

## “DEL BEBER CON MODERACIÓN”. USOS Y APLICACIONES DEL VINO SEGÚN LOS TRATADOS MÉDICOS DE LA ESPAÑA BAJO-MEDIEVAL Y DE LA TEMPRANA MODERNIDAD

MARÍA ESTELA GONZÁLEZ DE FAUVE

PATRICIA DE FORTEZA

Universidad de Buenos Aires

### INTRODUCCIÓN

Pan y vino fueron –como todos sabemos– los elementos básicos de la dieta alimenticia del hombre medieval<sup>1</sup>. No sólo están presentes en la mesa de los grupos privilegiados sino que también son consumidos por los medianos y pobres e incluso, como veremos más adelante, por los enfermos.

En la España del bajo medioevo y de la temprana modernidad, la documentación incluye numerosísimas menciones en las que se hace alusión a este papel tan destacado del vino en la alimentación. Era parte del alimento brindado al campesinado que cumplía trabajos obligatorios en tierras del señor o en las propias. Era almacenado en cubas en las casas y en los monasterios como un bien y como un medio de pago; abundaba en los largos viajes tal como lo prueban las cantidades consumidas por unos viajeros que en 1352 recorrieron el camino de Estella a Sevilla<sup>2</sup> y cuyo costo superó a lo pagado por carnes diversas, pan y otras viandas. Se lo usaba además como mercadería de exportación, aunque en ciertos casos se prohibía su saca a menos que estuviese avinagrado.

La provisión de vino fue también una preocupación para aquéllos que al testar incluían en las mandas, a veces, hasta sumas considerables para la compra de este producto, destinado a acompañar las viandas de la comida ritual. Y naturalmente está presente, no sólo en ceremonias fúnebres sino también en festividades tales como bodas, nacimientos, entretenimientos y agasajos<sup>3</sup>. También lo encontramos entregado como parte de limosna. En 1443, el municipio sevillano autoriza la entrada de catorce toneles de vino para ser entregado en concepto de limosna que distintas personas otorgaron al monasterio de San Francisco de esa ciudad<sup>4</sup>.

---

1. Para un panorama general de la alimentación y abastecimiento medievales, véase el estudio de M<sup>a</sup> DEL C. CARLÉ, “Alimentación y abastecimiento”, *CHE* LXI-LXII (1977).

2. M. D. SÁNCHEZ VILLAR, *Desde Estella a Sevilla: cuentas de un viaje (1352)*, Textos medievales 7, Valencia, 1962.

3. Para un estudio general sobre el vino a través de las fuentes históricas del período en estudio remitimos a M<sup>a</sup> E. GONZÁLEZ DE FAUVE, “Las viñas y el vino a través de los documentos medievales”, en *Actas del Simposio Internacional “El vino en la literatura española medieval. Presencia y simbolismo”*, Mendoza, 1990, 63-77.

4. A. COLLANTES DE TERÁN, *Catálogo de la Sección 16 Archivo Municipal de Sevilla*, tomo I: 1280-1515, Universidad de Sevilla, 1977, 39, doc. 276.

Los dos productos mencionados como base alimentaria -pan y vino- son también tópico reiterado en la literatura tradicional y culta de los siglos bajomedievales. El libro de los *Castigos e documentos del Rey Don Sancho IV*, de fines del siglo XIII, sintetiza al decir de Germán Orduna “los elementos básicos del buen yantar castellano”: “Non es omne sennor de si mesmo el que non sabe guardar la poridat commo sabra guardar en el su estomago mucho *pan* e mucho *vino*”<sup>5</sup>.

## PROBLEMAS EN LA COMERCIALIZACIÓN

En casi toda la Península había viñas, pero no toda la producción alcanzaba para el consumo local ni era de calidad pareja. Los municipios se preocuparon, en su gran mayoría, por controlar todos los aspectos relacionados con la comercialización del vino. Buscaron, por lo general, a través de disposiciones y ordenanzas, asegurar prioritariamente el consumo de vino de producción local. En Toledo, ya en tiempos de Alfonso X, el concejo había dispuesto la veda para el ingreso del vino de Yepes y de otros lugares ajenos al término toledano. Con esta medida proteccionista se beneficiaba a los vecinos de la ciudad que podían, de este modo, vender su propia producción sin competencia exterior. A través de los años esta prohibición se fue suavizando y sabemos que a Toledo llegaba, en ocasiones, vino de localidades vecinas, previo registro ante los oficiales correspondientes, siempre y cuando sus propietarios fuesen vecinos de la ciudad<sup>6</sup>.

Ávila a través de sus ordenanzas protegió la producción local impidiendo la entrada de vino que no perteneciera a los vecinos: “que otro alguno non pueda meter nin meta vyno de fuera de la tierra de la dicha cibdad nin de otro lugar alguno de tierra de Avila fasta tanto que el vino del tal lugar o concejo sea vendido”<sup>7</sup>. En Burgos, existió una disposición que prohibía la entrada de vino foráneo durante tres meses al año. Con ello se intentaba obligar a los vecinos a consumir los caldos locales al menos durante ese lapso de tiempo. Pero sabemos que dada la mala calidad de los vinos de la zona, la disposición anteriormente mencionada no fue prácticamente obedecida y el mismo concejo otorgó seguros para el ingreso de vinos destinados no sólo al consumo de los habitantes del lugar sino también para su comercialización –no olvidemos que Burgos era, según Molénat, un importante centro distribuidor de esta bebida en los últimos siglos medievales–<sup>8</sup>. Sepúlveda, por su parte, en 1415 solicita a la Corona que se prohíba la entrada de mosto y vino de afuera, tanto en ella como en su alfoz en ningún momento del año “fasta que en la dicha villa non oviese vino de cogida”. Los vecinos debían consumir

5. *Castigos e documentos para bien vivir ordenados por el Rey Don Sancho IV*, citado por G. ORDUNA, “El vino y el pan: del Cid a Celestina”, en *Actas del Simposio Internacional “El vino en la literatura española medieval. Presencia y simbolismo...”*, 23.

6. R. IZQUIERDO BENITO, *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*, Cuenca, 2002, 105.

7. J. M. MONSALVO ANTÓN, *Ordenanzas medievales de Avila y su tierra*, Avila, 1990, 92.

8. Remitimos a AA.VV., *Burgos en la Edad Media*, Madrid, Junta de León y Castilla, 300-301.

para su mantenimiento hasta que se agotasen el vino y los cereales de la zona<sup>9</sup>. Algo similar ocurría en Cuenca. En 1467, se garantizaba la venta del vino del lugar obligando a todos aquellos que viniesen a la ciudad desde fuera del término para adquirir cereal, a que comprasen una arroba de vino<sup>10</sup>. “Al amparo de estas medidas –escribe Cabañas para el caso de Cuenca– se creó un poderoso cabildo, el de los “herederos del vino”, integrado por miembros de la oligarquía local, que llegó a manipular el abastecimiento de la ciudad en función de sus intereses, motivo por el que, en 1493, las autoridades concejiles pidieron al corregidor que promulgase una ordenanza estableciendo la obligación por parte de los bodegueros de tener provista a la ciudad<sup>11</sup>. Igual denominación –“herederos del vino”– se aplicaba en Toledo a los propietarios de viñas en las localidades del término<sup>12</sup>.

Dentro de las ciudades, la venta del vino estaba determinada por una normativa minuciosa. El ayuntamiento de Toledo decidió en 1404 que los dueños de vino que lo ingresasen en la ciudad no pudiesen venderlo sino en sus propias parroquias “en sus casas a do moraban o en sus bodegas”. Quedaban exentos de esta medida aquellos que conformaban la pequeña nobleza local; ellos podían venderlo donde quisiesen<sup>13</sup>. En algunos casos la preocupación excedió los límites de la ciudad y alcanzó el interés de la monarquía. En 1454, Juan II y Enrique IV ordenaron a los jurados sevillanos que el vino almacenado por los vecinos de la ciudad sólo fuera vendido en las collaciones a las que ellos pertenecían<sup>14</sup>.

Por otra parte los municipios medievales del Reino de Castilla se interesaron por controlar los lugares de expendio, que eran por lo general las tabernas, y el precio al que se vendía por arroba. En Piedrahita se utiliza el sistema de obligados para que abastezcan de vino a la villa. En 1503 el concejo ordenó pregonar para ese año a 14 mrs. la arroba de vino tinto y blanco, con la condición de que hubiera cuatro tabernas de vino tinto y una de blanco. Pero hubo un candidato que ofreció proveerlo a 13,5 mrs, obteniendo de este modo el abasto de la villa. Nos enteramos por un documento de 1505 que para esa fecha las tabernas existentes en Piedrahíta eran sólo tres, y que la cántara se vendía a 14 mrs. Un año después Francisco de la Raya se obliga a abastecer una taberna y Alonso de Muñana otra; en ambos casos la arroba se cotiza a 16 mrs.<sup>15</sup>. Llama la atención que casi por las mismas fechas –1502– y en plena crisis económica, en Cuenca se fija el número de taberneros en veinte: “seis en la plaza de San Andrés, otros seis repartidos entre San Vicente y las puertas de Valencia y Postigo, cuatro en la plaza de Santo Domingo, tres en

9. E. SÁEZ, *Colección diplomática de Sepúlveda*, I, Segovia, 1956, 359, doc. 111.

10. M. D. CABAÑAS GONZÁLEZ, “Ciudad, mercado y municipio en Cuenca durante la Edad Media (siglo XV)”, en *La ciudad hispánica durante los siglos XIII al XVI*, II, Universidad Complutense de Madrid, 1985, 1715.

11. *Ibidem*.

12. R. IZQUIERDO BENTO, *op. cit.*, p. 96.

13. *Ibidem*, 107.

14. M. J. SANZ FUENTES, y M. I. SIMÓ RODRÍGUEZ, *Catálogo de documentos contenidos en los libros del cabildo del concejo de Sevilla*, Universidad de Sevilla, 1975, 94, doc. 554.

15. C. LUIS LÓPEZ, *Catálogo del Archivo Municipal de Piedrahíta del siglo XVI. Tomo I, 1501-1530*, Avila, 1995, docs. 47, 68, 106 y 107.

el puente del Júcar y uno más en el arrabal de Carretería”<sup>16</sup>. La preocupación por definir los lugares de venta tenía que ver, asimismo, con la necesidad de un mayor control en el cobro de las tasas que gravaban la venta del vino, y con los intentos de evitar el acaparamiento y la evasión impositiva por parte de los regatones, a quienes sólo se les permitió –en el caso toledano– vender la bebida en la morada donde viviesen de forma permanente<sup>17</sup>.

En caso de insuficiencia, las ciudades regulaban más que nunca la entrada de vinos “de afuera” en cantidad tal que quedase garantizado el consumo anual. Las ordenanzas del concejo de Ecija (s.XV) dispusieron, por ejemplo, “que ninguno ni algunas personas vezinos ni moradores desta çiudad ni otras personas qualesquier no traigan ni metan vino de fuera en esta çiudad ni en sus términos, conforme a la executoria, salvo que en tiempo de neçesidad y falta de vino la çiudad pueda dar liçençia que entre en el alhóndiga, y lo que en otra manera se metiere yncurra en las penas de la dicha executoria”<sup>18</sup>. En el caso de Madrid las excepciones aparecen de la mano no sólo de tiempos de malas cosechas sino también por los problemas que ocasiona en el mercado local la llegada y alojamiento de la corte<sup>19</sup>. En Sevilla, en ocasiones a algún regidor se le permitió introducir vino de fuera del término para su propio consumo y para celebrar un acontecimiento familiar. Tal el caso de Fernando de Santillán, 24 de Sevilla, que fue autorizado en 1444 a entrar cinco toneles con motivo de la boda de su hija<sup>20</sup>. También nobles de primera categoría, como el conde de Niebla, hicieron uso de su poder frente al concejo introduciendo vino foráneo<sup>21</sup>. En la misma ciudad, el hospital de San Lázaro se benefició con la concesión municipal para introducir trece toneles y quince arrobas de vino del Aljarafe (1443), y la misma cantidad al año siguiente<sup>22</sup>. En Toledo, se admitió bajo ciertos requisitos que el vino “de entrada” estuviese exento de tasas y alguno sin reunir dichas condiciones podía obtener una exención, por lo que ese caldo se conocía como vino “de gracia”<sup>23</sup>.

Estos problemas que acabamos de señalar obligaron, en muchos casos, a la circulación de vinos de una región a otra. Por ejemplo, a Sevilla llegaba zumo de

16. J. M. SÁNCHEZ BENITO, *El espacio urbano de Cuenca en el siglo XV*, Cuenca, 1997, 68.

17. R. IZQUIERDO BENITO, *op. cit.*, 107-108.

18. M. MARTÍN OJEDA, *Ordenanzas del concejo de Ecija (1465-1600)*, Ecija, 1990, 180, art. [4].

19. T. PUÑAL FERNÁNDEZ, “La producción y el comercio de vino en el Madrid medieval”, *En la España medieval* 17 (1994), 205.

20. A. COLLANTES DE TERÁN, *op. cit.*, 39, doc. 273.

21. *Ibidem*, 39, docs. 277 y 278.

22. *Ibidem*, 38-39, doc. 269 y 274. Estas excepciones no se inician en el XV. Un siglo antes, Ciudad Rodrigo pleitea con el rey Pedro I, quien ha autorizado la entrada libre en la ciudad de vino procedente de San Felices de los Gallegos, tierra perteneciente por entonces a Juan Alfonso de Alburquerque, alegando que “los vezinos e moradores que moran en el dicho lugar de Sant Felizes que non han otra cosa de que tantos aprovechen como es de la cogecha del vino que han [...]”. Se trata de un pleito ue se continúa a través de varios reinados ya que el concejo se niega sistemáticamente a aceptar la sentencias reales que autorizan el ingreso del vino de San Felices en Ciudad Rodrigo (A. BARRIOS GARCÍA, J. M. MONSALVO ANTÓN y G. DEL SER QUIJANO, *Documentación medieval del archivo municipal de Ciudad Rodrigo*, Salamanca, 1988, docs. 16, 40, 132-134).

23. R. IZQUIERDO BENITO, *op. cit.*, 96.

cepas de lugares más o menos cercanos que, según el autor de la *Sevillana Medicina* eran los más adecuados para el clima de la ciudad; así por ejemplo hace referencia a los de Cazalla, Constantina, Manzanilla, Aznalcázar. Aún así se prefería aquél llegado de Madrigal, “el mejor vino blanco que tenemos aquí”, que podía ser consumido por un período de siete años sin que demerorara, el tinto de Toro<sup>24</sup>. Santander, junto con los tintos castellanos compraba vino blanco de Jerez de la Frontera. Los burgaleses consumían o adquirían preferentemente de diversas procedencias: riojanos, de la Ribera del Duero, de la Tierra de Campos, de la Ribera del Pisuerga, de las tierras al sur de la cordillera central, de Sierra Morena y hasta de Navarra y Aragón...<sup>25</sup>.

## CALIDADES Y TIPOS DE VINO

En cuanto a la calidad, “la búsqueda de variedades más apreciadas o vinos de más refinada elaboración [...] impulsa un activo intercambio tanto dentro como fuera de las fronteras del reino”<sup>26</sup>.

Sin duda, la calidad de la bebida y, por ende, su precio variaban en función de la condición social y económica del consumidor. En el caso de la cofradía vallisoletana de Todos Santos, no es el mismo el vino que beben sus miembros que aquel que se sirve a los pobres y a los servidores. Los primeros consumen, en 1446, un vino añejo que cuesta 64 mrs. la cántara, mientras que los pobres uno que vale tan solo 24 mrs. Esta disparidad de precio refleja una diferencia en la calidad. El vino “viejo” tiene por lo menos dos años de añejamiento, el que consumen los pobres debió de ser seguramente uno de cosecha reciente y sin estacionar<sup>27</sup>.

A esta primera distinción –añejos y nuevos– pueden agregarse otras muchas: vinos tintos, blancos y rosados, dulces o secos, agudos o ásperos, aromáticos<sup>28</sup>, con especias o “pimente”<sup>29</sup>, clarea<sup>30</sup>, gruesos o delgados, vino de yema<sup>31</sup>, “alfaxor”<sup>32</sup>,

24. J. DE AVIÑÓN, *Sevillana Medicina*, ed. J. Mondéjar, Madrid, Arco/Libros, 2000, cap. XXV, 262 y 264. Se trata del judío converso que fue médico del arzobispo de Sevilla, Pedro Gómez Barroso, desde 1353 en Aviñón y desde 1369 en Castilla. La obra fue escrita en latín hacia fines del siglo XIV y traducida recién en 1545 por el ayuntamiento de Sevilla, gracias a la intervención de Nicolás Monardes.

25. AA.VV., *Burgos en la Edad Media...*, 301.

26. M. A. BARBERO, “El comercio del vino. Un conflicto de intereses en el abastecimiento de las ciudades en la baja Edad Media”, *Fundación I* (1997-1998), 42.

27. A. RUCQUOI, «Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XVe. Siècle», en *Manger et boire au Moyen Age*. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice, n° 27 (1984), I, 299.

28. F. NÚÑEZ DE CORIA, *Regimiento y aviso de sanidad que trata de todos los generos de alimentos y del regimiento della*, Medina del Campo, 1586, Ms. 613.2/3 de la Biblioteca de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, Libro Qvinto que trata como sea necessario el beuer de los generos de los vinos y aguas, y otras beuidas, cap. XI, f. 334r: «[...] Y mientras mas oloroso y aromatico y de mejor sabor, tanto sera mejor, con tal que la suauidad del olor no le venga por parte de suca [...]».

29. Se trata de un vino blanco aromatizado con especias: J. MONDÉJAR, «Del pan y del vino en un texto médico del siglo XIV», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXXVII, Cuad. II

vino cocido –también conocido como mosto cocido o arrope<sup>33</sup>, vino laxativo, vino florido<sup>34</sup>... Ya la Escuela de Salerno marcaba que “los vinos se juzgan por el olor, por el sabor, por la claridad y por el color; si se desean buenos vinos, sean respetadas cinco ‘f’: fuertes (*fortia*), formados (*formosa*), fragantes (*fragantia*), frescos (*frigida*) y foscos (*fusca*)”<sup>35</sup>. Juan de Aviñón sostiene que el vino nuevo debe reunir ciertas condiciones: que sea blanco, del color del agua, flojo, que sea oloroso, de buen sabor, que sea del año, que esté convenientemente aguado, “para cada uno según su temperamento”, que se beba en tiempo oportuno y en cantidad adecuada<sup>36</sup>. Juan de Aranda, autor de refranes del siglo XVI, señala que “los buenos beedores afirman que el buen vino, a de satisfacer a quatro sentidos de los cinco: al gusto con el sabor, al olfato con el olor bueno, a la vista con el color claro, y al oído, con la buena estimacion, porque sabiendo que es un vino de parte do los suele auer singulares, parece que este credito, le haze saber mejor”<sup>37</sup>.

Pero también algún tratado médico menciona, por ejemplo, “uinos segundos llamados uinos de despensa”. Según el Dr. Francisco Núñez de Coria, autor de un *Regimiento y Aviso de Sanidad*, publicado en Medina del Campo en 1586: “Estos vinos son de jornaleros para labrar las viñas a la primavera y para la familia en invierno, llamamos los vinos despensa, hay tres maneras de estos vinos porque vnos se hazen con los escobos y granujo de las vuas en los quales algunos echan mucho agua y otros menos [...] este es vn vino llamado agua de escobos para los miserables y mendigos: empero quando este vino de escobos es mas fino y mas rezió que el primero, beuese con mucha gracia entre algunos del pueblo y entre criados de señores”<sup>38</sup>.

(2002), 183. El autor de la Sevillana Medicina opina que «es bueno para los flemáticas; y es bueno en invierno, porque es frío, y se bebe en vez de tomar fruta, pues es caliente y seco en tercer grado; limpia los conductos, suelta la orina y fortalece todas las facultades, bebiéndolo moderadamente» (*op. cit.*, cap. XXV, 276).

30. Bebida aromática confeccionada con vino tinto (J. MONDÉJAR, *op. cit.*, 184).

31. «Es el de en medio de la cuba o tinaja, que no es del principio ni del final» (DRAE).

32. Mondéjar señala: «Con el nombre de alfaxor se designaba también una especial clase de vino, o con más precisión, de una bebida medicinal cuyo principal componente era el mosto» (*Ibidem.*, p. 181). Según Juan de Aviñón, «es más medicinal que nutritivo; abre los conductos, conforta y ayuda a digerir la comida, tomándolo como medicina, pero no como vino» (*op. cit.*, cap. XXV, 274.)

33. Veamos la opinión que sobre él tiene el tratadista recién citado: «[...] cierra los conductos del hígado y abre los del pecho y de los pulmones; hay arrope compuesto; es muy eficaz para quitar la tos y la sequedad, y abre el hígado y el bazo [...]» (*op. cit.*, cap. XXV, 278).

34. J. Mondéjar afirma: «Quiero creer que la clase de vino medicamentoso llamado ‘vino florido’, recibe el nombre de uno de los ingredientes que en su confección figuran: la ‘flor del saúco’, la ‘flor del cohombro’, la ‘flor del cantueso’ y la ‘flor de las borrajas’.» (*op. cit.*, 184) Para una receta de vino florido remitimos a la obra de Juan de Aviñón: este autor señala, además, que este tipo de vino «es bueno para los flemáticos, para los estreñidos y para los hidrópicos; quita las obstrucciones y purga la flema de las coyunturas [...]» (*op. cit.*, cap. XXV, 277).

35. Regimen Sanitatis Salernitanum, IX, 5. Citado por J. CRUZ CRUZ, *Dietética medieval. Apéndice con la versión castellana del “Régimen de la salud” de Arnaldo de Vilanova*, Huesca, 1997, Apéndice, 128.

36. J. DE AVIÑÓN, *op. cit.*, cap. XXV, 265-266.

37. J. DE ARANDA, *Lugares comunes de conceptos, dichos y sentencias, en diversas materias*, Sevilla, 1595.

## EL VINO EN LA TRATADÍSTICA MÉDICA

La clasificación de los vinos es usual en los *regimina sanitatis*, “manuales de medicina preventiva” como los llama Nada Patrone<sup>39</sup>, que incluyen consejos para llevar una vida sana y evitar o ayudar a tratar la enfermedad. Uno de los aspectos destacados en este tipo de textos tiene que ver con la alimentación y la bebida. Desde temprano se advierte el interés de los tratadistas por indicar sus cualidades, usos convenientes y contraindicaciones según el tipo de complejión del consumidor y la estación del año. Arnau de Vilanova (siglo XIII), por ejemplo, aconseja en su *Régimen de Salud*: “[...] para los cuerpos templados, sanguíneos y coléricos, mejor le es beber el vino débil de su naturaleza echando en él un poco de agua que vino fuerte con mucha”<sup>40</sup>. Todavía a comienzos del siglo XVII, Sorapán de Rieros insiste en la idea de que el prudente deberá elegir el vino según su temperamento, edad, región en la que vive y estación del año. Sugiere que en verano se beba más cantidad que en invierno, pero más aguado. Los que habitan en zonas de clima frío lo beberán más puro que los de climas cálidos. En cuanto a las complejiones, sostiene que los trabajadores robustos deben beber tintos más gruesos, “para sufrir mejor los trabajos”, pero “la gente urbana, los que hazen poco mouimiento corporal, y tratan de letras, a estos tales conuiene lo blanco y delicado, tambien como a los que son de carnes apretadas, y angostas venas, mas los que son muy abiertos de poros, vsaran de lo tinto”<sup>41</sup>.

Conviene recordar que tanto en los regímenes de dietética como en los tratados médicos, dos son los usos más frecuentes del vino: como acompañamiento de las comidas o como aplicación medicinal. Al respecto, el mismo Vilanova escribe: “Cuanto a lo que toca al beber, es de notar que lo que beben comunmente los que estan sanos, o lo beben en razon de beber solamente o en razon de medicina preservativa o juntamente de beber y medicina”. En el primer caso agrega: “[...] bebesse cualquier licor para matar la sed causada por el alimento que se toma y para volverlo moderadamente fluxible o que deslice y corra, como se bebe el vino o agua en la comida”<sup>42</sup>. Aviñón expresa una idea similar ya que para él “el vino es alimento y medicina, tonifica rápidamente todas las facultades y enseguida penetra en el corazón [...]”<sup>43</sup>.

Un siglo después, Núñez de Coria, por su parte, sostiene que se puede beber “para mezclar el manjar en el estomago”, es decir acompañando la comida, “o

38. F. NÚÑEZ DE CORIA, *op.cit.*, fs. 337 r-v.

39. A. M. NADA PATRONE, “Tratatti medici, diete e regimini alimentari in ambito pedemontano alla fine del medioevo”, *Archeologia Medievale*, VIII (1981), 369. Citado por J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, 1993, 80.

40. J. CRUZ CRUZ, *op.cit.*, 307-308.

41. J. SORAPÁN DE RIEROS, *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua...*, Parte Primera, Granada, 1616, f. 336. Pareciera que en algunas ciudades –tal el caso de Burgos– el consumo diario de vino tinto era de aproximadamente 1,3 litros a 1,5, mientras que del blanco sólo era de 0,1 a 0.15 litros (R. IZQUIERDO BENITO, *op. cit.*, 111).

42. *Ibidem.*, 344.

43. J. DE AVIÑÓN, *op. cit.*, cap. XXV, 262.

para que despues ya del manjar digesto le distribuya y haga passar por las venas y por todas las partes del cuerpo y por esta causa se deue beuer despues de comer, quando ya el manjar esta digesto y aya descendido al hondon del vientre y intestinos”<sup>44</sup>.

Sin embargo, Lobera de Avila, destacado cirujano que sirvió a la casa real española en las primeras décadas del siglo XVI, señala en su *Vanquete de Nobles Caballeros* (1530) que no se beba hasta después de haber comenzado a comer y que la bebida debe ser en menor cantidad que el alimento, “[...] porque el mucho beuer corrompe la digestion y encharca el estomago, y haze passar el manjar, sin perfecta digestion a los otros miembros [...]”<sup>45</sup>.

Los autores médicos consultados señalan en general la necesidad de beber con moderación porque, en caso contrario, los efectos de la bebida provocan daños y perjuicios no sólo corporales sino también en las costumbres. Lobera de Avila sostiene que este exceso “[...] turba el entendimiento y sentido, fatiga el cerebro [...] afflige los sentidos, destruye el apetito, enflaquece y debilita los miembros, causa lagañas en los ojos, fatiga el hygado, engendra sangre gruessa, causa sueños desuariados y muchas enfermedades malas, assi como lepra y semejantes y si se beue en ayunas o sobre poco comer es aparejado para engendrar gota”<sup>46</sup>. Por su parte, el maestro Miguel Savonarola de Ferrara, cuya obra fue traducida al castellano por el protonotario D. Fernan Flores a mediados del siglo XVI, coincide bastante con las apreciaciones que acabamos de señalar: “De los daños que haze el vino beuiendo lo demasiadamente. Dize que procede de poca razon y de hombre haze bestia y el mucho vino aunque no embriague da perlesia y epileusia o apoplexia y haze perder la vista [...]”<sup>47</sup>.

En la misma línea tenemos a Blas Alvarez Miravall en cuyo *Libro intitulado la conservacion de la salvd del cuerpo y del alma* expresa que “[...] el mucho vso del padre Bacho [...] trastorna el entendimiento, los haze [a los hombres] furiosos, ridiculos, miserables, habladores, pierden el color del rostro, traen las mexillas caydas, los ojos ensangrentados, las manos temblando, inquietos, olvidados, y de peor condicion que los brutos animales [...] se enuegezen mas presto y mueren repentinamente”<sup>48</sup>.

Para completar este aspecto incluimos una descripción de Núñez de Coria quien sostiene que si el vino se bebe hasta la embriaguez causará grandes daños dejando el cuerpo “a manera de vn nauio en mitad de la mar, sin gouernador”<sup>49</sup>, provocando “corrupcion en el Iuyzio, debilitacion en las virtudes animales, [...]”

44. F. NÚÑEZ DE CORIA, *op. cit.*, Libro Qvinto, cap. III, f. 318r.

45. J. M. LÓPEZ PIÑERO, *El Vanquete de nobles cavalleros (1530)*, de Luis Lobera de Avila y la higie-ne individual del siglo XVI, Madrid, 1991, cap. VII.

46. *Ibidem*, cap. XI, p. 43.

47. F. FLORES, *Regimiento de sanidad de todas las cosas que se comen y beuen con muchos consejos*, Sevilla, 1541, Microficha 273 del Servicio de Microfilms de Archivos Estatales.

48. B. ALVAREZ MIRAVALL, *Libro intitulado la conservacion de la salvd del cuerpo y del alma*, Medina del Campo, 1597, cap. XXIII, f. 82v.

49. F. NÚÑEZ DE CORIA, *op. cit.*, f. 32r.

apoplexia, perlesia, stupor, pasmo, tremor, corrompe la complexion del cerebro, y en algunos estomagos engendra colera, y en otros acedia [...]”<sup>50</sup>. El beber sin moderación puede producir asimismo otros males: incita a la lujuria, reduce las fuerzas, impide la procreación, da origen a malformaciones<sup>51</sup>.

Pero también debemos tener en cuenta que algunos vinos en especial pueden originar o agravar determinadas dolencias. Veamos algunos ejemplos. El físico de los Reyes Católicos, Julián Gutiérrez de Toledo, opina que “el vso de lo tinto faze humores gruesos e terrestres que son causa de la piedra [...]”<sup>52</sup>. Para la misma época Gabriel Alonso de Herrera ratifica esta afirmación referente a los vinos tintos: “A quien se acostumbra a vino grueso, cuales son por la mayor parte los tintos y hace ejercicio donde escaliente los riñones, congélaseles piedra y dificultad de orinar, que los saca presto del mundo”<sup>53</sup>. Dado que los tintos engendran calor, no es conveniente que los beban aquellos aquejados de dolor de cabeza<sup>54</sup>. Sin embargo Alonso Chirino tiene opinión contraria ya que sostiene que “para todo mal de cabeça es malo todo vino e mayormente el blanco”<sup>55</sup>. Según este autor el vino está contraindicado, además, para una serie de males tales como gota caduca, romadizo, dolor de muelas, dolencias en la garganta, ciática...<sup>56</sup>. Hay algunos otros daños particulares causados por otros tipos de vinos. Así el vino nuevo “ofende al hígado y causa fluxo del vientre epatico e hincha el cuerpo y es de dura digestion: et causa malos sueños y engendra mucha colera”<sup>57</sup>. Por su parte “lo muy viejo daña la cabeça y le causa dolor”<sup>58</sup>.

Algunos autores dedican una atención especial a lo que llaman “vinos para viejos”. Gutiérrez de Toledo considera que el vino tinto grueso no conviene a los viejos ni antes ni después de comer, porque es “de gruesa sustancia y que opila el figado y los riñones y el baço y que si mucho lo vsan que engendra piedra”<sup>59</sup>. Lobera recoge las palabras de Avicena y como él opina que este vino ha de ser “añejo y tinto y que en ninguna manera beuan vino dulce que les es muy dannoso,

50. *Ibidem*, f. 322r.

51. B. ALVAREZ MIRAVALL, *op.cit.*, cap. XXIII, fs. 83r y 84v; F. NÚÑEZ DE CORIA, *op.cit.*, 321. Es interesante analizar la causa que ofrece Sorapán para la esterilidad: “Porque el semen es impotente, e inualido, por la mucha humedad de que consta; en la qual humedad es muy destemplado, y para que sea bueno, ha de ser mas grueso y constante. No solo por la humedad, es la simiente de los bebedores de ventaja, inepta para la generacion, mas tambien por su frialdad” (*op. cit.*, f. 302v.)

52. J. GUTIÉRREZ DE TOLEDO, *Cura de la piedra y dolor de la yjada y colica rrenal*, Toledo, 1498, 1-648 BN, Parte Segunda, cap. IV, f. 13v.

53. *Obra de Agricultura*, 1513, Biblioteca de Autores Españoles 235, Madrid, 1970, 93.

54. A. LÓPEZ DE CORELLA, *De vini commoditatibus*, Zaragoza, 1550, V, 9. Citado por Cruz Cruz, *op.cit.* p. 131. Conceptos similares encontramos en la obra de Alonso de Herrera, *op.cit.*, p. 93. Para Savonarola: “si es tinto es malo para el estomago porque es inflatiuo y estríe y otros daños semejantes” (*op. cit.*)

55. A. CHIRINO, *Menor daño de la medicina*, ed. María Teresa Herrera, Salamanca, 1973, 126 y 132.

56. A. CHIRINO, *op. cit.*, 134, 136, 145, 149, 199 y 203.

57. M. SAVONAROLA, *op. cit.*

58. *Ibidem*.

59. J. RODRÍGUEZ DE TOLEDO, *op. cit.*, f. XXIXr.

porque los opila”<sup>60</sup>. Por su parte Núñez de Coria sostiene que “el vino conuiene a los viejos por razon de remedio medicinal” y no de alimento, porque les calienta todos sus miembros aun cuando deben cuidarse de beberlo en demasía “porque facilmente les herira la cabeça, y nieruos por donde les verna perlesia, espasmo, gota artetica”<sup>61</sup>. Sorapán insiste en que los viejos beban vino puro para rejuvenecer; los de mediana edad que lo hagan no tan puro como los viejos ni tan aguado como los niños<sup>62</sup>.

La Iglesia no se mantuvo ajena en cuanto a la opinión sobre los efectos nocivos de la embriaguez. El *Libro de las Confesiones* de Martín Pérez (siglo XIV) dedica un apartado a las consecuencias del “mucho beber”. Distingue entre aquel que “a sabiendas bebe el vino fuerte que sabe que le sacara de entendimiento”, de aquel otro que “se enbriaga por ocasión, ca por ventura non sabia la manera del vino, o quando el ome viene de camino o de otra manera de labor escalentado, e non se aguardando, enbriagase”. En el primero de los casos se trata –según los doctores de la Iglesia– de pecado mortal. “[...] alguno sera salido de entendimiento con el vino, que pecara menos que otros que beven e rebeven e non salen de seso, empero sale de seso el que mas ama el vino, por el sabor que le faze en la garganta, que a Dios”. En algun otro pasaje, tanto el autor del manual como los médicos cuyos textos hemos utilizado, remiten a San Gerónimo, quien sostiene que “el mucho comer e el mucho beber trae los omes a enfermedades grandes e desvariadas e a tristeza e a muertes, el mesurado comer e beber procura e guarda salud e alegría”<sup>63</sup>. Las consecuencias nocivas de la ingesta de vino producían, además de la pérdida del raciocinio, otro tipo de males que repercutían en el ámbito de la ciudad: “juegos de dados donde se blasfema el nombre de Nuestro Sennor e de Nuestra Sennora su Madre e de los otros santos e santas [...]”<sup>64</sup>, reyertas de todo tipo e incluso heridos y muertos. No es casual que a los clérigos se les prohíba ya desde el siglo XIII la entrada en las tabernas para beber<sup>65</sup>. Esta disposición de Partidas se reitera en la mayoría de los Sínodos que prohíben el vino para los hombres de la Iglesia salvo si estuviesen de camino o en caso de necesidad<sup>66</sup>.

Las tabernas eran sin duda lugar de reunión de bebedores, gentes de mal vivir y prostitutas. Es muy conocido el ejemplo recogido por Torres Fontes, referido

60. L. LOBERA DE AVILA, *op. cit.*, 43.

61. F. NÚÑEZ DE CORIA, *op. cit.*, f. 326r.

62. J. SORAPÁN DE RIEROS, *op.cit.*, f. 335.

63. M. PÉREZ, *Libro de las Confesiones. Una radiografía de la sociedad medieval española*, ed. crítica, introducción y notas por A. García y García, B. Alonso Rodríguez y F. Cantelar Rodríguez, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 2002, 197 y 333.

64. R. IZQUIERDO BENITO, *op. cit.*, p. 108.

65. Partida I, Tit. VI, Ley XXXIV.

66. A. ARRANZ GUZMÁN, en su artículo sobre “Fiestas, juegos y diversiones prohibidos al clero en la Castilla bajomedieval”, *CHE LXXVIII* (2003-2004), 16, transcribe el apartado del concilio legatino de Valladolid de 1228, sobre el que se basan los sínodos posteriores en sus artículos sobre *De vita e honestate clericorum*: “Establecemos que todos los clérigos diligentes se guarden muy bien de gargantez e de bebedez... y que se escusen de entrar en las tabiernas salvo con necesidat, et con priesa, non lo pudiendo escusar yendo en camino...”.

a las quejas de un vecino murciano de Santa Catalina contra la taberna de Juan Martínez. En la denuncia sostiene que “[...] entran en ella muchos omes rahezes e desque salen della, salen llenos de vino, e tales que con toda locura no catan ni guardan honor ninguno, a ningunas personas, por tal guisa que el ni su suegra ni muger osan estar en su portal por lo que dicho es, de lo qual le viene mucho perjuizyo e daño a la dicha su casa [...]”<sup>67</sup>. Pero no eran las tabernas y mesones los únicos lugares donde se cometían excesos. También en lugares sagrados como iglesias y cementerios se producían comilonas, borracheras y juegos deshonestos durante las vigiliass de festividades locales, desenfrenos que fueron reiteradamente condenados por los sínodos y que parecen haber ido en aumento a medida que nos acercamos al siglo XV.

Pasaremos ahora a tratar los aspectos positivos de la ingesta del vino. Bebido con moderación “ninguna cosa ay en el mundo tan saludable [...] porque su cantidad viuifica el alma y el cuerpo”<sup>68</sup>. Si se tiene en cuenta esta conducta, es comparable según Núñez de Coria, con la triaca magna en tanto “socorredor y ayudador de las cosas contrarias”: calor, frío, humedad y sequedad. Este médico describe, sin embargo, un cuadro un tanto utópico como resultado de su consumo: “Conuierte la crueldad en piedad, la auaricia en largueza, la soberuia en humildad, la pereza en solicitud, el temor en ossadia, el callar en facundia, la torpeza de ingenio en habilidad y astucia”<sup>69</sup>. Por su parte, el portugués Enrique Jorge Enríquez considera al vino como medicamento y en su *Retrato del Perfecto Médico* escribe: “[...] como medicina haze grandísimos effectos, aguza el ingenio, haze la memoria más prompta, buelue a los hombres alegres y affables, con el se pierde toda aspereza de costumbres, que alguno puede tener [...]”<sup>70</sup>. Similar opinión tendrá Sorapán de Rieros: “[...] este santo licor, solo, bebido con discrecion, es alimento saluberrimo y muy sustancial para el animo y cuerpo [...]”<sup>71</sup>. Lobera de Avila coincide en la necesidad de beberlo moderadamente y enumera algunas de sus bondades: alegría el corazón, da buen color, hace experta la lengua, engendra buenos espíritus y claros...<sup>72</sup>. También señala las virtudes de algunos vinos en especial: los de Pelayos o de San Martín ayudan al estómago y a la digestión; los claretos de las zonas de Madrid, la Alcarria, Toro, Cigales, Valdepeñas... son medicinales y no perjudican a la gente mayor ni a los enfermos de gota<sup>73</sup>.

67. J. TORRES FONTES, *Estampas medievales*, Murcia, 1988, 398-399.

68. B. ALVAREZ MIRAVALL, *op. cit.*, f. 86f.

69. F. NUÑEZ DE CORIA, *op. cit.*, fs. 326v-327r.

70. E. J. ENRÍQUEZ, *Retrato del perfecto médico*, intr. y ed. Luis Sánchez Granjel, Salamanca, 1981, Diálogo Tercero, 169.

71. J. SORAPÁN DE RIEROS, *op. cit.*, f. 312.

72. L. LOBERA DE AVILA, *op. cit.*, 43. También Sorapán detalla beneficios similares a los ya mencionadas por Lobera: “[...] calienta los resfriados, engorda y humedece los exhaustos y consumidos, dá calor a los descoloridos, dispierta los ingenios, haze graciosos poetas, alegra el triste melancolico, buelue bien acondicionadas las asperas condiciones, distribuye con facilidad por las venas [...]”. Y agrega: “es triaca contra la ponçoña de la cicuta [...] y, en suma, es vnico sustentaculo, y refrigerio de la vida humana, assi usado como alimento, como bebiendolo por bebida o tomandolo como medicamento” (*Ibidem*).

73. *Ibidem*, 43.

López de Villalobos, en su *Sumario de la Medicina* (Salamanca, 1498), recomienda el vino para una serie de dolencias, tanto bebido como utilizado en la confección de medicamentos; en el primer caso lo indica para la pleuresis (dolor de costado), bulimia (para esta dolencia en especial el vino oloroso que también es recomendado para partos difíciles), inflamación de estómago (mezclado con diacalamiento), fiebres efímeras. Como ingrediente de compuestos medicinales tanto de aplicación externa como en forma de píldoras se lo utiliza, por ejemplo, para embrocaciones en el caso de mujeres que no tienen leche y para lavajes de úlceras en los pechos<sup>74</sup>. Entre las recetas que Gómez de Salamanca incluye en su *Compendio de Medicina* (1ª mitad del s. XV), hay una destinada a mejorar la vista en la que los ingredientes son vino blanco y eufragia con una maceración de ocho días. Colada, esta preparación puede tomarse en invierno cada mañana. Asimismo para calmar el dolor de muelas se aconseja la aplicación de unos costalejos calentados en vino tinto sobre el lugar del dolor<sup>75</sup>. Y no olvidemos que el vino es muy usado para desinfectar heridas y llagas.

Tan generalizado está el consumo de vino que en los hospitales, tanto de pobres como de enfermos, en la dieta alimentaria se contempla habitualmente una ración que, por ejemplo, en el Hospital del Rey de Burgos a fines de la Edad Media, incluye dos vasos de vino de medio azumbre. En el caso de los enfermos se aclara específicamente que dicha ración deberá contener “mejor pan y mejor vino, aves o carnero y todos los otros manjares que los médicos mandan”. En la misma ciudad pero en el Hospital del Emperador existía una “cuba de los pobres” que, para 1472, contenía 15 cántaras que provenían de viñas próximas a la ciudad. Volvemos a advertir que no todos beben vino de la misma calidad. Como en el caso ya citado de Valladolid, hay un diferencia muy grande de calidad y de cantidad en el vino consumido por los pobres o enfermos y por los freires y beneficiados del Cabildo burgalés: los vinos de estos últimos provenían de Toro o de La Rioja y se les proporcionaban cuatro litros diarios<sup>76</sup>. Se trata de una cantidad importante, ya que estudios de otras regiones para épocas similares indican que el consumo habitual oscila entre un poco menos de un litro y dos litros diarios<sup>77</sup>. Décadas después, en las Ordenanzas y Constituciones del Hospital General de Madrid (1598), la ración de los hombres enfermos contiene, al igual que en los casos anteriores, pan, caldo, carne y “vino aguado”. Pero las mujeres no recibían ración de vino, salvo las de mayor edad<sup>78</sup>. En el Hospital del Nuncio de Toledo, que acogía a gentes afectadas

---

74. F. LÓPEZ DE VILLALOBOS, *El Sumario de Medicina con un tratado de las pestíferas bubas*, Salamanca, 1973, 66, 71, 72, 75, 79, 112, 121.

75. M. V. AMASUNO, *El “Compendio de Medicina” del Dr. Gómez de Salamanca*, Universidad de Salamanca, 1971, 25 y 30, respectivamente.

76. L. MARTÍNEZ GARCÍA, “La asistencia material de los hospitales de Burgos a fines de la Edad Media”, en *Manger et boire au Moyen Age...*, 351-356.

77. Remitimos al estudio de A. RUBIO VELA, *Pobreza, enfermedad y asistencia hospitalaria en la Valencia del siglo XIV*, Valencia, 1984, 138 y ss, y a los artículos por él citados.

78. L. CHOCARRO GONZÁLEZ, G. MELGAR DE CORRAL y A. PÉREZ GALDEANO, “La enfermería en las Ordenanzas y Constituciones del Hospital General de Madrid. Año 1598”, *Híades. Revista de Historia de la enfermería* 3-4, Alcalá de Guadaíra (septiembre 1996-abril 1997), 156.

por problemas mentales, las ordenanzas internas de 1508 disponían que cada paciente recibiera su ración de vino previamente aguado “en buena manera de forma que no les acresçiente el salir de juicio mas de lo que su enfermedad les da”<sup>79</sup>.

Esta utilización del vino mezclado con agua aparece como recomendación en varios de los tratados médicos mencionados anteriormente: “[...] tengo que a todo omne bien regido conuiene mucho aguar el vino e mas incovenientes puede traer lo poco aguado que lo mucho aguado”<sup>80</sup>. Este concepto que en su obra expresa el Dr. Chirino es compartido por otros colegas. Incluso el Dr. Núñez de Coria le dedica parte de un capítulo. Para él el vino aguado por mitades sirve para purificar y confortar el cuerpo<sup>81</sup>. Sin embargo, la forma de rebajar el vino con agua “no se adapta –según López de Corella– a una regla uniforme, aunque algunos afirman que debe añadirse cinco partes de agua a dos o tres de vino [...]”<sup>82</sup>.

En tiempo de pestilencia los regimientos preservativos, en general, sugieren que el vino “sea menos e aguado mas que suele”<sup>83</sup>. Algunos son más explícitos, como los escritos por Juan de Aviñón (1384), Velasco de Taranta (1475), el Licenciado Fores (1481) y Fernando Alvarez (1501). El autor de la *Sevillana Medicina*, dentro del apartado dedicado a “Cómo deben comportarse los sanos en tiempo de epidemia”, sugiere en lo que se refiere al vino, beberlo “blanco, ligero, oloroso, seco y bien aguado, tomado un buen rato antes de comer”<sup>84</sup>. El segundo de los tratadistas mencionados recomienda que “El vino sea suave y muy aguado con agua de fuente, mejor blanco o tinto muy claro. Abstengase de tomar vino de Hipócrates porque es caliente y bulle; y lo mismo de la clarea”. Agrega que conviene sea delgado y odorífero, “para que recuperen el apetito”<sup>85</sup>. Para Fores, “no son buenos para este tiempo los vinos gruesos ni los dulces, valen, en cambio, los claros, sutiles, de buen sabor, especialmente los blancos; no sean nuevos, sobre todo de menos de seis meses y tómesese un poco más aguado de lo acostumbrado. Sólo si sintiesen flaqueza de espíritu o de miembros lo podrían tomar un poco puro o no tan aguado”<sup>86</sup>. Por su parte, Fernando Alvarez, médico real y Catedrático de Prima en la Universidad de Salamanca, en su *Regimiento contra la Peste* sostiene que “es mas adecuado el vino tinto que el blanco y los que no tengan costumbre de beberlo, es mejor que no comiencen a tomarlo en este tiempo, sea en todo caso muy aguado y en mediana cantidad”<sup>87</sup>.

79. R. SANCHO DE SAN ROMÁN, “El Hospital del Nuncio de Toledo en la historia de la asistencia psiquiátrica”, *Anales Toledanos XVII* (1983), 61.

80. A. CHIRINO, *op. cit.*, cap. XIX, 27.

81. F. NÚÑEZ DE CORIA, *op. cit.*, f. 327v.

82. A. LÓPEZ DE CORELLA, *op. cit.*, IX, 9. Citado por J. CRUZ CRUZ, 134.

83. A. CHIRINO, *op. cit.*, cap. XIII.

84. J. DE AVIÑÓN, *op. cit.*, 537.

85. V. DE TARANTA, *Tratado de la Peste*, en *Tratados de la Peste*, estudio y ed. de María Nieves Sánchez, Madrid, Arco/Libros, 1993, 46 y 75.

86. FORES, *Tratado útil y muy provechoso contra toda pestilencia y aire corrupto*, en *Ibidem*, 89.

87. F. ALVAREZ, *Regimiento contra la Peste*, en *Ibidem*, 167-168. Por su parte Lobera de Avila, al referirse al regimiento de los enfermos y a los manjares que pueden ingerir en tiempos de peste, matiza estas opiniones a las que recién hemos aludido: “a algunos muy debiles no seria malo el vino blanco

## FRAUDES

Como vemos, son los médicos los que prescriben para ciertas condiciones y circunstancias aguar el vino, acto que en ocasiones, por lo tanto, no se considera adulteración sino receta medicinal. Sí en cambio era frecuente la existencia de fraudes que implicaban la alteración del vino con vistas a una mayor ganancia en su comercialización: había quienes aumentaban el volumen del vino añadiendo yeso, cal, manzanas, sal, claras de huevo, tierra... “y otras muchas cosas que tienen mucha malicia”<sup>88</sup>. En ocasiones se mezclaban vinos procedentes de distintas vendimias, desmejorando el producto final y, otras veces el fraude consistía en agregar vino de menor precio a otro de mayor valor. Estas adulteraciones del vino provocaban, en ocasiones, enfermedades y hasta la muerte. Es por ello que tanto médicos como autoridades civiles previnieron y penaron, respectivamente, este tipo de actividades fraudulentas.

En el siglo XIII, Arnau de Vilanova aconseja que “conviene en todas maneras huir de cualesquier vinos donde hubiere yeso o cal o que se tienen en vasos adobados o untados con pez”<sup>89</sup>. Dos siglos después, estos delitos lejos de desaparecer se habían expandido y fueron los municipios los que a través de sus ordenanzas intentaron controlar la situación castigando con multas variadas a los infractores<sup>90</sup>. Tal el caso de Albacete, una de cuyas disposiciones transcribimos: “Otrosy, que qualquier que boluyere dos vinnas para vender, despues que fuere pregonado, o en ello pusiere sal o cal o yeso, otra qualquier boltura, que pierda el vyno e peche de pena 60 mrs.”<sup>91</sup>. O de Ecija, ciudad que vela asimismo por el control de la calidad de los vinos vendidos:

“[6] Otrosí, hordenamos y mandamos que de aquí adelante ningún vezino ni morador desta çiudad ni tavernero sea osado de vender vino nuevo con aniejo remostado, so pena, si lo contrario hiciere, pierda el vino y más seisçientos maravedis y seis meses de destierro de esta çiudad y su termino.

[7] Otrosí porque son ynformados de vista y de esperiençia que a cabsa de vender los taverneros y otras personas que venden vino, dos vinos o más de una color, siendo diversos en el ser y calidad y valor, de lo cual se sigue gran daño y perjuizio en esta çiudad y vezinos della de mezclar lo uno por lo otro. Para evitar y remediar los tales fraudes y engaños, ordenaron y mandaron que de aquí adelante ninguna persona pueda vender sino solamente un vino, o dos, siendo el uno blanco y el otro tinto, so pena de seisçientos maravedís y de diez días de cárcel.”<sup>92</sup>.

---

aguado con agua rosada” (*op.cit.*, cap. LXV). Estas palabras parecen tomadas casi textualmente de un texto médico astrológico del siglo XV del Licenciado Diego de Torres (cfr. M. V. AMASUNO, *Un texto médico-astrológico del siglo XV “Eclipse del sol” del licenciado Diego de Torres*, Salamanca, 1972, 82).

88. F. DÍAZ, *Tratado de todas las enfermedades de los riñones...*, Madrid, 1588, f. 25. Citado por J. CRUZ CRUZ, *op. cit.*, 137.

89. A. DE VILANOVA, *op.cit.*, citado por J. CRUZ CRUZ, 307.

90. Para este tipo de delitos, remitimos al artículo de Barbero citado en n. 25, 46-47.

91. R. CARRILLERO MARTÍNEZ, *Ordenanzas de Albacete del siglo XVI*, Albacete, 1997, 150.

92. M. MARTÍN OJEDA, *op. cit.*, 180-181.

En Córdoba, años antes, ocurren cosas semejantes: “Qual quier tabernero que le fuere fallado que buelue vino castellano con vino valadí, pague doze mrs. al almotacenadgo; e otros doze, sy echare agua al vyno”<sup>93</sup>. Los regatones toledanos vendían también el vino aguado y alteraban las medidas; además, mezclaban “unos vinos que no son buenos con otros que son mejores, para lo vender a mayor preçio”<sup>94</sup>. Una situación similar se registra en las ordenanzas municipales de Chinchilla del siglo XV, en las cuales se condena la mezcla de vinos después del pregón y el agregado de sustancias como cal, sal o yeso. A los infractores se los castiga con la pérdida del vino y la pena de 60 mrs., 10 para los almotacenes y 50 para el concejo. También se exige “quel almotaçen que tome muestra del vino que pusieren que viniere de fuera parte, so la dicha pena de los dichos sesenta maravedis”<sup>95</sup>.

También la Iglesia se preocupó por intentar frenar estos tipos de infracciones, tanto en lo que concierne al fraude en las medidas como a la mezcla de vinos de distintas cepas o con agua, porque ello podía acarrear “muerte o peligro”. Advierte que muchas veces las “bolturas” se llevan a cabo “en la cuba e antes que [el vino] se ataverne. Los confesores deben preguntar a los taberneros “si mintieron diziendo que era el vino de un lugar e era del otro, e si lo fizieron por mejoria, poniendole nombre de mejor lugar, vendieron con engaño e con mentira; e si lo fizieron porque era mal vino e ovieron miedo de dar mala fama a su lugar [...]”<sup>96</sup>.

A pesar de estos controles, este tipo de prácticas dolosas continuaron al punto tal que se denuncian en Cortes de Córdoba de 1570 “por los inconvenientes y daños que a la salud se siguen de adobarse los vinos con cal y yeso y otras cosas ponzoñosas de que nacen diversas enfermedades”<sup>97</sup>.

## CONCLUSIÓN

A través de lo expuesto, y tras una breve introducción sobre el papel destacado que ocupa el vino en la alimentación y los problemas en su producción y comercialización, hemos tratado de presentar en forma sintética un panorama de los principales usos y aplicaciones del vino según regímenes de dietética y tratados médicos. De lo expuesto en estos textos podemos sacar algunas conclusiones: el vino es elemento vital en la dieta alimentaria como así también remedio e ingrediente de compuestos medicinales. En uno y otro caso los tratadistas establecen cuáles son las ventajas y contraindicaciones en su consumo. Se explayan especialmente sobre los efectos que ciertos vinos provocan en determinadas enfermedades y aún en los comportamientos y conductas de las gentes.

93. M. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, “Ordenanzas del concejo de Córdoba, 1435”, *Historia. Instituciones. Documentos*, 2 (1975), 230.

94. R. IZQUIERDO BENITO, *op. cit.*, 108.

95. A. BEJARANO RUBIO y A.L. MOLINA MOLINA, *Las ordenanzas municipales de Chinchilla en el siglo XV*, Universidad de Murcia, 1989, 44-45.

96. M. PÉREZ, *op. cit.*, 473.

97. *Actas de las Cortes de Castilla*, III, 71.

Nos hemos detenido en particular en las recomendaciones que los médicos ofrecen para el beber en tiempos de peste, para el consumo de los ancianos y de los enfermos.

La mayoría de los tratadistas enfatizan la necesidad del beber con moderación evitando así los excesos y perjuicios que provoca la embriaguez. Este modelo de conducta ya había sido recogido en *Partidas* a mediados del siglo XIII: “Ca assi como es bien de beuer los omes, para biuir con ello, otrosi seria mal, e grand auoleza, de cobdiciar biuir, para beuer”<sup>98</sup>.

Estas pautas de equilibrio en el consumo del vino seguirán vigentes en los textos médicos castellanos de los últimos siglos medievales y de la modernidad temprana.

## GLOSARIO

*Acedía*: “cualidad de ácido” (DETEMA).

*Apoplexia*: “privación súbita de sentido y movimiento con dificultad en la respiración” (DETEMA).

*Bulimia*: “Búlmo: lo mismo que hambre canina” (TERR.).

*Ciática*: “Comúnmente ceática, especie de gota, que se hace sentir, no solo en el hueso *cia*, de que toma el nombre sino en la parte superior de la anca, en los lomos, en el hueso sacro, en las piernas y extremidad del pie, es causada por un humor acre y según algunos frigidísimo, que cae por los huesos en estas partes” (TERR.).

*Cólera*: “humor” (TERR.). “Cólera bermeja: bilis roja; cólera blanca: bilis blanca; cólera cetrina: bilis amarilla; humor negro, atrabilis, melancolia”, cólera prasina: cólera verde” (DETEMA).

*Diacalamiento*: “Electuario cuya base es el calamento” (DETEMA). “*Electuario*: medicamento compuesto de varios simples, líquido o sólido, en forma de tabletas, que se ingiere” (DETEMA). El calamento es un planta.

*Embrocaciones*: “medicamento líquido de uso externo y su aplicación” (DETEMA). “Embrocación: cataplasmar, rociar lentamente como si se regara, un líquido sobre la parte enferma” (DETEMA).

*Epileusia*: “enfermedad general, caracterizada principalmente por accesos repentinos con pérdida brusca del conocimiento y convulsiones” (DETEMA).

*Eufragia*: “Eufrasia: planta de tallos purpúreos, hojas pequeñas, crespas y aserradas alrededor, flores blancas y raíz menuda”.

*Fiebres efímeras*: “calentura de 24 horas” (DETEMA).

*Gota artética*: “La que cae en los artojos, y coyunturas” (TERR.).

*Gota caduca*: “Epilepsia” (DETEMA).

*Pasmo (espasmo)*: “Rigidez y tensión de los músculos” (DETEMA).

---

98. Segunda Partida, Título XXIV, Ley IX.

*Perlesía* (véase también parálisis): “Enfermedad neurológica con alteración sensitiva o motora” (DETEMA).

*Pleuresis (dolor de costado)*: “inflamación de la pleura de la que hay muchas formas” (DETEMA). “*Pleura*: membrana serosa que cubre las paredes de la cavidad torácica y la superficie de los pulmones” (DETEMA).

*Romadizo*: “catarro, flujo de humores, especialmente por la nariz” (DETEMA).

*Stupor*: “Estupor: disminución de la actividad de las funciones intelectuales o sensitivas. Ver también adormimiento” (DETEMA).

*Tremor*: Véase también temblor: “movimiento involuntario, repetido y continuado del cuerpo o de algunas partes de él” (DETEMA).

*Triaca magna*: “Triaca: especie de opiata o electuario blanco, compuesto de un gran número de ingredientes; en su origen su base es el tiro o víbora y se utiliza como antídoto contra veneno” (DETEMA). “Triaca mayor: la compuesta de muchos simples, en oposición a la menor” (DETEMA).

*Vino de Hipócrates*: “vino con infusión de polvos aromáticos y azúcar o miel” (DETEMA).

*Vinos foscos (fusca)*: “fosco: aspero” (TERR.).

E. DE TERREROS Y PANDO, *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes*, ed. facsímil, Madrid, Arco/Libros, 1987.

*Diccionario español de textos médicos antiguos* (DETEMA), María Teresa Herrera (dir.), Madrid, Arco/Libros, 1996.