



universidad
de León
Facultad de Ciencias
Económicas y Empresariales

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Universidad de León

Grado en Turismo
Curso 2021/2022

INFLUENCIA DEL VINO EN EL DESARROLLO
CULTURAL Y ECONÓMICO DE LA SOCIEDAD: EL
CASO DEL BIERZO

(INFLUENCE OF WINE ON THE CULTURAL AND
ECONOMIC DEVELOPMENT OF SOCIETY: THE
CASE OF BIERZO)

Realizado por la Alumna Dña. Ángela García González

Tutelado por el Profesor D. Miguel González González

León, septiembre 2022

MODALIDAD DE DEFENSA PÚBLICA:

Tribunal Póster

AGRADECIMIENTOS

A mi tutor, Miguel, quien me ha inspirado desde el primer día como profesor.

A mi madre, que siempre ha creído en mí y me ha apoyado en todo lo que me he propuesto.

A mi abuela, que allá donde esté se siga sintiendo orgullosa de mí.

ÍNDICE

RESUMEN	5
1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN	6
2. OBJETIVOS	8
2.1. OBJETIVO PRINCIPAL.....	8
2.2. OBJETIVOS SECUNDARIOS	8
3. METODOLOGÍA	9
4. LOS ORÍGENES DEL VINO Y SU HISTORIA EN ESPAÑA	11
4.1. ANTIGUO EGIPTO	12
4.2. ANTIGUA GRECIA	13
4.3. IMPERIO ROMANO	13
4.4. HISTORIA DEL VINO EN ESPAÑA	14
5. HISTORIA DEL BIERZO Y SU VINO	17
5.1. ÉPOCA PRERROMANA.....	17
5.2. ÉPOCA ROMANA.....	18
5.3. EDAD MEDIA	19
5.4. ÉPOCA FEUDAL.....	19
5.5. EDAD MODERNA	19
5.6. EDAD CONTEMPORÁNEA.....	20
5.7. HISTORIA DEL VINO EN EL BIERZO	20
6. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO	23

6.1. VARIEDADES DE UVAS.....	23
6.2. TIPOS DE VINOS.....	24
Vinos blancos	24
Vinos rosados	25
Vinos claretes	25
Vinos jóvenes tintos	25
Vinos de crianza	25
Vinos de reserva	25
Vinos de gran reserva	26
6.3. ETAPAS DE LA ELABORACIÓN DEL VINO, TÉCNICAS Y MAQUINARIA	26
7. ENOTURISMO	30
8. ANÁLISIS DEL IMPACTO ECONÓMICO	34
8.1. SECTOR PRIMARIO.....	36
8.2. SECTOR SECUNDARIO	37
8.3. SECTOR TERCIARIO.....	37
9. ANÁLISIS DEL IMPACTO CULTURAL Y SOCIAL	38
9.1 FESTIVIDADES	40
9.2. RELIGIÓN.....	42
9.3. GASTRONOMÍA	43
9.4. MUSEOS	43
10. CONCLUSIONES	45
BIBLIOGRAFÍA	47
ANEXOS	51

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 7. 1. Comparativa número de visitantes a bodegas y museos del vino en las rutas del vino de España (año 2008 a año 2017).....	32
Figura 8. 1. Desagregación del impacto económico del sector vitivinícola, por tipo de efecto.	35
Figura 8. 2. Desagregación de la aportación económica del sector vitivinícola, por actividad.	35
Figura 8. 3. Distribución de empresas industriales.....	37

RESUMEN

El cultivo de la vid y la producción de vinos ha estado ligada al hombre desde hace miles y miles de años. Esto supone que el vino haya influido en gran medida en todos los aspectos que rodean la región en que se desarrolla, tales como la economía, la cultura o la sociedad. Las cifras indican que España se sitúa entre las mayores potencias productoras de vino y, en el caso de El Bierzo, se encuentra una gran relevancia histórica y un notable prestigio vitivinícola. Esta transcendencia permite realizar un estudio que demuestre la interrelación y la influencia que tiene el vino sobre el desarrollo local.

SUMMARY

The cultivation of the vine and the production of wine has been linked to man for thousands and thousands of years. This means that wine has greatly influenced all aspects surrounding the region in which it develops, such as economy, culture or society. The figures indicate that Spain is among the major wine producing powers and, in the case of El Bierzo, there is a great historical relevance and a remarkable wine prestige. This transcendence makes it possible to carry out a study that demonstrates the interrelation and influence that wine has on local development.

PALABRAS CLAVE

Cultura, economía, enoturismo, sociedad, vino.

KEY WORDS

Culture, economy, wine tourism, society, wine.

1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

El origen del cultivo de la vid y la elaboración de vino en España se remonta al año 1.100 a.C. (Melero y Picornell, 2012). España es en la actualidad el tercer país con mayor producción de vino a nivel mundial, estimándose una elaboración media de en torno a 42 millones de hectolitros (Vinetur, 2016). La historia y la evolución del trabajo de la vid y la producción del vino es longeva y ha sido determinante para el desarrollo cultural, histórico, económico y paisajístico de numerosos lugares. Es por ello, que se considera de gran interés la investigación de la correlación que se da entre el vino y la sociedad en que se desenvuelve.

La elaboración de vinos a nivel económico tiene una gran trascendencia actuando como eje central del sector primario, el sector secundario y el sector terciario en aquellas zonas en que se desarrolla. No solo genera grandes flujos monetarios y numerosos puestos de trabajo durante el tratado y cultivo de la vid, sino que también juega un papel muy importante a nivel industrial y como polo de atracción de visitantes y turistas a un territorio, permitiendo así un desarrollo local y cultural. En este sentido, aparece el concepto de Enoturismo, denominado como aquella tipología turística que se realiza en zonas vitivinícolas permitiendo conocer los vinos que se elaboran, así como los procesos, las técnicas y las condiciones paisajísticas, climáticas e históricas que permiten el cultivo de la vid.

El vino no es solo una bebida obtenida de la fermentación alcohólica de la uva, sino que, a lo largo de la historia ha actuado como un factor de cohesión social, entendido como un sujeto cultural de festividad. Ha sido una pieza fundamental que ha acompañado al ser humano desde hace miles de años, iniciando su utilización para rituales o ceremonias religiosas y constituyendo en la actualidad un fenómeno de adhesión social.

El Bierzo está ligado a la producción de vino desde hace unos 2.000 años, siendo este una seña de identidad y de orgullo para esta tierra. La historia de esta comarca ha estado enlazada desde sus inicios a la elaboración de vino, y, por tanto, a todo el proceso que eso conlleva. Con el paso del tiempo, hasta la actualidad, la elaboración de vinos se ha convertido en un motor fundamental para la actividad económica del territorio. Y es que, la vida en El Bierzo ha girado en torno a sus majestuosos viñedos, creando numerosas empresas, un gran número de puestos de trabajo y un producto de excelente calidad que

establece uno de los principales atractivos del lugar. Sin embargo, cabe destacar la importancia que ha tenido el vino para la sociedad local. El proceso de tratamiento de los viñedos y la producción de vinos ha establecido en gran parte los modos y las formas de vida de sus habitantes, su forma de interactuar, sus tradiciones y sus costumbres.

Por lo que, debido a su extenso pasado y a la relevancia que ha tenido la elaboración de vinos en la comarca del Bierzo, y siendo el factor más destacado de su patrimonio etnográfico, se ha decido realizar una investigación antropológica que permita obtener información significativa y conocer la forma en que la producción ha influido e influye en el desarrollo de la sociedad local. Y, de esta forma, poder conocer los rasgos identitarios de dicha comunidad y preservar un testimonio de ello.

Este estudio pues, se centra en la importancia del vino y la relación que se da entre la elaboración del vino y la sociedad berciana, basándose en dos hipótesis formuladas tras una previa revisión bibliográfica:

- La elaboración del vino en El Bierzo ha tenido una larga transcendencia que ha condicionado el estilo de vida de los integrantes de la sociedad.
- Las principales manifestaciones sociales tradicionales están relacionadas con el vino y su producción.

2. OBJETIVOS

El desarrollo de esta investigación se plantea con un objetivo principal y cuatro objetivos secundarios que derivan de este.

2.1. OBJETIVO PRINCIPAL

El objetivo principal que se pretende alcanzar con esta investigación es conocer la importancia del vino en el desarrollo socioeconómico de El Bierzo y en el desarrollo cultural de su sociedad.

2.2. OBJETIVOS SECUNDARIOS

Para poder alcanzar este objetivo principal, se plantean los siguientes objetivos específicos, permitiendo centrar y orientar el desarrollo de la investigación:

- En primer lugar, conocer la historia y la evolución del vino en el territorio. Permitiendo así, determinar la forma en que ha influido en su desarrollo.
- En segundo lugar, determinar el impacto que tiene la elaboración y distribución de vinos para el desarrollo turístico de la comarca de El Bierzo.
- El tercer objetivo será descubrir la importancia que tiene el vino para los integrantes y la evolución de la sociedad.
- El último objetivo específico tratará de averiguar en qué ámbitos de la economía del Bierzo influye la producción de vinos.

Finalmente, estos objetivos secundarios permitirán dar respuesta a las necesidades de esta investigación y al objetivo principal propuesto.

3. METODOLOGÍA

El desarrollo de este trabajo se ha fundamentado en la investigación cualitativa y en la revisión bibliográfica, con el objetivo de recoger y contrastar de la forma más exhaustiva posible la totalidad de la información necesaria para su ejecución.

La investigación cualitativa se basa en una recogida y valoración de datos no estandarizados. Esta tipología se debe al interés de indagar en las opiniones y comportamientos de sujetos representativos para el correspondiente estudio. Para la realización de esta investigación se ha utilizado concretamente el método etnográfico, que se trata de un análisis cualitativo que consiste en la descripción y comprensión del modo o estilo de vida de las personas objeto de estudio, en este caso, la población del Bierzo.

El método etnográfico consta del trabajo de campo y de la observación participante, que consiste en la obtención de información directamente de las fuentes primarias, es decir, de las personas de la sociedad que se estudia, integrándose en la forma y estilo de vida de esta (Hammersley y Atkinsons, 1994).

Para la ejecución de este trabajo se han seguido una serie de fases o características:

1. Selección del diseño: Determinación de lo que se pretende estudiar y el método que se empleará para ello. En este caso, y como ya se ha indicado, se trabajará con el método etnográfico.

2. La determinación de las técnicas: Se seleccionan las técnicas que sean más acordes para cumplir con los objetivos que se han determinado. En este análisis se han desempeñado varias técnicas: observación, entrevistas y recogida de información.

Se da una observación participante informal. Esta ha consistido en la integración del investigador en dos ámbitos. En primer lugar, se produce una incorporación en una bodega, acompañando y participando en las labores realizadas por los trabajadores, interactuando con estos y observando su forma de relacionarse. En segundo lugar, se ha realizado un seguimiento de un grupo mucho más pequeño, de dos trabajadores autónomos que han dedicado su vida a trabajar la vid, con el objetivo de crear un vínculo más cercano que permita obtener testimonios más próximos a la realidad e historia local.

Respecto a las entrevistas, se han elegido tres informantes clave que se ha considerado que ofrecerían toda la información necesaria para la investigación. Las entrevistas son semiestructuradas, basadas en un guion de lo que se pretende obtener, pero con libertad de expresión por ambas partes, creando un diálogo entre entrevistador y entrevistado.

3. La selección de los informantes clave: esta se ha basado en las necesidades del estudio. En este caso, se han seleccionado tres informantes clave. Uno de ellos es un trabajador joven de una bodega de la localidad, que aporta información muy actualizada del tema que se investiga, y los otros dos informantes son personas de edad más avanzada que han dedicado su vida al desempeño de trabajos relacionados con la elaboración del vino, aportando así información de las variaciones que se han producido con el paso del tiempo en las técnicas, maquinaria y formas que se desarrollan, así como de las tradiciones y costumbres de la población.

4. El procesamiento de la información recogida.

5. La elaboración del informe: se concreta y redacta toda la investigación realizada en el presente escrito.

Por otro lado, se ha realizado una revisión bibliográfica basada en la recogida de información, principalmente de artículos científicos, libros y trabajos académicos, así como en la investigación y documentación a través de Internet, consultando páginas web que proporcionen la información necesaria para el desarrollo del trabajo. El objetivo de esta revisión es dar respuesta a las teorías o hipótesis planteadas en un inicio.

4. LOS ORÍGENES DEL VINO Y SU HISTORIA EN ESPAÑA

Para comprender el tema que se trata, es imprescindible determinar a lo que nos referimos con “vino”. Por ello, se ha extraído la siguiente definición de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino¹: “Vino: es el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.”

Una vez determinado el tema a tratar y debido a la controversia que ha supuesto la longevidad de la producción de vino, se precisa comenzar con la siguiente cita: “Resulta especialmente tentador atribuirle a la historia del vino la misma antigüedad que a la historia del hombre” (Caballero, 1980). Se trata la existencia del vino como algo tan cotidiano y conocido a lo largo de la historia, que hay quien se atreve a afirmar que la fabricación del vino se remonta al inicio de la civilización. Sin embargo, pese a que la historia del vino sobrepasa los límites que podamos imaginar, no se establece ningún momento preciso en el cual la sociedad humana comenzó a elaborar y cultivar la vid de forma coherente. Ciertamente es que, en la antigüedad, se cosechaban y cultivaban prácticamente todo tipo de tierras y plantaciones. Pero, de ese hecho, al apropiado cultivo de viñedos y la correcta producción del vino existe una larga trayectoria.

Como manifiesta Rodríguez Plasencia, J.L. (2018), si es posible afirmar, que el vino está presente en nuestra historia desde la Edad de Piedra. Existen numerosos hallazgos encontrados entre las actuales zonas de Asia occidental y Europa oriental, lo que antiguamente se conocía como Mesopotamia, como fósiles de uvas prensadas o vasijas con restos de vino, de hace aproximadamente 8.000 - 7.000 años a.C. Este hecho, permite afirmar que el vino es uno de los primeros inventos del hombre.

Es tal la trascendencia de la elaboración de vino, que numerosas culturas, desde las más antiguas, lo utilizan como símbolo, en algunos casos de vida eterna, o lo divinizaban e incluso le rendían culto. Sin embargo, es preciso, previamente a hablar de la historia del vino ligada a la vida humana, preguntarse en que momento se origina la vid. “Los primeros fósiles de plantas ampelidáceas se remontan a la era terciaria (65 millones de años) Durante el mioceno (25 millones de años) hay una notable expansión de este tipo de plantas debido a la bonanza del clima.” (Puig, 2015, p. 24). Esto, sitúa la existencia de

¹ Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. Publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) núm. 165, de 11/07/2003. Recuperado de: <https://www.boe.es/eli/es/l/2003/07/10/24/con>

la vid desde numerosas cantidades de años con anterioridad a su cultivo y utilización por parte del hombre. Bien es cierto, que la existencia de esta tipología de planta ha sufrido numerosos cambios en su estructura y problemas debido, principalmente, a las condiciones climatológicas, que se han desarrollado en los millones de años de existencia. Inundaciones, sequías, glaciaciones y otros muchos condicionantes, han supuesto una gran dificultad para la continuación del desarrollo de la vid, aunque, por otro lado, también han ido perfeccionando su genética, produciéndose una gran evolución y adaptación con el paso del tiempo.

4.1. ANTIGUO EGIPTO

Podemos determinar como punto central del desarrollo de la viticultura el antiguo Egipto. Como establece Puig i Vayreda, E. (2015), “existen numerosas obras artísticas como pinturas y jeroglíficos del Antiguo Egipto, desarrolladas en el Periodo Arcaico, exactamente rondando el año 3.000 a.C., que hacen referencia al vino”. Numerosas pinturas funerarias muestran la labor del pueblo en el trabajo de la tierra, así como el tratado de la vid y la elaboración del vino. Además, existen textos que narran los usos y rituales que giran en torno al vino. Es en esta época, cuando alrededor del Delta del Nilo se produce un comercio de numerosos productos, entre los que se sugiere que el vino toma gran relevancia.

No se precisa con exactitud las técnicas de tratado de la vid y el procedimiento que se seguía en aquel entonces para la producción del vino. Sin embargo, aunque no contasen con importantes maquinarias o información sobre esta planta, queda constancia de la continuidad de su trabajo, marcado por épocas de plantación, tratado del cultivo y cosecha. Algunas ilustraciones muestran cómo se recolectaban uvas de cepas a nivel del suelo y de parras. También se muestran escenas con la tradicional pisada de uva, que produce el jugo que posteriormente se convertirá en vino, principalmente a manos de esclavos en fiestas de faraones. Se trataba de un símbolo de placer y poder.

4.2. ANTIGUA GRECIA

Pese a la gran importancia que ha tenido el vino en la historia y la cultura del Antiguo Egipto, el primer auge del vino se produce en la Antigua Grecia, gracias al comercio fenicio. El cultivo de la vid y la producción de vino se estima que se inicia entorno al tercer milenio a.C., sin embargo, su auge se produce entre los siglos VIII y VI a.C. Debido al conocimiento que ya se tenía en este momento sobre el cultivo de la vid, se fueron implementando nuevas técnicas y sistemas que permitieron ir mejorando la producción y las cosechas, llegando a producir un vino similar al que se elabora actualmente. Se trata de una época en la que el vino está directamente ligado a la religión y la festividad. (Puig, 2015).

4.3. IMPERIO ROMANO

A medida que el cultivo de la vid se extiende por los años, este va evolucionando y conquistando nuevas zonas. Y, en esto, ha tenido un papel fundamental el Imperio Romano. Hablamos de una época en la que el tratado de la vid es una cultura y debido a la gran expansión del Imperio por lo que, actualmente, es Europa, se considera la etapa de mayor trascendencia en la difusión de la producción vinícola. “Inicialmente se desarrollan dos viticulturas paralelas diferenciadas por la forma de cultivar la vid: la autóctona o etrusca (cultivos asociados y cepas altas guiadas con tutores) y la griega (de cultivo único y cepas bajas, que es la que se acabó propagando al resto del continente.” (Puig, 2015, p. 29). Sin embargo, con el paso del tiempo se establecen unos estándares que proporcionan vinos de mejor calidad. En esta época se comienza a tratar el vino como algo prestigioso y de valor añadido que empieza a influir en la forma de elaboración, comenzando a crear así diferentes tipologías de vino con mayor o menor calidad. Esto, fomenta una agricultura más intensa de la vid y, consigo, una mejora en las técnicas y procesos de elaboración. Es tal la importancia que cobra el vino, que se empieza a extender un comercio o mercado de estos, iniciando los actuales “etiquetados” y clasificaciones, diferenciando los vinos por el lugar de origen y la cosecha.

Este momento, por tanto, ha sido transcendental para la evolución del vino hasta llegar a la actualidad. Supuso la expansión de la tradicional forma de cultivo por toda Europa, causando gran influencia en la historia de España.

4.4. HISTORIA DEL VINO EN ESPAÑA

La historia del vino en España tiene su origen en el momento que los Fenicios llegaron a la Península, ya que fueron los principales precursores en la extensión del cultivo de la vid. Pese a que la llegada de los Fenicios se produjo con bastante anterioridad, no fue hasta en torno al año 1.000 a.C. cuando se realizaron los primeros cultivos en una región, por aquel entonces, denominada Gadir, que se correspondería con lo que actualmente es Cádiz (Mejores vinos del mundo, 2022). Desde este punto, se fue introduciendo la vid hacia el interior de la Península. Se comienza a producir un cultivo extensivo, fundando la primera colonia, Ampurias. En este momento, las técnicas eran poco avanzadas, por lo que la producción de vino consistía básicamente en la elaboración del mosto, extrayendo el jugo de la uva, para posteriormente fermentarlo en depósitos de piedra que se encontraban enterrados (On Air Ediciones, 2015).

Fue con la llegada del Imperio Romano, cuando se produjo la real expansión del cultivo de la vid. La llegada a nuevas tierras, las óptimas condiciones que se encontraban en muchas zonas de la Península y la continuidad en la producción permitieron mejorar las técnicas de producción y, por tanto, implementar la calidad de los vinos producidos. Se trata de una época de pleno esplendor para el vino.

Pese a que la producción y el prestigio de los vinos de la Península cobraban cada vez más importancia, durante un largo periodo de tiempo, el cultivo de la vid sufrió un estancamiento. Esto fue consecuencia de la caída del Imperio Romano y la llegada de otros pueblos como los visigodos y los árabes. Durante parte de estos periodos de reinado, entorno a cinco siglos, la producción seguía persistiendo, pero no evolucionó ni se modificó en ningún aspecto. Sin embargo, llegando el siglo X d.C., se puede apreciar una gran evolución y nueva expansión de la vid. Esto, se debió a la gran importancia que obtuvieron las peregrinaciones del Camino de Santiago. Podemos determinar en este momento, que la religión actuaba como principio fundamental de la propagación del cultivo y tratamiento de la vid.

Fue a partir del siglo XV d.C. cuando realmente la producción vitivinícola tuvo una enorme repercusión para la Península Ibérica. No solo por la gran extensión de vides que se encontraban a lo largo de esta, sino también por las riquezas que supusieron las comercializaciones y las exportaciones a otros países, llegando a conquistar en esta

materia a numerosos mercados internacionales.

Llegando al siglo XVII, nos encontramos en un momento en el que las técnicas han evolucionado notablemente, permitiendo acondicionar y tratar la uva de forma similar a la actual. La creación de bodegas, lugares que se dedican exclusivamente a la producción de vino, y los avances científicos y conocimientos más avanzados de los cultivos permitieron perfeccionar la fabricación. Sin embargo, en el siglo XIX d.C., con un mercado más que consolidado y contando, el vino, con un gran valor añadido, siendo un elemento vital en la sociedad, el cultivo de vid atravesó grandes problemas, debido a la llegada de una plaga de Filoxera² que supuso la pérdida de una gran cantidad de extensión de terreno de vid. Tras la pérdida, prácticamente total, de los viñedos que tantos años costaron tratar y preservar, la cosa no mejoró, ya que, con la llegada de la guerra, gran parte de los cultivos se abandonaron. Sin embargo, tras un periodo nefasto para el campo y, especialmente, la vid, llegó el momento de tomar medidas, por lo que surgió la obligación de introducir otras variedades de vid y de implantar técnicas más precisas y seguras para las plantas, así como una regulación para atender correctamente y con antelación a las necesidades de la industria vitivinícola. De esta forma, la industria empezó a recuperarse gracias a las exportaciones y la aún importancia en mercados internacionales, así como a la producción de nuevos cambios, como la creación de las denominaciones de origen³. Esto, produjo un periodo de estabilidad positiva en la producción y el comercio.

A partir de los años 70, encontramos un creciente desarrollo que supuso varias cosas. Por un lado, se produjo una modernización y perfeccionamiento de la industria, estableciéndose una regulación apropiada y numerosos recursos para los trabajadores de la vid y otras plantaciones, como ayudas económicas. Por otro lado, se produjo un cambio interno en la industria promovido por la falta de diferenciación y de personalidad de los vinos, encontrándose una notable homogeneidad. Por lo que, se pasó de un mercado con bodegas grandes y producción extensiva a un modelo de negocio más pequeño, donde prevalece la autenticidad y la seña de una identidad propia, aclimatando así sus vinos a la

² Insecto perteneciente a la familia Phylloxeridae, parásito de la vid.

³ Según se establece en la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE) núm. 114, de 13/05/2015. Se establece que, la Denominación de Origen es un “Signo distintivo de carácter geográfico utilizado para singularizar aquellos productos agroalimentarios que deben su calidad exclusiva o primordialmente al lugar en el que se producen y elaboran.” Recuperado de: <https://www.boe.es/eli/es/l/2015/05/12/6/con>

imagen que quieren dar o el público al que pretenden dirigirse. Esto supuso la selección más precisa de tierras de cultivo que pudiesen aportar a los vinos las características deseadas (The Grand Wines, 2018).

Todo esto, ha supuesto que, en la actualidad, exista un mercado muy amplio de vino, que permita cubrir las variadas necesidades de la población, así como integrar un modelo de negocio que permita diferenciar la calidad y la precisión con la que se elaboran los vinos. Se trata de un perfeccionamiento notable en el tiempo, que deriva en una búsqueda de la originalidad, de la filosofía y la esencia tanto de los vinos como de las empresas que lo producen. Por tanto, llegando a este punto, solo cabe resaltar la importancia que ha tenido siempre el trabajo vitivinícola para España, actuando como un foco muy importante en la economía de muchas regiones, así como un polo de atracción para numerosas personas. No solo la historia del país ha influido en la producción de vinos, sino que esta fabricación ha tenido gran trascendencia en la identidad propia de España.

5. HISTORIA DEL BIERZO Y SU VINO

Para poder conocer y apreciar la importancia de este estudio, primero es preciso conocer el ámbito de investigación, y por tanto, el lugar al que se hace referencia. El Bierzo es en la actualidad una comarca, y así se detalla en la Ley 17/2010, de 20 de diciembre, de modificación de la Ley 1/1991, de 14 de marzo, por la que se crea y regula la Comarca de El Bierzo⁴: “se crea como entidad local la Comarca de El Bierzo, con personalidad jurídica, demarcación territorial propia y autonomía para el cumplimiento de sus fines y se regula su régimen general, las competencias, la organización y la hacienda.”. Esta región natural está compuesta por un total de 38 municipios, según detalla la mencionada ley⁴: “La Comarca de El Bierzo está integrada por los municipios siguientes: Arganza, Balboa, Barjas, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Candín, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igüeña, Molinaseca, Noceda del Bierzo, Oencia, Palacios del Sil, Páramo del Sil, Peranzanes, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toral de los Vados, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Vega de Valcarce y Villafranca del Bierzo.”

Este territorio se estableció oficialmente como “comarca” en el año 1991 y se encuentra en la provincia de León, más concretamente en la zona oeste, en la comunidad de Castilla y León. Se sitúa en una zona natural rodeada de numerosos valles pertenecientes a la cuenca del río Sil.

5.1. ÉPOCA PRERROMANA

Aunque actualmente El Bierzo es un territorio consolidado, se puede determinar que su historia se remonta a la época prerromana. Según el Consejo Comarcal de El Bierzo (2020) gracias a numerosos hallazgos e investigaciones arqueológicas, se ha podido calcular que los, conocidos, primeros desarrollos de vida se originaron entre el 310.000 y el 100.000 a.C. Los descubrimientos más longevos son fragmentos de terrazas aluviales pertenecientes al periodo Paleolítico (2.500.000 a.C. – 10.000 a.C.), que se encontraron a orillas del Río Cúa, en la localidad de Cacabelos. Posteriormente, se ha evidenciado la

⁴ Ley 17/2010, de 20 de diciembre, de modificación de la Ley 1/1991, de 14 de marzo, por la que se crea y regula la Comarca de El Bierzo, publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE), núm. 7, de 8 de enero de 2011, páginas 1804 a 1816 (13 págs.). Recuperado de: <https://www.boe.es/eli/es-cl/1/2010/12/20/17>

continuidad de vida de sociedades en la región en los siguientes periodos. Del Neolítico (6.000 a.C. – 3.000 a.C.) se han encontrado hachas pulimentadas, del Calcolítico (3.000 a.C. – 2.000 a.C.) pinturas rupestres y del la Edad de Bronce (2.000 a.C. – 1.000 a.C.) herramientas y armas. Son variados los hallazgos que se han hecho de la extensión de esas etapas, sin embargo, es a partir de la Edad del Hierro cuando podemos encontrar fuertes vínculos con el desarrollo cultural de la sociedad actual de El Bierzo. De este momento se encuentran varios castros, o también denominados poblados fortificados, como el Castro Bergidum en Cacabelos, así como el desarrollo de la cultura castreña, ligada al mundo Astur. Esta cultura contaba con un modelo singular de organización de la sociedad, basado en la asociación por parentesco. Existían dos denominaciones de agrupación principales: en primer lugar, se encontraba la “gentilitas” que corresponde a la unión de varias familias y, en segundo lugar, se encuentra la “gens” que corresponde al poblado o castro.

5.2. ÉPOCA ROMANA

Según el Consejo Comercial de El Bierzo (2020) el punto álgido en el desarrollo histórico del territorio llega en el periodo romano (s. I a.C. – s. V d.C.), cuando se produjeron numerosos cambios en la organización social y económica y numerosas explotaciones. En este momento, se empiezan a generar muchos desplazamientos de población a la llanura, así como la creación de nuevas ciudades y agrupaciones sociales. Con estos cambios, aparece lo más cercano al actual concepto de urbanismo. Entre las ciudades que se inauguraron en esta época, se encuentra la prestigiosa Bergidum Flavium en Cacabelos y la Interamnium Flavium en los alrededores de Bembibre. Además, se producen nuevos tipos de cultivos que suponen una gran importancia para el futuro y actual desarrollo de El Bierzo, así como una notable implantación y expansión del tema que nos concreta, la vid, su tratamiento y su utilización para la elaboración de vino. Este periodo, tanto en El Bierzo como en muchas zonas cercanas, destaca por la relevancia que tuvo la explotación de diferentes zonas para la extracción de diferentes materiales, pero, principalmente, del oro. Estas explotaciones han tenido un gran impacto en la economía de este momento y en el desgaste y formación de algunos paisajes, dejándonos en la actualidad numerosos yacimientos de gran importancia en la zona como Las Médulas, que cuentan actualmente con la declaración de Patrimonio de la Humanidad, o Castropodame. Así, las explotaciones, la agricultura y la ganadería eran la base de la economía berciana.

5.3. EDAD MEDIA

Con la Edad Media (476 d.C. – 1492 d.C.) se produce la llegada de varios pueblos, entre los que destacaron los suevos, los visigodos y los musulmanes. En esta época se produjeron cambios culturales enfocados en la religión, lo que supone cambios a su vez en la organización social. Así, se crearon y fundaron numerosos monasterios y enclaves que han dejado en la actualidad monumentos de gran importancia. En lo que respecta a la economía, durante este periodo no se aprecian grandes cambios, siguiendo con un modelo de explotación ganadera y agrícola.

5.4. ÉPOCA FEUDAL

Tras un periodo de grandes cambios y conflictos en los reinados, llega el denominado Bierzo feudal, un periodo de transición que va desde el siglo IX hasta finales del siglo XIII. Esta época es determinante debido a los cambios socioculturales que se produjeron. Inicialmente en esta época la economía se basaba principalmente en la agricultura y la ganadería, concentrándose la propiedad en un número muy reducido de personas, dividiéndose así la sociedad a nivel económico en dos grupos: el que posee la tierra y el que la trabaja. Sin embargo, a mediados de esta época, se empiezan a introducir otras variables en la economía, incluyéndose la pesca, la minería y el tratamiento de los minerales, y, lo más relevante, el comercio. Estos cambios producen un acercamiento a la economía actual.

5.5. EDAD MODERNA

Según Balboa et al. (1994) junto a la llegada de la Edad Moderna (1492 d.C. – 1789 d.C.) aparecen grandes cambios demográficos, a consecuencia de los numerosos problemas que se presentaron, como crisis generadas por las malas cosechas, que tuvieron como consecuencia la falta de elementos básicos para alimentarse y así poder nutrirse y la insuficiente materia prima para comercializar, ya que en este momento la agricultura seguía siendo uno de los pilares fundamentales de la economía. Y, además, se dio la aparición de enfermedades como la peste, que acabaron con muchas vidas. Esto supone que hubiese enormes fluctuaciones, existiendo momentos de crecimiento y decrecimiento de la población. También se encuentran cambios en la sociedad, organizándose en clases privilegiadas: clero y nobleza, clases medias y clases bajas: pueblo llano. Es un momento de gran poder eclesiástico determinante para el desarrollo cultural de la sociedad.

5.6. EDAD CONTEMPORÁNEA

Con la Edad Contemporánea (1789 d.C. – Actualidad), más concretamente con la Constitución (1812), se produjo la creación oficial de la comarca del Bierzo tal como la conocemos, momento en que se produjo un cambio de organización administrativa que empezó a ser efectivo en 1833. Y, desde este momento, se puede incluir El Bierzo como parte de la provincia de León. A lo largo de este siglo, aunque se han producido numerosas variaciones en la estructura social, existiendo, en su mayoría trabajadores y un estándar nivelado, no se encuentran grandes variaciones en la economía, que se sigue fundamentando en la agricultura, basándose principalmente en el vino.

Como relata el Consejo Comarcal de El Bierzo (2020), llegando el siglo XX aparece una posibilidad de negocio muy atractiva, la explotación de carbón gracias a la llegada del ferrocarril. Esto, supone un gran cambio en la economía berciana, siendo, durante años, el sustento de una gran parte de la sociedad. Así, actualmente, El Bierzo, cuenta con numerosos yacimientos de carbón en la zona de Fabero. Además de esto, se establecen condiciones favorables para la producción de energía eléctrica. Estos dos acontecimientos suponen un valor añadido y la posibilidad de un desarrollo económico de mayor nivel. Entrando en el siglo XXI, la situación minera cambia drásticamente, por lo que, debido a la imposibilidad de extracción al nivel que se estaba llevando, se deben buscar nuevas posibilidades de negocio que impulsen la economía. Por ello, comienzan a abrirse nuevas posibilidades como el trabajo de la pizarra, el impulso de un desarrollo turístico y la implantación de industrias. Así, la situación actual deja un panorama muy ambiguo, donde la economía está muy dividida entre el sector primario, el secundario y el terciario.

5.7. HISTORIA DEL VINO EN EL BIERZO

Como narra el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo (2022) en su página web, la historia del vino se remonta a hace 2.000 años, hecho que se puede probar gracias a algunos escritos de Plinio el Viejo y Estrabón donde citan la presencia de cultivos de vid en la comarca. Esto, demuestra que la historia berciana no siempre ha estado ligada al trabajo de la vid y la producción de vinos. Sin embargo, desde que esto está presente, ha conducido de gran manera el desarrollo económico y social del territorio. Fue el Imperio Romano el pionero en introducir la vid en el territorio Bergidum, denominado por aquel entonces. Además de esto, impulsaron el desarrollo de la

agricultura, de forma global, gracias a nuevas técnicas y sistemas de cultivo y arado. Desde este momento, la producción de vino se estabilizó y asentó en el territorio.

Sin embargo, pese a tales innovaciones, el auge del vino no se da hasta la Edad Media, momento en que se consideraba el vino como un elemento esencial en la vida y la alimentación de la población. Según el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo (2022), en esta época juega un papel muy importante el hecho de que El Bierzo fuese una zona de paso del Camino de Santiago, lo que supuso una gran expansión de los viñedos y la fabricación del vino debido a que es esta época se le dio un gran impulso como símbolo religioso. Este se utilizaba en Monasterios y otros lugares de culto religioso, en ceremonias o en la vida cotidiana. Según la Guía Peñín (2021) por aquel entonces, rondando el siglo X d.C., los principales centros agrícolas de cultivo de vides eran la zona de Cacabelos, Arganza y Bembibre. Desde este momento, en adelante, el vino adquirió cada vez más relevancia y la producción se fue incrementando año tras año hasta ser reconocido y adquirir cierto prestigio en zonas próximas como Galicia y Asturias. Llegando al siglo XVI d.C., la calidad de los vinos de El Bierzo comienza a ser admirada, lo que hace que se produjese un flujo de mercado mucho mayor, ampliando la comercialización de estos a numerosas zonas de la Península Ibérica. Esto, supuso que, desde hace siglos, la agricultura y la elaboración de vinos, juntos a otros aspectos como la minería, se convirtiesen en el eje principal de la economía de la comarca.

Según la Guía Peñín (2021) a finales del siglo XIX d.C. se comenzó a producir un movimiento basado en el almacenamiento del vino. Debido a la alta demanda de vino, existieron etapas en las que la producción no era suficiente, lo que causó la necesidad de almacenar la cosecha para su posterior tratado. En este sentido destaca el precursor Antonio Guerra Rodríguez, que con esta iniciativa consiguió fundar Bodegas Guerra, una de las productoras de vino más prestigiosa.

Según detalla el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo (2022) la industria seguía creciendo y adquiriendo una notable reputación, hasta que en el siglo XIX una plaga de filoxera provocó una fuerte crisis económica y la emigración de muchas personas debido a que esta acabó con casi todas las vides. Tras un periodo de incertidumbre y nuevas adaptaciones y modelos de negocio debido a la terrible situación que se había planteado, a inicios del siglo XX la producción vuelve a establecerse gracias a la implantación de injertos americanos. Desde aquel momento y hasta los años 60 la

producción del vino recupera su estabilidad y es a partir de este momento, cuando gracias al fenómeno del cooperativismo el vino alcanza un gran auge. La creación de las cooperativas juega un papel fundamental en la comercialización y elaboración de los vinos, fundándose así numerosas bodegas. Posteriormente, en el año 1989 se reconoce la calidad de los vinos, concediendo a estos la Denominación de Origen Bierzo a manos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Desde entonces y hasta la actualidad, la importancia de los vinos del Bierzo ha aumentado constantemente, llegando a expandirse nacional e internacionalmente. De esta forma, se puede determinar que los vinos han jugado un papel muy importante en el desarrollo social y económico de la comarca, influyendo de forma directa en las formas de vida de sus habitantes.

6. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO

El desarrollo vitivinícola en un territorio y la elaboración del vino conlleva un largo proceso que engloba una serie de tradiciones, usos, técnicas y maquinaria, que en cierto modo define y aporta rasgos de la población donde se desempeña. La elaboración del vino es la agrupación de procesos que se encargan de transformar el jugo de la uva, el mosto, en una bebida alcohólica llamada vino. Para poder comprender y establecer una correcta elaboración del vino, antes es preciso entender la tipología de uva que se precisa tratar, sus características físicas e internas, como la proporcionada estabilidad entre azúcares y ácidos, así como la forma en que actúan en el medio en que se tratan. Por ello, antes de determinar el procedimiento que se sigue en la región berciana para la producción del vino, procedemos a especificar la tipología y variedades de uvas que se tratan, así como los tipos de vino que estas permiten elaborar.

6.1. VARIEDADES DE UVAS

Debido a las especiales condiciones del suelo, orientados sobre tierra parda húmeda, con ausencia de carbonatos y bajo contenido en sal. Así como, al microclima mediterráneo que se distribuye a lo largo de esta comarca, contando de temperaturas suaves y unas precipitaciones de entre 720 y 730 mm anuales, se distribuyen a lo largo de las numerosas laderas y las zonas próximas al río una totalidad de más de 2.500 hectáreas de terreno cultivado de varias tipologías de uva. Según el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo (2022), existen los siguientes tipos de uvas:

- **Mencía:** Es la principal variedad de uva tinta de la zona, representando un 74,5% del total de la uva que se trabaja. Este tipo de uva es poco productiva, ya que los racimos son bastante pequeños y compactos. Respecto a la uva, es de color azul-negro y de tamaño normal. Tiene una maduración temprana, un gran contenido de azúcar y un aroma afrutado. Se suele utilizar para la elaboración de vinos tintos y rosados, que pueden ser jóvenes o de corta crianza.
- **Godello:** Es una de las variedades de uva blanca más representativas, aunque representa únicamente el 4% del total de uvas que se cultivan. Se trata de racimos de pequeño tamaño, al igual que sus uvas. Es una variedad poco productiva y de maduración rápida.

- **Palomino:** También se denomina Jerez. Es una uva blanca más abundante, representando un 17% del total cultivado. Los racimos de esta variedad son bastante grandes, sin embargo, sus uvas son más bien medianas o pequeñas. Se trata de una uva de maduración media que resiste muy bien las altas temperaturas, y que se utiliza para la elaboración de vinos de crianza.
- **Garnacha tintorera:** Se trata de una de las variedades de uva tinta menos trabajada, también conocida como Alicante bouschet. Esta tipología de uva es poco productiva y brota y madura muy pronto. Sus racimos son grandes y compactos.
- **Doña Blanca:** Es la tercera variedad de uva blanca más abundante en el territorio y también se conoce por el nombre “Valenciana”. Los racimos son medianos con una uva de tamaño mediano también. Es una variedad medianamente productiva con maduración rápida.
- **Malvasía:** Se trata de la variedad de uva blanca menos trabajada, representando únicamente un 1% de la totalidad de uva. Las cepas de esta tipología tienen una brotación temprana y la maduración de sus uvas se produce muy pronto. Sus racimos, como en la mayoría de las uvas blancas son de tamaño medio.

6.2. TIPOS DE VINOS

La variedad de vinos es muy amplia en aspectos generales, sin embargo, los vinos elaborados en El Bierzo se concentran en siete tipos, que, como se detalla en la página oficial del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo (2022), se desglosan en los siguientes:

Vinos blancos

El vino blanco, como su propio nombre indica, se produce a partir del mosto de las uvas blancas. En este caso concreto, la tipología de uvas utilizadas principalmente son Godello y Doña Blanca, perfeccionando su sabor y aroma con la implementación de las variedades de Palomino y Malvasía. Se caracterizan, frente a los vinos tintos, porque estos se realizan casi sin azúcar. Generalmente, los vinos blancos producidos en El Bierzo tienen una graduación alcohólica de entre 10 y 13 grados.

Vinos rosados

Los vinos rosados están considerados como vinos tintos de poca maceración, lo que otorga ese color más tenue. Se elaboran a partir de uvas negras, principalmente, aunque en algunos casos se produce una mezcla de uvas tintas y blancas. En el caso de la D.O. Bierzo, los vinos rosados se componen de al menos un 70% de uva negra.

Vinos claretes

Los vinos claretes son similares a los rosados en referencia a su composición, ya que se trata de una mezcla de uvas tintas y blancas. Sin embargo, en este caso, su elaboración cuenta con una cantidad de uva tinta de entre el 40% y el 60% de la totalidad de uva que lo compone.

Vinos jóvenes tintos

El vino tinto se realiza a partir de uvas tintas, contando con, por lo menos, un 85% de estas en su totalidad. La tipología de vino joven hace referencia al tiempo que transcurre entre que se elabora y se consume el vino, estableciendo así en esta categoría, aquellos vinos que se consumen en el año y que, por tanto, no han pasado por bodega. Entre sus características, se encuentra su sabor agradable con muchos aromas. Son vinos con una graduación alcohólica más alta, encontrándose entre los 11 y 14 grados, y, con un color intenso.

Vinos de crianza

Los vinos de crianza son aquellos que deben pasar por un proceso de envejecimiento. Se realizan a partir de uvas tintas, siendo la variedad más utilizada la Mencía, y deben contar con un envejecimiento mínimo de veinticuatro meses, seis de los cuales deben permanecer en barricas de Roble y, posteriormente en botella. Destacan por sus aromas afrutados.

Vinos de reserva

Los vinos de reserva pueden producirse tanto tintos, como blancos o rosados. Se trata de una tipología de vino que se diferencia por su tiempo de envejecimiento. En el caso de los vinos de reserva tintos, se estipula un envejecimiento de al menos tres años, de los

cuales deben permanecer en barrica un total de un año y otros dos años en botella. Por otro lado, los reserva blancos y rosados tienen un tiempo de envejecimiento inferior, pero nunca menor a 2 años, de los cuales seis meses permanecen en barrica de roble y el otro año y medio en botella. Generalmente la uva utilizada para estos vinos es la de mejor calidad.

Vinos de gran reserva

Se trata de los vinos con mayor envejecimiento, lo que provoca que los aromas y sabores que aporta sean completamente diferentes al resto de vinos. Estos, deben permanecer en barrica de roble un mínimo de un año y medio, y en botella, otros tres años y medio, haciendo así, que el tiempo mínimo de envejecimiento sea de cinco años.

6.3. ETAPAS DE LA ELABORACIÓN DEL VINO, TÉCNICAS Y MAQUINARIA

La producción vitivinícola es un largo proceso que consta de muchos pasos o etapas que se deben seguir. Aunque en términos generales es muy similar con independencia al lugar en que se desarrolle, cada zona tiene sus fechas, costumbres, plazos establecidos y técnicas y herramientas adaptadas a las condiciones que se presentan. En el caso concreto del Bierzo, podemos establecer un total de nueve fases para la elaboración del vino, que, según Bodegas Alcasor S.A.L. (2022), son las siguientes:

1. Cuidado de las uvas en el viñedo: Es necesario realizar un correcto cuidado de las uvas, cultivando el viñedo, para que sean de buena calidad y se pueda elaborar un buen vino. Entre los cuidados realizados por los viticultores es necesario vigilar el crecimiento de las cepas, combatir las plagas y las malas hierbas y realizar la vendimia en el momento apropiado. Todos los años los viticultores siguen un mismo ciclo que garantice que puedan tener una buena cosecha.

Este ciclo consiste en una serie de procedimientos:

1. El ciclo comienza una vez terminada la vendimia. En este momento, generalmente en el mes de octubre, se debe abonar la tierra con estiércol, fertilizantes o compost para garantizar el correcto desarrollo de las cepas.
2. El siguiente paso es la poda de los brotes largos, ya que si no se quitan van a dificultar el desarrollo de los racimos de uvas y a causar problemas en la

maduración y gradación. Esto suele realizarse unos días más tarde al abono de los viñedos, sobre el mes de noviembre.

3. Recogida del sarmiento que se ha podado previamente para permitir el correcto desarrollo del suelo.
 4. Se produce la primera gradación y reparación del terreno, arreglando el camino para que no haya malas hierbas.
 5. Se sulfata la viña. Para ello, debe cumplir con la regla de los tres dieces, es decir, que los brotes tengan más de 10 centímetros de altura, que la temperatura sea superior a 10° y que ya hayan caído más de 10 litros por metros cuadrado de agua. Se realiza aproximadamente entre finales de abril y principios de mayo.
 6. Se realiza la poda en verde o aclareo. Cuando ya han crecido los racimos, continúan creciendo varas con hojas pero que no tendrán fruto, y que, de cara a la vendimia es molesto, por lo que se eliminan todas estas. Además, es beneficioso para la uva, ya que se estas varas salen productos tóxicos. Se realiza sobre mediados de mayo.
 7. Después de la poda en verde se despunta o zarzana la viña. Esto consiste en ir cortando el exceso de ramas, ya que en este momento son muy largas. Se hace cuando queda muy poco tiempo para la vendimia, entre julio y agosto, para que esta sea más cómoda y para quitarle “el vicio”, es decir, para que la uva no tenga tanto grado. Además, se quitan las malas hierbas. En caso de utilizarse productos ecológicos, la poda se hace con desbrozadora y, en caso de utilizarse productos químicos, la poda se hace con la máquina de sulfato, llena de producto anti-hierbas.
 8. Da comienzo la vendimia. Se suele realizar en el mes de septiembre.
2. La vendimia: Es uno de los pasos más importantes en el proceso de elaboración del vino, ya que es preciso determinar el momento correcto para la recolección de la uva, es decir, el momento perfecto de maduración. La vendimia consiste en la recogida de la uva y su traslado a la bodega para empezar la producción de vino. Básicamente, en esta etapa se cortan los racimos de uvas de las cepas con navaja o tijeras y se echan en cajas o cestas.

Estas cestas se cargan en el tractor, que una vez lleno, o al terminar la jornada laboral, traslada las uvas a la bodega. Dependiendo de las condiciones climatológicas que se hayan dado a lo largo del año, la maduración de la uva se produce antes o después, coincidiendo siempre entre finales de agosto y principios o mediados de septiembre.

Es la fase más tradicional de la elaboración del vino, ya que se lleva a cabo por numerosas familias como rito o costumbre. Se reúnen, cortan uvas, comen juntos y realizan el vino que consumirán el resto del año.

3. El despallado: Una vez que se han descargado las uvas en la bodega, el primer paso es realizar el despallado. No se trata de un paso obligatorio, sino más bien opcional, aunque con gran importancia en el resultado final del vino. Este paso consiste en separar los restos de hojas o tierra que puedan contener las uvas, con el objetivo de evitar que se aporten sabores, aromas o cierta acidez. Esto se realiza gracias a una máquina denominada despalladora, donde se vuelcan las uvas y esta, mecánicamente separa estos restos.

4. El estrujado: Se lleva a cabo después del despallado, y, consiste en la extracción del jugo de la uva, es decir, el mosto, prensando y apretando las uvas sin romper las pepitas. Este paso, antiguamente se realizaba mediante la pisada de uvas, sin embargo, actualmente existe maquinaria que permite realizar este proceso de forma más eficiente. Dependiendo del tipo de vino que se pretenda hacer, en este paso puede realizarse el estrujado, el prensado o ambos.

5. Fermentación alcohólica: Una vez que se han estrujado o prensado las uvas, se introduce el mosto en unos depósitos inoxidables o cubas de madera. Cuando se pretende elaborar vino tinto, junto con el mosto se introducen las pieles de las uvas estrujadas para que maceren y aporten color al mosto. En el interior de estos depósitos es donde se produce la fermentación alcohólica, que básicamente consiste en transformar los azúcares de las uvas en alcohol mediante la introducción de determinadas levaduras en el mosto. Esta mezcla se deja reposar durante un tiempo, que se prolonga hasta que se obtenga el resultado esperado. En función de la tipología de vino y de las características que se buscan en este, el tiempo de reposo en estos depósitos es superior o inferior.

6. Fermentación maloláctica: Una vez que la fermentación alcohólica ha finalizado, se procede al descube o, también denominado trasiego. Esto básicamente consiste en el traslado del vino del depósito inicial en el que ha realizado la fermentación alcohólica a

otro depósito, separando los deshechos o restos de la uva, a través de una filtración. En este depósito se lleva a cabo la fermentación maloláctica que consiste en disminuir la acidez del vino y refinar los sabores, a través de las bacterias lácticas que posee el propio mosto, o bien, mediante la introducción de dichas bacterias. Esto varía en función de las características que se presenten en el momento y, principalmente, del grado de azúcar que posee el mosto tras la primera fermentación. El tiempo de reposo en este segundo depósito varía en función del grado de acidez que se desea conseguir en el vino que se está elaborando. Sin embargo, lo que, si es preciso, es mantener el mosto a una temperatura mínima aproximada de veinte grados centígrados.

7. Maduración: La maduración es, para muchos vinos, el último paso antes del embotellado. Esta, consiste en el reposo del vino que se ha producido tras las fermentaciones del mosto. El reposo, generalmente se produce en un nuevo depósito, que también puede tratarse de una cuba de madera o un depósito inoxidable. La maduración, al igual que los anteriores pasos, tiene una duración no establecida o prefijada, ya que varía en función del vino que se produce, existiendo periodos que pueden ir desde semanas hasta meses o años.

8. Crianza: La fase de crianza se produce una vez terminada la fermentación. Esta, consiste en el traspaso del vino a barricas de madera, donde se dejará reposar para que envejezca y adquiera determinados aromas. Este paso no siempre se lleva a cabo. Esto, depende del vino que se desea elaborar y de las características que se buscan en este.

9. Embotellado: Consiste en introducir el vino obtenido en botellas con su correspondiente etiquetado. Para ello, previamente se precisa hacer un filtrado del resultado final obtenido, con el objetivo de eliminar los restos o sustancias despreciables que puedan entorpecer o estropear el vino. Algunos vinos salen al mercado tras el embotellado porque ya están listos para su consumo, mientras que otros como el vino de reserva deben reposar durante un tiempo antes de poder consumirse.

7. ENOTURISMO

Para poder continuar con esta investigación, y, adentrarnos en la influencia del vino en la economía y la cultura del Bierzo, es preciso que empecemos por estudiar uno de los factores más determinantes en su desarrollo: la correlación entre el vino y el turismo.

Así, comenzamos por definir el concepto de turismo que es según la OMT⁵: “Un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico”. El turismo se desglosa en una gran cantidad de tipologías turísticas cuyas características son completamente diferentes. En este sentido, y en relación con esta investigación, se estudiará la correlación que se da entre el turismo y el vino, comprendido como “Enoturismo”.

El término de “Enoturismo”, así como la mayoría de las categorías turísticas, tiene un significado muy ambiguo, que supone que existan numerosas y muy variadas definiciones sobre este. En este caso, comenzaremos por definir esta idea a través de la comparación de diferentes descripciones.

El Enoturismo se define como la “Modalidad de turismo basada en desplazamientos a entornos vinícolas, con el propósito de conocer, disfrutar y compartir experiencias de todo tipo en torno a la Cultura del Vino” (Asociación Española de Enoturismo, 2016).

Según el académico Colin Michael Hall (2000)⁶ el enoturismo se define como “la experiencia de visitar viñedos, conocer bodegas, asistir a festivales y a demostraciones vinícolas en los cuales la cata del vino y/o la experiencia de los atributos del mismo son el principal motivo para los visitantes”.

Por otro lado, en el año 2007, se determinó el enoturismo en el 1er Congreso Internacional de Turismo enológico como “El desarrollo de las actividades turísticas de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio, a través de los recursos y servicios turísticos de interés de una determinada zona

⁵ Organización Mundial del Turismo. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

⁶ Autor, escritor y profesor de alto prestigio en materia turística.

vitivinícola." (Garijo, 2007).

Por último, se tendrá en consideración la definición propuesta en el proyecto VINTUR⁷, que se encuentra recogida en la Carta Europea del Enoturismo⁸ y en el VADEMÉCUM del Enoturismo⁹ que concreta “por enoturismo se entiende el desarrollo de las actividades turísticas y de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio”.

Establecidas estas, entre muchas otras definiciones de enoturismo, se puede afirmar que no existe una noción uniforme de este, tratándose de un concepto muy genérico, que, por otro lado, establece ideas similares que conducen su determinación a un campo del turismo que se desarrolla en entornos vitivinícolas o en lugares característicos por la presencia del vino.

Una vez planteada esta idea y con el objetivo de comprender de forma óptima la correlación que se produce entre el vino y los factores propios del entorno que lo rodea, es preciso adentrarse en la trascendencia e importancia que supone el enoturismo. Tratándose de un término tan poco específico, no se puede determinar con exactitud sus inicios. Sin embargo, existen fuentes escritas que demuestran que ya por el año 1830 numerosos monarcas, nobles y viajeros o transportistas se desplazaban a diversas zonas con el objetivo de satisfacer ciertas necesidades relacionadas con el vino, realizando viajes a bodegas o zonas de cultivo para la compra y el disfrute de los vinos locales. Pese a esto, no es hasta mucho tiempo en adelante, llegando a una época más actual, cuando se desarrolla un enoturismo propiamente dicho, que genera considerables fluctuaciones de personas cuyo principal objetivo es promovido por el interés vitivinícola.

Es tal el crecimiento por el interés vitivinícola, así como el prestigio que ha adquirido, que podemos hablar de que ya por el año 2008 existían fluctuaciones de casi 1.200.000 personas que realizaban enoturismo. Como se puede observar en el siguiente gráfico, la evolución en el número de personas que realizan esta tipología turística tiene tendencias

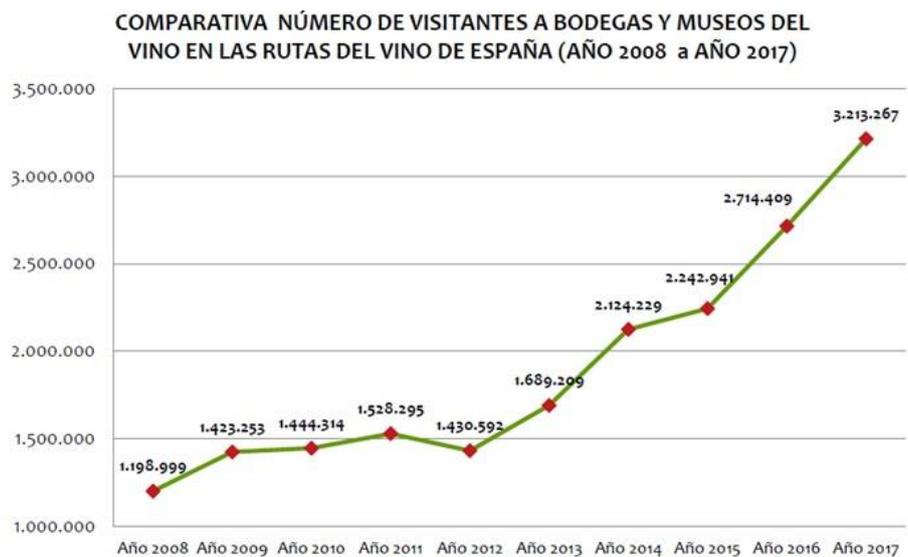
⁷ VINTUR es un proyecto liderado por la Red Europea de Ciudades de Vino (RECEVIN) cuya finalidad es la creación de una estrategia que englobe a todos los lugares de vino de Europa.

⁸ La Carta Europea de Enoturismo es un “Documento de consenso que define el concepto de Enoturismo a nivel europeo y establece las líneas de participación y cooperación de los distintos agentes para su desarrollo y autorregulación.” (Red Europea de Ciudades del Vino, RECEVIN, 2000).

⁹ VADEMÉCUM es un “Documento que establece el Sistema de Gestión de la Calidad del Enoturismo a nivel europeo a partir del cual se normalice la metodología para la puesta en marcha, desarrollo y reconocimiento de las Rutas Europeas del Vino.” (Red Europea de Ciudades del Vino, RECEVIN, 2000).

crecientes, que, desde el gran impulso que ha tenido el turismo rural y de naturaleza en los últimos años se encuentra un crecimiento exponencial. Actualmente las tendencias turísticas están muy ligadas al disfrute de las culturas y la naturaleza, lo que supone que el enoturismo, entre otras formas turísticas, adquiera un gran prestigio y reputación. Es evidente que nos encontramos ante un desarrollo desproporcionado, que ha dejado unas cifras de aumento de visitantes con porcentajes de hasta el 25% con respecto a años anteriores. Nos encontramos ante uno de los motores potenciales de la economía del país, así como de muchas de las zonas de este. Se trata en rasgos generales, de un turismo sostenible y respetuoso con el medio ambiente, que potencia la preservación y puesta en valor de muchas culturas tradicionales. Esto se debe, a que el turista del vino, no solo se desplaza por el mero hecho de degustar o consumir vinos, sino por el interés que subyace sobre las formas de vida, la historia y la cultura que ha propiciado el tratado de la vid.

Figura 7. 1. Comparativa número de visitantes a bodegas y museos del vino en las rutas del vino de España (año 2008 a año 2017)



VARIACIÓN ANUAL PORCENTUAL								
Año 2009	Año 2010	Año 2011	Año 2012	Año 2013	Año 2014	Año 2015	Año 2016	Año 2017
18,70%	1,48%	5,81%	-6,39%	18,08%	25,75%	5,59%	21,02%	18,38%

Fuente: <https://www.vinetur.com/2018041246831/el-enoturismo-crece-un-1838-durante-2017.html>

El Análisis de la demanda de Rutas de Vino en España (ACEVIN. 2019-2020) nos proporciona información muy interesante del perfil del enoturista: encontramos que un 69,6% de la totalidad de visitantes son nacionales, lo que supone que solo un 30,4% es de origen extranjero. Además, entre los principales países que realizan enoturismo en España, se encuentran: Alemania, Reino Unido, Estados Unidos y Francia. Este tipo de

turista, generalmente se mueve en pareja (45,3%), en grupos de amigos (30%), en familia (17,4%) o en otras formas como viajes organizados o de forma individual. Entre las principales actividades realizadas se encuentra la visita a bodegas, a pueblos o zonas de cultivo, la degustación de la gastronomía y los vinos locales, la visita a museos y la compra de vinos.

Uno de los datos más interesantes y relevantes para este estudio que nos proporciona este Análisis realizado por ACEVIN, es el gasto medio diario que realiza un enoturista en el lugar que visita. Estamos hablando de una cifra de 162,05€ que se dividiría entre las diferentes actividades realizadas y recursos consumidos, tales como: alojamiento, restaurantes, compras de vino, visitas a bodegas, visitas a museos y regalos. Esto, deja más que claro la importancia que tiene el enoturismo en la economía del lugar que se desarrolla.

Si concretamos el impacto del enoturismo en la región berciana, nos encontramos con un panorama no muy dispar al global. Se trata de una de las actividades con mayor aportación económica del sector terciario, que genera un numeroso flujo de visitantes, grandes cantidades de empleo y una influencia directa en las formas de vida y la economía local. Esta trascendencia no solo supone que aumente la riqueza de la zona, sino que aporta un gran valor añadido tanto al producto local, como a las empresas y los territorios de la zona. Según el estudio de la Agenda Local 21 del proyecto Vianova, es más del 80% de las empresas del sector terciario las que se encuentran relacionadas con el vino, creando una oferta muy amplia formada por bodegas, cooperativa, museos, excursiones por los viñedos, visitas guiadas, realización de catas, degustación de la gastronomía y comercios de venta de productos. Además, es tal el crecimiento del enoturismo en El Bierzo, que la ruta de Enoturismo del Bierzo, en la que se incluye el paso por Cacabelos, es la quinta más demandada de España.

Debe tenerse en cuenta, que pese a que las cifras económicas que aporta el enoturismo a los territorios en que se desenvuelve son muy positivas y aportan una gran riqueza, no es lo único importante. Esta forma de turismo es vital para el desarrollo y el mantenimiento de la cultura de la sociedad del lugar. El interés vitivinícola fomenta la divulgación de las tradiciones populares, a la vez que crea un intercambio cultural que favorece el progreso de las dos partes: el visitante y el habitante local.

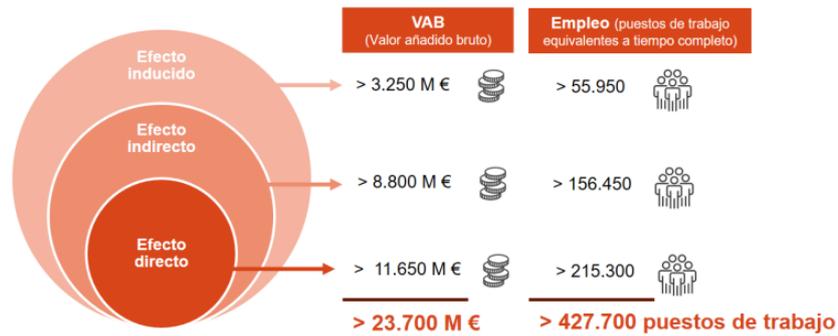
8. ANÁLISIS DEL IMPACTO ECONÓMICO

La elaboración del vino actúa como un agente de desarrollo local en el entorno que se establece. La propia historia, tanto global como local, han demostrado que, desde los inicios de la producción vitivinícola, este ha actuado como el eje central de la evolución del territorio. Se trata de una industria de gran importancia, debido a su presencia y relevancia en los tres sectores de la actividad económica. Por un lado, es uno de los factores más determinantes de la agricultura local, contando con grandes extensiones de cultivo, que permiten la cosecha de toneladas de uvas. En referencia al sector secundario, encontramos como el tratamiento de la uva o, más concretamente, la transformación del fruto en vino propulsa el desarrollo industrial del territorio, influyendo en la creación de numerosas empresas de mayor o menor tamaño. Por último, encontramos la presencia del vino en el sector terciario, actuando como una tipología turística de gran trascendencia, que propicia, por un lado, la creación de establecimientos turísticos donde se realizan prestaciones de servicios, como, por ejemplo: museos, bodegas, visitas guiadas por los viñedos, etc., y, por otra parte, generando un gran interés y movimiento de visitantes, guiado por motivos de ocio, culturales o históricos que fomentan el gasto en otros sectores y establecimientos no ligados a la industria del vino.

Para poder establecer realmente la relevancia que tiene el vino en la economía, centraremos el primer foco de investigación en los datos globales del país. Así, y como se establece en el estudio “Importancia Económica y Social del Sector Vitivinícola en España”, presentado por la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)¹⁰ y elaborado por Analistas Financieros Internacionales (AFI), en 2020, la industria del vino aportó más de 23.700 millones de euros a la economía de España, de los que, al menos 11.650 millones de euros se generan de forma directa. Esta cifra puede mostrar en cierta medida la relevancia que tiene esta industria en el desarrollo económico del país, y es que, además de generar numerosos flujos de dinero, también produce una gran cantidad de puestos de trabajo, que en 2020 rondaron los 427.000. (Analistas Financieros Internacionales, 2020, p 16-18).

¹⁰ “La OIVE es una organización sin ánimo de lucro que agrupa a las entidades representativas de la cadena de valor del sector vitivinícola español tanto de la rama de producción como comercialización.” (Interprofesional del Vino de España, 2022, <https://www.interprofesionaldelvino.es/qui%C3%A9nes-somos/qu%C3%A9-es-la-interprofesional/>) Esta fue aprobada por la Ley 38/1994 del 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias.

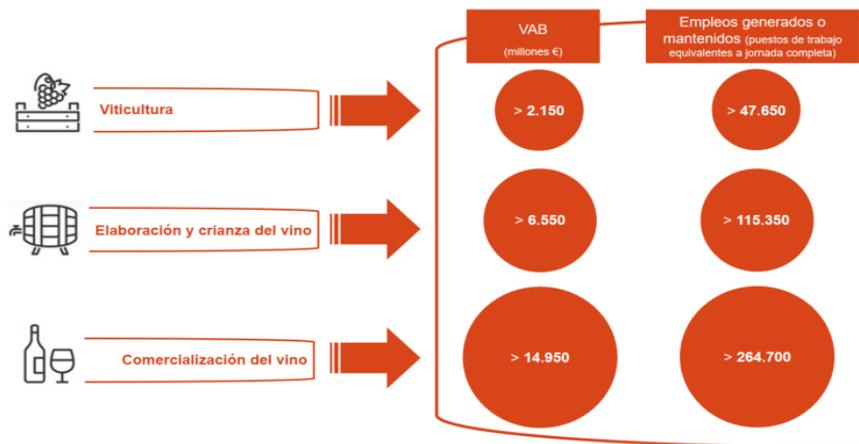
Figura 8. 1. Desagregación del impacto económico del sector vitivinícola, por tipo de efecto.



Fuente: AFI, a partir de INE, MAPA y representantes sectoriales. Estimación aplicando la metodología Input-Output.

El desglose de la aportación económica de la actividad vitivinícola, que puede observarse en la siguiente figura, determina que, entre los tres sectores presentes en la economía, la mayor importancia recae en el tercero. El sector servicios ha contribuido con más de la mitad de la totalidad del Valor Añadido Bruto, contando con una cantidad concreta de 14.950 millones de euros. Esto supone que, de los tres sectores sea el más desarrollado en la materia, y proporciona información muy interesante sobre la significación que tiene el turismo. Siguiendo al sector servicios, podemos encontrar en orden de aportación económica y de empleos generados al sector secundario, referido a la industria de producción del vino, y al sector primario, referido a la viticultura. (Analistas Financieros Internacionales, 2020, p 18-19).

Figura 8. 2. Desagregación de la aportación económica del sector vitivinícola, por actividad.



Fuente: AFI, a partir de INE, MAPA y representantes sectoriales. Estimación aplicando la metodología Input-Output.

Estas cifras pueden demostrar que se trata de un motor de desarrollo fundamental para la economía nacional. Y es que, se trata de una industria más que asentada en nuestro país, convirtiéndonos en el primer exportador de volumen de vino a nivel mundial. Estos

resultados son fruto de una larga historia y un gran esfuerzo por conservar el trabajo que tanto a enriquecido la vida de las personas que se han dedicado a ello. Llegando a encontrarnos en la actualidad, con que España posee más de 940.000 hectáreas de viñedos y una producción de más de 40 millones de hectolitros de vino (Federación Española del Vino, 2022).

Contando con unos números tan positivos, debemos hacer hincapié en el tema que nos concreta, es decir, en el impacto económico que supone la producción de vinos para la comarca de El Bierzo. Desde los inicios de la historia del cultivo vitivinícola, la influencia sobre el territorio berciano ha sido más que evidente. Las majestuosas características de sus suelos, su clima y su ubicación, permitieron la implantación y el correcto desarrollo del cultivo de la vid, convirtiéndose este en el eje central de la vida de sus habitantes. Inicialmente, actuaba como un elemento importante de cosecha que permitía nutrir y alimentar a la población, sin embargo, gracias a la importante demanda y al prestigio que adquirieron los viñedos bercianos, su cultivo comenzó a ser el eje central de su economía. Bien es cierto, que la economía del territorio no solo se ha fundamentado en la producción de vino, sino que también ha tenido un gran peso en ella, el desarrollo de la minería, del ferrocarril, la construcción y el cultivo de otros elementos.

Para poder comprender mejor la repercusión que ha tenido el vino en la zona, se procede a realizar un análisis económico de uno de los municipios con mayor número de hectáreas de viñedos y con mayor prestigio en su producción: Cacabelos. Y, para facilitar su estudio, se procede a desglosar esta evaluación en tres apartados: sector primario, sector secundario y sector terciario.

8.1. SECTOR PRIMARIO

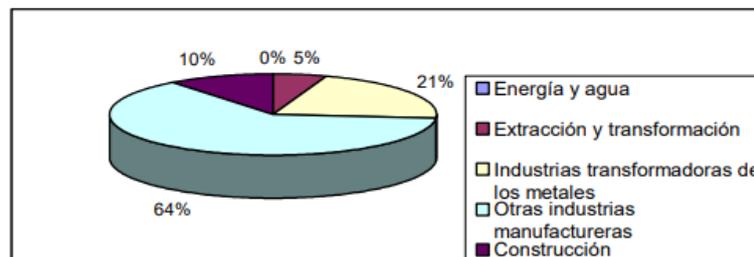
Tratamos de uno de los sectores que mayor trascendencia ha tenido en la historia de la región, ya que ha acompañado la vida del hombre desde hace miles de años. Bien es cierto, que la importancia de la agricultura y la ganadería ha aminorado con el paso de los años, sin embargo, sigue teniendo una gran repercusión en la población. En este sentido, destaca notablemente el cultivo de las viñas, que es el que mayores dimensiones de extensión tiene, ocupando más de 1.400 hectáreas, lo que constituye más del 70% del total de zonas de cultivo (Agenda Local, 2021). Esta actividad tiene influencia en la economía, pero, dentro de los tres sectores en la que menos. Esto se debe a que la mayor aportación por parte del cultivo de la vid se produce en su transformación, es decir, en el

sector secundario. Los trabajos producidos son muy estacionales y escasos, ya que, de forma general, son los propios dueños de los terrenos los que realizan el cuidado y tratado de las tierras.

8.2. SECTOR SECUNDARIO

Este sector hace referencia a aquellas actividades de carácter industrial, que se basan en la transformación de materias primas. En este sector, destaca la influencia de las más de 55 bodegas y cooperativas, tanto de carácter público como privado, que se encuentran a lo largo de la comarca, y que son las que se ocupan de la elaboración del vino. El proceso de elaboración del vino, como se ha detallado, es extenso y precisa de bastante mano de obra, por lo que este sector genera numerosos puestos de trabajo que permiten incrementar el nivel de renta de las familias y la contribución a la economía local. Como podemos observar en el siguiente gráfico, es muy notable la predominancia de la industria vitivinícola frente al resto de industrias en este sector.

Figura 8. 3. Distribución de empresas industriales



Fuente: Agenda Local 21, Bierzo central. Proyecto Vianova.

8.3. SECTOR TERCIARIO

Este sector hace referencia a aquellas actividades económicas interrelacionadas con la prestación de servicios. En el caso a tratar, se encuentra una notable predominancia de la actividad comercial, contando con el 59% de las empresas de este sector. En rasgos generales, nos encontramos ante una industria con empresas de pequeño tamaño, que, en su gran mayoría, se dedican a actividades relacionadas con el vino. Así, podemos encontrar un gran número de bodegas, cooperativa, museos y comercios de venta de vinos. La oferta y demanda enoturística es, sin duda, uno de los factores más determinantes en este campo. Gran parte del prestigio de la región está ligado a la calidad de sus vinos, que producen un gran flujo de visitantes, cuya aportación económica supone un gran enriquecimiento. Así, se puede determinar que el cultivo de la vid es uno de los componentes más importantes de la economía berciana.

9. ANÁLISIS DEL IMPACTO CULTURAL Y SOCIAL

Para poder iniciar un análisis del impacto cultural que ha supuesto la producción vitivinícola en la comarca del Bierzo, primero, es necesario entender que el vino y su entorno comprenden un universo cultural o una propia cultura, que se puede denominar como “La cultura del vino”. Para poder entender este concepto se realiza la siguiente cita: “En sentido amplio se puede entender la cultura del vino como el conjunto de mitos, tradiciones, conocimientos (históricos, científicos), obras de creación artística (plástica, literaria), y modos de vida (alimentación, ocio), que entorno a este producto han acumulado los pueblos que tienen como bebida distintiva y característica el zumo fermentado del fruto de la vid.” (Puig, 2015, p 12). Esta definición, proporciona gran información sobre la repercusión que tiene el vino, ya que no solo se trata de producirlo, comercializarlo o degustarlo, existe una innumerable cantidad de razones que propician que la trascendencia e importancia del vino esté más ligada al Patrimonio Inmaterial de una sociedad. Además, es imprescindible reconocer el significado de “cultura”: “Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social,” (Real Academia Española, 2021). Tras esto, y, para permitir realizar un correcto estudio, es preciso ligar la investigación a la antropología, entendiendo esta como una ciencia que estudia la historia y la memoria del ser humano, incluyendo aspectos muy representativos y diferenciales como son las costumbres, la lingüística, las creencias y las tradiciones.

La producción de vinos siempre ha tenido una gran importancia para la sociedad berciana. Esto se debe principalmente a que el entorno en el que se ha desarrollado la población, desde hace siglos, es un ambiente rural repleto de viñedos, que ha influido y condicionado sus formas y estilos de vida.

Actualmente se puede determinar que el vino es uno de los elementos más importantes del Patrimonio etnográfico¹¹ de muchos territorios, entre ellos, el que nos ocupa, El Bierzo. Desde su parte inmaterial, como son las fiestas o costumbres, hasta su parte material como son maquinaria y herramientas, la cultura del vino está ligada a la cultura de esta sociedad.

¹¹ El Patrimonio Etnográfico se entiende como la agrupación de tradiciones que existen y se manifiestan en la cultura popular de una sociedad.

El vino en sí constituye una propia cultura. La cultura del vino es una realidad muy antigua, que incluye tanto elementos tangibles como intangibles, y que está presente en casi cualquier aspecto de la vida de la sociedad berciana, al igual que en muchas otras sociedades españolas, desde sus inicios.

En primer lugar, encontramos que la elaboración de vinos influye de forma directa y muy positiva en la economía de la localidad, siendo uno de los principales sustentos de esta. Debido a que el tratamiento de los viñedos es un trabajo que se realiza durante todo el año, en el municipio se generan y existen un gran número de puestos de trabajo en este sector, aumentando notablemente en la temporada de vendimia donde las contrataciones ascienden. A parte de las empresas establecidas en el mercado y las numerosas bodegas, muchas familias viven gracias a este sector. Y, no solo se elabora el vino como medio para obtener un beneficio económico, sino que también es una tradición que realiza un gran número de familias. Cultivar y cosechar la uva para consumo propio.

Además, y relacionado de forma directa con la influencia que tiene el sector en la economía, los vinos de Cacabelos, su elaboración y las rutas por los viñedos generan un flujo turístico considerable, que recae fuertemente en algunas de las tradiciones populares del lugar como son sus festividades.

Sin embargo, la elaboración de vinos en Cacabelos es importante sobre todo por la influencia que ha tenido en el desarrollo de la sociedad. Una labor y trabajo que lleva acompañando a sus gentes durante siglos, ha influido y guiado la forma de vida, las motivaciones y la forma de interactuar de la sociedad. La vida de una gran parte de la población actual, y de la mayor parte de la población de generaciones pasadas se ha construido y ha girado en torno a la elaboración del vino. La importancia de las cosechas, los rezos para obtener buenos resultados y las costumbres en cada una de las fases de la producción han guiado el ritmo de vida de la sociedad. Tanto en ceremonias religiosas, como en comidas o cenas, el vino actúa como punto de unión social, siendo compartido por muchas personas.

Este trabajo constante y repetitivo de las tierras ha provocado lazos de unión, especialmente entre los vecinos más mayores, que toda su vida se han ayudado unos a otros. Se puede considerar así, que el vino actúa vínculo o conexión entre la población, ya sea durante la vendimia, en la que se reúnen familiares, vecinos y/o amigos para

colaborar y disfrutar de una larga tradición juntos, o un día cualquiera para disfrutar de un buen vino local en compañía.

Esta labor, también ha condicionado y creado un sistema de comunicación simbólico, parte del lenguaje. El lenguaje del vino se ha creado e implantado con el paso del tiempo, siendo utilizado por los profesionales del sector o las personas dedicadas a la viticultura. Este lenguaje incluye vocabulario como los procesos de la elaboración del vino, las partes de la uva, los tipos de uva, la maquinaria y herramientas utilizadas, las disciplinas, las sustancias utilizadas, etc. Y, no solo se utilizan términos específicos, sino que aporta nuevos significados a palabras ya conocidas como picado o picarse, sangrar, jarrear, madre o aguja. Y es que, cada sociedad tiene sus propios términos, que produce en un mismo trabajo diferencias culturales.

Para poder comprender un poco mejor la importancia que tiene el vino en la cultura y la sociedad berciana, se procederá a desarrollar aquellos aspectos culturales más representativos.

9.1 FESTIVIDADES

El vino, la producción y sus ciclos tiene tal importancia para la sociedad berciana que basa gran parte de sus festividades anuales en ello. En numerosos municipios se realizan distintas fiestas, ferias y acontecimientos en relación con el vino.

En primer lugar, encontramos la celebración de la feria del vino. Esta feria se realiza en varias localidades, incluyendo Ponferrada y Cacabelos. La base de esta feria reside en la oportunidad de dar a conocer y promocionar el vino del Bierzo. Ambas celebraciones se ubican en una de las plazas centrales, cubriendo estas con multitud de carpas en las que las diferentes bodegas del Bierzo que quieran participar ponen a degustación de los visitantes los vinos que producen. Estas, organizadas por el Consejo Regulador de Denominación de Origen Bierzo, junto con el ayuntamiento pertinente, se extienden a lo largo de un fin de semana, coincidiendo la de Ponferrada en el mes de agosto, y la de Cacabelos en el mes de abril. Sin embargo, la degustación de vino no es la única actividad que comprende esta celebración, también se realizan charlas de especialistas en el sector, rutas guiadas por los viñedos y las bodegas, catas de vinos con profesionales, actuaciones musicales de grupos populares, talleres infantiles y comidas gastronómicas.

En segundo lugar, se realiza la Fiesta de San Isidro Labrador en numerosas localidades como Cacabelos, Molinaseca o Toral de los Vados. Se trata de unas fiestas patronales en honor a Isidro Labrador, patrón de la agricultura. Esta celebración tiene como objetivo rendir homenaje a aquellas personas de la localidad que dedican su tiempo a la agricultura, en este caso especialmente al cuidado y tratamiento de las viñas que son el principal cultivo de la zona. La fiesta se realiza normalmente el 15 de mayo o un día próximo a este, y se desarrollan varias actividades como una procesión de tractores en honor a San Isidro, una santa misa, una merienda que consiste en un bollo preñado, es decir, pan relleno de chorizo cocido, la realización de varios juegos tradicionales y la actuación de un grupo musical que amenice la verbena. Además, muchos años, cuando el tiempo acompaña, se realiza una exposición de fotografías para honrar a aquellas personas que han dedicado su vida a la agricultura en el pasado. Los juegos tradicionales que se realizan durante esta y otras fiestas son las siguientes:

1. La llave es un juego que consiste en lanzar unos discos redondos y planos denominados pesos a una llave metálica colocada a cierta distancia. Existen distintas formas de jugar a la llave, en el caso de Cacabelos se utiliza la llave asturiana, que tiene tres palas que giran de forma horizontal.
2. La rana es un juego que consiste en introducir una serie de fichas o discos de acero en los agujeros que hay en la mesa de la rana. Dependiendo de la localización del agujero se obtiene una puntuación u otra, la máxima puntuación se logra al introducir la ficha en la boca de la rana. La mesa tradicionalmente es de madera, aunque existen algunas de metal.

Por último, una de las más importantes tradiciones es la pisada de la uva con el inicio de la vendimia. Esto se realiza en la gran mayoría de las localidades en las que se trabaja la vid, generalmente en honor a la patrona del lugar. Aunque, si existe una festividad concreta de la Vendimia. Esta fiesta se realiza en Cacabelos y se trata de la celebración más importante y que mayor honor hace al vino. Sin duda es una de las fiestas tradicionales más relevantes, ya que se lleva realizando más de 50 años, y la población local le tiene un afecto y cariño especial. Esta fiesta se realiza el último fin de semana de agosto en la cooperativa de Cacabelos, coincidiendo con el inicio de la vendimia, que es la etapa más importante para la elaboración del vino. Durante estas fiestas se realizan juegos y actividades recreativas para los niños, actuaciones de varias orquestas, concursos

de los mayores racimos en los que puede participar quien quiera, una Santa Misa en honor a la patrona de Cacabelos, la Virgen de la Quinta Angustia, una merienda que consiste en bollos preñados y degustación de vinos Denominación de Origen Bierzo, visitas a las instalaciones de las bodegas, juegos tradicionales como la tirada de llave y el tradicional concurso de pisada de uvas que se lleva realizando desde hace mucho tiempo. En un inicio la pisada de uvas se realizaba para extraer el jugo de las uvas, como uno de los pasos para la elaboración del vino, pero actualmente se utiliza como acto conmemorativo de las técnicas tradicionales. El concurso de pisada de uvas que se realiza actualmente consiste en que por parejas se introduzcan con los pies descalzos en un barreño de madera lleno de uvas y durante el tiempo que se marque pisen las uvas. La pareja que haya producido más mosto cuando termine el tiempo es la ganadora.

9.2. RELIGIÓN

Desde los inicios del cultivo de la vid, como se ha tratado previamente, ha existido un fuerte vínculo entre la religión y el vino. Numerosas culturas y religiones han tomado este como símbolo propio, en algunos casos de divinidad, de salud, de conmemoración e incluso de prestigio social. El vino nació regido por la religión en las zonas que se desarrollaba, siendo evidente este hecho en los rituales egipcios, los cultos cristianos e incluso las festividades griegas. Sin embargo, pese a que la gran mayoría de las religiones utiliza el vino en sus actos, es significativa la diferencia de simbología que adquiere de unas a otras.

En el caso del Bierzo y su historia, el vino ha estado ligado como símbolo de eternidad y vitalidad a la religión. Tal es así, que existen numerosos mitos y creencias sobre el culto a los santos patronos de cada territorio. En algunas localidades se realizan procesiones o misas en honor al patrón local con el objetivo de conseguir para ese año una buena cosecha que no se vea interrumpida o estropeada por el clima. Además, entre una de las tradiciones ligadas con el vino y la religión, se encuentra la famosa pisada de la uva¹² que se realiza en numerosos municipios en honor al patrón o a la patrona local, generalmente en un lugar de culto o cerca de este. Un ejemplo muy significativo es la pisada de la uva en el Monasterio de Carracedo en homenaje a su patrona Santa María la Real.

¹² Acto realizado en la tradicional vendimia que consiste en introducir las uvas en un recipiente de madera, donde se pisan las uvas con el objetivo de sacar el jugo de la uva, también conocido como mosto.

9.3. GASTRONOMÍA

Entendiendo la gastronomía como el arte de conocer la relación que se produce entre la sociedad y su alimentación o sus técnicas y recetas culinarias, podemos establecer que el vino es un gran determinante del desarrollo gastronómico del lugar en que se desarrolla. El vino acompaña a la gastronomía de muchas zonas, no solo por la tradición existente en España de tomar “una copita” de vino en las comidas, o amenizar y maridar las comidas con este, sino también por la gran importancia que cobra en la elaboración de muchas recetas. Actualmente, el vino, especialmente el tinto, es uno de los elementos más destacados de la dieta mediterránea, y, el Bierzo no iba a ser menos. Existen muchas tradiciones relacionadas con la gastronomía y el vino, contando con numerosos platos que precisan de este, sin embargo, uno de los hechos más relevantes son los encuentros, previos a las comidas, para degustar dos o tres vinos en los bares de la región. Esto se trata como una norma voluntaria que permite la cata del vino de una forma diferente, actuando, así como un nexo de unión y de diálogo entre las personas de una sociedad.

9.4. MUSEOS

“Un museo es una institución sin fines lucrativos, permanente, al servicio de la sociedad y de su desarrollo, abierta al público, que adquiere, conserva, investiga, comunica y expone el patrimonio material e inmaterial de la humanidad y su medio ambiente con fines de educación, estudio y recreo.” (Consejo Internacional de Museos, 2007).

A partir de esta definición y teniendo en cuenta el carácter etnográfico de esta investigación, podemos determinar que los museos existentes en el Bierzo, relacionados con el vino, estudian, ponen en valor y exponen el patrimonio material e inmaterial de las culturas actuales y pasadas. Entendemos así estos museos, como lugares en los que se exhibe la trascendencia y evolución de ciertas formas y partes de la cultura del lugar.

En este sentido, encontramos gran variedad de colecciones museísticas, así como museos propiamente establecidos, que permiten al visitante conocer parte de la historia del territorio. Existen varias bodegas, como las Bodegas Guerra o, más conocido actualmente como Vinos del Bierzo Sociedad Cooperativa, que cuentan con una colección propia de maquinarias, imágenes y explicaciones de técnicas que se utilizaban en la zona de Cacabelos en la antigüedad.

Además, existen dos museos con bastante prestigio que son: CIVI Camponaraya y el Museo del Bierzo. El CIVI es el Centro de Interpretación de la Vid y el Vino de Camponaraya. Se trata de un lugar ideado para el encuentro de dos factores: el Camino de Santiago y la viticultura. Aquí, se muestran las diferentes maquinarias y tradiciones relacionadas con el cultivo de la vid, así como la correlación que ha existido a lo largo de la historia con la religión y el Camino de Santiago. Por otro lado, se encuentra el Museo del Bierzo, ubicado en la localidad de Ponferrada, donde se hace honor a la historia del Bierzo, pasando por todas sus épocas y haciendo una especial mención a la importancia que ha tenido el vino en esta.

10. CONCLUSIONES

Como se ha comentado al inicio de este estudio, el vino se considera como un elemento de gran importancia en la historia, la cultura y la economía del entorno en que se desarrolla. Tras realizar una investigación exhaustiva del tema que nos precede, se ha podido llegar a una serie de conclusiones fundamentales, que, a su vez, han permitido cumplir con los objetivos propuestos originalmente.

En primer lugar, hemos podido adentrarnos un poco más en la historia y la importancia que ha tenido la producción de vinos en el desarrollo territorial del Bierzo, permitiéndonos determinar así, que la existencia del vino acompaña al hombre desde tiempo inmemoriales. Son numerosos los periodos en los que el cultivo de la vid ha estado presente y, aunque la memoria del Bierzo en relación con este únicamente ha estado ligada desde hace entorno a 2.000 años, se ha considerado uno de los factores más influyentes en la evolución social.

Por otro lado, esta investigación ha permitido dar respuesta a la correlación que se produce entre turismo y vino, y como esta afecta a la comarca de El Bierzo. Es más que evidente, que el enoturismo, refiriéndonos a este como el turismo o las visitas con motivos vitivinícolas, ya sea relacionados con la historia, la cultura o el ocio, es uno de los focos centrales del turismo de la región. No solo se ha originado una gran demanda, fundamentada principalmente en el reciente interés por el entorno rural, la naturaleza y los vinos, sino que existe una larga trayectoria en la historia, desde hace muchos años, de visitantes acudían a la comarca por el gran prestigio de sus vinos. De esta forma, la elaboración de vinos ha permitido que se desarrolle un turismo sostenible y respetuoso con el medio ambiente, que potencia en gran medida la imagen del Bierzo.

Continuando con la información que nos ha proporcionado esta investigación, podemos determinar que el desarrollo vitivinícola de la región ha tenido un gran impacto en dos ámbitos: la economía y la cultura.

En lo que respecta a la economía, se encuentra un gran impacto por parte de la producción de vinos en los tres sectores que la conforman: sector primario, sector secundario y sector terciario. Es evidente que el cultivo de la vid tiene una gran repercusión en el sector primario, siendo uno de los pilares fundamentales de la agricultura berciana. Pero, además de esto, se ha encontrado una gran influencia en los otros dos sectores, actuando como

una de las industrias de mayor volumen y producción y siendo el foco principal del sector servicios, convirtiéndose en el centro de la oferta y demanda turística.

Por último, en lo que respecta a la cultura y la sociedad, encontramos que durante toda la trayectoria del vino en la historia berciana siempre ha existido un vínculo muy fuerte, suponiendo que en la actualidad la mayor parte de las manifestaciones culturales y del patrimonio material e inmaterial del Bierzo esté influenciada o referenciada al vino. Se trata de un elemento que actúa como nexo de unión entre las personas y que ha supuesto la base para el sustento de la sociedad, lo que ha propiciado el gran culto que le ha asociado la población.

Concluyendo y, como se preveía al inicio de esta investigación, el vino ha actuado como un factor determinante para la historia, la cultura, la economía y la sociedad de la comarca, pudiendo considerar este como una de las bases de la existencia de El Bierzo.

BIBLIOGRAFÍA

Alonso, J.M., Algorri, E. y Balboa, J.A. (2011). *La cultura del vino en El Bierzo*. Fundación Monteleón.

Álvarez-Canal, J.A. y González Pérez, A. (2006). Panorama provincial-Comarca el Bierzo. *Economía y Empresa* (nº10).
http://www.economistasleon.com/ver_articulo.php?id=103

Analistas Financieros Internacionales (AFI). (2020) *Importancia económica y social del sector vitivinícola en España*. Interprofesional del vino de España.
<https://www.interprofesionaldelvino.es/publicaciones/informes-importancia-sector/nacional/>

Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN). (2020) *Análisis de la demanda turística. Rutas del Vino de España. Año 2019-2020*. Observatorio Turístico Rutas del Vino de España. <https://wineroutesofspain.com/observatorio-turistico-rve>

Balboa de Paz, J.A. et al. (1994). *Historia de El Bierzo*. Diario de León.

Bodegas Alcasor S.A.L. (s.f.). *Los 8 pasos del proceso de elaboración del vino*.
<https://www.bodegasalcasor.com/los-8-pasos-del-proceso-elaboracion-del-vino/>

Castedo Vega, N. (2015). *Enoturismo en la Comarca del Bierzo*. [Tesis de pregrado, Universidad de Valladolid]. <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/12994>

Castro Vuelta, H. M. (2013). *Análisis estratégico de una bodega cooperativa de la D.O. Bierzo*. [Tesis de pregrado, Universidad de León]. <http://hdl.handle.net/10612/2906>

Cata del vino. (19 de Octubre de 2015). *La cultura del vino, la base del enoturismo*.
<https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/la-cultura-del-vino-labase-del-enoturismo>

Celestino Pérez, S y Blánquez Pérez, J. (2007). Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: la península Ibérica. *Universum*, 22(1), 33-60.
<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-23762007000100004>

Consejo Regulador Denominación de Origen Bierzo. (s.f.). *El Bierzo. Historia*.
<http://www.crdobierzo.es/es/el-bierzo/historia/>

Consejo Regulador Denominación de Origen Bierzo. (s.f.). *Variedades de uva*.
<http://www.crdobierzo.es/es/denominacion-de-origen/variedades-de-uva/>

Consejo Regulador Denominación de Origen Bierzo. (s.f.). *Vinos*.
<http://www.crdobierzo.es/es/denominacion-de-origen/vinos/>

Del Río Rama, M. et al. (2013). Turismo enológico y ruta del vino del Bierzo. *Revista Digital de Marketing Aplicado (REDMARKA)*, (11), 185-212.

Federación Española del Vino. (s.f.). *El sector en cifras*. <http://www.fev.es/sector-cifras/>

Fernández Álvarez, M. (2018). *Perspectivas del enoturismo en la provincia de León*. [Tesis de pregrado, Universidad de León]. <https://buleria.unileon.es/handle/10612/8492>

García, A. (30 de mayo de 2013). *Denominación de Origen Bierzo*. Touryvino.
<https://touryvino.com/denominacion-de-origen-bierzo/>

Gómez, A. (12 de junio de 2016). *El vino como fenómeno social*. Vinetur.
<https://www.vinetur.com/2016061256852/el-vino-como-fenomeno-social.html>

Hammersley, M., & Atkinson, P. (1994). *Etnografía. Métodos de investigación*. Editorial Paidós.

Herzog, B. (2020). *Vino y sociedad. Una invitación a la sociología del placer*. Institució Alfons el Magnànim.

Ley 17/2010, de 20 de diciembre, de modificación de la Ley 1/1991, de 14 de marzo, por la que se crea y regula la Comarca de El Bierzo. Boletín Oficial del Estado, núm. 7, de 8 de enero de 2011, páginas 1804 a 1816. <https://www.boe.es/eli/es-cl/1/2010/12/20/17>

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. Boletín Oficial del Estado, núm. 165, de 11/07/2003. <https://www.boe.es/eli/es/1/2003/07/10/24/con>

Mariscal, A. (2019). *Los Vinos con D.O Bierzo. . . y su historia*. Grupo Editorial Círculo Rojo S.L.

Morillas del Moral, J.A. (2022). *El vino en una economía cognitiva. El caso de las DO León y Bierzo*. [Tesis de pregrado, Universidad de León].
<https://buleria.unileon.es/handle/10612/13880>

On Air Ediciones. (31 de octubre de 2015). *Apuntes de la historia del vino en España*. <https://onairediciones.com/apuntes-de-la-historia-del-vino-en-espa%C3%B1a-ec1931fc6c70>

Peñín, J. (3 de mayo de 2021). *La prehistoria de una D.O.: el Bierzo*. Guía Peñín. <https://guiapenin.wine/prehistoria-do-bierzo>

Puig i Vayreda, E. (2015). *La cultura del vino*. Editorial OUC.

Riera Palmero, J. (2014). El vino y la cultura. *Real Academia de Medicina y Cirugía de Valladolid*, (51), 201-240. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5361613>

Rodríguez Plasencia, J.L. (2018). Historia del vino (I). *Alcántara: revista del Seminario de Estudios Cacerreños*, (88), 27-44.

Serradilla Fernández-Pacheco, R. (2018). *Turismo y vino de El Bierzo (León): Bodegas Cuatro Pasos como estudio de caso singular*. [Tesis de pregrado, Universidad de Valladolid]. <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/30434?locale-attribute=en>

The Grand Wines. (16 de enero de 2018). *El vino en España: parte de nuestra cultura e historia*. <https://www.thegrandwines.com/2018/01/16/el-origen-del-vino-en-espana/#:~:text=El%20origen%20de%20vino%20en,en%20el%20litoral%20occidental%20andaluz>

Turismodevino. (s.f.). *12 pasos para la correcta elaboración del vino*. <https://turismodevino.com/saber-de-vino/elaboracion-de-vino/>

Vianova. (2003). *AGENDA LOCAL 21. BIERZO CENTRAL*. https://www.cacabelos.org/ficheros/diagnosticocacabelos/diagnostico_cacabelos.pdf

Vinetur. (2 de septiembre de 2015). *La producción española de vino y mosto ronda los 42,9 millones de hectolitros*. <https://www.vinetur.com/2015090220783/la-produccion-espanola-de-vino-y-mosto-ronda-los-429-millones-de-hectolitros.html>

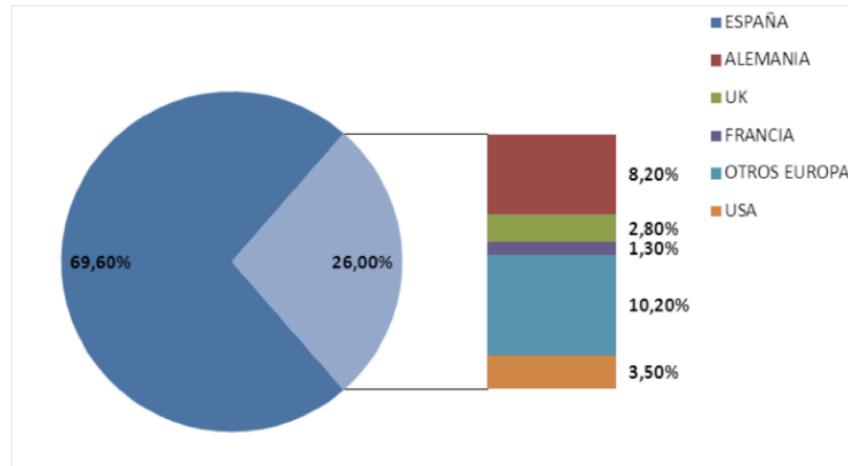
Vinoespaña. (s.f.). *Denominación de Origen Bierzo*. Recuperado de: <https://www.xn--vino-espaa-19a.es/denominacion-de-origen-bierzo/#:~:text=EN%20LA%20D.O.-,BIERZO.,Do%20C3%B1a%20Blanca%20C%20Palomino%20y%20Malvas%20C3%ADa>.

El Bierzo. (s.f.). En *Wikipedia*. Recuperado el 13 de abril de 2022 de:
https://es.wikipedia.org/wiki/El_Bierzo

Zhousong, L. (2016). *Turismo del vino en España*. [Tesis de pregrado, Universidad de Sevilla]. <https://idus.us.es/handle/11441/44455>

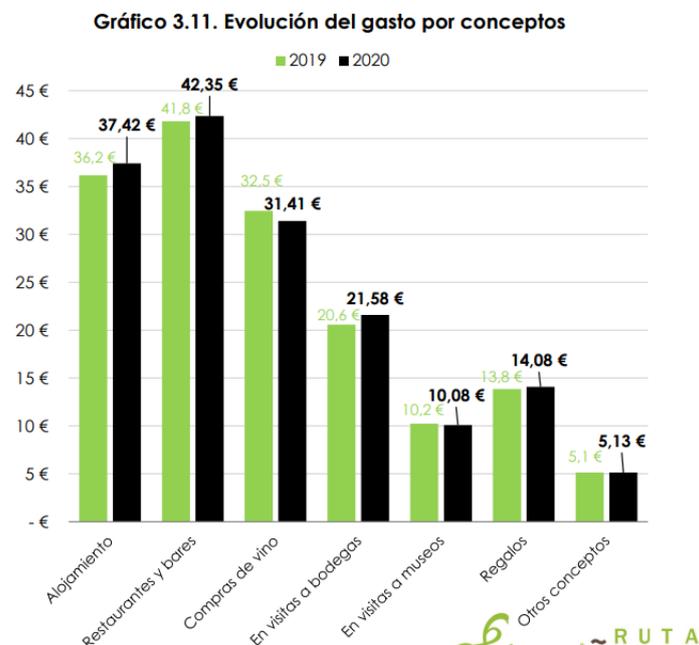
ANEXOS

Procedencia de los visitantes (Nacionalidad) y principales países de origen



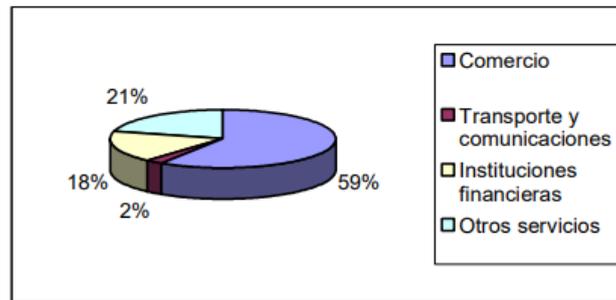
Fuente: Análisis de la demanda de Rutas de Vino en España Otoño 2013 – ACEVIN

Evolución del gasto por conceptos



Fuente: ACEVIN. Análisis de la demanda turística. Rutas del Vino de España. Año 2019-2020.

Distribución de las empresas del sector terciario



Fuente: Vianova. Agenda local 21. Bierzo Central

ENTREVISTA 1

1. Explícame el proceso previo a la vendimia.

Lo primero es podar, que consiste en ir a las cepas y quitar el máximo de varas posible, dejando la mejor parte de la que aflorará la uva. Sirve para sacar el mejor rendimiento a la uva y que sea de la mejor calidad posible. Después de la poda hay que sulfatar, se suele hacer inmediatamente después, aunque depende de las dimensiones y la cantidad de viñas. Básicamente se hace cuando empiezan a salir los racimos de uvas. Se echa el sulfato para que la uva no se estropee. Pueden ser productos químicos o productos ecológicos. Después del sulfato va la poda en verde. Cuando ya han crecido los racimos, continúan creciendo varas con hojas pero que no tendrán fruto, y que, de cara a la vendimia es molesto, por lo que se eliminan todas estas. Además, es beneficioso para la uva, ya que se estas varas salen productos tóxicos para estas. Después de la poda en verde se despunta, que es ir cortando el final de las varas, ya que en este momento son muy largas. Se hace cuando queda muy poco tiempo para la vendimia para que esta sea más cómoda y para quitarle “el vicio”, es decir, para que la uva no tenga tanto grado. Además, se quitan las malas hierbas. Si se utilizan productos ecológicos se hace con desbrozadoras y si se utilizan productos químicos se hace con la máquina de sulfato, que se llena de producto anti-hierbas.

Tras todos estos pasos que se realizan a lo largo de todo el año ya se inicia la vendimia.

2. ¿En qué consiste la vendimia? ¿Qué se hace?

La vendimia es la extracción de las uvas de las cepas. Se realiza entre finales de agosto y

principios de septiembre y consiste en quitar los racimos de uvas de las cepas con una tijera o navaja, meterlos en cajas o cestas hasta que están llenas y se cargan en el tractor. Cuando el tractor se llena o se termina la vendimia de ese viñedo, se transportan las uvas, ya sea a la cooperativa o bodega para venderlas o trabajarlas o a la propia casa cuando es para cosecha propia.

3. El proceso de elaboración del vino

La elaboración de vino en la bodega sigue una serie de pasos. Cuando se ha recogido la uva, durante la vendimia, se transportan a la bodega, generalmente en cajas y se vacían en una cinta. De la cinta caen a la despalladora, que es una máquina que quita el racimo, es decir, que separa las uvas.

De la despalladora se va a la prensa, donde se aprietan y se comprimen las uvas para realizar el mosto, que es el jugo de la uva.

Cuando se ha realiza el mosto, se traslada a las cubas, donde se incluyen una serie de levaduras y productos para que se haga la fermentación. Esto se deja en las cubas hasta que se obtiene el resultado esperado, depende de cómo se quiera el vino se tiene que dejar más o menos tiempo.

Una vez fermentado, se trasiega, que es cambiarlo de la cuba en la que está a otra nueva, para separar todos los desechos que se han producido. Desde esta nueva cuba se filtra el vino y se pasa a barricas o al embotellado.

4. ¿Qué maquinaria y herramientas se utilizan en todo el proceso de elaboración del vino?

Durante la poda se utilizan unas tijeras, que pueden ser de mano normales o eléctricas. Estas también se utilizan en la poda en verde y para despuntar. Durante el sulfato, se utiliza una máquina de sulfatar a mano, que es como una especie de mochila en la que se lleva el sulfato y termina con una especie de pistola que lo dispara, o cuando es mucho terreno, se llena una cuba que se sube al tractor, y se esparce por las viñas mediante una especie de manguera. Para quitar la hierba se pueden utilizar dos máquinas: la máquina de sulfatar a mano, llenándose de producto anti-hierba y rociando las cepas con la pistola o con la desbrozadora que corta las malas hierbas a ras de suelo.

Durante la vendimia se utilizan tijeras o navaja para cortar los racimos de la cepa. Normalmente se utilizan guantes para no cortarse y porque hay muchas uvas muy maduras que pringan. También se utilizan cajas o cestas donde se echan las uvas que se van cortando de las cepas, y un tractor donde se cargan las cestas o cajas.

Para elaborar el vino se utilizan varias máquinas. Primero se necesitan unas cintas transportadoras donde se vacían las cajas y que llevan las uvas a la despalladora. La despalladora es una máquina que se utiliza para separar las uvas del racimo. También se necesitan prensas, que son máquinas que comprimen las uvas para realizar mosto. Las cubas o depósitos inoxidable son una de las máquinas más importante porque es donde se pone el mosto junto con unos productos para que fermente y se produzca el vino. Y por último se necesita la filtradora de vino para separar los desechos que se produjeron en las cubas.

5. Desde tu punto de vista, ¿qué importancia tiene la elaboración de vinos para la sociedad de Cacabelos?

Actualmente económicamente el trabajo de las tierras no da los mismos resultados que antiguamente, que la mayor parte de la gente vivía únicamente de ello, especialmente en esta zona que las condiciones para trabajar las tierras son muy buenas. Que también respecto a esto también me pregunto cómo ha podido cambiar tanto, que ya no se pueda vivir tan bien del trabajo de las viñas, aunque de esto tienen culpa principalmente las grandes empresas y la economía local, ya que la gente prefiere ir a comprar a los supermercados que consumir directamente los productos que realizan los artesanos y agricultores de la zona. Si que es verdad que económicamente sigue produciendo buenos resultados, porque la mayor parte de las tierras de Cacabelos son viñedos. Desde mi punto de vista en relación con las tradiciones y costumbres de Cacabelos es importante que se sigan trabajando las viñas, porque con el paso del tiempo cada vez se pierden más las costumbres. Es muy importante que las nuevas generaciones como nosotros sigan apostando por el trabajo de las tierras y en este caso la producción de vino, para que no se pierda una actividad que ha sido tan importante para el municipio. Todos en algún momento hemos quedado con amigos o familiares para ir a tomarnos un vino, como si fuese un factor que nos uniese.

ENTREVISTA 2:**1. ¿En qué ha consistido tu vida laboral en relación con el vino?**

Mi vida laboral en relación con el vino lo primero es que te tienes que gustar todo lo que es en relación con el vino y a las viñas. El trabajo de las viñas enriquece mucho a nivel personal y, además, lo que hace es que no te vuelve rico, pero es un trabajo como si trabajaras en una empresa, pero trabajas para ti mismo. Esto es lo que me gusta más y me siento más beneficiado. Es un trabajo que disfruto, aunque se trabaje más porque es tradición y me da la libertad de ir cuando quiera. Llevo 30 años trabajando como autónomo y es la mejor decisión que he podido tomar.

2. ¿En qué consiste tu trabajo actual?, ¿qué haces durante todo el año?

Lo primero que tienes que hacer es la poda, que es en el periodo de invierno. Después de que pasa la poda lo que tienes que hacer, sobre el mes de febrero o marzo, es labrar el terreno y hacer un abonado. Desde que pasa el abonado, sobre el mes de mayo aproximadamente o finales de abril, depende como venga la primavera, tienes que dar la primera mano de sulfato. Los productos que se echan en la primera mano son productos sistémicos. En el mes de mayo también tienes que hacer una limpieza en verde que consiste en hacer una poda en verde, es decir, en quitar producción a la viña y haces que los racimos sean mucho mayores. Pasado ese periodo sigues aplicando productos fitosanitarios hasta finales o mediados de agosto más o menos en un periodo de 15 días o de 10 días depende del tiempo. Al principio das productos sistémicos y después das productos como el cobre que son ecológicos, o más bien eran ecológicos que ahora ya no lo son. En el mes de julio en algunas variedades, si estamos hablando de la poda de viñas en bazo, tienes que cortarle las puntas para poder trabajar con el tractor y poder hacer los trabajos fitosanitarios. Y, cuando es en espaldera, tienes que introducir esa vegetación después de hacer la poda en verde entre los alambres para dirigirla hacia arriba. Después en el mes de septiembre pues es cuando se realiza la vendimia.

3. ¿Crees que el vino tiene un gran impacto en la economía del Bierzo?, ¿qué cambios se han producido durante todo este tiempo?

El vino ya hace como unos sesenta años que influyó en el sistema económico de la gente del Bierzo, qué pasaba, que antes había una serie de gente que tenía un montón de viñedos

y otra gente que trabajaba para estos. Por aquel entonces cuentan, que yo no lo llegué a conocer, que un obrero costaba 8 litros de vino, es decir, lo que costaban 8 litros de vino es lo que se pagaba a un obrero. Después existió una época, como otros quince años, que el precio económico de la uva pues había bajado, porque antiguamente la población española pues igual tenía una media de medio litro de vino al día por persona. Pero después hubo una otra época, de hace 20 años para atrás, o 30, en el cual todo el vino que producía La Mancha era suficiente para tres años de lo que bebía cada español de media. Llevamos como cuestión de quince años desde que salieron importantes exportaciones. Antes de esto, se hizo la Denominación de Origen Bierzo y debido a esta se empezó a dar a conocer el vino del Bierzo. Y desde entonces, el consumo ha aumentado mucho más y se ha vendido mucho vino en España y a nivel internacional se ha dado a conocer y ha cogido, sobre todo la variedad de Mencía, como uno de los mejores vinos que hay en España o en Europa. ¿Qué ha hecho eso? Pues que el precio de la uva suba, porque hay más demanda, y que la mayoría de la gente que nos dedicamos exclusivamente al vino gane más dinero. Pues son no es lo mismo que se pague el kilo de uvas, hablando en céntimos, a 10 céntimos como hace 30 años, a que se pague como ahora, que puede valer sobre 60 o 80 céntimos el kilo. Todo eso pues ha creado que se pueda comprar maquinaria y que se haga una renovación de los viñedos y que, en una palabra, el viticultor tenga un sistema económico mucho mejor que hace 30 años.

Además, la creación del Consejo Regulador del Bierzo ha tenido gran importancia en los cambios económicos, ya que gracias a este el vino se empezó a mandar a nivel internacional a muchos países como Rusia, Estados Unidos, Alemania y China. Y, claro, al regularse empezó a ser obligatorio poner etiqueta con el lugar de procedencia, lo que empezó a dar a conocer la región del Bierzo y eso hizo que empezase a conocerse El Bierzo en otros sitios del mundo y que empezase a llegar más turismo.

4. ¿Qué tradiciones o fiestas existen que estén relacionadas con el vino?

Pues yo la mayor fiesta que conozco son las de la cooperativa de Cacabelos, que se hacen cuando empieza la vendimia. Ahí como en muchos sitios se hace la pisada de uvas, que es una tradición aquí en El Bierzo. Además, se hacen muchas ferias del vino que sirven para dar a conocer el vino. Y también se hace la pisada de uva en otros municipios como la pisada de uvas de Carracedo del Monasterio, que se hace en el Monasterio en honor a la patrona Santa María la Real. Se hace con las primeras uvas que se recogen y vienen

figuras del ayuntamiento como el alcalde o los concejales.