

La producción y el comercio de vino en el Madrid medieval

Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ *

*«Al vino fuerte e firmoso
que al seso e a la salud
en vejez e en joventud
suele ser muy peligroso
hutil e muy provechoso
lo fago con agua fria
aun el agua en compania
cunple del vino amoroso.»*

B.N., *Cancionero de Híjar* (s. xv), f. 94v.

Introducción

Los trabajos históricos dedicados al estudio de la alimentación en la edad media hispana han sido poco abundantes, aunque bien es verdad que en los últimos años este tipo de temas ha despertado el interés de algunos investigadores, sobre todo en lo que respecta al ámbito de la corona de Aragón ¹. Para Castilla desconocemos prácticamente cuáles eran los hábitos alimenticios entre la población a falta de rigurosos estudios referidos a los distintos marcos locales donde pueda ser susceptible un análisis de este tipo. Sin embargo, y a pesar de todo, conocemos la tendencia general en todo Occidente durante el bajo medievo a un consumo cada vez más importante de la carne y sus derivados en detrimento de los cereales, hecho que algunos historiadores justifican en la crisis agraria de la baja edad media con un retroceso en el cultivo

* Universidad Complutense. Madrid.

¹ M. A. Ladero Quesada, "La alimentación en la España medieval. Estado de las investigaciones", *Hispania*, 159 (1985), 211-219. *Manger et Boire au Moyen Age*, Nice, 1985, 2 vol. (Ed. D. Menjot, A. Rucquoi). Ir. Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana, Lleida, 7 al 9 de novembre de 1990. Para Castilla se puede consultar el artículo de Vizúete Mendoza sobre la alimentación en un monasterio toledano para los siglos xiv y xv; J. C. Vizúete Mendoza, *La dieta alimenticia en la religiosidad femenina de San Clemente de Toledo*, "Las mujeres en el cristianismo medieval", Laya, 5, Madrid, 1989, pp. 247-257.

cerealícola y un aumento progresivo de las superficies de pasto y con ello de las actividades ganaderas ². También se considera que es un hecho incuestionable el aumento de las superficies dedicadas al cultivo del viñedo frente a las llamadas “tierras de pan llevar” ³. Independientemente de todo ello podemos afirmar que el vino ocupó durante toda la edad media un lugar importante en la dieta alimenticia de la población. El vino fue, pues, consumido después del pan en proporciones que no llegaron a alcanzar otros alimentos como la carne, el pescado o las verduras, a pesar de que estos productos fueron predominando cada vez más en los gustos culinarios ⁴.

Por otro lado, si atendemos a criterios de estratificación social se puede afirmar que no existieron discriminaciones en cuanto a su consumo tanto a nivel de las capas superiores, nobleza, alto clero, caballeros, escuderos, etc., como de las clases media e inferior ⁵. Para unos un jarro de buen vino constituía el acompañante ideal de cualquier sabroso manjar, amén de un deleite para el paladar. Para los otros el vino era el completo que aportaba la energía necesaria que el artesano o el campesino necesitaban para soportar sus duras jornadas de trabajo en una dieta alimenticia por lo general bastante pobre en calorías.

No entraremos aquí en la utilización del vino con fines sanitarios, desinfección, cura y lavado de heridas, etc., aunque este aspecto ha de tenerse en cuenta.

Por último, el vino trasciende durante la edad media el marco de lo gastronómico y se convierte en un elemento fundamental de su complejo sistema económico. Independientemente de la importancia que tuvo la extensión y el cultivo de la vid en el conjunto de las actividades agrarias medievales, conviene señalar todos los fenómenos que se desarrollaron en torno a este cultivo y que constituyen una faceta decisiva de la historia social y campesina de la edad media ⁶.

Pero el vino nos ofrece también otras lecturas. No debemos olvidar los aspectos fiscales relacionados con el pago de censos, rentas, diezmos ⁷ y de-

² W. Roscner, *Los campesinos en la Edad Media*, Barcelona, 1990, p. 272.

³ Este hecho se demuestra en varios trabajos regionales. Véase A. Moreno y M. R. Relaño, *El comercio del vino en la Córdoba del siglo xv*, “Actas del V Coloquio Internacional de Historia Medieval de Andalucía: Andalucía entre Oriente y Occidente (1236-1492)”, Córdoba, 1988, pp. 495-501, 495. También, y siguiendo con Andalucía, es importante el artículo de M. A. Ladero Quesada, *Dos cosechas del viñedo sevillano, 1491 y 1494*, “Archivo Hispalense”, 193-194 (1981), pp. 41-57.

⁴ Sobre este tema se puede consultar mi trabajo sobre el abastecimiento en Madrid; T. Puñal Fernández, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, col. “Marqués de Pontejos”, I, Caja de Madrid, Madrid, 1992.

⁵ Sin embargo, algunos estudios han puesto de manifiesto diferencias sociales en cuanto a la obtención de beneficios derivados de su comercio en favor de los caballeros. Así, por ejemplo, el caso de Córdoba; B. Yun Casalilla, *El mercado del vino en Córdoba durante la crisis de 1504-1508. Aproximación al estudio de las bases económicas de un grupo social*, “Investigaciones históricas”, I (1979), pp. 7-14.

⁶ J. L. Martín, *La sociedad media e inferior de los reinos hispánicos*, en “Anuario de Estudios Medievales”, 7 (1970-71), pp. 287-318.

⁷ De los trabajos sobre diezmos publicados, véase F. Devis Márquez, *Notas sobre el diezmo en el obispado de Cádiz al final de la Edad Media*, “En la España medieval”, I, 4 (1984), pp. 225-248. Tam-

más, en los que el vino ocupa, a veces, un lugar predominante. A partir de la baja edad media en la Península Ibérica la alcabala del vino se convierte en uno de los impuestos más importantes debido a lo generalizado de su consumo⁸. Esto provoca que de actividad agraria, el vino pase a formar parte de las actividades económicas urbanas cuando su intensa producción y consumo, y la demanda que genera en los mercados locales y regionales, determina a nivel del marco local de los concejos un importante tráfico mercantil. Sin duda, el vino figura entre los productos que los mercaderes medievales llevaban a vender a ferias y mercados junto a los cueros, el grano, la madera, el ganado, etc.

Queda por hacer una última lectura en relación al vino, y es su inserción en el sistema cultural de la edad media. El vino se convierte así en vehículo de cultura al ser valupendiado o alabado, cantado y ensalzado por poetas, juglares y escritores de nuestro medievo. Es tema que aparece desde las más sencillas coplas populares⁹, hasta los más refinados versos¹⁰. Es también el elemento de referencia de escritores cuyas obras han inmortalizado lo mejor de la literatura medieval¹¹.

El presente trabajo pretende dar una visión general de lo que supuso la producción de la vid y la elaboración, venta y comercio del vino en el marco local del concejo madrileño, cuyo modelo de análisis podrá ser utilizado tanto para señalar las diferencias como las similitudes que esta producción y comercio pudo tener con otros concejos castellanos. Sus conclusiones por tanto, lejos de constituir un ejemplo aislado, serán extrapolables, salvando las especificidades que por lógica presente cada caso.

1. La vid

1.1. *El cultivo de la vid en Madrid*

Sin duda alguna, el concejo madrileño hizo de las actividades agrarias su principal fuente de recursos económicos. A pesar del incremento de las actividades artesanales y ganaderas en el curso del siglo xv¹², la producción y el

bién es interesante el estudio de los profesores Ladero y González sobre el diezmo y los cereales en Sevilla; M. A. Ladero y M. González Jiménez, *Diezmo eclesiástico y producción de cereales en el reino de Sevilla (1408-1503)*, Sevilla, 1978. Siguiendo dentro del ámbito andaluz, véase J. Rodríguez Molina, *El diezmo eclesiástico en el obispado de Baeza-Jaén (s. XIII-XVI)*, "Cuadernos de Historia", 7 (1977), pp. 213-282.

⁸ S. de Moxó, *La alcabala; sus orígenes, concepto y naturaleza*, Madrid, 1963.

⁹ Véase a modo de ejemplo la edición de M. Frenk Alatorre, *La lírica española de tipo popular: Edad Media y Renacimiento*, Ed. Cátedra, Madrid, 1984, pp. 573 y 576.

¹⁰ Es el caso de los cancioneros medievales. Véase el llamado cancionero de Juan Fernández de Híjar, cuyo manuscrito del siglo xv se conserva en la Biblioteca Nacional de Madrid; B. N., *Cancionero de Híjar*, f. 94v.

¹¹ Se puede consultar, entre otros, a J. Ruiz, arcipreste de Hita, *El libro del buen amor*, edición de G. B. Gybbon-Monypenny, Madrid, 1988.

¹² T. Puñal Fernández, *La actividad profesional en el concejo de Madrid a fines de la Edad Media*, "Actas del I Congreso de Jóvenes Historiadores y Geógrafos", I (1990), pp. 755-765.

cultivo de cereales fueron predominantes. La vid ocupó siempre un segundo puesto en esta producción, aunque existen referencias a un progresivo avance de ésta en tierras que antaño se habían dedicado al cereal ¹³. Esto está en perfecta consonancia con la tendencia general que algunos historiadores han registrado para fines de la edad media en todo el occidente medieval ¹⁴.

Las referencias más antiguas que hallamos sobre el cultivo vitícola en tierras de Madrid se remontan al período de la conquista y repoblación del territorio a finales del siglo xi. Durante el siglo siguiente y hasta comienzos del siglo xiii nos consta por referencias documentales que en Madrid había y se cultivaban vides ¹⁵. En todo caso sería demasiado imprudente señalar que esta presencia pudiera remontarse a época musulmana ¹⁶, período básicamente estéril en fuentes que nos proporcionen este tipo de información ¹⁷. Podría intuirse que la presencia de mozárabes a consecuencia de la repoblación tras la conquista cristiana pudo haber sido determinante en la introducción de esta planta, pues es sabido que los mozárabes tuvieron una importante inclinación agraria en lo que respecta al cultivo de la vid ¹⁸.

En el fuero madrileño confirmado por Alfonso VIII a la villa en 1202 ¹⁹ las referencias a la vid y al vino son abundantes. Al ser éste uno de los más importantes y antiguos documentos jurídicos que recoge toda la tradición medieval de Madrid desde el siglo xii en adelante, se puede señalar que efectivamente la vid se cultivó en tierras madrileñas ya desde esta época ratificando así las noticias que para el mismo período nos ofrecen otros documentos ²⁰.

Fuentes de finales del siglo xiii atestiguan la presencia de viñas en el circuito más próximo a la villa ²¹ y ya en los siglos xiv y xv la información no deja lu-

¹³ Así se constata en los estudios que hemos realizado sobre fuentes inéditas de los siglos xv y xvi. Sobre este punto se puede consultar mi trabajo, T. Puñal Fernández, *Producción y cultivo de la vid en Madrid en la Baja Edad Media*, "XIII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros", Almdralejo, 1991, pp. 551-562.

¹⁴ A. J. Pini, *La viticulture italienne au Moyen Age: Recherches et Acquis de l'Historiographie récente*, "Le Vigneron, la Viticulture et la Vinification en Europe Occidentale au Moyen Age et à l'Époque Moderne. XI Journées Internationales d'Histoire", Flaran, 1991.

¹⁵ Así figura en varios documentos que el padre Fita publicó a fines del siglo pasado. Por ejemplo, en 1189 el conde don Pedro Manrique de Lara y su esposa hicieron donación al maestre de Calatrava de las casas y viñas que tenían en Madrid: "Facimus chartam donationis vobis d. Nuncio, Calatravensis militae magistro... de domos et vineas, quas habemus in Magerid..."; F. Fita, *Madrid en el siglo xii*, "BRAH", VIII (1886), pp. 46-80, 69, núm. 11.

¹⁶ J. González, *La repoblación de Castilla la Nueva*, I, Madrid, 1975, pp. 13 y ss.

¹⁷ No existe ningún trabajo de conjunto sobre la historia del Madrid musulmán. En todo caso se puede consultar el estudio de J. C. de Miguel sobre los mudéjares en el que hay algunas referencias al pasado musulmán de Madrid; J. C. de Miguel, *La comunidad mudéjar de Madrid*, Madrid, 1989, pp. 17 y ss.

¹⁸ J. González, *La repoblación...*, II, Madrid, 1976, 67 y ss.

¹⁹ A. Gómez Iglesias, *El fuero de Madrid*, Madrid, 1963.

²⁰ Nos referimos básicamente a la documentación conservadas en el Archivo Histórico Nacional de Madrid en su sección de clero, reterida al antiguo convento de Santo Domingo el Real de Madrid, desaparecido en el siglo xix, con documentación desde el siglo xiii en adelante; AHN, clero, carpetas 1.353 a 1.370.

²¹ Así el 20 de abril de 1283 don Juan Palmero y su esposa doña Coloma donan a Santo Domingo 15 aranzadas de viñas en la Fuente Castellana; AHN, Clero, carp. 1.356, 1.

gar a dudas sobre la presencia de este cultivo, con detalles pormenorizados de las variedades de veduño, tipos de cultivo, sistemas de explotación, formas de propiedad, etc., siendo este tipo de datos mucho más abundantes para la décimo quinta centuria y primeras décadas del siglo *xvi*²².

1.2. *Las labores agrarias*

Desde el punto de vista de las labores referidas a la vid y las formas de explotación relacionadas con ellas, constatamos un proceso de continuidad que recogemos como fecha más tardía en la segunda mitad del siglo *xiv*²³ y que llega hasta el siglo *xvi*. Durante todo este tiempo, casi dos siglos, las faenas que se aplican al cultivo de la vid son siempre las mismas. Partiendo de la base de que nos estamos refiriendo a un cultivo de secano, estas labores se suceden en el siguiente orden: 1, escavar; 2, podar; 2, arar; 4, cavar; 5, acogombrar; 6, viñear.

Cada una de estas labores exigía un método y un tiempo de realización concretos, así como el instrumental de trabajo adecuado para cada caso. Además, la mayor o menor intensidad y frecuencia con que se aplicaban cada una de estas faenas dependía en último término del tipo de suelo, así como de la extensión y calidad del veduño.

En lo que respecta a la primera de las labores, la del escavado, consistía en mullir la tierra suficientemente empleando el azadón. Lo que se perseguía con ello era facilitar el drenaje del suelo al mismo tiempo que la permeabilidad para que fuese más nutritivo, ya que al remover la tierra afloraban y se mezclaban sustancias minerales que lo enriquecían. Se trata de una labor que aparece sistemáticamente y de manera obligatoria en todos los contratos de arrendamientos donde se especifican los trabajos a realizar a lo largo del año²⁴. Algunos de estos documentos hacen hincapié en que el escavado sea bien realizado, “que lo escave bien escavado...”, e incluso algunos especifican la manera en como se debía realizar, “que aya en el escavar derredor de cada cepa dos pies en ancho de ome...”²⁵. Desconocemos, sin embargo, si el escavado se realizaba una sola vez o de forma sistemática y en determinadas épocas del año, aunque nos inclinamos más bien por la segunda posibilidad.

²² Nos referimos a los apeos de Santo Domingo el Real realizados en 1484 y 1511; AHN, Clero, Lib. 7.299 y 7.315, y BN., manuscrito 1.892.

²³ AHN, Clero, carp. 1.460, 12.

²⁴ “Deve Juan Sanches Ricote vecino de Xataf a Alvaro Gonçales Tejero veçino de la dicha Madrid así como tutor de los fijos de Juan Alonso Tejero veçino que fue de la dicha Xataf, çiento e quarenta e un maravedis forros de diesmo por rrenta de las vinas que son de los dichos menores que arrendo del por el fruto deste ano... e obligose de dar o faser dar a las dichas vinas estas lavores, a la una vina mollar escavar e podar e arar dos veses e vinar...”, 5 de marzo de 1442; AV, Minutas, I, f. 77v.

²⁵ “Este dia Martín García fijo de Juan García veçino de Carabanchel de Suso tomo de Rodrigo Alonso fijo de Juan García veçino de Madrid a arar un majuelo mollar que el ha al pavo del cavallo terretorio de Leganés e que lo escave bien escavado que aya en el escavar derredor de çada cepa dos pies en ancho de ome...”, 9 de febrero de 1443; AV, Minutas, I, f. 90r.

El podado de las vides constituía la segunda operación en importancia después de que éstas hubiesen sido bien escavadas. Su función sería la de proporcionar que los retoños y hojas de la cepa creciesen con mayor fuerza con el propósito de obtener mejor fruto. A diferencia del escavado pensamos que debía ser operación única realizada en un momento concreto del año. También hemos constatado que se trataba de una labor necesaria, pues, desde la primera referencia en el siglo XIV hasta el siglo XVI, siempre se cita como de realización obligatoria para obtener una buena cosecha ²⁶.

El arado de la tierra era una de las labores más duras y posiblemente fue de todas las técnicas empleadas en el cultivo vitícola la que más transformaciones experimentó como consecuencia de los nuevos sistemas empleados a partir del siglo XIII con la llamada "revolución agrícola medieval" ²⁷. Es así como se comprende la mención a diversas formas de arar: el arado "a fecho", es decir, en sentido longitudinal y que constituía la forma más simple y primitiva, y el arado "cruçado", en sentido longitudinal y transversal ²⁸. Ambas fórmulas no eran excluyentes, sino que se podían combinar. En este caso se solía arar "a fecho" una vez en el mes de febrero y posteriormente se volvía a repetir la operación, esta vez en cruzado durante el mes de abril ²⁹. Sin embargo, lo más frecuente fue emplear el sistema del arado cruzado durante dos veces al año, una por el mes de marzo y otra en abril ³⁰. Estas tareas solían entonces coincidir con los trabajos que se realizaban en las tierras dedicadas a los cereales de primavera dentro del sistema de rotación trienal ³¹. Algunos contratos de arrendamientos señalan que el arado debía realizarse cuatro veces al año ³²; en cambio, en otros casos sólo se prevee la necesidad de que la tierra fuese arada una sola vez y en cruzado ³³. Significativamente en los con-

²⁶ Alfonso García de Madrid toma a labrar del convento de Santo Domingo unas viñas en el término de Vallecas para que en cada año les de las labores de, "escavar e poder e cavar..."; AHN, Clero, carp. 1.361, 13.

²⁷ Rosener, 126 y ss.

²⁸ G. Duby, *Economía rural y vida campesina en el Occidente medieval*, Barcelona, 1973, pp. 123 y ss.

²⁹ "Este día Juan Gonçales, çapatero, vecino de Xataf tomo del bachiller Ferrant Gutierrez a lavar e desfrutar a medias tres majuelos de veduño mollar que el ha en terretorio de Xataf... e obligose de le dar estas labores, escavar e podar e arar a fecho una ves en el mes de febrero de cada año e arar otra ves crusado en el mes de abril...", 12 de marzo de 1446; AV, Minutas, I, f. 303r.

³⁰ "Deve Ferrand Martín hijo de Juan Ferrandes e Bartolomé Sanches hijo de Juan Ferrandes veçinos de Leganés de mancomún a Martín Ferrandes... veçino de la dicha Leganés tutor de Marcho e Martín Ferrandes... veçino de la dicha Leganés tutor de Marcho e Sancho e María fijos de Bartolomé Sanches Maçote vecino que fue de la dicha aldea quatroçientos e cuarenta maravedís forros de diesmo por rrenta de todas las vinnas que son de los dichos menores... e obligaronse de le dar a las dichas vinnas estas labores, escavar e podar e arar una ves cruçado en este mes de março e arar otra vez cruçado en el mes de abril primero que viene..."; 1 de marzo de 1444; AV, Minutas, I, f. 132r-v.

³¹ Duby, 151.

³² "Deve Alonso Martín, hijo de Sancho Martín, veçino de Fuentlabrada a Andrés, hijo de Alonso García, vecino de la dicha aldea, e a Marina Martínez su aguela e tutores en su nonbre, çiento e treynta maravedís por rrenta de un majuelo que el dicho Andrés conpro del dicho Alonso Martín, que arrendo por el fruto deste anno e obligose de le dar estas labores, escavar e podar e arar quatro veses cruçado..."; 18 de febrero de 1444; AV, Minutas, I, f. 122r.

³³ Así se dice en el contrato de arrendamiento realizado entre el concejo de Madrid y Juan García,

tratos que conservamos del siglo XIV esta labor apenas se menciona³⁴ y cuando se hace se señala que el arado tendrá lugar una sola vez y durante el segundo año³⁵. Para el arado se solían utilizar los bueyes. En este caso el empleo del caballo como fuerza de tiro frecuente en otras áreas³⁶ parece ser que no se dio en tierras madrileñas³⁷.

En lo que respecta a las faenas de cavar, acogombrar y viñear, no siempre se citan entre las labores que el campesino había de dar obligatoriamente a las vides. Esto parece explicarse por el hecho de que no todos los veduños necesitaban del cavado³⁸, operación que se solía realizar con azada.

En cuanto al acogombrado parece ser que se trata de la misma operación que el viñeado. En la documentación se dice que estos trabajos debían hacerse con la azada, “que lo acogombre bien con açada...”³⁹, o “vinar las vides de açada...”⁴⁰.

Conviene por último señalar que todas estas labores se sucedían hasta el día de San Juan⁴¹, es decir, finales de junio o comienzos del verano y no se reanudaban hasta los meses de septiembre y octubre, época de la vendimia.

1.3. *La protección de los cultivos: guardas y viñaderos*

Durante los meses de julio y agosto la uva maduraba al sol y es en este período de tiempo cuando los concejos extremaban las medidas sobre protección de los viñedos con ordenanzas precisas que trataban de impedir la entrada en los cultivos de personas o animales que de día o de noche pudiesen dañar la vid y con ella el fruto. Estas ordenanzas que conservamos a partir del siglo XV se concretaban en la utilización de guardas o viñaderos y en la imposición de multas y calañas para los infractores⁴².

vecino del arrabal de Madrid: “E obligose de le dar o faser dar en cada anno a cada uno de los dichos majuelos estas labores, escavar e podar e acogombrar las vides e arar una ves cruçado...”; 20 de marzo de 1448; AV, Minutas, I, f. 377v.

³⁴ AHN, Clero, carp. 1.360, núm. 12.

³⁵ De esta manera aparece reseñado en el contrato de arrendamiento realizado entre el monasterio de *santo Domingo el Real* y *Alfonso García*, vecino de Madrid, en 1365; AHN, Clero, carp. 1.361, núm. 13.

³⁶ Fr. Irsigler, *Viticulture, Vinification et Commerce du Vin en Allemagne occidentale des origines au XVI siècle*, “Le Vigneron, la Viticulture et la Vinification en Europe Occidentale...”, Flaran, 1991.

³⁷ “Deve Pedro Ferrandes de Villacastín, veçino de Canillas, aldea de Madrid, a María Dias, muger que fue de Ferrand Alonso de Ocanna, veçina de Madrid, absente, veynte e tres fanegas de pan por mitad, trigo e çebada por renta de dos bueyes vivos en pics...”; 25 de julio de 1447; AV, Minutas, I, f. 352r.

³⁸ AV, Minutas, I, f. 114v.

³⁹ AV, Minutas, I, f. 90r.

⁴⁰ AV, Minutas, I, f. 303r.

⁴¹ AV, Minutas, I, f. 77v.

⁴² “Este día Pedro Dias, vecino de Rrejas, guarda de las vinnas de Hamaniel este anno, dio calañas a García Gonçalves, veçino de Madrid, e dixo que çinco rreses de ganado vacuno que son de la de Martín Ferrandes e sus fijos que guarda Juan de Trugillo su vaqueriso, que entraron a paçer e faser danno en un majuelo nuevo de hedat de dos annos puesto quel dicho García Gonçalves tiene en el di-

Desde la época de Juan II, primera mitad del siglo xv, las fuentes madrileñas nos señalan la existencia de numerosos conflictos surgidos entre los propietarios de viñas y los de ganado, cuyos animales entraban a pacer y comer en estos cultivos. De nuevo, la dicotomía entre actividades agrarias y ganaderas se ponía una vez más de manifiesto en el concejo madrileño⁴³. De estas mismas fechas son también la mención a viñaderos encargados de la custodia de las vides. Estas personas eran generalmente escogidas y nombradas bien por las autoridades de la villa en el caso de las viñas que pertenecían al concejo de Madrid, bien por los mismos herederos o propietarios que tenían majuelos tanto en el término madrileño⁴⁴ como en las aldeas⁴⁵. También los concejos aldeanos designaban a sus viñaderos⁴⁶ en aquellas épocas en que se intensificaba la vigilancia.

En el período de los Reyes Católicos y hasta entrado el siglo xvi los ordenamientos sobre viñas y viñaderos se suceden. En 1486 se plantea la polémica de si los caballeros de monte madrileños encargados de custodiar los bosques y montes del concejo debían entender también en las cuestiones de guarda y protección de las viñas y tener por ello derecho a la percepción de caloñas. Al parecer, las autoridades madrileñas decidieron que estas personas no se entrometiesen en estas cuestiones que quedaban reservadas exclusivamente a los viñaderos⁴⁷.

Desde 1487 se debió llevar a cabo una recopilación de las antiguas ordenanzas a tenor de la carta que los Reyes Católicos envían al concejo a petición de los caballeros y escuderos de la villa propietarios de vides⁴⁸. Según estas ordenanzas, todos los cultivos de vid debían estar protegidos hasta San Martín, fecha a partir de la cual se podía otorgar licencia a los vecinos de Madrid para que pudiesen meter sus puercos y demás ganado menor en aquellas viñas que ya habían sido vendimiadas⁴⁹. También los concejos aldeanos solicitaban el correspondiente permiso a la villa para literalmente “poder comer sus vinas”. Lo contrario era motivo de sanción, pudiéndose incluso llegar a la pena corporal de los azotes para aquellos pastores, porquerizos, boyerizos y yeguerizos que entrasen puercos, bueyes o vacas a pastar en estos cultivos destruyendo para ello los valladares que los protegían⁵⁰. Tam-

cho pavo, una ves de día el viernes que postrimero paso, e dos rreses vacunas de Martín Gonçales... que entraron en el dicho majuelo una ves oy dicho día, las quales calonnas dio de vista...”; 5 de julio de 1444; AV, Minutas, I, f. 209r.

⁴³ AV, Minutas, I, f. 62v.

⁴⁴ AV, Minutas, I, f. 247r-v.

⁴⁵ Es el caso de Sancho de Quelas, vecino de Madrid, viñadero de todas las viñas del concejo de Carabanchel y perceptor de las caloñas de las mismas; AV, Minutas, I, f. 73r.

⁴⁶ AV, Minutas, I, f. 352r.

⁴⁷ LACM, II, 2.

⁴⁸ LACM, II, 59-60.

⁴⁹ “Notifícase a los scsmeros el asiento que se tomo que porque los puercos tienen logar de comer las vinnas sin fruto y non tienen pena que eso se entienda que los echen en las vinnas de San Martín en adelante, so las penas de las ordenanças commo los otros ganados menores lo tienen si antes entraren”; LACM, II, 236.

⁵⁰ LACM, III, 210.

bién el paso de carretas haciendo caminos por medio de los sembrados era objeto de sanciones que contemplaban la posibilidad de ir a la cárcel ⁵¹.

El concejo para impedir posibles infracciones estableció un coto de veinte pasos alrededor de estos cultivos ⁵², lo cual provocó inmediatamente las protestas de los señores del ganado de tal forma que el coto tuvo que ser rebajado, quedando fijado en tan sólo diez pasos ⁵³. En estos casos eran los viñaderos los encargados tanto de establecer como de custodiar los costos, señalando por donde los pastores debían conducir el ganado. Al mismo tiempo ellos podían ser también objeto de sanción si no respetaban las ordenanzas. Por otro lado, éstos debían imponer las caloñas a los infractores, cobrarlas y acudir con ellas a los cogedores, recibiendo por ello una soldada que se obtenía de una parte, por lo general un tercio, de las mismas penas ⁵⁴.

La presencia de viñaderos se sigue registrando a lo largo de las primeras décadas del siglo XVI ⁵⁵. Estas personas durante el ejercicio de su profesión debían vivir continuamente en el campo para poder proteger las vides tanto de día como de noche habitando en chozas y cabañas construidas al efecto. Durante la noche era costumbre que el viñadero hiciese sonar su bocina para ahuyentar las alimañas ⁵⁶.

1.4. *Distribución y tipos de veduño*

Una cuestión importante es el determinar las variedades de uva, su distribución por tipos, la distribución en metros cuadrados de los viñedos, así como el tamaño medio de las superficies de cultivo ⁵⁷.

En lo que respecta al primer punto las fuentes de la primera mitad del siglo XV señalan un predominio importantes del tipo mollar de uva blanca que aparece sistemáticamente en la mayor parte de los contratos de arriendo y cartas de compra-venta. En algunos casos se citan otras variedades como el tipo alvillo ⁵⁸ o el jaén ⁵⁹ siempre referidos a la uva blanca. Sin embar-

⁵¹ LACM, III, 190-91.

⁵² LACM, III, 234.

⁵³ "... que moderando estas pasadas mandavan que estas sean dies tendidas largas e que se guarden el tiempo que toviere fruto las vinnas e oviere vinnaderos, e que si el vinnadero se hallare que diese liçençia para tocar los cotos caya en pena de seisçientos maravedis..."; LACM, III, 250.

⁵⁴ LACM, III, 129.

⁵⁵ En 1510 Alonso de Fuencarral, vecino de dicho lugar, juró ante escribano público como guarda de las viñas de la villa en el pavo de Valdezarza por cuantía de 1.000 maravedis y el tercio en la mitad de las penas; AMP., Protocolo 1, f. 30v.

⁵⁶ Efectivamente Francisco de Roa, vecino de Madrid, entra en 1505 como guarda de las viñas del pavo de Cantarranas por precio de 266 maravedis, obligándose entre otras cosas a guardar los majuclos bien y fielmente de todas las alimañas, así ciervos como otros animales, durmiendo todo el tiempo en los majuclos y tañendo la bocina por la noche para ahuyentar a los ciervos; AMP., Protocolo 1, f. 71r.

⁵⁷ Con estos datos no hago sino resumir mi trabajo sobre la producción y el cultivo de la vid en Madrid. Véase nota 13.

⁵⁸ AV, Minutas, I, f. 351r.

⁵⁹ AV, Minutas, I, f. 266r.

go, este predominio casi absoluto del veduño mollar en tierras de Madrid iba a desaparecer muy pronto, concretamente a partir de fines de la edad media, según hemos podido constatar por los inventarios de bienes que en 1484 y 1511 respectivamente lleva a cabo el monasterio madrileño de Santo Domingo el Real ⁶⁰. Entre las posesiones del cenobio se cuentan gran cantidad de viñedos ⁶¹. Según el trabajo que realizamos en su momento ⁶², basándonos en la información que estos apeos nos proporcionaban, hallamos que de las 116 parcelas distribuidas entre Madrid y algunos lugares de su tierra, los resultados que ofrecían eran los siguientes:

Tipo jaén = 47
 Tipo alvillo = 37
 Tipo aragonés = 21
 Tipo castellano = 5
 Tipo moscatel = 1 ⁶³.

Es evidente que las cifras demuestran un predominio del veduño jaén seguido del alvillo y el aragonés, los tres tipos más característicos que a partir de esta fecha hallaremos en el término madrileño. En cuanto al color, la fuente antes citada señala la presencia tanto de uva blanca como tinta y solo en un caso hallamos la variedad de moscatel referido a una parcela que el monasterio tenía en torno a 1530 en la heredad de Corralejos, en el sector occidental de Madrid, con lo que cabe señalar que este tipo de uva no fue característica en el concejo y sólo se introdujo tardíamente.

Si atendemos a la distribución de todas estas variedades por zonas hallamos un predominio del tipo alvillo en las tierras del sur de Madrid, en áreas básicamente vitícolas como Villaverde y Getafe. La uva alvilla solía dar un vino blanco de buena calidad y de una graduación aproximada de 11 grados.

En cuanto a la variedad jaén, hace acto de presencia en todo el occidente del concejo desde el sesmo de Madrid, donde es el tipo predominante, extendiéndose hacia las tierras de Rejas, Vicálvaro, Ambroz y los lugares señoriales de La Alameda y Barajas ⁶⁴. Independientemente en esta zona se registra también la existencia de veduños del tipo alvillo y aragonés. En este último caso se trata de una uva de color tinto también llamada garnacha, con graduación de unos 12 grados.

Los apeos de Santo Domingo el Real nos ofrecen datos referidos a la distribución de la superficie del viñedo. Reproducimos a continuación el

⁶⁰ AHN., Clero, Libs. 7.299 y 7.315, y BN., Manuscrito, 1892.

⁶¹ M. I. Pérez de Tudela, *Madrid en la documentación de Santo Domingo el Real*, "La ciudad hispánica durante los siglos XIII al XVI", II (1985), pp. 991-1010.

⁶² Puñal, *La producción y el cultivo de la vid...*

⁶³ BN., Manuscrito, 1892.

⁶⁴ Tanto La Alameda como Barajas pertenecían al señorío de los Zapata, una de las familias madrileñas más ilustres. Véase J. M. Castellanos, *El Madrid de los Reyes Católicos*, Madrid, 1988, p. 91.

cuadro que en su día publicamos referente a ello, ordenando los lugares de mayor a menor según las superficies:

Distribución en metros cuadrados de la superficie del viñedo

	m ²		m ²
Getafe	272.670	Carabanchel	36.855
Madrid	233.420	La Alameda	15.645
Villaverde	136.370	Corralejos	12.800
Encinillas	76.800	Vicálvaro	6.705
Rejas	46.630	Barajas	6.400

A través de este cuadro se aprecia claramente un predominio de la producción vitícola en toda la zona sur del concejo, Getafe y Villaverde. El segundo lugar lo ocupa el sesmo de Madrid. Ello aparece justificado por ser ésta un área próxima a la villa y sus arrabales, donde se constata la presencia de pequeñas y medianas parcelas propiedad de los vecinos madrileños. No olvidemos que ya el fuero del siglo XIII estipulaba como requisito para adquirir la vecindad en Madrid el estar en posesión de una viña ⁶⁵, y que toda la documentación que hemos consultado, testamentos, cartas de dote, contratos, escrituras de compra-venta, etc., demuestran que incluso los artesanos madrileños en principio ajenos a las actividades rurales, estaban en posesión de un viñedo ⁶⁶.

Otra cuestión interesante es la que se refiere al tamaño medio de estas superficies de cultivo. En este caso podemos completar nuestra información con los datos que nos ofrecen las fuentes de la primera mitad del siglo XV. Según éstas, tenemos que las parcelas son de tamaño medio. La medida de superficie más utilizada es la aranzada que viene a equivaler a unos 4.470 metros cuadrados. Destaca el hecho de que ningún viñedo supera las 10 aranzadas, situándose el promedio entre la aranzada y la aranzada y media. Otras medidas empleadas fueron el cuarto y las suertes, ésta última utilizada más bien como unidad de superficie. Así tenemos que en una suerte podía haber desde 70 hasta 300 cepas ⁶⁷. Enlazando con esto último es muy frecuente que se citen solamente el número de vides que tenía cada viñedo ⁶⁸. Lo interesante sería saber el número de cepas que ocupaba una superficie de tierra, teniendo en cuenta que dentro de un mismo campo estas plantas se hallaban distanciadas unas de otras como hemos podido comprobar al referirnos a la labor del escavado ⁶⁹.

También registramos la existencia de grandes parcelas de hasta 30 aran-

⁶⁵ Gómez Iglesias, *El fuero de Madrid*.

⁶⁶ Puñal, *La actividad profesional en el concejo de Madrid...*

⁶⁷ AV, Minutas, I, f. 244v.

⁶⁸ AV, Minutas, I, f. 122r.

⁶⁹ Véase nota 25.

zadas, unos 134.100 metros cuadrados, con valores que oscilan entre la media aranzada, 2.235 metros cuadrados, como mínimo, y las 7 aranzadas como tamaño medio. Evidentemente comprobamos que las mayores parcelas se corresponden con aquellas zonas de mayor producción de vid, tal es el caso de Getafe ⁷⁰.

En estos apeos es frecuente utilizar también como medida de superficie la fanega y el celemin, en principio destinadas a la medida de superficies cerealeras. Esto nos ha llevado a pensar en la existencia de un proceso de reconversión de algunos campos dedicados al cereal ⁷¹ en tierras de vid. Por otro lado esta extensión del viñedo está en perfecta consonancia con la tendencia general que se registra a lo largo de la baja edad media ⁷².

Por último, cabe señalar que la vid podía aparecer asociada a otros cultivos. Tenemos ejemplos que lo ilustran en Madrid, Carabanchel, Getafe y La Alameda. Por lo general, se trata de frutales y cultivos de huerta en pequeñas parcelas que no llegan a superar la aranzada y media.

1.5. Propiedad y formas de explotación del viñedo

El estudio de las formas de explotación de la vid nos lleva a considerar los tipos de propiedad relacionados con su posesión. En este caso podemos distinguir hasta tres tipos de propiedad:

1. Propiedad privada.
2. Propiedad de la Iglesia y monasterios.
3. Propiedad del Concejo.

1. La propiedad privada del viñedo fue, sin duda, el tipo de tenencia más generalizada. Ya señalamos la costumbre de que casi todos los vecinos madrileños tuviesen viñedos ⁷³. Por otro lado, los documentos notariales del

⁷⁰ Así en el estudio que llevamos a cabo en su momento pudimos obtener los siguientes resultados expresados en valores máximos y mínimos:

Getafe: 30 aranzadas (134.100 metros cuadrados).
 0,5 aranzadas (2.235 metros cuadrados).
 2 fanegas (12.800 metros cuadrados).
 5 celemines (50 metros cuadrados).

⁷¹ T. Puñal Fernández, *El abastecimiento de pan a Madrid en la época de los Reyes Católicos*, "Anales del Instituto de Estudios Madrileños", XXVIII (1990), pp. 515-533.

⁷² M. Borrero Fernández, *Le Vignoble d'Andalousie au Bas Moyen Age*, "Le Vigneron, la Viticulture et la Vinification en Europe Occidentale...", Flaran, 1991. También de la misma autora se puede consultar el trabajo titulado *El mundo rural sevillano en el siglo xv: Aljarafe y Ribera*, Sevilla, 1983, donde recoge varias referencias sobre el viñedo.

⁷³ Este hecho también se ha constatado para otros ámbitos como Córdoba y Murcia. En el primer caso, véase Yun Casalilla, *El mercado del vino en Córdoba...*, 12. Para Murcia se puede consultar el trabajo de M. Martínez, *El comercio del vino aragonés en el mercado murciano (siglo xv): factores económicos y culturales*, "Actas del XV Congreso de Historia de la Corona de Aragón", Jaca (Huesca), 1993 (en prensa).

siglo xv aparecen plagados de cartas de compra-venta, aunque ya desde el siglo xiii la posesión de viñas es un hecho generalizado ⁷⁴. Estas propiedades de pequeña y mediana extensión solían ser trabajadas por sus propietarios, aunque no faltan casos de cesión en arrendamiento. Por lo general, satisfacían las necesidades de sus dueños y familia, y también podían generar algún excedente que se comercializaba en el mercado. En la documentación se cita a los herederos que tenían viñas situadas en un mismo pago o territorio, los cuales debían ponerse de acuerdo en la designación de un viñadero que protegiese los cultivos ⁷⁵. Es a través de estas propiedades particulares objeto constante de transacción, como podemos saber el precio y valor de las mismas. Es evidente que éste se hallaba en relación con la superficie y el número de vides, aunque no debemos olvidar aspectos como la calidad y el tipo de veduño que influían notablemente en la variación de los precios. Es así como se comprende que en 1442 tres cuartos de viñedo de uva blanca y mollar costasen 700 maravedís ⁷⁶, lo mismo que una aranzada de veduño jaén en 1443 ⁷⁷, o que una aranzada valiese 700 y 1.000 maravedís respectivamente en el mismo año ⁷⁸, siendo la más cara de veduño mollar y la más barata de jaén. Esto demuestra que el tipo mollar era el más apreciado.

La Iglesia poseía también propiedades de viñedo. De las doce parroquias que había en Madrid en la edad media sólo poseemos información de algunas de ellas, pues, en general, este tipo de documentación, excepto algunos casos, no se ha conservado. Sabemos, por ejemplo, que en 1495 la iglesia de San Andrés tenía algunos viñedos en el pavo de Valhermoso, en el término de Vallecas, que había dado a censo a García de Cuadros, vecino del arrabal de Madrid, por 160 maravedís anuales ⁷⁹. También las parroquias de San Martín y San Ginés, sitas en el arrabal, tenían heredades. A San Martín le habían sido donadas en 1455 media aranzada de veduño mollar blanco y otra aranzada de blanco en el pavo de Las Coroceras en el término de Madrid ⁸⁰. El ejemplo más significativo es el de San Ginés. El cura y beneficiados de esta iglesia cobraban diversos censos y rentas sobre casas, tierras, viñas y huertas en Madrid. En el siglo xv San Ginés tenía un viñedo de aranzada y media en el término de Hortaleza ⁸¹. También las iglesias aldeanas poseían viñedos en sus respectivos términos o sesmos. Todas estas posesiones eran entregadas a censo en condiciones generalmente bastante favorables. Por otro lado, no debemos olvidar que la Iglesia se beneficiaba de una parte del excedente de uva y vino de la producción madrileña a través del diezmo ⁸².

⁷⁴ Véase A. Huetz de Lemps, *Vignobles et vins de Nord-Ouest de l'Espagne*, Bordeaux, 1967.

⁷⁵ AMP., Protocolo 46, f. 206r-v.

⁷⁶ AV, Minutas, I, f. 63r.

⁷⁷ AV, Minutas, I, f. 83v.

⁷⁸ AV, Minutas, I, f. 83v y 365r.

⁷⁹ Este es el único documento medieval que hemos hallado en el fondo catalogado de clero del AHN, perteneciente a esta parroquia madrileña; AHN., Clero, leg. 3.964, núm. 66, f. 1r.

⁸⁰ AHN., Clero, Lib. 8.503, f. 125r-126v.

⁸¹ Archivo Parroquial de San Ginés, Censos, núm. 8.

⁸² Véase nota 7.

Pero eran los monasterios los que poseían el mayor potencial en heredades de viñedo. El caso de Santo Domingo el Real de monjas dominicanas, fundado en el siglo XIII y objeto de numerosos privilegios y donaciones reales a lo largo de la edad media, es el ejemplo más significativo. Su documentación es una de las más antiguas⁸³ y a través de ella podemos conocer la multitud de bienes muebles e inmuebles que esta institución religiosa tenía en Madrid. Los apeos ya citados de 1484 y 1511 así lo manifiestan. Otros monasterios como el cartujo de Santa María del Pualar, aunque no tenía su sede en Madrid, era propietario de tierras y viñedos en Getafe y Villaverde, según el inventario de sus bienes realizado en el año 1484⁸⁴.

El concejo de Madrid disponía de tierras situadas tanto en el sesmo madrileño como en los territorios de sus aldeas. Estas tierras se consideraban bienes de explotación común y eran arrendadas por el ayuntamiento a vecinos particulares que las ponían en explotación pagando por ello un censo que constituía la llamada renta de los nihares⁸⁵. Entre las diversas formas de aprovechamiento de estas tierras se encontraba la del cultivo del viñedo. El concejo se erigía, pues, en propietario de estas vides⁸⁶ determinando las condiciones de arrendamiento, censos, traspasos, etc., que se pudiesen producir⁸⁷. En este caso se llegaba a un acuerdo entre arrendatario y concejo que se plasmaba en un contrato de arrendamiento semejante al de un particular⁸⁸.

Queda por referirnos a las formas de explotación del cultivo del viñedo. Dejando aparte aquellas parcelas que eran trabajadas por sus mismos propietarios, el resto eran entregadas a censo. El carácter de éstos podía variar según las circunstancias. Lo más usual era hacer un contrato de arrendamiento ante un escribano público en el que ambas partes definían sus derechos y obligaciones. La naturaleza de estos contratos era siempre la misma, ya que presentaban un formulario fijo que siempre se repetía con ligeras variantes. En primer lugar, se expresaba la identidad del censatario y su lugar de procedencia. A continuación, se señalaban el propietario o propietarios del viñedo, bien se tratase de personas o de entidades e instituciones, la cantidad de censo a pagar y la duración del contrato que podía ir desde un año hasta de por vida, en el caso de los censos perpetuos y he-

⁸³ Como consecuencia de la desaparición de este convento el siglo pasado parte de su documentación pasó al fondo de clero del AHN.

⁸⁴ AHN., Clero, Lib. 6.723.

⁸⁵ Sobre estos temas se pueden consultar varios trabajos. Véase M. A. Monturiol González, *El ingreso en la Hacienda Municipal de Madrid: su estructura y evolución (1464-1497)*, en "La ciudad hispánica durante los siglos XIII al XVI", II (1985), pp. 1027-1057. De la misma autora también *Estructura y evolución del gasto en la Hacienda Municipal de Madrid: último tercio del siglo XV*, "En la España medieval", II, 4 (1984), pp. 651 y ss. También se puede consultar el trabajo inédito de L. Martínez García, *Los bienes de propios de la villa de Madrid (1212-1520)*, tesis de licenciatura leída en la Universidad Complutense de Madrid en octubre de 1986.

⁸⁶ Puñal, *El abastecimiento de pan a Madrid...*

⁸⁷ I.ACM, III, 202.

⁸⁸ AV, Minutas, I, f. 377v.

reditarios. El lugar donde se situaba el viñedo con la expresión del topónimo correspondiente y la aldea o territorio al que pertenecía aparecen siempre en estos contratos. Inmediatamente después se reseñaban aquellas labores que el campesino debía dar a las vides a lo largo del año, señalando las penas en que éste incurría si descuidaba su trabajo relacionadas con cada una de aquellas labores que no hubiese realizado ⁸⁹. Era muy frecuente que entre las condiciones del contrato se arrendaran cubas y tinajas para el almacenado del vino. Raras veces se mencionan censos en especie, uvas o vino, ya que éstos se expresan siempre en maravedís con lo que el arrendatario debía disponer enteramente de la cosecha. Una variante de este tipo de contratos son aquellos en que se estipula que el rendimiento se repartiase a medias ⁹⁰. En estos casos el contrato señala expresamente que el fruto de las vides se dividiese en dos mitades sin señalar ningún tipo de censo, con lo que más que cartas de arrendamiento son contratos de disfrute en común ⁹¹.

2. El vino

2.1. *Elaboración y conservación del vino en Madrid: su infraestructura*

Todos los años y de forma casi tradicional, por los meses de septiembre y octubre los campos de viñedo madrileños como los del resto del occidente medieval aparecían salpicados por una multitud de personas, mujeres y hombres, que participaban en las tareas de recolección y recogida de la uva. Para ello, el propietario o arrendatario en su caso, contrataba los servicios de jornaleros a los que se pagaba una soldada y se obsequiaba con un jarro de vino que aplacaba la sed y contribuía a sobrellevar los duros trabajos de la vendimia. Suponemos que estas faenas se realizarían todavía de manera tradicional. Cuando la uva había sido cortada, bien utilizando simplemente las manos, bien con algún instrumento en forma de pinza, según aparece en la iconografía en algunos grabados y pinturas murales ⁹², ésta era cargada en grandes banastas y transportada a lomo de mulas y caballos hasta el lagar más próximo donde la uva era almacenada. El primitivo sistema de pisar la uva hasta obtener el mosto debió seguir practicándose, aunque no descartamos la posibilidad de la existencia de sencillas prensas que facilitasen el trabajo. De todas formas no hemos hallado ningún tipo de constancia documental.

⁸⁹ AV, Minutas, I, f. 124r.

⁹⁰ Es el caso de Juan Alfonso Montero que se compromete con su yerno Pedro de la Puerta a llevar a medias el majuelo que le envió como dote cuando contrajo matrimonio con su hija Inés; AHN., Clero, Lib. 8.503, f. 228r-230v.

⁹¹ AV, Minutas, I, f. 89r.

⁹² El ejemplo más significativo para España es el de las pinturas de San Isidoro de León con la representación de un calendario agrícola en el que se expresan las distintas faenas características de cada período del año. Para otros países como Francia, con gran tradición vinícola, e Italia, véase P. Mane, *L'Iconographie du travail viticole en France et en Italie du XII au XV siècle*, "La Vigneron, la Viticulture et la Vinification en Europe Occidentale...", Flaran, 1991.

Parece evidente que la elaboración del vino se realizaba en el mismo área donde se llevaba a cabo la vendimia. Es así como los lagares se distribuían entre las aldeas próximas a los campos de cultivo. Esto explica también que la mayor parte de las casas aldeanas del concejo dispusiesen de cuevas o bodegas subterráneas para depósito del vino ⁹³. En el apeo de 1484 del monasterio de Santa María del Paular se describe la casa principal que la orden cartuja tenía en la aldea de Getafe. Este edificio se constituía en una especie de granja y era el centro de la explotación de tierras y viñas que el monasterio tenía en sus alrededores. Entre sus dependencias destaca la existencia de una bodega con dos lagares de piedra y una cámara pequeña para introducir el vino en la bodega ⁹⁴.

Pero tan importante como la elaboración del vino era su conservación. Para ello en la edad media se utilizaron cubas de madera y recipientes de barro, básicamente tinajas. Las cubas en Madrid solían ser de madera de pino y enarcadas con ocho arcos cada una ⁹⁵. Estas eran consideradas como las más valiosas, pues el tipo de madera empleado permitía una mejor conservación al tiempo que un mayor asiento del vino, lo cual *a posteriori* se traducía en un mejor color, sabor y calidad del mismo. Por regla general se arrendaban durante los meses de la vendimia y elaboración del vino, según se constata por las escrituras de alquiler conservadas. El período iba desde el día de San Cebrián hasta un año ⁹⁶. Esto nos indica la fecha aproximada en que debía concluir el proceso de elaboración del vino y su almacenado en estas cubas durante un año. La capacidad de estos recipientes se medía por el número de cántaros de vino que podían contener. En cuanto a su precio de alquiler podía variar según el tamaño y calidad de la cuba.

Las tinajas de barro fueron frecuentemente utilizadas no sólo para depósito del vino, sino también de otros productos como el grano, la harina, etc. ⁹⁷. Sin embargo, su empleo en las bodegas fue el más usual. Como sucedía con las cubas, su capacidad se determinaba también por cántaros. Era frecuente señalar que se trataba de tinajas sanas, limpias o lavadas y sin ningún defecto, pues al ser objeto de arrendamientos sucesivos podían sufrir algún desperfecto ⁹⁸. También se citan tinajuelas más pequeñas de contenido reducido. El alquiler de estos recipientes solía entrar a formar parte de los contratos de arrendamiento, según ya se ha indicado ⁹⁹.

⁹³ AHN., Clero, Lib. 7.299.

⁹⁴ AHN., Clero, Lib. 6.723, f. 5r.

⁹⁵ Así tenemos que en 1442 Ferrand Sánchez de Illescas, vecino de Madrid, había demandado a Juan de Segovia, vecino también de la villa, diciendo que en 1441 le había alquilado 2 cubas de pino enarcadas cada uno con 8 arcos en las que cabían hasta 100 cántaros de vino tinto, por precio de 80 maravedís que aún no le había pagado; AV, Minutas, I, f. 66r.

⁹⁶ AV, Minutas, I, f. 66r.

⁹⁷ AMP., Protocolo 46, f. 180r.

⁹⁸ AV, Minutas, I, f. 114v.

⁹⁹ AV, Minutas, I, f. 124r.

Cabe señalar que en Madrid no hubo una tradición alfarera muy arraigada, por lo menos en lo que respecta a la fabricación de tinajas, aunque ya las fuentes musulmanas destacan las propiedades del barro de Madrid y sus alrededores, fundamentalmente Alcorcón, en la fabricación de ollas, vasijas y demás recipientes ¹⁰⁰. Todavía a fines del siglo xv los vecinos de Alcorcón acudían al mercado de la plaza del arrabal de Madrid a vender barro para la alfarería ¹⁰¹. Sin embargo, pocas referencias tenemos sobre tinajas madrileñas ¹⁰². Las más abundantes ypreciadas eran las toledanas ¹⁰³, junto a las de Santorcad ¹⁰⁴ y Villarrubia ¹⁰⁵. Esto demuestra la existencia de un comercio regional entre estos municipios y el concejo de Madrid. Las referencias a cubas y tinajas en la mayoría de las casas de las aldeas madrileñas junto a las bodegas denotan una producción y un consumo generalizados del vino ¹⁰⁶. Por otro lado, la presencia de bodegas en la villa como almacén tanto del vino que se traía a vender a ella como del perteneciente al excedente de las cosechas de sus vecinos, demuestran también la importancia de su comercio ¹⁰⁷.

2.2. *El control de la producción: entradas, salidas y registros del vino*

Una vez elaborado el vino quedaba depositado en las bodegas en espera de ser vendido o para uso de sus propietarios. Cuando se introducía en la villa las autoridades madrileñas realizaban escrupulosos registros encaminados a averiguar la cantidad de vino producida.

A continuación, ofrecemos el siguiente cuadro resumen de los 65 registros realizados desde 1481 hasta 1515. En el mismo, cuando las fuentes lo permiten, se ofrecen los datos referidos al registrante, la cantidad de vino registrada según diferentes medidas, su procedencia y calidad:

¹⁰⁰ Al-Himyari, *Kitab Ar-Rawd Al-Mitar*, trad. de M. P. Maestro González, Valencia, 1963, 359 y ss.

¹⁰¹ LACM, V, 187.

¹⁰² AMP, Protocolo, 46, f. 180r.

¹⁰³ AV, Minutas, I, f. 158r.

¹⁰⁴ AV, Minutas, I, f. 44r.

¹⁰⁵ AV, Minutas, I, f. 80r.

¹⁰⁶ Es el caso de Gil Ferrández, vecino de Carabanchel de Suso, que había donado en 1443 a su mujer María Sánchez una casa pajiza con una cuba y dos tinajas. AV, Minutas, I, f. 86r.

¹⁰⁷ El monasterio de San Martín de Madrid tenía en 1481 465 maravedís de censo sobre un solar que se hallaba en la colación del mismo nombre junto a la casa-bodega, que era también del monasterio. AHN, Clero, Lib, 8503, f. 314r-318r. Ejemplos similares se pueden ver también en AMP, Protocolo, 4, f. 8v-9r, y en AHN, Clero, carp., 1363, 9.

Registros del vino de Madrid (1481-1515)

Año	Persona	Volumen	Calidad	Lugar
1481	García Najaranco	—	—	Pozuelo
1487	Doctor de Madrid	250 arrobas	Tinto Blanco añejo Claro	—
1487	Pedro Núñez	6 cubas	Delgado Añejo Nuevo	Getafe
1487	Fdo. del Pulgar	600 cántaros	Blanco Tinto	Villaverde
1487	García Díaz	600 arrobas	Nuevo Añejo	Valladolid
1489	Cordero, barvero	2 tinajas	—	Carabanchel
1490	A. de la Barrera	65 arrobas	Blanco Tinto	Fuenlabrada Fregazados
1490	Fdo. Calderón	108 arrobas	—	Alcorcón
1490	J. de Illescas	100 arrobas	Blanco	—
1490	Gonzalo Díaz	800 arrobas	—	—
1490	Fco. de Pinto	175 arrobas	Blanco Tinto	Vicálvaro
1491	A. Rodríguez	450 arrobas	Blanco Tinto	— Parla
1493	J. de Tejada	600 arrobas	Blanco Tinto	Parla
1493	Caz	100 arrobas	Blanco Tinto	—
1493	Lope Zapata	140 arrobas	—	—
1493	J. de Tapia	450 arrobas	—	Parla
1494	J. de Illescas	70 arrobas	Blanco	Vallecas
1494	Juan Díaz	6 tinajas	—	Vicálvaro
1495	J. de Tejada	300 arrobas	Blanco Tinto	Parla
1495	J. de Tejada	300 cántaros	—	Parla
1495	Lope Zapata	400 cántaros	—	Villaverde
1496	A. de la Barrera	300 arrobas	—	Fuenlabrada
1496	Juan, sastre	200 arrobas	—	Carabanchel
1496	J. de Tejada	280 arrobas	—	—
1497	Fdo. Alvarez	500 arrobas	—	—
1497	Juan, sastre	350 arrobas	Blanco Tinto Yema	Carabanchel
1498	Juan Alvarez	600 arrobas	Blanco Tinto	Pozuelo
1498	Juan, sastre	40 arrobas	—	Carabanchel
1498	Doctor de Madrid	400 arrobas	—	Getafe
1498	Juan Alvarez	300 arrobas	—	—
1498	Fdo. Alvarez	600 arrobas	—	—
1499	Diego Hurtado	250 arrobas	—	Pozuelo
1499	Juan Alvarez	700 arrobas	Blanco Tinto	—

Año	Persona	Volumen	Calidad	Lugar
1499	Doctor de Madrid	500 arrobas	—	—
1499	Diego Hurtado	350 arrobas	—	—
1499	Juan, sastre	300 arrobas	—	Carabanchel
1500	Per Alonso Roxo	24 arrobas	—	Canillas
1500	Gonzalo de Oviedo	12 arrobas	—	Vallecas
1500	Diego de Huete	—	—	Pozuelo
1500	Diego Serrano	11 arrobas	Blanco Tinto	Vicálvaro
1500	Juan Fernández	400 arrobas	—	—
1500	Diego de Huete	40 arrobas	—	—
1500	Fdo. Alvarez	500 arrobas	—	—
1500	Diego Hurtado	200 arrobas	—	—
1500	Diego Serrano	500 arrobas	—	Vicálvaro
1500	Juan, sastre	350 arrobas	Blanco Tinto	Carabanchel
1501	Diego de Huete	180 arrobas	—	Pozuelo
1501	Juan, sastre	400 arrobas	—	—
1502	Juan Alvarez	300 arrobas	—	Pozuelo
1502	Fdo. Alvarez	500 arrobas	—	Pozuelo
1502	G. de Monzón	300 arrobas	—	Vicálvaro
1502	D. de la Torre	150 arrobas	—	Pozuelo
1503	A. del Mármol	800 arrobas	—	Vicálvaro
1503	Fdo. Alvarez	300 arrobas	—	—
1512	Fco. de Pinto	50 arrobas	Blanco	Pinto
1512	D. de Narbáez	200 arrobas	Blanco Tinto	Carabanchel
1513	Juan Ortiz	50 arrobas	—	Villaverde
1513	Villarreal	40 arrobas	Blanco	Vallecas
1513	Diego de Vera	10 arrobas	—	Leganés
1513	Pedro Fernández	100 arrobas	—	Getafe
1514	Bartolomé Casado	20 arrobas	Blanco	Vallecas
1514	D. de Narbáez	200 arrobas	—	Carabanchel
1514	Pedro Ricote	50 arrobas	—	—
1515	Fco. Sánchez	200 arrobas	—	Villaverde
1515	Pedro de Toledo	30 arrobas	—	Leganés

A raíz de este cuadro podemos hacer algunos comentarios. Cabe, sin embargo, decir que tenemos constancia de que estos registros se venían haciendo por lo menos desde 1441 ¹⁰⁸. Centrándonos en el cuadro expuesto, vemos que de forma regular aparecen casi siempre las mismas personas realizando los registros. Este hecho es importante porque enumera a aquellos vecinos propietarios de viñas, ya que en los mismos se señala como condición obligatoria el que el vino fuese de la cosecha de los registrantes. Sobre este punto, señalar que entre las personas anónimas, vecinos de Madrid, que protagoni-

¹⁰⁸ Es así cómo Juan González de Sotos Albos registró en 1441 350 cántaros de vino tinto y blanco de su cosecha. AV, Minutas, I, f. 17v.

zan estos registros se cita a personajes importantes, como el doctor de Madrid ¹⁰⁹, Alonso del Mármol ¹¹⁰, o el que fuera cronista de los Reyes Católicos, Fernando del Pulgar, del que sabemos que era propietario de viñedos en la zona de Villaverde ¹¹¹.

Otros datos que ofrecen estos registros son los referentes a la calidad y procedencia del vino. En cuanto al primer punto, junto a las variedades comunes de blanco y tinto, las más frecuentes, aparecen denominaciones como yema, delgado, nuevo y añejo, en este último caso según se tratase de vino de cosechas recientes o anteriores, es decir, de más de un año. La procedencia suele ser harto variada, junto a las aldeas del sur concejil, las más vitícolas, Getafe y Villaverde, aparecen otras como Pozuelo, Carabanchel, Canillas, Vicálvaro, etc., así como lugares que en principio no pertenecían a la jurisdicción madrileña por su condición de señoríos, véase el caso de Pinto o Parla.

El volumen de vino registrado se expresa generalmente en arrobas, aunque aparecen también casos en que se citan cántaros y tinajas. Siguiendo con el volumen, destacar que en ningún caso se superan las 1.000 arrobas de vino, situándose el máximo valor en las 800 que registra en 1490 Gonzalo Díaz ¹¹² o Alonso del Mármol en 1503 ¹¹³. En contraposición aparecen las 2 tinajas de Cordero, barbero en 1489 ¹¹⁴ o las 10 arrobas de Diego de Vera en 1513 ¹¹⁵.

El concejo madrileño adoptó con el vino como con otros productos, el caso del pan ¹¹⁶, medidas proteccionistas encaminadas a asegurar el abasto al tiempo que se protegía la comercialización del vino de Madrid frente al precedente de otros lugares. Se eliminaba así cualquier posibilidad de competitividad en una economía que en este caso pretendía ser autárquica y de autoabastecimiento. En principio, el control del vino que se introducía en la villa iba destinado a que éste fuese sólo para el consumo de sus propietarios ¹¹⁷. Sin embargo, lo que se pretendía es que este vino proviniese exclusivamente de las tierras de Madrid y no “de fuera parte”, es decir, de otros concejos. Este mandamiento iba dirigido tanto a los vecinos de la villa como a las aldeas a cuyos alcaldes se daba facultad para poderlo embargar ¹¹⁸. Tan importante resultaba esta medida que los corregidores y sus lugartenientes debían jurar esta ordenanza en la toma de posesión de su cargo ¹¹⁹. Sin embargo, paradójicamente éstos como residentes en Madrid tenían el privilegio de poder

¹⁰⁹ LACM, II, 88-89.

¹¹⁰ LACM, V, 82.

¹¹¹ LACM, II, 95.

¹¹² LACM, II, 244.

¹¹³ LACM, V, 82.

¹¹⁴ LACM, II, 178.

¹¹⁵ LACM, V, 238.

¹¹⁶ Puñal, *El abastecimiento de pan a Madrid...*, 522 y ss.

¹¹⁷ LACM, III, 108-109.

¹¹⁸ LACM, IV, 67.

¹¹⁹ LACM, II, 45, y II, 82.

comprar vino donde quisiesen e introducirlo libremente en la villa para su consumo ¹²⁰.

Para que el ordenamiento se cumpliese las autoridades llevaban a cabo registros periódicos. Estos podían ser de dos tipos. Unos encaminados a averiguar la producción de las cosechas de los vecinos de Madrid ¹²¹. Es el caso del cuadro que hemos expuesto más arriba. Los segundos pretendían conocer la cantidad de vino “de fuera parte” que se había introducido, imponiéndose severas penas a los infractores ¹²². Estos registros o pesquisas se realizaban siempre que se sospechase de la presencia de este vino en Madrid como consecuencia de las excepciones que el concejo hacía a la ordenanza en determinados casos en que su introducción estaba justificada. Estas ocasiones se referían a los años de malas cosechas en que la producción disminuía y se temía porque se produjese un desabastecimiento, o por la estancia de la corte hecho que afectaba a toda la estructura del mercado local ¹²³.

Con respecto al primer caso, en 1496 como consecuencia de una escasa producción de años anteriores y la falta de vino añejo en la villa, las autoridades permitieron que se pudiese meter vino añejo procedente de San Martín de Valdeiglesias ¹²⁴, dándose licencia a los vecinos del lugar para que pudiesen acudir a la villa a venderlo sin tener que pagar la alcabala. La licencia fue limitada sólo desde octubre hasta principios de año ¹²⁵. En todo caso las autoridades madrileñas se reservaron el derecho a determinar el precio de este vino, así como a otorgar el monopolio exclusivo de su venta a Juan, zurrador, vecino de Madrid ¹²⁶. Es evidente que la medida es puramente coyuntural y obedece a criterios de necesidad.

Otro ejemplo es el de Velilla, aldea de Madrid, situada en el término del concejo, al otro lado del río Jarama. La mayor parte de sus vecinos poseían viñedos fuera del límite de Madrid dada la situación de la aldea, lo que obligaba a éstos a introducir uva y vino “de fuera parte”. También los vecinos alegaban no poder acudir a la villa u a otras aldeas a comprarlo durante el invierno por lo crecido del río que no podían atravesar ¹²⁷.

La permanencia de la corte o su paso por Madrid ¹²⁸ fueron, sin duda, los motivos principales de dichas excepciones. En 1495 al finalizar una de las más largas estancias de los Reyes Católicos ¹²⁹, el concejo ordenó que se sacase de Madrid todo el vino que se hubiera introducido por este moti-

¹²⁰ LACM, IV, 78, y V, 305.

¹²¹ LACM, II, 308.

¹²² LACM, II, 66, y II, 296.

¹²³ M. C. Carle, *Notas para el estudio de la alimentación y el abastecimiento en la Baja Edad Media*, en “Cuadernos de Historia de España”, LXÍLXII (1977).

¹²⁴ LACM, IV, 125.

¹²⁵ LACM, III, 260.

¹²⁶ LACM, III, 262.

¹²⁷ LACM, III, 3.

¹²⁸ A. Rumeu de Armas, *Los Reyes Católicos y Madrid*, Madrid, 1963.

¹²⁹ Concretamente la cuarta estancia es una de las más largas de los soberanos en Madrid y va desde el 16 de septiembre de este año hasta el 29 de mayo de 1495; Rumeu de Armas, 11.

vo ¹³⁰. De nuevo en la siguiente estancia, en el año 1499 ¹³¹, se repite lo mismo ¹³², esta vez mediante un registro previo ¹³³. Ya durante el siglo XVI, en 1502, sexta estancia de los monarcas en Madrid ¹³⁴ el concejo algunos meses antes preveyendo esta venida otorga licencia para poder meter vino de San Martín ¹³⁵. Más problemático resultó el año 1503 debido a las malas cosechas del año anterior. Esta vez se prevee la llegada de la reina Isabel acompañada de su hija doña Juana ¹³⁶ procedentes de Alcalá de Henares. Con este motivo se realizaron en la villa dos registros. Uno previo a la estancia real, permitiendo la entrada de vino para llevarlo hacia Alcalá, donde aún permanecía la corte ¹³⁷. Otro *a posteriori*, una vez se hubieron marchado de Madrid los regios personajes ¹³⁸ decidiéndose que el excedente se pudiese vender en un plazo de quince días ¹³⁹. El último caso que registramos es en 1514 ¹⁴⁰ con una nueva pesquisa que se hace una vez marchada la corte con el fin de que el vino sobrante se sacase de Madrid ¹⁴¹.

Fuera de estas excepciones las entradas de vino estuvieron fuertemente penadas. Para realizar una mejor gestión y control el concejo arrendó las penas del vino a aquellos vecinos que pujaban en esta renta mediante el complejo sistema de su subasta ¹⁴². El arrendamiento se solía producir desde el mes de julio hasta San Miguel, finales de septiembre, fecha en que se volvía a pregonar la renta. Se estipulaba que el infractor pagase una multa que se dividía en tres partes, de las cuales una quedaba para el arrendador, con la posibilidad de que si un vecino le demandaba algún caso, pudiese participar en una parte de estas penas como recompensa ¹⁴³. Otras formas que se contemplaban como medida punitiva eran el embargo del vino o la prohibición de venderlo durante algún tiempo ¹⁴⁴. En muchas ocasiones no hubo arrendador como en los años 1498 y 1499 ¹⁴⁵, siendo entonces la villa a través de sus fieles quien se encargó de las tareas de control y percepción de las multas ¹⁴⁶.

También el concejo hacía sus excepciones en lo que respecta a estas penas. Como en 1513 en que los sesmeros madrileños pidieron que los arrendadores de las penas del vino tuviesen consideración con los vecinos de las

¹³⁰ LACM, III, 147.

¹³¹ Rumeu de Armas, 14.

¹³² LACM, IV, 109.

¹³³ LACM, IV, 108.

¹³⁴ Rumeu de Armas, 14.

¹³⁵ LACM, V, 18.

¹³⁶ Rumeu de Armas, 15.

¹³⁷ LACM, V, 108, y V, 109.

¹³⁸ LACM, V, 121.

¹³⁹ LACM, V, 81.

¹⁴⁰ Rumeu de Armas, 18.

¹⁴¹ LACM, I, 249.

¹⁴² LACM, II, 359, y III, 30 y 320.

¹⁴³ LACM, I, 249.

¹⁴⁴ LACM, II, 13.

¹⁴⁵ LACM, IV, 69 y 113.

¹⁴⁶ LACM, IV, 165.

llamadas “aldeas de la raya”, es decir, aquellos lugares situados en el límite de la jurisdicción madrileña, ya hemos citado el caso de Velilla, que necesariamente debían introducir el vino de sus cosechas de los viñedos que tenían fuera del término de Madrid por su posición fronteriza ¹⁴⁷.

Si las entradas de vino de fuera del concejo fueron vigiladas y prohibidas, hubo un año, el de 1502, en que las salidas también lo estuvieron mediante una veda que afectó entre otros productos al pan ¹⁴⁸. Este hecho que no vuelve a repetirse en la historia del comercio del vino en Madrid, y que según hemos constatado tuvo muy escasos precedentes, se debió a un proceso de difícil coyuntura económica, el de los primeros años de la nueva centuria, que vino a coincidir con unas malas cosechas, lo que provocó fenómenos de desabastecimiento, especulación, fraude y subida de precios ¹⁴⁹. Es el corregidor de Madrid el que con el acuerdo de los regidores reunidos en ayuntamiento decide decretar la prohibición de su salida y comercio en el exterior ¹⁵⁰. Sólo en casos muy precisos referidos a la escasez de vino en las aldeas se permitió que se pudiese sacar de la villa, alegando, previo juramento, razones de consumo ¹⁵¹. Ante tal situación corregidor y regidores deciden reunirse al fin de llegar a un acuerdo. En esta asamblea extraordinaria cada uno de los regidores fue exponiendo sus argumentos a favor y en contra de la veda. Entre las razones esgrimidas para la liberalización del comercio estaban las de tipo económico: los mercaderes venían a Madrid en busca de vino y traían a cambio madera y provisiones necesarias, junto a consideraciones de tipo práctico: si no se permitía la salida del vino, dada su abundancia, se estropearía y acabaría haciéndose vinagre de un año para otro. Los partidarios del vedamiento, sin embargo, trataban de justificar su postura en el hecho de que por las malas cosechas había poco vino y el que había almacenado era objeto de la especulación de los regatones, los cuales sacaban a vender lo bueno y dejaban en la villa lo malo. Independientemente todos coincidían en señalar que los precios eran excesivos y debían moderarse. De los siete regidores madrileños, tres votaron a favor de la veda y otros tres en contra. Ante este empate el voto decisivo hubiese podido ser el del regidor Pedro Zapata, que adoptó una actitud neutral, argumentando que no se debía tomar ninguna decisión hasta el mes de octubre, época de la cosecha, para averiguar la cantidad de vino que había ¹⁵². A pesar de todo, fue el corregidor quien tuvo que tomar una resolución prorrogando la veda por motivos de escasez. Esta postura provocó la apelación de aquellos regidores que habían estado en contra, y es probablemente la razón por la que algún tiempo más tarde los Reyes Católicos enviaron una carta al concejo aconsejando a sus autoridades se discutiese sobre la conveniencia o no de que continuase este

¹⁴⁷ LACM, V, 219.

¹⁴⁸ Puñal, *El abastecimiento de pan a Madrid...*, pp. 521 y ss.

¹⁴⁹ LACM, V, 50-51.

¹⁵⁰ LACM, V, 52.

¹⁵¹ LACM, V, 54.

¹⁵² LACM, V, 52-53.

vedamiento ¹⁵³. De nuevo, una segunda carta de los monarcas ordenando que la veda del vino fuese suprimida. En este caso los regidores más recalci-trantes debieron someterse a tal decisión por imperativo legal ¹⁵⁴. Sin embar-go, el corregidor, habiendo consultado el tema con el letrado de la villa, deci-dió que la prohibición de sacar el vino continuase ¹⁵⁵. A pesar de todo como medida coyuntural, esta veda no debió prolongarse durante demasiado tiem-po, ya que ello hubiese perjudicado seriamente los intereses económicos del concejo.

2.3. *La venta del vino: precios y control de calidad*

Las medidas del concejo no estuvieron sólo encaminadas a asegurar el abastecimiento y control de la producción, sino que se tuvo especial interés en cuestiones relativas al precio y calidad del producto. Se trata de medidas proteccionistas características de una economía dirigida que deja muy escaso margen al juego de la oferta y la demanda ¹⁵⁶.

Cuidar de la calidad de los vinos era fundamental, sobre todo porque ello era el sello y la garantía del producto en el comercio exterior, en un mer-cado tanto regional como nacional en el que la competencia en materia de vinos era bastante fuerte, pues había regiones cuya producción vinícola supe-raba en cantidad y fama a la de los vinos madrileños. Por otro lado, era deber de las autoridades municipales el velar por la buena calidad de sus productos alimenticios, asegurando que éstos pudiesen ser ingeridos sin riesgo para la salud.

Los funcionarios encargados de este cometido eran los veedores designa-dos por el concejo. Por lo general, solían ser dos y a veces participaban en las pesquisas junto a los fieles y regidores para averiguar las condiciones en las que se encontraba el vino ¹⁵⁷. Tres eran los objetivos fundamentales que per-seguían estos veedores. Primero que el vino no se vendiese mezclado ¹⁵⁸, bien con otro vino de inferior calidad, bien con agua en el caso de los vinos aguados. Por otro lado, estas medidas ¹⁵⁹ se aplicaban tanto a regatones o ta-berneros como a pecheros, caballeros y escuderos propietarios o vendedores de vino, imponiéndose penas que iban desde el castigo corporal hasta el pago de una multa y la pérdida del vino ¹⁶⁰. El segundo aspecto era el referido a

¹⁵³ LACM, V, 61.

¹⁵⁴ LACM, V, 64.

¹⁵⁵ M. Lunenfeld, *Los corregidores de Isabel la Católica*, Barcelona, 1989.

¹⁵⁶ Estas mismas medidas se tomaron con respecto a los artículos de la industria. Sobre este tema se puede consultar el trabajo de E. Pastor Mateos, *Noticias sobre la organización profesional durante la Edad Media*, "RBAMAN", XIX (1950), pp. 261-289. También es interesante el artículo de M. Capella Martínez, *La industria en Madrid*, tomo I, Madrid, 1963.

¹⁵⁷ LACM, IV, 148.

¹⁵⁸ Es el mismo tipo de norma que aparccc en los registros.

¹⁵⁹ LACM, III, 78.

¹⁶⁰ LACM, I, 113.

los vinos remostados, es decir, aquellos caldos añejos a los que se había añadido mosto o vino nuevo. Este tipo de prácticas fraudulentas fueron también penadas con la pérdida del mismo y la prohibición de poder venderlo durante un año ¹⁶¹. Por último, tampoco era lícito vender vino nuevo por añejo ¹⁶² a pesar de que, en ocasiones, el vino recién elaborado ofrecía pocas garantías para su consumo ¹⁶³.

La cuestión de los precios es, sin duda, una de las más interesantes en el conjunto de los aspectos que caracterizan el comercio del vino. La designación de éstos era tarea y responsabilidad de los fieles y regidores concejiles a quienes se había de llamar cada vez que un vendedor abriese una tinaja para su venta ¹⁶⁴. En ocasiones, los veedores podían entender en estas cuestiones estableciendo los precios en relación a la calidad del producto ¹⁶⁵.

Estos precios experimentaron como el resto de los productos de consumo una evolución de la que tenemos información solamente desde el año 1492 hasta 1514. El cuadro que ofrecemos a continuación nos lo muestra:

Precios del vino en Madrid (1492-1514)

Año	Tipos	Precio
1492	Vino	8 mrs./azumbre
1496	Tinto nuevo	6 mrs./azumbre
1498	Vino	8 mrs./arroba
1498	Vino	6/7 mrs./azumbre
1501	Vino	6 mrs./azumbre
1502	Vino	10/11 mrs./azumbre
1503	Vino	9/12 mrs./azumbre
1504	Vino	8 mrs./arroba
1512	Añejo	9 mrs./azumbre
1514	Vino	8 mrs./azumbre

En principio, observamos escasas oscilaciones de unos años a otros, aunque no conservamos la serie completa. La media se sitúa entre los 6 maravedís del precio más bajo en los años 1496, 1498 y 1501 y los 8 maravedís del resto. La excepción la constituyen los años 1502 y 1503 en que los precios se disparan como consecuencia de la difícil coyuntura económica que ya hemos comentado, alcanzando cuotas por encima de los 8 maravedís, llegándose a establecer el precio más alto en los 12 maravedís de 1503. En cuanto a los tipos en pocas ocasiones se reseña si se trata de blanco o tinto, de nuevo o de añejo, aunque tenemos referencias a que el añejo era más caro que el nuevo y el blanco que el tinto. Los precios se refieren siempre al azumbre como

¹⁶¹ LACM, I, 263.

¹⁶² LACM, II, 88.

¹⁶³ LACM, II, 366.

¹⁶⁴ LACM, V, 290.

¹⁶⁵ LACM, IV, 148.

medida habitual de venta al público, equivalente a unos 2 litros de vino, pocas veces al arroba empleada para la cuantificación al por mayor. También hemos constatado una diferencia en las tasas establecidas por el concejo según se tratase de la venta por regatones o vecinos ¹⁶⁶.

El proteccionismo en materia de precios perseguía a los regatones o revendedores que lo vendían libremente y a precios mucho más altos de lo habitual debido a que éstos tenían que obtener algún margen de beneficio, pues previamente lo habían comprado de los vecinos de la villa a los precios tasados por el concejo ¹⁶⁷. Las autoridades pretendían que los regatones vendiesen el vino a estos precios ¹⁶⁸ con la consiguiente protesta de los mismos. En todo caso los vecinos madrileños no eran partidarios de la existencia de estas personas que especulaban con los precios del vino. En 1483 el corregidor había dado libertad a todo el mundo para que vendiese su vino a quien quisiese y donde quisiese y a los precios que conviniesen, bien directamente o a través de personas que expresamente trabajaban para los señores del vino a cambio de un salario ¹⁶⁹. Este hecho representaba un obstáculo más en contra de la presencia de regatones, hasta tal punto que un año más tarde, en 1484, el concejo prohibió que estas personas vendiesen el vino de los vecinos de Madrid sin la previa licencia del corregidor y los regidores. Esto determinó que una serie de taberneros prestasen juramento ante el ayuntamiento al fin de ser reconocidos por el concejo, legalizando su situación. La relación de éstos puede ser interesante para conocer qué personas se dedicaban profesionalmente al comercio del vino en Madrid. Estos eran:

Pedro de Melgar.
 María de Mena.
 Pedro de la Vega.
 Toribia Sánchez ¹⁷⁰.
 Juan de Andújar.
 Juan Delgado.
 Juan de Colombres.

Como se ve, entre los mismos figuran dos mujeres o taberneras.

A pesar de todo, los vecinos siguieron protestando y pidieron al corregidor se revisasen las ordenanzas sobre este asunto ¹⁷¹. Semejante presión provocó que en 1486 los regatones o taberneros dejasen de existir oficialmente ¹⁷². Sin embargo, esta medida debió de ser pasajera, pues en años posteriores la figura del regatón vuelve a aparecer, aunque esta vez su núme-

¹⁶⁶ LACM, IV, 68.

¹⁶⁷ LACM, IV, 21.

¹⁶⁸ LACM, V, 290.

¹⁶⁹ LACM, I, 238.

¹⁷⁰ LACM, I, 338.

¹⁷¹ LACM, I, 361.

¹⁷² LACM, II, 14 y 15, y II, 86.

ro apareció limitado a cuatro y con la obligación de tener que vender el vino solamente en los lugares públicos designados por el concejo ¹⁷³. Independientemente se establecían normas concretas sobre la venta, como el utilizar exclusivamente las medidas señaladas por los fieles, arrobas, azumbres y sus mitades, medias arrobas y medios azumbres ¹⁷⁴, así como la prohibición de dar vino a los esclavos ¹⁷⁵. Paralelamente los vecinos de Madrid, propietarios de vino, podrían seguir vendiéndolo libremente a los precios tasados.

2.4. *Los puntos de venta*

El vino madrileño podía ser vendido directamente en casa de los cosecheros particulares ¹⁷⁶ o bien a través de las tabernas donde los regatones lo despachaban. En 1486 tenemos la relación de las trece tabernas que había en la villa regentadas por sus correspondientes propietarios. En este caso por taberna debemos entender las mismas casas donde vivían estos regatones. En la relación siguiente se expresan también las arrobas de vino registradas en cada una de ellas:

- Taberna de la mujer de Pomar: 102 arrobas.
- Taberna de Alonso de Getafe: 4 arrobas.
- Taberna de Pedro de Mena: 12 arrobas.
- Taberna de la Toribia: 1 arroba.
- Taberna de Martín, vainero: 2 arrobas.
- Taberna de Pedro de Gámiz: 2 arrobas.
- Taberna de Francisco, tabernero: 10 arrobas.
- Taberna de Maroto: 15 arrobas.
- Taberna de Juan Ponce: 10 arrobas.
- Taberna de Luis de Pinto: 3 arrobas.
- Taberna de Juan de Borox: 3 arrobas.
- Taberna de Miguel: 1 arroba.
- Taberna de Juan de Soria: 10 arrobas ¹⁷⁷.

Sólo a partir de 1498 el concejo decide construir unos bodegones junto al mercado de la plaza del arrabal ¹⁷⁸. Esta decisión viene motivada, primero porque en este año se redujeron a cuatro el número de regatones que oficialmente podían vender vino, según hemos visto, y segundo porque en esta década de los años noventa el concejo llevó a cabo la construcción de

¹⁷³ LACM, IV, 66, y V, 300.

¹⁷⁴ LACM, III, 89.

¹⁷⁵ LACM, IV, 45.

¹⁷⁶ LACM, II, 65.

¹⁷⁷ LACM, II, 14-15.

¹⁷⁸ LACM, IV, 66.

una serie de edificios como el matadero municipal ¹⁷⁹ o el mismo mercado del arrabal mediante la creación de unos soportales, donde habían de entrar a vender toda clase de comerciantes, panaderas, verduleras, fruteros, etc. Estos bodegones pertenecerían al conjunto de los propios municipales y serían objeto de arrendamiento. El concejo designó a algunos regidores para que supervisaran las obras. Estas tendrían que estar acabadas a mediados de octubre coincidiendo con la nueva cosecha y venta del vino ¹⁸⁰. En 1499 los bodegones debían estar terminados, pues en este mismo año se inserta la ley sobre vagabundos que prohibía a los taberneros dar acogida a estas personas para comer y dormir ¹⁸¹, ya que estos locales destinados en principio a la venta del vino, se habían convertido en mesones, y no de muy buena reputación ¹⁸². En el siglo xvi, concretamente en el año 1514, el número de lugares públicos para el comercio del vino aumentó, estableciéndose un área que iba desde la plaza de San Salvador hasta la plaza del arrabal y la Puerta del Sol continuando por la calle que conducía hasta la plaza de Toledo a través del arrabal de Santa Cruz ¹⁸³. Es decir, un itinerario que se iniciaba en el interior de la villa e iba hasta el límite de los arrabales madrileños. Sin duda, la mayor población de la villa y su demanda en el consumo de vino motivaron la aparición de estos lugares donde obligatoriamente habían de vender los regatones.

¹⁷⁹ Sobre este punto se puede consultar mi trabajo; Puñal, *El mercado en Madrid...*, pp. 89 y ss.

¹⁸⁰ LACM, IV, 68.

¹⁸¹ LACM, IV, 165.

¹⁸² Así se deduce de la noticia que recogemos en 1501 según la cual muchos vagabundos y forasteros acudían a estos recintos con otros propósitos que los de beber, pues “se apartan a jugar e blasfeman de Nuestro Señor...”, LACM, IV, 276.

¹⁸³ LACM, V, 301.