



**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**

**DISCURSO DEL ACADÉMICO
D. CRISTINO ÁLVAREZ**

EL CULTO A BACO EN EL CAMINO DE SANTIAGO



Queridos amigos:

Aquellos de ustedes que, como yo, tuvieron la oportunidad de escuchar la magistral intervención en esta misma tribuna de mi colega y amigo Víctor de la Serna seguramente se sorprenderán de que yo haga un discurso que bien poco tiene que ver con la apabullante aportación de ciencia que él desarrolló.

Yo, en mi lejano bachillerato, me vi empujado por razones familiares a elegir Ciencias; pero mi alma siempre ha sido de Letras. Como hombre de letras hablaré. Soy consciente de que, como dijo el maestro Néstor Luján, cuando habla la erudición preciso es que calle todo lo demás. Pero, qué quieren ustedes, me gusta el mundo de los sueños. Siempre me ha gustado la Historia y, dentro de ella, siempre he disfrutado con la historia no demostrable, lo que llamamos leyendas. Cómo no me van a gustar las leyendas, si soy de un paísrico en ellas, y tengo el orgullo de ser paisano de ese gran fabulador que fue don Álvaro Cunqueiro... Adoro la mitología, la nuestra, la de Occidente, la griega en primer lugar.

Y, ya ven qué cosas, el propio título de esta charla hace referencia a dos maravillosas leyendas: la del vino, a la que volveremos, y la del propio Camino de Santiago. ¿Por qué le llamo leyenda? Pues porque toda historia no demostrable lo es, o es tradición, como ustedes prefieran. Pocas cosas más tradicionales que las leyendas. Y la del Camino no empobrece al propio Camino: le da más magia, la acerca.

Les refrescaré la memoria. Fue en el siglo IX cuando un monje llamado Pelayoo, más probablemente, Paio, descubrió lo que en seguida consideró el sepulcro del apóstol Santiago el Mayor, que fue decapitado en Jerusalén allá por el año 44, muchos siglos antes. Paio puso los hechos en conocimiento delobispo de Iria Flavia, Teodomiro, que a su vez dio traslado del hallazgo al rey de Asturias,



Alfonso II, llamado “el casto”. Éste se apresuró a viajar al lugar de los hechos, y se encontró con un regalo insospechado: el sepulcro de un apóstol de Cristo. ¿Cómo llegaron a semejante conclusión, habida cuenta de que por entonces no estaba muy conseguido el reconocimiento con ADN o la datación con algún isótopo radiactivo? La respuesta, en el viejo tantum ergo:præstet fides supplementum sensuum defectui.

Por aquel entonces, el reino astur estaba empeñado en la empresa que llamamos Reconquista. El apóstol le vino de maravilla: los cristianos tenían una reliquia importante, que podría alzarse como estandarte en la guerra contra el infiel (los infieles, entonces, eran los musulmanes, que a su vez llamaban infieles a los cristianos). Así empezó la cristianización de un Camino iba a decir que más viejo que la humanidad, pero me he acordado de Machado y su “se hace camino al andar” y entiendo que para que haya un camino tiene que haber caminantes. O sea: humanidad.

Marchar hacia el Oeste. El camino del sol, entonces. Y el de las estrellas: la Vía Lactea, que lo indica en el cielo de las noches claras. Esos caminos astronómicos sí que están ahí desde muchísimo tiempo antes de que apareciese en el planeta la especie humana.

El Camino, como saben ustedes, prosperó en la Edad Media. La Reconquista, también. Y para poner algo de orden en el Camino, que no estaba muy sobrado de él, como cuenta Aymeric de Picaud en su “Liber Peregrinationis”, incluido en el “Codex Calixtinus”, del siglo XII, fueron llamados los cistercienses: la Orden de san Benito, modificada por Bernardo de Claraval, al que se le supone conocimientos y amor al vino: era borgoñón. Aquí (en la Borgoña, en Citeaux) podemos decir que empieza todo.



Los musulmanes, por precepto coránico, han de abstenerse de beber vino. Por supuesto, por entonces cumplían este precepto “de aquella manera”. Echen un vistazo al Bagdad de “Las mil y una noches”, o a los poetas cordobeses, y ya verán cómo aquello se quedaba las más de las veces en agua de cerrajas.

Pero... Algunos líderes creyeron oportuno eliminar la raíz de los males: las viñas. Y hala, a descepar. Esto de descepar por motivos religiosos o políticos nunca tuvo mucho éxito, véanse los casos de Domiciano o de nuestro Felipe II, que ordenó descepar las tiernas viñas de la Nueva España... sin el menor éxito, desde luego.

Algo se desceparía, de todos modos. Y había, además, que repoblar los territorios reconquistados. Con hombres. Y con cultivos. Entre ellos, de viñas. Se ha atribuido siempre a esos cistercienses el mérito de la replantación. ¿Leyenda? Es posible que sí, pero con algo de verdad. Quizá no sea cierto, como demuestra hoy la ampelografía, que nuestros viñedos llegasen desde la Borgoña o desde el Rin. Seguramente no; seguramente se apeló a castas ya existentes y no desaparecidas. Pero que algo tuvieron que ver los monjes negros con los vinos del Camino, seguro. Y no precisamente porque el vino sea imprescindible en la Misa; hay más motivos. Uno de ellos, que fueron monjes quienes en tiempos bárbaros conservaron los conocimientos vitivinícolas, como conservaron tantos otros. Dejémoslo ahí.

El vino. Origen no menos legendario. Osiris, luego Dionisos, luego Baco. En todas las culturas, el vino es un regalo de los dioses, como el aceite de oliva o, mejor, el olivo. En el judaísmo y el cristianismo, no tanto, pero sí: ya que el monoteísmo impide que haya un dios específico para la tarea, adjudíquesele a un patriarca: a Noé, nada menos. Y las referencias bíblicas al vino son incontables... y elogiosas, hasta en los propios evangelios, con el conocido



episodio de las bodas de Caná, cuando, al revés de lo que achacan Lope y Quevedo a los taberneros de su época, Jesús convirtió el agua en vino.

¿De qué vinos hablamos? Porque desde el Somport o Roncesvalles hasta las riberas del Sil, el Miño o el Ulla, hay tela. Cortémosla.

Por fortuna, hay, al menos, una fuente: el ya citado “Liber Peregrinationis”, incluido en el “Liber Sacti Iacobi” o “Codex Calixtinus”. Hablamos del siglo XII, recuerdo. En el capítulo VII de este libro, titulado “Nombre de las regiones y características de las gentes del Camino de Santiago”, su autor hace una guía bastante completa del Camino. Y, como un adelantado de una que ustedes conocen bien, la Repsol, incluye muy interesantes datos sobre los vinos. También sobre las aguas, entonces mucho más peligrosas que el propio vino. Picaud era francés. Naturalmente, elogia los vinos de su país: “pasado el estuario del Garona, viene el territorio de Burdeos, de excelente vino y rico en peces, pero de un lenguaje rústico”. Dice luego: “viene la tierra de Gascuña, abundante en blanco pan y excelente vino tinto, llena de bosques, prados, ríos y saludables fuentes”. Del País Vasco francés explica que “es ésta una región de lengua bárbara, poblada de bosques, montañosa, falta de pan y vino y de todo género de alimentos excepto el alivio que representan las manzanas, la sidra y la leche”.

Cruzado ya el Pirineo, sigue contando: “pasado este valle, viene la tierra de los navarros, rica en pan, vino, leche y ganados”. Bueno, pues como ahora mismo, aunque no creo que los vinos navarros de entonces fuesen como los excelentes vinos navarros de ahora. Eso sí, pone a los navarros cual no digan dueñas: nada bueno encuentra en ellos, y sí todos los vicios y males. Pasa sin comentarios por la Rioja, y de las tierras castellanas, Ribera incluida, nos dice sólo que es una tierra “abundante en pan, vino, carne, pescado, leche y miel”. Por supuesto, no



deja de poner la de arena: “carece de arbolado y está llenade hombres malos y viciosos”. Menos mal que antes, en el libro en el que menciona los nombres de las ciudades del Camino, nos dice que Carrión “es una villa próspera y excelente, abundante en pan, vino, carne y todo tipo de productos”, y Sahagún, “pródigo en todo tipo de bienes”, se supone que no sólo puerros, sino también vino.

Silencio sobre el Bierzo. Llega a Galicia, que es la región de la que mejor habla en su escrito. Nos señala que “es escasa en pan, trigo y vino, pero abundante en pan de centeno y sidra, bien abastecida en ganados y caballerías, en leche y miel, y en pescados de mar, grandes y pequeños; rica en oro, plata, telas, en pieles salvajes y otras riquezas, y hasta muy abundante en valiosas mercancías sarracénicas”. Termina con esta joyita, un elogio desde su punto de vista: “los gallegos son el pueblo que, entre los demás pueblos incultos de España, más se asemejan a nuestra nación gala, si no fuera porque son muy iracundos y litigiosos”.

Bueno, ése era el panorama a comienzos del siglo XII, si hemos de creer a Picaud, al que, despojándole de buena parte de su chauvinismo (y mira que faltaba tiempo para que naciese Nicolás Chauvin), no veo por qué no hemos de creerle.

Demos un salto en el tiempo y lleguemos a nuestros días. Cuando, hace ya bastante tiempo, empecé a hablar de hacer algo bajo el título de esta charla, no faltó quien me dijera: bueno, sí, los riojas... ¿Los riojas? Algo más. Mucho más.

Cuando hablo del Camino me refiero al Camino Francés, al de siempre; es que ahora no sé si todos los caminos conducen a Roma, pero a Santiago... ni lo duden. Si circulan ustedes por la A-6, junto al puente sobre el Duero de



Tordesillas en el que siempre recito, al pasar, a Gerardo Diego, verán el letrado con la estilizada vieira amarilla: Camino de Santiago. Por ahí se va a Santiago, claro que sí; pero de eso a considerar Tordesillas etapa del viejo Camino de las estrellas hay algo más que un paso. Para nosotros, Camino Francés. Además, en el Primitivo, que sería otra opción, nunca hubo mucho vino: los cada vez más apreciables txakolís, los nuevos vinos cántabros (con albariño, incluso) y los antes testimoniales y hoy más en auge vinos de las Asturias.

Algo más que Rioja. El Camino, en sus dos ramas, atraviesa, o pasa cerca, de un montón de zonas vinícolas, con o sin D.O.: Somontano, Cariñena, Calatayud, Campo de Borja, Ribera del Queiles, Navarra, Rioja, Ribera del Duero, Cigales, Rueda, Toro, Ribera del Arlanza, Ribera del Cea, Valdebimbre-Los Oteros (Tierra de León), Benavente, Fermoselle, los Arribes, Sierra de Salamanca, Bierzo, Monterrei, Valdeorras, la Ribeira Sacra, el Ribeiro, Rías Baixas... Lo dicho: del Pirineo aragonés o navarro a la ría de Arosa, donde en teoría empezó todo, ya que la barca de piedra (otra) que portaba el cuerpo de Santiago la remontó hasta lo que hoy es Padrón, hay muchas vides.

¿Muchas? Al menos, muchas castas, palabra que me encanta, mucho más que la clásica usada antes, variedades, que me hace pensar más en sitios como el Moulin Rouge o el Lido, y en el brebaje que suministran allí bajo el sagrado nombre de champagne, que en vinos del Camino, o de donde sea. Claro que últimamente a la palabra "casta" se la ha cargado de significado peyorativo, así que no sé qué será peor...

Perdonen ustedes la larga enumeración: en blancas, albarín blanco, albariño, albillo, alcañón, caíño blanco, chardonnay, garnacha blanca, doña blanca (también conocida con el sugerente nombre de moza fresca), gewürztraminer, godello, jerez, lado, loureira blanca, macabeo, malvasía, maturana blanca,



moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, palomino, parellada, sauvignon blanc, tempranillo blanco, turruntés, treixadura, verdejo, verdello y viura. En tintas, arauxa, brancellao, cabernetsauvignon, caíño tinto, espadeiro, ferrón, garnacha gris, garnacha tinta, garnacha tintorera, graciano, gran negro, juan garcía, juan ibáñez, loureira tinta, malbec, maturana tinta, maturano, mazuelo, mencia, merenzao, merlot, monastel de Rioja, monastrell, moristel, mouratón, parraleta, petit verdot, pinotnoir, prieto picudo, rufete, sousón, syrah, tempranillo, tinta del país, tinta deToro y viadillo. Si no he contado mal, sesenta y tres, aunque algunas son nombres locales de otras variedades, que las uvas, como las setas y los pescados, tienden a cambiar de nombre cuando uno se mueve algunos kilómetros

Hay, en la relación, uvas que siempre se habían considerado más o menos autóctonas También hay uvas que siempre hemos tenido por “foráneas”. Víctor hizo polvo estos conceptos en su intervención, los arrasó. Pero si tenemos en cuenta que, con su nombre más conocido, sí que son uvas introducidas en España como mucho a mediados del XIX, las dejaremos, a nuestros efectos, como “foráneas”, aunque en el Camino de Santiago, como en mi Coruña natal, ya sabemos que “nadie es forastero”. Y el vino, menos.

Vayamos al vino. Lo primero que hay que decir es que los vinos del Camino, al menos en su anterior época de gloria, porque desde el XVI hasta finales del XX por él transitaban cuatro gatos, nos resultarían imbebibles hoy, cuando en España se hacen mejores vinos de los que se han hecho desde los romanos, o los fenicios.

Ciertamente, no faltan elogios locales: el famoso bo viño d’Ourense que cantó Alfonso el Sabio, o el protorrojo de los conocidos versos del madrileño (sí, madrileño, pero del Madrid de la Rioja, no de éste) Gonzalo de Berceo: Quiero



ffer una prosa en roman paladino / en el qual suele el pueblo hablar a su vecino / ca non so tan letrado por ffer otro latino; / bien valdrá, como creo, unvaso de bon vino. Viejo, pero no antiguo... porque el español ha sido siempre fiel, y en muchos casos lo es todavía, a los vinos de su tierra. Con decirles que amí me gustaban los ribeiros que bebía en taza de loza en las tabernas compostelanas en mi época troyana... El hecho es que, si los vinos han cambiado tanto, para bien, en el medio siglo que hace que los bebo, qué no habrán cambiado en un milenio...

El recorrido por lo que fue y es hoy ha de ser, forzosamente, breve. Nada nos dice Picaud de los vinos aragoneses; hasta hace nada, su imagen era la de vinos de capa muy cerrada y alta graduación. Mandaba la garnacha cuando, en mi opinión, no se sabía sacar todo el partido posible a esta magnífica variedad; hace ya algunos años que el descubrimiento, en pleno viñedo, de un garnacha elaborado en el Somontano me dejó encantado; creo que de los tres factores que hacen el vino, a saber, la tierra, las uvas y el hombre, fallaba el último...

Navarra, en cambio, era "rica en vinos". Podríamos decir tres cuartos de lo mismo. Mi primera imagen de los vinos navarros se ciñe a los rosados, a los clásicos "claros" del chateo, no menos garnacha que los tintos aragoneses. Puedo decir que he asistido en asiento preferente a la prodigiosa evolución de esos vinos: hoy, Navarra elabora muy buenos tintos, y muy buenos blancos, éstos, generalmente, de chardonnay, la uva cuya introducción en Occidente se atribuye (ya ven: más leyendas) al conde Teobaldo IV de Champaña, llamado "el trovador", que anduvo en amores con la madre del rey San Luis, que lo envió a la Cruzada, con la idea, normal entonces, de que allí se quedaría; pero volvió, y aprovechó para, en una escala en Chipre, llevar la uva a su tierra. Luego, como saben, pasó a la Borgoña... y ya está dicho todo. No quiero dejar de citar los



deliciosos moscateles, de moscatel de grano menudo, elaborados hoy en Navarra: otra revelación.

Ebro abajo, llega la Rioja. Durante mucho tiempo, los riojas fueron los vinos imagen de los españoles, dentro y fuera. Durante mucho tiempo, sí; pero no desde hace mucho tiempo. Ya no es que no los cite Picaud: es que no hay rastro de los riojas entre los vinos favoritos de nuestros clásicos, en nuestro Siglo de Oro; y mira que hay vinos en la literatura de esa época. Se alaban los vinos de Toro, los de Medina, los madrileños, incluso los vinos de Ribadavia... peronada del Ebro, salvo el cariñena. Hay que esperar a que algunos ilustrados riojanos empezasen a mirar al norte, donde una serie de circunstancias adversas, desde la plaga del oidio en Burdeos a la filoxera, desembocaron en lo que hoy son los vinos de Rioja, entre otras cosas con la llegada de bodegueros y técnicos bordeleses que se instalaron en la Rioja con todos sus conocimientos.

El caso es que Rioja despegó, y cómo. Se convirtió, ya digo, en el vino de referencia. Tal vez el éxito afectó a su propia esencia; pienso que Rioja se durmió en sus laureles, aunque también debo reconocer que los gustos del público cambian, y no parece que aquellos riojas en los que la madera destacaba por encima de todas las cosas fueran hoy del gusto del consumidor. Tuvieron que cambiar, cuando le vieron las orejas al lobo. Y el lobo era... la emergente Ribera del Duero. Antes de salir de la Rioja he de decir que la variedad principal, la tempranillo, ha sido la uva de calidad española por excelencia, camuflada bajo los más diversos nombres; pero hay que volver a mencionar una garnacha por fin bien elaborada, que tantas alegrías nos da, y la recuperación de la graciano y la mazuelo... así como el renacimiento de los blancos de viura; no creo que vuelvan los tiempos en los que el blanco más vendido en la hostelería española era uno riojano, pero bueno es que en la Rioja



se acuerden de que existe el blanco.

El Duero no toca el Camino, pero el Camino discurre por su cuenca: Belorado, Burgos, Castrojeriz, Frómista, Carrión... Vinos del Duero, aunque no estrictamente de la Ribera del Duero, denominación en auge en los últimos años, que supo beneficiarse del efecto locomotora del vino español más valorado, prestigioso y cotizado. Pero si la fama de Rioja es algo reciente, qué decir de la de la Ribera... De antaño, aunque su máximo representante data del XIX. Antes, vinos de grado y capa, y mucho clarete. Su eclosión fue espectacular y sirvió, entre otras cosas, para descubrir unos tintos de calidad diferentes a los riojas. Ya digo que la Ribera del Duero nos toca de refilón, como de refilón nos tocan los vinos de Cigales, de Toro, que sí que tienen literatura dentro, o de Rueda, esos bancos de verdejo (no siempre sólo de verdejo) que hoy dominan nuestras barras, al menos las madrileñas, y cuyo éxito puede acabar perjudicándoles gravemente.

Hay más vinos en la cuenca del Duero, aunque su difusión lejos de la zona sea mucho menor y, en algunos casos, sean casi unos desconocidos para el gran público e incluso para el medianamente interesado. Están las D.O. Tierra de León, que viene englobando las comarcas de la Ribera del Cea y Valdevimbre-Los Oteros, con presencia de una variedad propia, la prieto picudo, o Tierra del Vino de Zamora, atravesada por la Ruta de la Plata. Son zonas interesantes, con futuro, que han de consolidarse. Otro tanto cabría decir de la D.O. burgalesa de Arlanza, y quizá algo más de la D.O. Arribes, la antigua C.V. Arribes del Duero, los vinos de Famoselle, donde se unen Duero y Tormes, junto a la raya de Portugal. Aquí mandan también variedades propias, como la Juan García y la rufete, de las que se obtienen tintos jóvenes, ligeros, de graduación moderada, fáciles de beber y de entender. Y hay, también, una D.O. gallega en esta



cuenca: la renacida Monterrei. El Támeaga desemboca en el Duero, más bien en el Douro. Tierra de excelentes tintos, en los que la variedad dominante, la mencia, se sabe combinar con otras, entre ellas la tempranillo, allá llamada arauxa. Pero Verín, famosa por sus aguas, queda lejos del Camino.

Vayamos ahora al Sil. Ir al Sil es ir al Bierzo: Ponferrada, Cacabelos, Villafranca... Aquí hay vino desde, por lo menos, la época romana; pero tampoco es que abunden las referencias. Es una zona que, hasta hace bien poco, prometía más de lo que daba. Hacer vino aquí no es fácil, empezando por donde hay que empezar, que es la viña; orografía complicada, clima complicado... La variedad reina, la mencia, a la que podemos aplicar lo que dijimos antes de la garnacha: mal aprovechada. El Bierzo necesitó la llegada de gentes expertas de otras zonas, que le dieron, como al arpa de Bécquer, la voz de "levántate y anda". Y ha empezado a andar.

En Galicia, en puridad, el Camino, en cuanto a municipios integrantes de una Denominación de Origen, sólo toca Portomarín, al norte de la D.O. Ribeira Sacra, heredera de aquellos vinos de Amandi que, según Cunqueiro, eran gratos a Augusto, o a Tiberio; supongo que más al segundo, pues mientras el primero era moderado bebiendo, Tiberio se lo bebía todo.

Aunque no estén físicamente en el Camino, los vinos de Santiago son los vinos gallegos. Viven hoy un magnífico momento, una vez abandonadas las castas productivas introducidas cuando la filoxera y recuperadas las viejas variedades: godello, treixadura, albariño y tantas más, más minoritarias. En Galicia, en los últimos años, han cambiado muchas cosas, pero especialmente dos: las carreteras y los vinos. Para muchísimo mejor. La locomotora fueron los vinos de la actual D.O. Rías Baixas, los que llamamos "albariños": esa uva es el símbolo de los nuevos y excelentes vinos blancos gallegos. Los Ribeiros dormían un



sueño de siglos, añorando los elogios del Rey Sabio y los tiempos en los que los vinos de Ribadavia viajaban a Inglaterra, comercio interrumpido por el Santo Oficio; eran vinos turbios, elaborados con palomino, sin apenas calidad. En Valdeorras se menospreciaba la maravillosa godello; en la zona que hoy es Ribeira Sacra el panorama era desolador. Monterrei, como el Guadiana, aparecía y desaparecía. En las Rías Baixas podía uno abrir una botella maravillosa y encontrar que la de al lado era un espanto... Hacía falta poner orden, recuperar las uvas de siempre. Empezaron por el albariño de las Rías Baixas. Hoy, el panorama es espléndido. Y hasta los tintos, de mencía o de variedades muy gallegas, van teniendo su sitio.

Un camino de vino, el Camino de Santiago. De magníficos vinos, en nuestros días. Con algunos problemas hoy, derivados, seguramente, del deseo de explotar un éxito que tal vez hayamos sobredimensionado: somos muy proclives a ello. Pero seamos optimistas: hoy, el exigente caballero de Picaud llenaría su calabaza no en los ríos del Camino, sino en las bodegas que lo jalonan. Con vino etiquetado y con Denominación de Origen. Como debe ser. Y es que si es cierto que, como dice el viejo refrán, con pan y vino se anda el camino, estarán conmigo en que el de Santiago es bien fácil de caminar: será por pan... y será por vino.