

AGRICULTURA ROMANA Y AGRICULTURA TRADICIONAL: EL MARCO DEL **JEREZ**

Pedro Sáez. Universidad de Sevilla

La zona que corresponde a lo que conocemos como el marco del *Jerez*, es decir, la incluida en lo que hoy llamamos denominación de origen, ha sido caracterizada a lo largo de los tiempos como una especie de tierra de promisión, basada en gran medida en la extraordinaria riqueza agrícola, a la que se añadía su riqueza pesquera. A estas *laúdes* que encontramos en la literatura al respecto queremos añadir un aspecto novedoso como es el hecho que tengamos a nuestra disposición un tratado de agricultura del mundo romano que ha hecho posible que conozcamos numerosas técnicas de agricultura de esa época algo absolutamente novedoso para el mundo antiguo cuando estamos hablando de geografías concretas y localizadas como ocurre con nuestra zona. Ello se debe a que el autor del mejor tratado de agricultura de la antigüedad y que además se nos ha conservado hasta nuestros días era oriundo precisamente de esta zona. Me refiero concretamente al *De re rustica* (De la cosa rustica), de Lucio Junio Moderato Columelar, autor originario de Gades (Cádiz) como él mismo nos dice², aunque su dedicación agrícola indica que habría que situarlo más al interior³ y que nació posiblemente a comienzos del s. I de nuestra era y murió hacia los primeros años del reinado de Nerón, es decir, hacia el año 60 d.C⁴. A pesar de ello, la investigación hispana sobre su obra ha sido muy escasa si lo comparamos con la ingente bibliografía que conocemos sobre su obra. Si exceptuamos los estudios realizados entre 1750 y 1850, poco más se ha incidido sobre ella. Por nuestra parte, y como fuente fundamental para el estudio de la agricultura romana, hemos dedicado algunos trabajos, en los que creemos que hemos podido confirmar lo que venimos afirmando: es el autor clave para acometer este tipo de estudios. Es precisamente este autor y su *origo*, es decir su lugar de nacimiento lo que nos pone a disposición una información valiosísima para conocer las técnicas vitivinícolas de esta zona en el mundo antiguo. Será la comparación de lo que Columela nos dice con lo que conocemos por los tratadistas de la vitivinicultura tradicional, lo que compondrá el núcleo de esta intervención, toda vez que para el mundo antiguo disponemos de poca más información.

Columela, como muchos ricos propietarios de las provincias del mundo romano, marchó a Roma, centro en estos momentos del mundo occidental, a edad más o menos temprana con el fin de desarrollar su carrera política. Sin embargo, la estancia de Columela en su tierra natal, y concreta-

mente en esta zona de marco del *Jerez*, como más adelante veremos, se debió alargar algo más de lo corriente si tenemos en cuenta los conocimientos agrícolas que adquiere en su provincia y los consejos que recoge de su tío Marco Columela, admirado por nuestro autor como gran conocedor de la agricultura de su tierra.

No parece sin embargo que tuviese excesivas veleidades políticas puesto que a pesar de conocer personalmente a personajes relevantes de su entorno romano, sólo sabemos que fue tribuno militar de la legión VI *Ferratae* que estuvo acantonada en Siria en esa época, donde él mismo residió y aprovechó para adquirir conocimientos de la agricultura de esa zonas. La inscripción por la que sabemos este aspecto de la vida de Columela se encontró en Tarento, que, a juzgar por las distintas alusiones a esta ciudad a lo largo de su obra, parece que también jugó un papel importante en su vida⁶, aunque a juzgar por la misma estructura de la inscripción, no creemos que se trate de un epígrafe funerario como se ha defendido.

A pesar de los pocos datos disponibles sobre su vida, no podemos decir lo mismo sobre la influencia que su tratado tuvo en generaciones posteriores prácticamente desde el mismo momento en que lo escribe. Sin entrar en detalles que harían farragosa esta intervención, digamos solamente que ya en su época tuvo gran predicamento, incluso hasta para ser objeto de críticas por parte de Plinio el Viejo, el mismo que murió en la erupción del Vesubio en las cercanías de Pompeya, debido a su mismo afán por conocer la naturaleza. Pero dichas críticas se debieron más a la agricultura de provincias que Columela representaba, es decir a una concepción muy diferente de esas mismas técnicas que se practicaban en Roma. Era, por así decirlo, la concepción mucho más dinámica que supone el mundo colonial romano en expansión, frente a la agricultura de la metrópolis, más esclerotizada precisamente porque es la primera beneficiada por los productos agrícolas de esas colonias⁷, en una situación creemos que diferente a lo que ocurrió al menos en las primeras épocas de la expansión ibérica por América. Por lo demás, su obra se mantuvo como punto de referencia prácticamente hasta nuestros días. Recordemos simplemente que es la fuente fundamental de otros tratadistas posteriores como Gargilio Marcial, del siglo III d.C. o de Paladio, ya del siglo V. Lo mismo podemos decir sobre su influencia en la literatura agronómica musulmana, posiblemente a través de autores interpuestos. Su influencia es clara en la obra de Gabriel Alonso de Herrera, ya a comienzos del s. XVI. Incluso Jovellanos en su Informe sobre la Ley Agraria lo cita como un gran conocedor de la agricultura hispana en la antigüedad⁸.

Un hito importante en el conocimiento de la vida y obra de Columela y que ha influido bastante en la concepción historiográfica actual de nuestro autor, viene marcado por el trabajo de W. Becher⁹, a partir del cual se ha tendido a asignar a la obra columeliana la representatividad de la agricultura italiana de su época, salvando ciertas alusiones a provincias como si fueran meros elementos anecdóticos. Esta es la línea que se ha mantenido hasta nuestros días por parte de la moderna investigación olvidando de forma casi total su posible vinculación con Hispania, y en concreto con su provincia natal, la Bética.

De esta forma, entendemos que se ha desechado un elemento fundamental a tener en cuenta en todos los tratados de agricultura, cual es el *origo* del autor, ya que la materia a tratar en muchos casos es el resultado de experiencias personales, que en el caso de Columela también sabemos que fueron italianas en determinados casos porque él mismo nos dice que poseyó algunas fincas en Italia¹⁰, pero también, como veremos, se está refiriendo a las de la Bética. Las alusiones directas a su provincia son diecinueve, salvo alguna omisión¹¹, en las que no incluimos las referidas a Hispania en general. Está claro que en una obra de la magnitud de la de Columela no son demasiadas. Sin embargo, encontramos en ellas un contacto con su tierra natal que parece dar a entender una vinculación estrecha. Así, para referirse a su ciudad de origen, encontramos unos versos muy significativos en el libro X, referidos a un tipo específico de lechuga: "Y luego la mía, que Gades produce en tartésicas playas"¹². También con relación a Cádiz vuelve a citar el posesivo cuando nos comenta las excelencias de los pescados de su tierra: "como el pez gallo en el Atlántico, que se incluye entre los peces de mejor clase en mi nativo municipio de Cádiz, -donde los llamamos zeus por una antigua costumbre"¹³. Conoce y recuerda los nombres específicos de su provincia no sólo de pescados, como vemos, sino de medidas de superficie¹⁴, o de vientos¹⁵ o de prácticas agrícolas con tal lujo de detalle¹⁶ y tan parecidas a las que conocemos en la agricultura tradicional de la zona, que en muchos casos parecen tomadas de su obra. Por ello nos llama la atención el debate que se ha creado en torno a dos citas de Columela en la que alude a unas tierras que poseía en los campos ceretanos¹⁷ y que han sido interpretadas por numerosos estudiosos, a los que nos unimos, como propios de los campos jerezanos, identificando Ceret y el actual Jerez. No vamos a entrar ahora en esta polémica que ha buscado situar Ceret en Caere -en Etruria-, o en otros lugares del Imperio romano¹⁸, alegando razones de todo tipo entre las que no son menores las que consideran que de esta forma parece quitársele universalidad a la obra columeliana. En ningún caso, al menos en lo que a mí concierne en el estudio que he llevado a cabo a este respecto hemos dicho que Columela hable de un núcleo urbano llamado Ceret, que se pueda identificar con el actual Jerez, que, según las últimas intervenciones arqueológicas parece crearse a partir del s. XII, es decir, en época musulmana. Como dicen R. González y D. Ruiz Mata, es muy posible que estemos en presencia de unos *agri*, no identificados con un núcleo urbano de importancia, por lo que no ha sido detectado arqueológicamente, que conformarían un territorio determinado¹⁹. Se situaría posiblemente en la zona que actualmente ocupa el término de Jerez, sin que ello entre en contradicción con las distintas teorías que encontramos en alguna publicación reciente de Montero Vítóres²⁰. Como veremos a continuación, esta cita referida a los *agri ceretani* no es imprescindible para hablar de la importancia de la viticultura en la zona en época romana como se detecta por otros pasajes de su obra y por los restos arqueológicos, principalmente anfóricos, que encontramos en la zona. La misma pervivencia de las técnicas vitícolas romanas, vienen a confirmar lo que venimos comentando.

Por ello, y para centrarnos ya en el tema principal de nuestra intervención, vamos a comparar algunos pasajes de la obra columeliana con lo que han sido las técnicas vitícolas tradiciona-

les del marco del *Jerez*, aunque creíamos que era interesante haberlo precedido por una pequeña introducción a Columela.

TIERRAS VITÍCOLAS

En principio puede sorprender este primer apartado puesto que es sabido que la utilización de unos tipos de terrenos de tierras para determinados cultivos no está en muchos casos relacionado con la idoneidad de las mismas²¹. La misma geografía de las zonas de producción de vinos en la Bética romana indica que fueron muchos los lugares en los que se plantaron cepas que en muchos casos no debieron ofrecer las calidades que desde una óptica actual pueden ser aceptables. Pero no debemos olvidar que el vino y sus derivados tenían no sólo un componente placentero sino también alimenticio, como conocemos muy bien en lo referente a la dieta en vino asignada por Catón o por Columela a los esclavos de la explotación agraria. Lo mismo podemos decir con respecto a las raciones correspondientes a los legionarios romanos²². Pero para el caso de la zona gaditana tenemos un testimonio muy interesante puesto que en Columela encontramos dos pasajes al respecto. En el primero, refiriéndose a los conocimientos en materia de viticultura de su tío Marco Columela, hacendado de la zona, nos dice que para preparar las tierras: "echaba greda a los terrenos arenosos y arena a los gredosos y excesivamente densos. Obtuvo así no sólo abundantes mieses, sino que logró también viñas muy hermosas"²³. Así pues, ya conocemos dos tipos de tierras usadas para viñas, aunque también aptas para cereales:

a) *sabulosi*, o suelos arenosos, que tienen en su composición gran cantidad de sílice.

b) *cretosi*, o gredosos, o arcillosos, que son más compactos, predominando en su composición la caliza.

Precisamente en la zona del actual marco del *Jerez* encontramos pagos con estas características, que a todas luces nos llaman la atención por las similitudes que presentan con los descritos por Columela. En el caso de los suelos *cretosi*, estamos muy posiblemente en presencia de los llamados en la actualidad *albarizas*, que son terrenos compactos, gredosos y calcáreos, a veces bajo el humus, otras en superficie, según nos describe un gran conocedor de la viticultura tradicional de la zona como fue M. M. González Gordon²⁴. Se sitúan en lomas suaves de color claro debido al carbonato de cal que predomina en su composición. Actualmente son los que producen los mejores mostos, los más finos y limpios, aunque no son los de mayor producción.

Para el caso de los suelos *sabulosi* también encontramos sus correspondientes en el lenguaje vitícola de la zona jerezana. Son, a nuestro entender, las llamadas *arenas*, que, de nuevo recurriendo a M. M. González Gordon, corresponden en la actualidad a terrenos amarillentos más o menos rojizos debido al óxido de hierro que contienen. Su formación es *suelta o arenosa* y su producción es mayor que las albarizas aunque sus mostos son menos finos y más ligeros²⁵. Mediante la práctica de mezcla de suelos, Columela buscaba la mejora de los mismos desde dos ángulos distintos: desde el

punto de vista de la densidad de la tierra, y desde el punto de vista del cambio de la composición química, añadiendo sílice o arenas a los calcáreos y densos y caliza y arcillas a los silíceos y sueltos.

Pero hay un tercer tipo de tierras que también salen a colación en Columela y que entendemos corresponden a las que en la actualidad llaman *barros* en esta zona del *Jerez*. Son las que llamaba *vineae palustres*, es decir viñas en zonas que podían encharcarse en determinadas épocas del año por estar situadas en zonas, susceptibles a su vez de estar embarradas. Si lo comparamos con la actualidad, creemos que estamos en presencia de terrenos menos calizos, que en general ocupan los bajos o cañadas y consisten en las llamadas *tierras de bujeo*, de color oscuro con materias orgánicas en descomposición, detritus de tierras colindantes y de acarreos fluviales. Según el de nuevo citado González Gordon, tienen una producción de mosto mayor que las que la de las albarizas (*cretosi*) y a veces de más cuerpo, aunque menos limpios y finos²⁶.

No deja por tanto de sorprender que una fuente agronómica de mediados del s. I d.c. nos cite para el marco del *Jerez* los mismos tres tipos de tierras que conforman la actual denominación de origen:

cretosi = albarizas

sabulosi = arenas

palustres = barros

y que constituyen un argumento más para pensar que esas tierras ceretanas a las que alude Columela son sin duda las del actual marco del *Jerez*²⁷. (*Imagen núm. 1, apéndice fotográfico*)

Abundando incluso en la cuestión y a pesar de que los sistemas de elaboración del vino en época antigua tienen poco que ver son los actuales, no pasaron tampoco desapercibidas por nuestro agrónomo las características que cada una de las tierras tenía a la hora de rendir unas calidades en los vinos, en una línea parecida a lo que conocemos en la actualidad y que hemos reseñado. Para mostos de cada una de las categorías de tierras establecía tratamientos diferentes en su elaboración, como resumimos en el siguiente esquema, por no entrar en detalle sobre ello: (*Imagen núm. 2, ap. f*)

PLANTACIÓN

Previa a la plantación de las vides, Columela recomendaba encarecidamente que se procediese a una labor que él llama *pastinatio*. A esta labor dedica prácticamente el capítulo 13 de su libro IV, dándole una importancia que no hemos encontrado en bibliografía para la época actual. Se trataba de una labor realizada con la azada, como recomienda nuestro agrónomo para la mayor parte de las labores a realizar en las viñas, que tenía como fin la preparación del terreno que se pretendía plantar de vides. Para ello se procedía a una cava en profundidad, en un frente de unos ochenta centímetros, aunque este aspecto no lo aclara, de forma que se crea una especie de zanja de tierra removida hasta una profundidad que el agrónomo hacía variar en función de que las viñas estuviesen en zonas de bajos, en terrenos inclinados o en colinas y que oscilaba entre los 70 centímetros y los 120. Ofrece al mismo

tiempo una serie de normas a seguir para el perfecto acondicionamiento del terreno que ha de recibir las nuevas vides.

A todas luces se trata de lo que en el marco de Jerez se llama *agostado* y que recibe ese nombre porque se realizaba en el mes de agosto, aunque Columela establece esta labor en la segunda quincena de Julio, toda vez, como sabemos, que el calendario agrícola vitícola está adelantado en estas fechas del s. I d.C. con respecto a las actuales. Recordemos simplemente que la recolección se realiza en esta zona de la Bética en la segunda mitad del mes de Agosto²⁸. La finalidad de esta labor era lograr la oxigenación de la tierra en profundidad antes de recibir los plantones de vides. En la actualidad no se realiza a mano por su alto coste, pero cuando se hacía se recomendaba profundizar hasta 60 centímetros, es decir, menos de lo que se recomendaba en la antigüedad²⁹. La alternativa a este sistema consistía en la plantación en hoyos, que también cita Columela, pero que en cualquier caso no parece recomendar porque los resultados en cuanto a su producción no era todo lo satisfactorio que nuestro agrónomo deseaba³⁰.

Pero no todo son coincidencias entre la viticultura antigua y la tradicional en esta zona de la Bética. Sin ánimo de ser exhaustivos porque nos alargaríamos más de lo debido, digamos que en este apartado de plantación nos encontramos con una diferencia importante a la hora de establecer cuál es la mejor exposición de los viñedos a la hora de plantarlos. Para la época de Columela se establecía que lo mejor era que estuviesen expuestos al norte o al oeste y sin embargo en la actualidad se buscan faldas soleadas, es decir expuestas hacia el sur y hacia el este que son las que mejores mostos producen al estar las plantas más resguardadas de los vientos fríos y de las heladas. Esta diferencia creemos que puede venir dada por dos circunstancias: o bien las variedades plantadas no se acomodaban bien a este clima o bien que el mismo clima era más cálido que en la actualidad. La primera de estas circunstancias no creemos que haya que tenerla demasiado en cuenta si tenemos presente que el cultivo de la vid es muy antiguo en la zona, posiblemente incluso anterior a la presencia fenicia³¹. De forma clara ya a partir del s. VIII a.C. por lo que es de suponer que en tan largo período de tiempo ya habrían seleccionado los tipos de vid más apropiados para estos suelos y clima. Buena prueba de ello es que uno de los tipos de vides autóctonas como era la *cocolobis*, era alabada por su gran resistencia a las altas temperaturas³². Por ello, creemos que hay que tener en cuenta la segunda posibilidad, es decir, nos encontramos con un clima más tórrido en esas fechas de la primera mitad del s. I d. C. que el que tenemos en la actualidad. Hay dos pasajes de Columela, al margen de los ya citados con respecto a las fechas de la vendimia, que son muy significativos. En el primero de ellos, Columela recomendaba que, a grandes rasgos, "en los parajes fríos se expongan los viñedos a mediodía y en los de moderado calor a levante, para a continuación resaltar: con tal de que no estén (los parajes) infestados por el Austro (Sur) o por el Euro (Sureste) como lo están las costas marítimas de la Bética. Si los países estuviesen sujetos a dichos vientos, será mejor la exposición hacia donde sopla el Aquilón (Norte) o el Favonio (Oeste)".³³ Refrendo de ello lo tenemos en el segundo pasaje, recordando a su tío Marco Columela:

"Marco Columela, mi tío, varón instruido en las bellas artes y cultivador aplicadísimo de la provincia Bética hacía sombra a las vides con esteras de palma

cuando la canícula, porque en ese tiempo algunas partes de la provincia son, por lo común, tan afectadas por el Euro (viento del sureste), al que los habitantes llaman Vulturno³⁴, que si no se hace sombra a las vides con cubiertas se quema el fruto como si fuera arrasado por el fuego "³⁵.

Creemos por tanto que esta diferencia en lo referente a la exposición al sol de las vides debió basarse en la existencia de un clima más cálido en esas fechas sin que ello quiera decir que se hayan producido cambios climáticos importantes en la Península Ibérica desde el S. I a.C. hasta la actualidad sino posiblemente ciclos más o menos cálidos o fríos, que han influido en los calendarios agrícolas en distintas épocas.

Aún manteniéndonos en la plantación, sabemos que en el mundo romano la vid se sembraba por medio de *malleoli* (cabezudos) o de *viviradicis* (barbados). Columela nos dice que en las provincias del Imperio romano, no se acostumbraba a practicar la siembra con barbados, es decir, no se hacía una almáciga (*seminarium*) previa donde sembrar los cabezudos y posteriormente trasplantarlos, ya con raíces (de ahí el término actual barbado, aunque no tenga nada que ver son el significado de *viviradix* (raíz viva) a la nueva viña, con lo que la posibilidad de la planta no agarrarse era mucho menor que si se sembraba directamente el cabezudo. Lo curioso de esto es que precisamente Columela nos dice que en sus fincas ceretanas él conseguía una importante renta mediante la venta de barbados, refiriéndose en este caso a consejos a su amigo y vecino Publio Silvino. Aquí, como ocurre en otros muchos pasajes de su obra, olvida que su tierra natal pertenece a las provincias, tratándola como si fuese suelo italiano³⁶. El barbado, a su vez, funcionaba como porta injerto, en una labor que sorprende puesto que se trataba de buscar cepas fuertes y resistentes para después injertarlas con las variedades que se considerasen más oportunas en función de las calidades que se trataba de buscar, en una situación muy similar a la que encontramos en el marco del *Jerez*³⁷.

LABORES

Antes de comenzar las labores propiamente dichas y puesto que en cierta medida pertenece a ellas, queremos señalar un aspecto también interesante en lo que nos atañe en cuanto a pervivencias de la agricultura antigua en la tradicional como es la forma de armar las plantas o cepas. En la Bética se buscó preferentemente que estas fuesen exentas, es decir sin apoyos o *sine pedamento* si utilizamos el término latino. Ello no quiere decir que no existiesen vides apoyadas, aunque todas las referencias que encontramos están referidas fundamentalmente a las parras. No es corriente, como tampoco lo ha sido en la viticultura tradicional de la zona, que se utilizasen apoyos o algo parecido a lo que ahora conocemos como *espalderas* a no ser para los primeros años de la planta en los que ésta se apoya en *tutores*. Estas vides exentas que se cultivaban en la antigüedad podían ser *capitatae* (con cabeza), *bracchiatae* (distribuida en brazos) o *prostrata* (tendida en el suelo)³⁸. Para el caso de las *capitatae*, creemos que

estamos en presencia del sistema que tradicionalmente se ha llamado en esta zona del *Jerez* como *de virote*, que consiste "en dejar un vástago limpio de todo nieto hasta pasada la altura del fiel o cabeza de la cepa, de donde han de salir los brazos de la misma"³⁹. Para el caso de las *bracchiatae*, creemos a su vez, que estamos en presencia, posiblemente con variaciones como debe ocurrir con la anterior, de los que en Jerez se ha denominado de *vara y pulgar* o *de nieto* en el que también se suprimen los brotes por debajo de la yema en que ha de formarse la cepa, dejando así sólo dos brazos en función de dos yemas, que con sucesivas podas, se acabará eliminando el brazo superior para formarse del inferior la *vara* y el *pulgar* que definitivamente han de constituir la cepa⁴⁰.

Repetimos que no se trata en este caso de una pervivencia exacta sino de sistemas de creación de la cepa que recuerdan en gran medida, aunque menos sofisticados a los que conocemos para el mundo antiguo⁴¹. (*Imagen núm. 3, ap. f*)

En lo referente a las cavas que hay que dar a la vid, para la antigüedad se recomendaba que si se trataba de viñas en formación, cuantas más cavas se le practicasen, mucho más beneficioso era para el desarrollo de la planta, en la misma línea que conocemos para la agricultura tradicional jerezana⁴²

Pero de ellas hay dos que por sus características especiales vamos a reseñar, aunque podríamos entrar en más detalles. Nos referimos a lo que en Columela se denomina la *ablaqueatio*⁴³. Dicha labor se aplicaba en otoño y se trataba de cavar los pies de las cepas para poner al descubierto las raicillas altas que hubiese podido salir durante el verano, haciendo una especie de pozas. Se procedía después a cortar todas estas raíces que hubiesen salido a más de un pie y medio de altura (unos 45 cros), cuidando de no alisar el corte ni aplicar la herramienta a la madre, ya que si se corta junto al tronco, o nacen más o el agua de las lluvias de invierno que se estanca en las pozas, al helarse, puede quemar las heridas, aún nuevas, y afectar a la cepa. Recomienda que se corte a un dedo de distancia del tronco, realizándose esta labor de forma anual durante los cinco primeros años de la cepa y posteriormente cada tres⁴⁴. De esta forma se consigue que las raíces crezcan verticalmente y no de forma horizontal, al mismo tiempo que se consigue mayor acopio de agua para la planta.

La *ablaqueatio* que menciona Columela para sus viñas puede relacionarse perfectamente con las labores que en el marco del *Jerez* se llaman *deserpia* (o *eserpia*) y *desbraga*. La *deserpia* se ha realizado, hasta la introducción de moderna maquinaria "con cuadrillas trabajando de arriba para abajo y para detrás, formando piletas cuadradas con cuatro lomos o caballetes a los lados, quedando la cepa en el centro... El principal objetivo de esta labor es evitar que las lluvias se deslicen sin ser adsorbidas por la planta, cosa que de no hacerse ocurriría debido a la formación de los terrenos que ocupan generalmente los viñedos jerezanos de albarizas, pues suelen estar situados en lomas y laderas de colinas"⁴⁵. El corte de las raicillas, con los mismos fines que persigue Columela se hacía en fecha posterior, en Diciembre y recibía el nombre de *desbraga*, algo que en el autor latino es inmediato, a realizar en otoño, aunque otros autores latinos cambian las fechas de esta labor⁴⁶. Parece por tanto que la *abla-*

queatio de Columela coincide plenamente con las labores descritas en la agricultura tradicional de esta zona.

Hay otra labor que curiosamente Columela consideraba innecesaria pero que se practicaba, como él mismo dice, en Hispania, con lo que hemos de suponer que se refiere a la zona por él conocida. Nos dice: "La que llaman en Hispania "cava de invierno", cuando se quita la tierra de las vides y se lleva al centro de los entreliños, me parece vana porque ya precedió la cava de otoño (*autumnalis ablaqueatio*), que no sólo dejó al descubierto las pequeñas raíces superficiales, sino que hizo pasar las lluvias invernales a las raíces profundas"⁴⁷. Creemos que estamos en presencia de la labor llamada *alomadado* en el marco jerezano, que se realizaba en otoño, a diferencia de Columela que la sitúa en invierno. Dicha labor consistía, como dice el autor latino, en cavar las cepas llevando la tierra a los entreliños, creando una especie de caballones o lomas.

Por último, queremos citar algunos aspectos más sobre estas pervivencias que pueden resultar cuanto menos curiosas. Nos referimos en primer lugar a la cuestión relativa al abonado de las vides. Sabemos que en el marco de Jerez se utilizaban abonos orgánicos e inorgánicos. Para el caso de la antigüedad nos encontramos con el uso de abonos orgánicos puesto que los inorgánicos eran prácticamente desconocidos. Entre los orgánicos, que sepamos⁴⁸, parece que el más usado fue el estiércol de équidos. Para el mundo antiguo, son especialmente recomendados para las viñas, la palomina, la orina humana y en último lugar el estiércol citado⁴⁹. Pero lo que nos llama la atención es que para el caso de la zona gaditana que nos ocupa, nos dice Columela que su tío Marco, cultivador muy esmerado, prefería no echarle abonos orgánicos a las viñas porque según él corrompía el sabor del vino resultante, por lo que consideraba que era mejor echarle tierra de muladares, de setos o de cualquier otro sitio diferente para mezclarla y renovarla. Es la misma situación que parece haber existido en la zona jerezana hasta hace muy poco tiempo puesto que al parecer no pocos propietarios consideraban que los abonos orgánicos daban *tufo* o *chero*⁵⁰ a los mostos, en la misma línea que Columela.

Y para terminar, citemos solamente otro aspecto en donde encontramos aún reminiscencias de esta viticultura de época romana, sin que ello signifique que hemos agotado el registro sino simplemente a título de epílogo. Se trata del momento fundamental del viticultor, es decir, del comienzo de la vendimia y de recoger el fruto del trabajo de todo un año. Por ello, el saber cuando estaba verdaderamente madura la uva para cortarla debía ser un capítulo de no poca importancia. Nuestro autor, Columela, criticaba a sus contemporáneos y predecesores por las distintas técnicas que habían utilizado cuales eran el color y la transparencia de las uvas, la caída de los pámpanos, su sabor, etc...⁵¹. En este caso, Columela nos ofrece una técnica suya: "Por tanto, lo mejor es lo que hacemos nosotros: contemplar la sazón natural en sí misma. La madurez es natural si al sacar los granillos de la uva, que están encerrados en las bayas, ya están oscurecidos y algunos casi exageradamente negros. Pues nada puede proporcionar color a los granillos a no ser la sazón que les da la naturaleza"... Para el caso de la viticultura tradicional, y en palabras del citado M. M. González Gordon: "Cuando el fruto alcanza su plena

madurez las pepitas se separan con más facilidad de los estambres y de la pulpa de la uva, y aquellas adquieren un color más oscuro"...⁵².

En fin, hemos tratado de poner manifiesto la pervivencia de numerosas técnicas vitícolas de la antigüedad en el cultivo tradicional de la vid en el marco del *Jerez*, gracias a la existencia de una fuente inestimable de información como fue la obra de Columela, un gaditano de esta zona que vivió hacia la primera mitad del siglo I d.C. La comparación de su obra con la de otro jerezano amante de las costumbres y de la historia de su tierra como fue D. Manuel W González Gordon, ha hecho posible que nosotros podamos escribir estas líneas.

NOTAS

- ¹ BECHER, *W.*: *De Columela, vita et scriptis*. Leipzig, 1887; C. CICHORIUS, "Zu Biographie Columellas", *Römischen Studien*. Leipzig, 1922, pp. 417-422. Bibliografía sobre Columela en: FERNÁNDEZ GALIANO, M., *De cultu hortorum*. Madrid, 1975; COSSARINI, A., "Dieci anni di studi columelliani (1963-1972)", *BstudLat VI* (1976), pp. 321-327; GARCÍA ARMENDÁRIZ, J.I., "Bibliografía sobre Columela (1973-1982)", en *VIII Simposi de la S.E.E.C. (Secció Catalana)*. Reus, Abril 1985, pp. 193 ss.; MARTÍN, R., en *ANRW, II*, 32, 2 (1985); etc.
- ² *De re rustica* (en adelante *De r.r.*) VIII, 16, 9; X, 185.
- ³ No sería extraño que esa misma afirmación *in nostro municipium gaditanum* indique la referencia al lugar más importante y conocido de la zona por parte de los posibles lectores de su obra. Está claro que Columela vive en un ambiente rural en su provincia, lo que difícilmente casa con la *Gades* marinera del mundo antiguo, o bien las fincas y las estancias estaban, como es muy probable en el triángulo Sanlúcar-El Puerto-Jerez.
- ⁴ Es su obra nuestra principal fuente de información sobre su vida. Sabemos que fue contemporáneo de Séneca, de Cornelio Celso, etc., autores que nos sitúan en esas fechas.
- ⁵ CIL IX, 235. Lo que no quiere decir en absoluto que desarrollase empresas agrícolas en la zona, como dice J. MONTERO VÍTORES ("Hacia una interpretación del problema de Ceret", en *Revista de Historia de Jerez*, 6 (2000), p. 66), autor sobre el que volveremos.
- ⁶ Es muy posible que participase en el asentamiento (*deductio*) de una serie de veteranos en esa zona. Véase Tácito, *Ann.* 14, 27. Dicha colonia fué deducida posiblemente en el año 60. Cfr. M.T. GRIFFIN, *Seneca. A Philosopher in Politics*. Oxford, 1976, p. 291.
- ⁷ El mismo Columela es consciente de este punto cuando se queja de esas importaciones de productos agrícolas a Roma, en vez de producirlos Italia (*De r.r., Praef.* 20). A pesar de ser él mismo uno de los beneficiados, se sitúa en la línea del más romano de los romanos.
- ⁸ Un estado de la cuestión de estas influencias, en R SÁEZ, "Columela y la Bética", en P. SÁEZ-S. ORDÓÑEZ (eds), *Homenaje al Profesor Presedo*. Sevilla, 1994, p. 688 ss.
- ⁹ *De Columella, vita et scriptis*. Leipzig, 1887.
- ¹⁰ *De r. r.* III, 9, 2.
- ¹¹ *De r.r. praef.* 20; II, 10, 35; 15, 4; III, 12, 6; V, 1, 5; 5, 15; 8, 5; VII, 1, 2; 2, 4-5; VIII, 16, 9-10; 17, 15; X, 185-186; XI, 2, 60-61; 3, 26; XII, 21; 40, 44, 5.
- ¹² *De r.r.* X, 184-185; XI 3, 26.
- ¹³ *De r. r.* VIII, 16, 9.

- 14 *De r.r.* V, 1, 5.
- 15 *De r. r.* V, 5, 15
- 16 *De r.r.* XI, 2, 61; XII, 21; etc.
- 17 *Der.r.* III,3,3;9,6.
- 18 Como quiere J. Montero Vitores, "Hacia una interpretación", p. 62 ss.
- 19 GONZÁLEZ R. -RUIZ MATA, D., "Prehistoria e Historia Antigua de Jerez", en *Historia de Jerez de la Frontera, I*, Diputación de Cádiz. Cádiz, 1999, pp. 139 ss. A este respecto, podemos estar en presencia con lo que ya se ha detectado en otros lugares de la Bética, donde incluso hay casos de municipios que no tienen núcleo urbano, como el caso de *Muni-gua* o el de *Iponuba*. Sería para los casos de pueblos prerromanos, con sentido territorial, pero sin núcleo urbano los casos de *civitates sine oppido/urbe* que analizamos en P. Sáez, "Algunas consideraciones sobre el territorio de las ciudades de la Bética", en *Las ciudades romanas de la Bética* (C. González Román, ed.), Granada (en prensa).
- 20 Nos referimos al ya citado trabajo de J. Montero Vitores, que, tras entrar en un debate algo farragoso con alguna contradicción, llega a la misma conclusión que otros autores anteriores, puesto que los sitúa sobre la zona de Gíbalbín, en la misma línea que lo hace R. González y D. Ruiz Mata ya citados.
- 21 "Sobre algunos tipos de tierras vitícolas de la Bética", en *Actas del I Congreso Peninsular de Historia Antigua*. Santiago de Compostela, 15 Julio de 1986. Santiago de Compostela. 1988 vol. II. p. 521.
- 22 Caton, *Agr.* 56-58. *Geop.* 11,47. A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine*. Roma, 1986, pp. 11-19. R. Menéndez ARGÜÍN, *El abastecimiento del ejército romano en las provincias de Germania (siglos II-III): las legiones*. Tesis Doctoral (inédita), Sevilla, 2001, pp. 134 ss.
- 23 *Col. De r.r.* 2, 15, 4.
- 24 *Jerez-Xerez-Sherish. Noticias sobre el origen de esta ciudad, su historia y su vino*. Jerez, 1970, p. 204.
- 25 *Ibidem*, M. M., *cit.* pp. 204 ss.
- 26 *Ibidem*.
- 27 Cfr. R SÁEZ, "Sobre algunos tipos de tierras", p. 521 ss.
- 28 *Col. De r.r.* 10, 1, 60; 11, 2, 60.
- 29 Otro posible testimonio de la existencia de la *pastinatio* o agostado en la Bética, podemos encontrarla en Plinio (*N.H.* 17,184), que consideraba que se le aplicaba a la plantación de vides rampantes, de las que por sabemos por otros autores, también se plantaban en la Bética (Cfr. Varron, *R.r.* 1, 8, 1. R Sáez, *Agricultura romana de la Bética, I*. Sevilla, 1987, pp. 20, ss.).
- 30 *Col. De r.r.*, 3, 13.
- 31 "El vino en la Bética romana", en *Historia y Cultura del vino en Andalucía*. Pub. de la Universidad de Sevilla. Sevilla, 1995, pp. 13-33. Véanse las distintas colaboraciones publicadas en S. CELESTINO (ed.), *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez, 1995, principalmente la colaboración de V.M. Guerrero Ayuso y de D. Ruiz Mata.
- 32 Véase P. SÁEZ, *Agricultura...*, pp. 24 ss.
- 33 *Col. Der.r.* 3,12,6.
- 34 El término castellano *bochorno* tiene su origen precisamente en el nombre de este viento, llamado *Vulturinus*. Véase al respecto M. DÍAZ Y DÍAZ, *Enciclopedia Lingüística Hispánica, I*, p. 245.
- 35 *De r.r.* 5, 5, 15
- 36 Cfr. *Col. De r.r.* 3, 3, 3; 3, 3, 14. A este respecto véase R SÁEZ, "*Columela y la Bética*".
- 37 *Col.Der.r.* 3,9,6.
- 38 *Col. De r.r.* 5, 5, 15; Varron, *R.r.* 1, 8, 1.

39 GONZÁLEZ GORDON, Jerez-Xerez-Sherry, p. 47.

40 *Ibidem*, p. 247.

41 El mismo término *pulgar = pollex*, lo encontramos en la obra columeliana al referirse a la poda de los majuelos (Col. *De r.r.* 4, 21, 3). Lo mismo podemos decir en lo referente a la altura que debe tener las cepas. Para el caso antiguo en Columela se recomienda que no tenga más de un pié y medio (unos 45 cms.). Para la agricultura tradicional, aproximadamente 30 cms. Cfr. Col. *De r.r.* 5, 8, 5. M.M. González Gordon, *cit.* p. 247.

42 Col. *De r.r.* 4, 5.

43 Col. *De r.r.* 4, 8; 4, 14, 2.

44 Col. *De r.r.* 4, 8, 4.

45 GONZÁLEZ GORDON, Jerez-Xerez-Sherry, p. 244.

46 P. Sáez, *Agricultura... cit.* p. 29

47 *De r.r.* 4, 14, 2.

48 GONZÁLEZ GORDON, Jerez-Xerez-Sherry, p. 257.

49 Col. *De r.r.* 2, 15, 2; 4, 8, 3. Paladio, 12, 3.

50 GONZÁLEZ GORDON, Jerez-Xerez-Sherry, p. 257.

51 Col. *De r.r.* 11, 2, 67-69.

52 *Op. cit.* p. 262.