcalde a son de campana. En ese día, como en varios otros del año, el Ayuntamiento obsequia a los vecinos con una ronda de vino, procedente del arriendo de la taberna o comprado con el producto del arriendo de las labranzas sobrantes. (Costa, 1983: 102)

Las multas por no acudir a los trabajos comunitarios en la localidad de Vadocondes (Burgos), se pagaban con una cántara de vino. Por su parte Pascual Madoz, en su *Diccionario*, al referir a la localidad burgalesa de Olmedillo, que sigue elaborando excelentes vinos, nos dice que “la retribución de los alumnos al maestro, era una cántara de vino por cada uno de ellos” (Madoz, 1846). Era entre 1845 y 1850, cuando Olmedillo tenía 652 almas.

Hemos citado diferentes caridades y entregas de vino en las que este hecho constituye en sí mismo una celebración con rituales precisos, como en el caso de la Fiesta del Trago en la Alberca u otras existentes en varias regiones de Castilla y León. En ellas un elemento esencial son los envases o tazas de plata, en las que se distribuye el vino entre los participantes en esa actividad (Figuras 1, 2 y 3). Hay ejemplos de este tipo de envases que han sido documentados y que formaban parte de los útiles empleados en la actividad de la bodega, como es el caso de la Taza de Mucientes, que además estaba vinculada con una cofradía religiosa, contando con matices que unen al vino con lo sagrado.

Vamos a citar algunos de estos envases:

Pero si debemos destacar una pieza de orfebrería, sencilla pero a la par interesante, que además no pertenece al patrimonio eclesiástico ni al culto cristiano, esa no es otra que la Taza de Mucientes; una taza de plata de forma octogonal con dos asas en forma de voluta y con una inscripción que indica “la mandó hacer Juan Mongín y Diego Zalama ánimas de Mucientes. Año de 1824” en alusión a las dos personas que donaron la taza en ese año y a la cofradía que se encargaba para sacar a las almas del purgatorio. La taza estaba en manos del corredor, persona que comercializaba el vino. Cuando alguien venía a comprar vino a Mucientes se tenía que poner en contacto con el corredor que le llevaba de bodega en bodega enseñando el vino que había en la localidad, y con la taza lo probaban. En un vaso de barro a la luz de un candil o una vela era imposible ver si el vino estaba limpio o sucio, sin embargo, en el fondo limpio y pulido de la taza de plata sí que se podían ver todas esas cosas a la luz de un candil o una vela. Por decirlo de algún modo era el catavinos de la época. Actualmente la taza tiene un valor simbólico, cuando el alcalde toma posesión del cargo recibe el bastón de mando símbolo del poder y la taza símbolo de la gran importancia que tiene el vino en este municipio. (Pilar Sobejano, 2016: 254)

Otro ejemplo soriano de empleo de estas tazas de plata es una

exclusiva fiesta profana de Valdeavellano y de Sotillo [que] es la del “Rabovejá” en la tarde del 30 de noviembre. Los padres o abuelos, provistos de buena merienda, concurren con sus hijos y nietos a la Sala Consistorial; juntas las familias en animados corrillos se merienda placenteramente, ordenando el respectivo Sr. Alcalde, el servicio de tres tragos de vino en tazas de plata de cabida de medio litro, y que la Corporación costea mediante un pequeño impuesto a cada res lanar por el aprovechamiento de pastos en la dehesa. (González Gómez, 1931: 25)

Figura 1. Tazas de plata. Fiesta del Trago, La Alberca, Salamanca
Figure 1. Silver mugs. Fiesta del Trago, La Alberca, Salamanca



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

Figura 2. Envase para el servicio del vino. Fiesta del Trago, La Alberca, Salamanca
Figure 2. Container for wine service. Fiesta del Trago, La Alberca, Salamanca



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

Figura 3. Taza de plata. El Royo, Soria
Figure 3. Silver mug. El Royo, Soria



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

Cercana a esa localidad soriana, en El Royo, en la celebración de la Virgen del Castillo, se describe en el año 1920 la repartición comunal del vino en los alrededores de la Ermita a los romeros en tazas de plata que hemos fotografiado años después en esa localidad, siguiendo el mismo modelo de vino bendecido y repartido entre los asistentes y llevado al pueblo para el consumo de los enfermos (Tudela, 1920).

En la provincia de Soria se han investigado y catalogado este tipo de envases: “Había tazas de plata para que los hombres bebiesen vino en Duruelo (en San Julián), Barca (Jueves Santo), Cidones (los miembros de la Cofradía de San Sebastián en las grandes celebraciones) y en Torreblacos por San Antonio de Padua, aunque lo hacían no en tazas, sino en cuernas de toros llamadas llaras” (Almazán de Gracia, s.f.). Existen múltiples referencias de este tipo de envases empleados en actos comunitarios en otros pueblos de la provincia soriana, como en Golmayo.

En otras comarcas castellanas dicho reparto recibe otra designación:

Una de las costumbres comunes que tienen Zamora y Toro es la de las colaciones que se dan el día de San Juan a los habitantes de ambas ciudades y a la que asisten caballeros y pecheros sin distinción. En esta colación el vino también está presente. En Zamora en 1513 por ejemplo, se dan molletes, vino y fruta. En Toro la colación de la víspera de San Juan, en la que se daban frutas verdes, conservas, molletes y vino blanco de Madrigal y Toro es suspendida a partir de 1499, entre otras razones porque muchos se llevaban cosas para sus casas; pero lo que no se quita es la llamada “bebida del día de San Juan” en la que se reparten vinos blancos, molletes y frutas verdes, las mejores que se encontraran. (Martínez Sopena, 1996: 85)

Nos queda referir algunas citas a la relación entre el vino y las imágenes sagradas en cuanto que este producto de alta significación dentro de la cultura cristiana se emplea para la limpieza de esas tallas. Comenzamos por referencias castellanas de Nava del Rey en la provincia de Valladolid, según informaciones orales de José Manuel Rodríguez; en esta localidad en las fechas de la Semana Santa es costumbre la limpieza de la escultura del Cristo Yacente o del Santo Sepulcro con una mezcla de vino añejo con tomillo y romero que se coloca en una palangana de oro y, después de filtrada la mezcla, con paños se limpiaba la talla y el vino que quedaba se guardaba como vino para los enfermos. Costumbres similares se realizan en localidades de la comarca como en Alaejos (Rodríguez Rodríguez, 2016).

En esta misma localidad eran habituales las limosnas de vino, además del diezmo de este producto: “Las donaciones para financiar el retablo superior superaron lo presupuestado y con la demasía comenzó a gestionarse el dorado que tras diversas vicisitudes se contrató con Leonardo Martínez y se financió gracias a las limosnas de mosto de la vendimia de 1696 recogidas en la cuba que la cofradía tenía en la bodega de Manuel Cuadrado” (Rodríguez Rodríguez, 2006: 32). En la fiesta de Santa Eugenia, que describiremos más adelante, también se lavaba la imagen de la santa con vino, según informaciones orales.

Ya en Portugal, en la zona de Aveiro, se celebra la romería a São Paio da Torreira, en la que antiguamente se insertaba la imagen del santo en una cuba, costumbre que posteriormente se transformó:

Reza a história, que assim que acabasse a festividade religiosa, colocava-se o santo (São Paio de madeira) num altar de pedra, e após uma breve reza, a multidão em fila, caminhava para a sacristia com um cântaro de barro no braço direito. O pobre São Paio recebia as promessas dos romeiros, que sobre a sua cabeça despejavam-lhe o jarro de vinho, que depois de escorregar pelo corpo do santo era bebido pelos romeiros, como um eficaz remédio para os males. Este ritual era acompanhado de cantigas:

Ó São Paio da Torreira
Ó Milagroso santinho
Hei-de cá voltar pró ano
Lavar o santo em vinho (VV.AA., s.f.)

El vino por lo tanto cumple un papel importante en rituales religiosos, aunque no se trate de fiestas de vino, propiamente dichas.

Son abundantes las cofradías religiosas en las que el vino destaca. Solamente a título de ejemplo relatar la descrita por José Luis Alonso Ponga en Mansilla de las Mulas (León), cuya fiesta recibe el despectivo título de La Borrachona. Cuando alguien manifiesta su voluntad de pertenecer a la compañía, los cofrades en cabildo votan la propuesta, y si por fin el aspirante es admitido, tiene que someterse a un rito inmemorial: beber el aguardiente. Hasta hace unos años el novato tenía que apurar de un solo trago y sin respirar un vaso de aguardiente de un cuartillo; en la actualidad se ha dulcificado el ritualismo y ya solo queda como recuerdo de este una copa de aguardiente que el neófito debe ingerir. Los aspirantes a cofrades de La Borrachona debían demostrar sus cualidades en este “rito de iniciación”. El nuevo cofrade también tiene que pagar un cântaro de vino, una hogaza de pan y una libra de cera según el mandato del capítulo I de su

regla: “Ordenamos y mandamos que para ser cofrade, tiene que donar a la cofradía quince libras de pan y una libra de cera y una cántara de vino. En la actualidad, además se pagan cincuenta pesetas por cada mil pesetas que la cofradía tenga en su cartilla” (Alonso Ponga, 1982).

Hasta aquí una primera exposición de cómo el vino genera una actividad festiva alrededor de hechos y tareas de la vida tradicional, pero que no son en sí mismas fiestas del vino, como las que pretendemos describir posteriormente. El vino es un elemento central de algunas de estas actividades por el hecho de ser apreciado por los participantes y por producir una cierta euforia que convierte un ambiente laboral, como un mercado, en un espacio lúdico a través de la invitación de la robla, o en la agrupación de los mozos por medio de la cantarada.

Los santos del vino

Para poder integrar el vino en la actividad festiva hemos mencionado que existe un componente laico y otro religioso. En este segundo apartado consideraremos la relación del patronazgo de la actividad de la viña y del vino. Muchas personas se preguntan cuál es el santo patrón de los viticultores. Abundantes profesiones tienen su patrón o patrona y su representación artística refleja objetos o símbolos que lo justifican. En nuestro pueblo, Santa Lucía es la patrona de las modistas por su relación con los ojos; Santa Cecilia es la patrona de los músicos, y las jóvenes celebran a Santa Águeda, patrona a la que se representa con sus senos cortados.

Por su parte, cada 15 de mayo los agricultores festejan a su patrón San Isidro (Figura 4). En España encontramos varios patronos específicos de la agricultura. En la zona valenciana se atribuye a San Abdón y San Senén, patronazgo relacionado con la protección a las tormentas y sobre todo al granizo, así como en otras regiones se reza a San Gregorio.

Figura 4. Jarros de vino de la Cofradía de San Isidro. Frías, Burgos
Figure 4. Jugs of wine from the Brotherhood of San Isidro. Frías, Burgos



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

En Cataluña, el patrono de los agricultores es Sant Medir, y hay otros santos agricultores que aparecen en el devocionario español, como Alejandro, Eliseo, Orencio, Simeón, Lamberto y otros.

Pero nuevamente nos preguntamos: ¿cuál es el patrón de los viticultores? Pues en España no obtenemos una respuesta clara, y tampoco la hemos podido obtener en Portugal, aunque sí la encontramos en Francia e incluso con variantes regionales. Por esta razón vamos a narrar algunos patronazgos relacionados con la vid y con el vino, ya que ambos productos han tenido una gran vinculación con la religiosidad popular pero no podemos afirmar esto en la Península Ibérica.

La Biblia describe a Noé como el primer cultivador de la vid, en la zona donde hoy los investigadores localizan los primeros cultivos de esta planta. Noé aparece en representaciones artísticas —como en el coro de la catedral de Burgos— cultivando la viña, y los refranes lo relatan como el primer viticultor:

Bendito sea Noé, que las primeras viñas plantó
Para quitarnos la sed y alegrar el corazón.

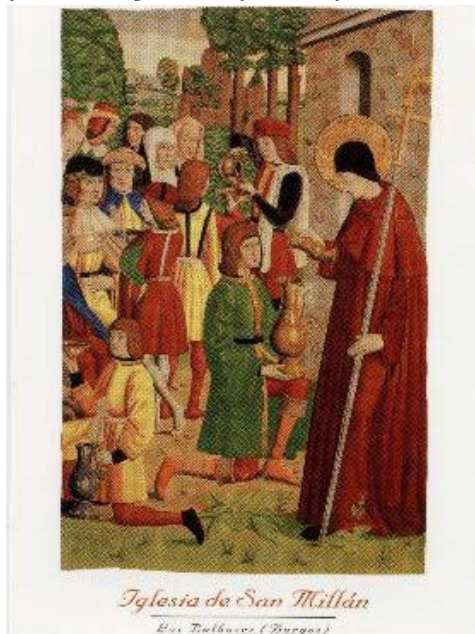
O aquel otro cantar más riojano:

Bendito sea Noé, el que las viñas plantó,
que de un triste sarmientico sale tan dulce licor.

¿Podría ser este el patrón de los viticultores? No lo creemos, ya que la Iglesia atribuye la santidad a sus mercedores, pero después de Jesucristo.

En las vidas de los santos hay muchos que convierten el agua en vino, partiendo del ejemplo de Jesús en las Bodas de Caná, que lo multiplican para repartirlo entre los pobres, o bien discípulos, como es el caso de San Millán de la Cogolla (Figura 5). Pero no están relacionados directamente con la viticultura.

Figura 5. Retablo de La Multiplicación del Vino por San Millán. Los Balbases, Burgos
Figure 5. Altarpiece of The Multiplication of Wine by San Millán. Los Balbases, Burgos



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

También en La Rioja encontramos alguna advocación relacionada con la vid, como la Virgen de la Uva de Fuenmayor o la Virgen de los Parrales de Baños de Río Tobía. En el resto de España encontramos diversas advocaciones relacionadas con la Virgen y las viñas en distintas zonas. Ejemplo de ello es la Virgen de las Viñas de Tomelloso. La Ermita de la Virgen de las Viñas de Arroniz (Navarra), y otras muchas advocaciones relacionadas con la vid.

En Portugal hay una Virgen del Racimo en Belem y un santo dominico representado en Toro con un sarmiento de vid y un barrilito de vino, San Gil de Santarem, pero no es considerado patrono de los viticultores. En nuestras encuestas, en ese país vecino nos dicen que el patrono es San Martinho, pero en realidad no es un patronazgo sino que su fecha el 11 de noviembre coincide con la Fiesta de Apertura de las tinajas del vino (Talhas), y en definitiva es un santo a quien por su coincidencia temporal se le atribuye esa relación con la actividad enológica. De muestra sirve este refrán: “San Juan tiene las llaves del pan, San Martín las del vino y San Andrés las del cochino”. Creemos que la relación de San Martín con el vino es una influencia portuguesa, región vitivinícola en la que las fiestas que vinculan al santo del 11 de noviembre con el vino son frecuentes desde el norte hasta el Algarve vinatero.

Pero no podemos decir lo mismo en España respecto a este santo, ya que no encontramos una celebración de su patronazgo.

Por coincidencia temporal aparece San Roque, decorado con racimos de uva de algunos pueblos de La Rioja, de Álava y de la Ribera de Navarra; mas surge de nuevo la coincidencia con la época del 15 de agosto, en que las uvas ya tienen una cierta madurez, siendo utilizadas para decorar las imágenes de estos santos.

En Murillo de río Leza en La Rioja, a este santo se le canta:

San Roque es el mejor santo
Que hay en los cielos divinos
Y los cofrades le honran
A puro trago de vino.

A finales de otoño encontramos algunos casos de fiestas de apertura de cubas con San José Tonele-ro, celebrado en Cervera del río Alhama en La Rioja el 26 de noviembre, fecha en la que se abrían los depósitos para catar el vino, cuya fiesta —hoy casi perdida— se conocía como San José Tastavin.

En Jerez tenemos una referencia que apunta a que el patrono de los viticultores era San Dionisio, celebrado el 9 de octubre, y que puede tener relación con el término Dionisos, ams no hemos podido encontrar otras citas sobre este patronazgo. En Jerez existe la tradición de que San Ginés (25 de agosto) es el patrono de los viticultores, ya que era el santo patrón del Gremio de la Vinatería.

En relación a la ausencia de patronazgo genérico en la Península, la sorpresa surge al conocer la cantidad de patronos del viñedo que tiene Francia. Cada región cuenta con su propio patrono y en las representaciones escultóricas aparecen azadas de cavar la viña, los podones de su poda o los diferentes racimos. Así nos surgen: Vernier, Vereny, Morand, Marc, Urbain, Eutrope, Marcellin, Walter, Omaro, Remigio, Wigberto y otros (Malnic, 2002) (Figura 6).

Figura 6. Cartel de las Fiestas de San Vicente en Borgoña, Francia
Figure 6. Poster of the Festivities of Saint Vincent in Burgundy, France



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

Pero el patrono de los viticultores franceses por antonomasia y en especial de las regiones de la Borgoña, es un santo español, del siglo IV, natural de Huesca y patrono de Valencia y de Lisboa. A este santo se le venera en esas regiones vitícolas el 22 de enero y coincide con la fecha de comienzo de la poda. En su representación aparece con un racimo de uvas, y con los útiles habituales del trabajo del viñador. En Francia en esa fecha se celebra una fiesta sumamente vinculada al vino, donde se catan las primeras cosechas. En España y Portugal hay muchos pueblos que celebran su fiesta, pero nunca relacionándolo con las tareas del viñedo.

Resulta sorprendente entonces que un país con tan larga tradición cristiana, y con la mayor superficie de viñedo del mundo, no tenga un santo que proteja ese cultivo. Igual por eso huela de vez en cuando y ningún santo puede proteger de esa amenaza climatológica.

Ahora debemos dedicar un apartado a algunas fiestas que consideramos específicamente del vino antes de describir las recientes fiestas de la vendimia, las cuales por su parte sí son relacionadas directamente con el vino, aunque posean una serie de elementos históricos que las justifican.

Hemos elegido algunas manifestaciones relacionadas con el vino en sus aspectos festivos.

Las fiestas del vino

Dedicamos este apartado a las fiestas del vino propiamente dichas, en las que el producto de las viñas es el generador de la actividad festiva y eje de la celebración. Seleccionamos algunas de diferentes regiones de España y Portugal para dar una panorámica en la extensión de este gran territorio vitícola.

La Fiesta del Trago

En la localidad salmantina de La Alberca se celebra el Lunes de Aguas, fecha en la que acontecen varias festividades en esa provincia castellana. La fiesta ha ido evolucionando; en el pasado se corrían gallos por la mañana, actividad en la cual participaban los varones que hubieran contraído matrimonio el año anterior, y entre ellos se elegían el día 1º de enero a “seis escancianos” que jugaban un papel relevante en la vida de lugar. Una de sus misiones era la de repartir el trago a los asistentes a la fiesta en la Plaza Mayor. En la actualidad, dicha misión recae en los concejales y empleados del Ayuntamiento, que efectúan el reparto.

Los escancianos, por la tarde, y provistos de jarras de cobre llamadas “galletas” y de unos envases de plata llamados “barquillos” —que siguen la tradición expresada anteriormente de las copas y tazas de plata de uso comunitaria en muchas poblaciones castellanas—, reparten vino a todos los asistentes a la Plaza Mayor.

Sobre el origen de la fiesta se ofrece una explicación histórica relacionada con la participación de las mujeres albercanas en una batalla contra los portugueses y por lo que la Casa de Alba en 1547 les concedió diferentes prebendas, entre ellas sufragar esta fiesta.

Otra explicación apunta al pago del agua que la población de La Alberca ofrece a los habitantes de Monforte, como consta en un documento del siglo XVIII: “29 nueve reales y 14 maravedís en cada año le pagan los vecinos de la villa de Monforte por los réditos del censo perpetuo impuesto por la toma de agua que cogen en el término deste lugar para el riego de las propiedades consistentes en el término de ella” (Marqués de la Ensenada, 1751, en Portal de Archivos Españoles, 2021).

Hoy el vino lo adquiere el Ayuntamiento, pero en el pasado procedía de las localidades productoras de viña más bajas, como Monforte, Mugarraz o Sotoserrano. En el pasado, el vino lo daban en varias celebraciones a lo largo del año, no solamente para la Fiesta del Trago, ya que se repartía en diferentes ocasiones vino entre los vecinos (Figuras 7 y 8).

Figura 7. Servicio del vino en la Fiesta del Trago. La Alberca, Salamanca
Figure 7. Wine service at the Fiesta del Trago. La Alberca, Salamanca



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

Figura 8. Escancianos de la Fiesta del Trago. La Alberca, Salamanca
Figure 8. Escancianos from the Fiesta del Trago. La Alberca, Salamanca



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

Aquí presenciamos un tipo de fiesta en la que el vino es deleitado por poblaciones no productoras, como es el caso de la admiración que se ejerce sobre este producto en todas las zonas serranas, como hemos referido anteriormente, al hablar del vino entre las poblaciones trashumantes. El cambio de agua por vino de alguna manera continúa la tradición de las diferentes conversiones que entre estos productos se han relatado en vidas de santos y en diferentes milagros, pero aquí lo tenemos gráficamente, entre pueblos serranos propietarios de aguas nacientes y pueblos vinateros que necesitan del líquido elemento para su regadío y consumo.

El vino que es gratuito para los vecinos, pero de alguna manera obtenido por su situación serrana en emplazamiento superior a las tierras vinateras, es el eje de la festividad. Por su parte, el nombre de la celebración no deja dudas con respecto a que estamos efectivamente ante un tipo de fiesta de vino.

Los Caballos del Vino

La celebración de los Caballos del Vino se enmarca dentro de las fiestas patronales de la localidad murciana de Caravaca de la Cruz. El enclave, de remoto origen, tuvo gran importancia como frontera entre los diversos reinos y estuvo dominada por la Orden del Temple y, posteriormente, por la de Santiago. La historia que hace referencia a las fiestas del vino tiene que ver con una batalla fronteriza en la que la población se encontraba sitiada por los musulmanes y sin agua ni alimentos. Unos jóvenes deciden salir a buscar agua y no encuentran más que pellejos de vino, que cargan a lomos de caballerías; y, para romper el cerco que les impedía llegar al castillo cristiano, lanzan las caballerías cargadas a toda velocidad atravesando las tropas árabes y llegando al castillo con su preciosa carga.

Tal gesta se rememora cada año el día 2 de mayo con una carrera de caballos en la cuesta que da acceso al recinto amurallado. Los caballos se lanzan a toda velocidad acompañados de cuatro jóvenes que los animan y dirigen llegando hasta las puertas de la muralla.

Hasta el año 1920 se rememoraba el hecho cargando en caballerías pellejos de vino, que debía ser la costumbre tradicional hasta la llegada de la filoxera, en que los viñedos de la zona desaparecen. Por eso hoy parece incoherente esta fiesta pues no existen viñedos en la comarca, aunque se haya una cercana Denominación de Origen en Bullas. En el pasado la extensión de los viñedos era muy importante y la fiesta estaba relacionada con la actividad vitivinícola (Figuras 9 y 10).

Figura 9. Imagen antigua de la Carrera del Vino. Caravaca de la Cruz, Murcia
Figure 9. Old image of the Wine Race. Caravaca de la Cruz, Murcia



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

Figura 10. Monumento a los Caballos del Vino. Caravaca de la Cruz, Murcia
Figure 10. Monument to the Wine Horses. Caravaca de la Cruz, Murcia



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

El hecho es histórico y legendario a la vez. Algunos autores consideran que tiene que ver con la importante actividad vitivinícola que la zona desarrollaba:

Pero la justificación histórica del festejo es otra, que nada tiene que ver con la versión legendaria, y está relacionado con la tradicional actividad vitivinícola de la comarca noroeste de la Región de Murcia en la que se encuentra físicamente ubicada la ciudad de Caravaca de la Cruz. (Melgares Guerrero, 2005: 289)

La explicación que da Melgares Guerrero corrobora el carácter de fiesta del vino de esta actividad, aunque actualmente se haya rodeado de otros elementos que la hacen más “moderna” y, además, competitiva:

Así como en otros lugares de actividad vinaria se bendice el primer mosto, o la simiente de la seda en la Huerta de Murcia, en un sentimiento comunitario de súplica a la divinidad por la abundancia de las cosechas y agradecimiento a la misma por su conclusión, en Caravaca las instituciones locales y las familias nobles e hidalgas, hacían llevar hasta la Iglesia del Castillo, y a lomos de caballos y yeguas conducidas por mozos obreros de dichas instituciones y familias, pellejos de vino de la última cosecha para ser bendecido en presencia de la Cruz en la mañana de la víspera de la Fiesta Mayor (3 de mayo). (Melgares Guerrero, 2005: 290)

Tal explicación relacionaría la actividad con otras formas de bendiciones de vino que encontramos en toda la península y que han dado origen a múltiples celebraciones; efectivamente sí podemos clasificarla como una “fiesta del vino”. Hoy se mantiene el sentido de la “bendición” que se llama “Baño del Vino, en el cual se bendicen con vino, las flores ofrendadas a la Santísima y Vera Cruz” (Martí Talavera *et al.*, 2017: 81).

El vino bendito es un producto demandado para los dolientes y tiene relación directa con los milagros de la conversión del agua en vino, y con todo lo vinculado con la consagración de este producto para ser convertido en la sangre de Cristo dentro del sacrificio de la misa cristiana.

Difícilmente los miles de visitantes que acuden cada año a presenciar esta celebración van a comprender que están ante una “fiesta del vino”, solamente por el hecho del nombre del festejo de “los caballos del vino”. El cambio producido en la región por el ataque de la filoxera y la desaparición de los viñedos hace que la relación con el producto vínico haya que buscarlo en las características etnográficas de la misma fiesta, que hoy ha sido completamente variada, en la que la vistosidad de los atalajes de las caballerías que se pueden observar en el Museo de los Caballos del Vino, o el espíritu competitivo por la tipología de los caballos o la velocidad de la realización de la carrera, son los elementos más destacados de esta multitudinaria fiesta.

La Cofradía de los Vinateros de Málaga

El concepto de cofradía como agrupación de personas por motivos religiosos ha mutado y hoy podemos encontrar cofradías dedicadas a otros muchos fines. Al respecto, son sumamente importantes las cofradías relacionadas con la valoración, consumo y divulgación del vino desde que se instituyen en Francia, tal como muestra esta breve definición:

Les confréries bachiques sont des assemblées de professionnels et d'amateurs de vin, ayant pour objet la promotion des vins de la région qu'elles représentent. Les confréries actuelles datent toutes du *xx*^e siècle, la plupart de sa seconde moitié, même si certaines peuvent justifier d'origines très anciennes. (Wikipédia, 2020)

En este caso, nos encontramos ante colectivos vinculados a la divulgación de los valores culturales del vino que se han propagado por todo el mundo y cumplen diferentes funciones. Pero nosotros referimos en esta ocasión a otro colectivo. El concepto cofradía, relacionado con la agrupación de personas con algún motivo o fin religioso, ha sido habitual en la historia de los países cristianos; particularmente en España han sido varias las cofradías que en sus reuniones muestran una cierta relación con el vino.

Una variante de las cofradías es aquella destinada a la celebración de los actos y funciones relacionadas con la Semana Santa, momento religioso en la cultura cristiana que recuerda la muerte de Jesucristo. Así, hemos elegido una cofradía de Semana Santa de la ciudad de Málaga, cuyo origen reza en relación directa con la actividad vitivinícola y, en su origen, pudo ser una agrupación gremial dedicada a la protección del colectivo de los vinateros de aquella comarca meridional española.

La unión de aspectos laborales y religiosos está en el origen de esta hermandad religiosa que ha continuado hasta nuestros días desde el siglo XVII. La antigua Hermandad de Cosecheros de Viñas adquiere una función religiosa a través de la constitución de un colectivo religioso.

Las primeras referencias del término “Viñeros” en Málaga se sitúan en 1487, año de la incorporación de la ciudad al Reino de Castilla. El importante desarrollo comercial que alcanzó el sector vinatero malagueño durante esos años fue el que llevó primero a los productores de los frutos de la vid y a los comerciantes a agruparse en defensa de sus intereses y constituir una asociación civil con el nombre de “Hermandad de los Señores de la Viñas”, y más tarde en una corporación religiosa que hoy día recibe el título de “Muy Ilustre, Antigua y Venerable Hermandad Sacramental de Nuestro Padre Jesús Nazareno de Viñeros, Nuestra Señora del Traspaso y Soledad de Viñeros y San Lorenzo Mártir”.

En la actualidad y con las lógicas transformaciones encontramos esta hermandad o cofradía con su perfecta organización y con un patrimonio de cultura material en el que destacan los símbolos vinculados a la actividad vitivinícola, tanto en el paso que se exhibe en las procesiones de Semana Santa como en otras manifestaciones artísticas, las cuales se pueden observar en el museo de su sede, en las que la uva y la actividad vínica son elementos fundamentales en la decoración.

La representación heráldica de la Hermandad descansa sobre un campo de forma romboide de plata con perfil biselado y discontinuo modo de ráfaga, y en su interior luce la leyenda *Vinum Laetificat Cor Hominis*, en caracteres latinos de color negro, y que significa: “El vino alegra el corazón de los hombres”. El marco queda enaltecido con una corona de imperiales haciendo referencia no solo al título de Real que poseyó el Montepío de Viñeros, sino también a la Divina Majestad de Cristo. El núcleo del escudo es bordeado por una cadena de eslabones que sujeta una llave (haciendo significar el privilegio de nuestro Sagrado Titular de portar la llave del Sagra-rio). En el cantón superior derecho, encontramos los exploradores Josué y Caleb portando un racimo de uvas, cuando regresan de descubrir la Tierra Prometida (valle de Ecol).

Es la rama religiosa de un colectivo que hoy poco o nada tiene que ver con la actividad vitivinícola. De todos modos, algunos autores quieren ver una continuidad de aquellas instituciones confirmadas por los Reyes Católicos, hasta nuestros días:

La mencionada Hermandad de Viñeros subsiste en su faceta gremial en lo que hoy es el Consejo Regulador y en su faceta religiosa en la MUY ILUSTRE ANTIGUA Y VENERABLE Hermandad Sacramental de Ntro Padre Jesús Nazareno a Viñeros, Ntra Señora del Traspaso y Soledad de Viñeros de San Lorenzo Mártir. (Vinos de Málaga, s.f.)

En nuestras entrevistas con miembros del colectivo religioso, estos manifiestan una relación con la historia de la actividad vitivinícola y con los símbolos, pero no una vinculación actual con las tareas y labores del viñedo. El origen histórico sí que garantiza esa estrecha unión que hoy se ha ido perdiendo, aunque la actividad vitivinícola en la región sea importante.

Las fiestas de la vendimia

En todas las regiones vitícolas del mundo se celebran en la actualidad “fiestas de la vendimia”. Su origen es poco claro, aunque diversos autores y autoras tratan de relacionarlo con las fiestas vinalias romanas. En la vecina Francia se celebran también estas fiestas:

Dans les régions viticoles françaises, il existe traditionnellement des célébrations liées au vin, notamment les fêtes des vendanges, qui concernent les zones rurales comme les centres urbains. Mais l’institution plus officielle des “fêtes du vin” date du début du XXe siècle, sur fond de régionalisme voire de folklore, mais obéissant aussi à des intérêts commerciaux, économiques, publicitaires et politiques. Les professionnels du secteur, certains groupes de presse régionaux, mais aussi les municipalités, et parfois le pouvoir central (députés préfets) organisent diverses manifestations autour de la production locale et tentent de leur assurer la plus large audience possible. Les grands centres de négoce des régions viticoles (Bordeaux, Beaune pour la Bourgogne, Reims pour les vins de Champagne, par exemple) deviennent alors le lieu de foires, spectacles, bals, défilés et dégustations. (Sumpf, 2009)

En la península ibérica contamos con referencias a fiestas locales que se desarrollaban el último día de las vendimias, con el engalanamiento de los carros y caballerías que llevaban los últimos envases conteniendo las uvas camino del lagar. En Portugal, por ejemplo, se llevaba un estandarte o una enramada decorada con hojas y flores para indicar la conclusión de la actividad de la vendimia. En ciertas localidades se ofrecía una merienda entre los vendimiadores de cada grupo, y era tradicional el consumo del “gallo de la vendimia”. Gran parte de estas celebraciones dejaron de realizarse a mediados del siglo XX.

Pero coincidiendo con el declive de los actos tradicionales surgen otras actividades festivas más oficiales e incluso promocionadas por las autoridades locales. Las primeras referencias a fiestas de este tipo las tenemos en la zona de migración italiana de Brasil en la comarca de Rio Grande do Sul, donde encontramos celebraciones de este tipo desde los años de 1920.

En Mendoza, Argentina, la primera fiesta de la vendimia data de 1936. En España la primera fiesta de la vendimia es de 1948 y se celebró en Jerez de la Frontera. A esta le siguió Requena en esa misma fecha y Logroño en 1957; en Montilla se crea una Hermandad de Nuestra Señora de las Viñas y celebra su fiesta de la vendimia desde 1955; junto con Yecla en 1969, Jumilla en 1972, y le han seguido todas las comarcas vitícolas de España. En Portugal ha ocurrido lo mismo y hoy en todas las comarcas se celebran fiestas de este tipo.

Las fiestas de la vendimia han mutado, y lo que comienza siendo una bendición del mosto y su ofrenda al santo local va aumentando con actos diversos, como juegos florales poéticos, desfiles conmemorativos, exposiciones, concursos, fuentes del vino y todo aquello que la imaginación popular y muchas veces la financiación pública, permitan. Cada año ganan relevancia, adaptándose a las circunstancias de cada región.

Lo que pudo tener relación con las ferias de comienzo de otoño, como en el caso de Logroño, o con rituales de comensalidad de fin de un trabajo comunitario, hoy ya tiene carteles anunciadores y multitudes que acuden a las copiosas degustaciones de vino y productos locales.

La Fiesta de San Martinho

Entre las fiestas portuguesas del vino elegimos, por haber participado ya varios años en ellas, a las dedicadas a San Martín, alrededor del 11 de noviembre de cada año, y que coinciden con la apertura de talhas o envases vínicos de barro en Alentejo, hemos seleccionado las de Vila de Frades, Cuba y Amareleja.

La fiesta local consiste en un recorrido por las diferentes bodegas catando vinos que para esa fecha ya están elaborados, y a su vez se consumen productos locales, todo acompañado de música tradicional alentejana (Figuras 11 y 12).

Figura 11. Apertura de tinaja en Fiesta de San Martinho. Quinta da Pigarça. Cuba, Alentejo, Portugal
Figure 11. Jar opening at Feast of San Martinho. Quinta da Pigarça. Cuba, Alentejo, Portugal



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

Figura 12. Cartel promocional del vino de tinaja como Patrimonio de la Humanidad.
Vila de Frades. Alentejo, Portugal
Figure 12. Promotional poster of tinaja wine as a World Heritage Site. Vila de Frades. Alentejo, Portugal



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

La comarca posee un fuerte sentimiento de identidad en torno al vino, sentimiento reforzado por la ubicación geográfica de Alentejo, ubicada al lado del yacimiento romano de San Cucufate, donde encontramos instalaciones vinarias conocidas por toda la población, siendo orgullo histórico de la elaboración del vino. Dicha celebración local, que no era ni fecha festiva en el pasado y que se celebraba después de la jornada laboral, ha pasado a ser una multitudinaria fiesta, coincidiendo con un fin de semana o jornada festiva. La razón está en que en 1997 el profesor Arlindo

Ruiva instaure un concurso de vinos premiando la mejor calidad de los vinos consumidos, dando inicio a lo que hoy se llaman Fiestas B醁icas, en la localidad de Vila de Frades, uniendo la actividad actual con la tradici3n romana de la comarca (Figura 13 y 14).

La valoraci3n del cante alentejano declarado por la Unesco Patrimonio Inmaterial de la Humanidad ha fomentado tambi3n esta actividad musical, que hoy es indefectible complemento de la fiesta.

Figura 13. Fiestas B醁icas. Vila de Frades. Alentejo, Portugal
Figure 13. Bacchic Festivals. Vila de Frades. Alentejo, Portugal



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

Figura 14. Cante Alentejano en la Fiesta de San Martinho. Alentejo, Portugal
Figure 14. Cante Alentejano at the Feast of San Martinho. Alentejo, Portugal



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

El sencillo acto de probar vinos nuevos en una fecha concreta, dedicada a un santo coincidente con la terminación del periodo fermentativo de los caldos, resulta actualmente en una grandiosa fiesta con exposición, conciertos, catas e incluso con una muestra internacional de vinos elaborados en las tradicionales tinajas de barro o talhas, que reúne a elaboradores de varios países en la bodega Herdade de Rocim.

La razón del éxito de la fiesta recae en el carácter exclusivo de este tipo de elaboración con uvas procedentes de viñedos históricos, unido a una interesante gastronomía, la belleza de la comarca y una hospitalidad de los pueblos que atrae cada año a miles de visitantes, en un fin de semana báquico en el que el cante alentejano es el sonido de fondo de todas las celebraciones.

Tal conmemoración alcanza hoy gran importancia en la localidad de Vila de Frades y es repetida en todas las poblaciones vitivinícolas de la comarca, fomentándose actividades paralelas como las rutas de las tabernas, jornadas culturales, exposiciones de productos locales o concursos gastronómicos. Podemos decir por la magnitud que estas celebraciones han alcanzado que estamos ante fiestas del vino vinculadas a su santo patrón San Martinho —si bien sabemos que no es así—.

Son ejemplos de fiestas del vino, muestras festivas en las que el vino es la causa, eje y motor de la celebración. Al analizarlas a profundidad veremos que ciertos elementos comunes que las justifican y, de alguna manera, las explican.

Conclusiones

Analizando las actividades citadas alrededor del vino podemos obtener algunas conclusiones. El vino forma parte de la cultura de los pueblos de la Península Ibérica, y como producto enervante genera acciones festivas por lo que su ingesta es motivo de festejo y satisfacción. También hemos de tener en cuenta que en ciertas épocas el vino era un producto caro y de difícil acceso para ciertos colectivos, por lo cual su abundancia es siempre agradecida.

Es además un producto vinculado con la religión oficial de la comarca. En el consumo mismo ya aparecen elementos relacionados con lo sagrado en forma de bendiciones, dichos y refranes en los que Dios se manifiesta en su bondad ofreciendo el vino a los hombres; son habituales los relatos en los que personajes bíblicos se relacionan con el producto. Santos, milagros y bendiciones están presentes en muchas de las acciones festivas explicadas. Incluso hay hechos con relación directa entre el vino y lo sagrado, en todo lo relativo a las bendiciones de los vinos, los ofrecimientos de los primeros mostos a las vírgenes de cada localidad o a los santos patronos.

El vino, en todas estas celebraciones, invita a la comensalidad y son muchos los actos relacionados con comidas comunales, reparto de alimentos y, hoy por hoy, no se pueden separar de las degustaciones de todo tipo de productos en cada localidad.

Otro aspecto relevante es que las fiestas y celebraciones descritas están relacionadas con hechos históricos o tienen una continuidad temporal muy larga.

Algunas fiestas del vino, como la Batalla del Vino de Haro (Figura 15), buscan orígenes remotos en el pasado histórico de la zona, como para dignificar un hecho tan desagradable como tirar el vino; es una “antifiesta” del vino, de creación reciente que difícilmente se comprendería en una sociedad que valoraba enormemente este delicioso producto.

Figura 15. Cartel de las Fiestas de Haro. La Rioja
Figure 15. Haro Festival Poster. La Rioja



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

Debemos distinguir aquellas celebraciones que, aunque no sean antiguas, se basan en hechos históricos previos, como la fiestas de la vendimia de muchos lugares, que nos remiten a las ferias medievales, de aquellas creadas en nuevos eventos del vino que reciente implantación, que carecen de esa continuidad histórica, a día de hoy. Nos referimos a actos como la Cata del Barrio de la Estación de Haro en La Rioja y otras muchas fiestas de vino multitudinarias, pero organizadas *ex novo*, planteadas con una programación adecuada, con soporte económico y promocional, carentes de espontaneidad y que poco tienen que ver con las fiestas tradicionales que hemos descrito, aunque aquellas a día de hoy están siendo “actualizadas” y se han convertido también en actos comerciales multitudinarios y eminentemente turísticos.

En las tierras productoras de la Península Ibérica hacen falta pocas razones para degustar el vino, que se consume en grupo y con diferentes razones, evocando hechos pasados y siempre agradeciendo a los santos que nos hayan proporcionado tan excelente producto.

Bibliografía

- Almazán de Gracia, A. (s.f.). “Tradiciones Sorianas de hace medio siglo”. En <http://soria-goig.com/Pueblos/TRADICIONES%20SORIANAS%20DE%20HACE%20MEDIO%20SIGLO.htm> (consultado 12/09/2021).
- Alonso Ponga, J.L. (1982). “Santa Eugenia ‘La Borrachona’. Fiesta popular en Mansilla de las Mulas (León)”. *Revista de Folklore* 14.
- de Berceo, G. (1977). *Obras Completas*. Logroño, Imp. Moderna.

- Calvo Brioso, B. (2020). "Diez sentencias judiciales con el 'piso' en el trasfondo, en la provincia de Zamora". *Revista de Folklore* 460: 4-11. En <https://funjdiaz.net/folklore/pdf/rf460.pdf> (consultado 10/10/2021).
- Costa, J. (1983). *Colectivismo Agrario en España*. Tomo II. Zaragoza, Guara Editorial e Instituto de Estudios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios.
- González Gómez, A. (1931). *La región de "El valle"*. Soria, Imprenta de E. las Heras.
- Madoz, P. (1846). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid, Establecimiento tipográfico de P. Madoz y L. Sagasti.
- Malnic, E. (2002). *Guide des fêtes viticoles*. París, Fleurus.
- Martí Talavera, J.; Moreno-Muñoz, D.; García-Marín, R. y Ruiz Álvarez, V. (2017). "Los Caballos del Vino: Tradición, Patrimonio y Turismo en Caravaca de la Cruz (Murcia, SE de España)". *Cadernos de Geografía* 36: 77-86.
- Martínez Sopena, P. (1996). "El viñedo en el valle del Duero durante la Edad Media". En Miranda García, F. (coord.). *Vino y viñedo en la Europa medieval*. Pamplona, Asociación Cultural Alfonso López de Corella.
- Melgares Guerrero, JA. (2005). "La fiesta de los caballos del vino. Un exponente antropológico de la actividad vitivinícola tradicional en el noroeste murciano". *Revista Murciana de Antropología* 12: 289-292.
- Pilar Sobejano, J. (2016). "La Influencia del vino en el arte de la comarca de la D.O. de Cigales". En Fernández Portela, J. (coord.). *La comarca vitivinícola de Cigales: viñedos, bodegas y vinos 25 años de la D.O.* Cigales, Consejo Regular de la D.O.
- Portal de Archivos Españoles (2021). "Catastro de Ensenada". En http://pares.mcu.es/Catastro/Salamanca/La_Alberca (consultado 12/09/2021).
- Rodríguez de Lama, I. (1979). *Colección Diplomática Medieval de la Rioja*. Tomo I. Logroño, Instituto de Estudios Riojanos.
- Rodríguez Pascual, M. (2004). *La Trashumancia*. León, Edilesa.
- Rodríguez Rodríguez, JM. (2016). *Evolución de los rituales religiosos en Nava del Rey (Valladolid)*. Tesis doctoral. Salamanca, Universidad de Salamanca.
- _____. (2006). *Pasión en Nava del Rey. De ayer a hoy*. Valladolid, Junta de la Semana Santa de Nava del Rey.
- Sumpf, A. (2009). "L' institution des fêtes du vin par la Troisième République". *L'Histoire par l'image*. En <https://histoire-image.org/fr/etudes/institution-fetes-vin-troisieme-republique> (consultado 12/09/2021).
- Tudela, J. (1920). *La Fiesta de El Voto*. Segovia, Tierra de Segovia, 15 y 16 de julio de 1920.

VV.AA. (s.f.). “São Paio da Torreira”. En http://www2.dlc.ua.pt/etnografia/sao_paio_da_torreira.htm (consultado 23/09/2021).

Vinos de Málaga (s.f.). “El Málaga: un vino con historia”. En <http://www.ehib.es/Nixportal/Malaga/Gastronomia/vinos%20de%20malaga.htm> (consultado 12/09/2021).

Wikipédia (2020). “Confrérie bachique”. *Wikipédia L'encyclopédie libre*. En “https://fr.wikipedia.org/wiki/Confr%C3%A9rie_bachique#:~:text=Les%20confr%C3%A9ries%20bachiques%20sont%20des,justifier%20d'origines%20tr%C3%A8s%20anciennes” (consultado 12/09/2021).

* * *

RECIBIDO: 10/08/2020

VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 12/10/2020

APROBADO: 16/10/2020

PUBLICADO: 07/10/2021