



BUSTOS TORRES, Sara. *El vino en La Rioja durante la Edad Moderna: bodegas, cosecheros y lagares.* Logroño: Instituto de Estudios Riojanos- Universidad de La Rioja, 2019. IER, 12. 605 pàg. [24 x 17].

La història del vi a La Rioja s'ha construït a partir d'aportacions molt disperses que encara oferien possibilitats d'ampliar i completar el coneixement històric acumulat fins avui amb noves aproximacions, que incorporessin allò que el vi “*representa socialmente, las costumbres en común de las gentes de las tierras con vino, lo que el vino arrastra a lo largo de siglos de intercambios*”, tal com apunta José Luis GÓMEZ URDÁÑEZ en el seu pròleg a l'obra de Sara Bustos Torres sobre l'evolució de la producció i la distribució del vi a La Rioja durant l'Edat Moderna.

Després de deixar enrere l'Edat mitjana, l'orientació comercial de la producció vinícola es consolida, aconseguint el vi de la Rioja un règim comercial molt pròxim al monopoli en els mercats del nord peninsular, a causa de l'enfonsament a mitjans del segle XVII de la collita del vi a Castella, com a conseqüència de la “petita edat de gel”. La història que reconstrueix l'autora durant aquest període també és la història de les aliances entre els “colliters” de La Rioja castellana (Haro, Cenicero, Logroño...) per tal de competir amb la producció de La Rioja alabesa, privilegiada per la seva exempció d'impostos provincial; així com la història dels mecanismes de protecció del vi local establint normes per a “*que no entre vino de fuera*”. Precisament en la necessitat de donar resposta als reptes del mercat i introduir una normativa reguladora, trobem els fonaments que van motivar la creació d'institucions com la junta de colliters de Logroño de 1729, o a un nivell més ambiciós la Real Sociedad Económica Riojano-Castellana, l'objectiu de la qual era atendre al “*rompimiento de caminos y mejoramiento de vinos*”.

Dins de les dinàmiques comercials d'aquest producte, el llibre de Sara Bustos explica com la sobreproducció vinícola va propiciar el desenvolupament d'una indústria del destil·lat (amb l'aiguardent com a producte addicional al vi), per a donar-li una sortida a l'estoc acumulat, així com l'exploració de noves tècniques de conservació del vi amb el vidre o la fusta. La desamortització del segle XVIII, amb la seva voluntat de diversificar cultius, limitaria l'expansió del terreny agrícola destinat a la vinya, però l'epidèmia de fil·loxera que van patir els cultius francesos va tornar a donar un impuls a la producció, establint les bases dels futurs cellers industrials.

IHE

(Secretaria de la revista)



Traducción de la reseña anterior:

La historia del vino en La Rioja se ha construido a partir de aportaciones muy dispares que todavía ofrecían posibilidades de ampliar y completar el conocimiento histórico acumulado hasta la fecha con nuevas aproximaciones, que incorporaran lo que el vino “*representa socialmente, las costumbres en común de las gentes de las tierras con vino, lo que el vino arrastra a lo largo de siglos de intercambios*”, tal y como apunta José Luis GÓMEZ URDÁÑEZ en su prólogo a la obra de Sara Bustos Torres sobre la evolución de la producción y la distribución del vino en La Rioja durante la Edad Moderna.

Tras dejar atrás la Edad Media, la orientación comercial de la producción vinícola se consolida, alcanzando el vino de la Rioja un régimen comercial muy cercano al monopolio en los mercados del norte peninsular, debido al hundimiento a mediados del siglo XVII de la cosecha del vino en Castilla, como consecuencia de la “pequeña edad de hielo”. La historia que reconstruye la autora durante este periodo también es la historia de las alianzas entre los “cosecheros” de La Rioja castellana (Haro, Cenicero, Logroño...) para competir con la producción de La Rioja alavesa, privilegiada por su exención de impuestos provincial; así como la historia de los mecanismos de protección del vino local estableciendo normas para “*que no entre vino de fuera*”. Precisamente en la necesidad de dar respuesta a los retos del mercado e introducir una normativa regulatoria, encontramos los fundamentos que motivaron la creación de instituciones como la junta de cosecheros logroñesa de 1729, o a un nivel más ambicioso la Real Sociedad Económica Riojano-Castellana, cuyo objetivo era atender al “*rompimiento de caminos y mejoramiento de vinos*”.

Dentro de las dinámicas comerciales de este producto, el libro de Sara Bustos explica como la sobreproducción vinícola propició el desarrollo de una industria del destilado (con el aguardiente como producto adicional al vino), para darle una salida al stock acumulado, así como la exploración de nuevas técnicas de conservación del vino mediante el vidrio o la madera. La desamortización del siglo XVIII, con su voluntad de diversificar cultivos, limitaría la expansión del terreno agrícola destinado a la viña, pero la epidemia de filoxera que sufieron los cultivos franceses volvió a dar un impulso a la producción, sentando las bases de las futuras bodegas industriales.

IHE

(Secretaría de la revista)