

Resumen

Este trabajo plantea un recorrido por las distintas tipologías de la cerámica relacionada con el vino. Se pretende poner de manifiesto el importante papel que han desempeñado los útiles de barro desde las fases iniciales de elaboración del vino hasta su servicio y consumo, atendiendo más a su uso que a su procedencia, época o calidad.

La metodología seguida se ha basado, en primer lugar, en una amplia búsqueda de este tipo de piezas en la principal bibliografía sobre cerámica española tradicional, a menudo de ámbito local. Este material ha sido ampliado con la abundante información propia, fruto de muchos años de trabajo de campo por los alfares españoles. Finalmente, se han estudiado numerosos fondos museísticos, que han aportado una valiosa información para el conocimiento y datación de producciones tardomedievales.

Las conclusiones del trabajo ponen de manifiesto los paralelismos que han existido en las piezas fabricadas en las distintas regiones españolas, su continuidad a lo largo del tiempo, y en muchos casos, el solapamiento de producciones pertenecientes a una misma tipología pero con distintas calidades de acabado.

Palabras clave

Cerámica. Alfarería. Vino. Vinicultura.

Abstract

This work discusses about the different typologies of ceramic vases related to wine. The aim is to show the important role of clay pieces from the initial stages of the elaboration of wine, up to the serving and consumption of it, focusing mainly on the use of the vases, rather than on its origin, age or quality.

The methodology that has been used departs from a wide research of this type of ceramics within the main bibliography of mainly local and traditional Spanish productions. This material has been completed with the findings of extensive personal research and fieldwork on different Spanish potteries. Furthermore many museum collections have been studied, which have added valuable information for the knowledge and chronology of the late medieval productions.

The conclusions of this paper show the parallelisms which have always existed among the vases manufactured in the different Spanish regions, its continuity in time and, in many cases, the overlapping productions belonging to a similar typology but with different types of final touch.

Key words

Ceramics. Pottery. Wine. Wine-growing.



Objetivo

El objetivo de este trabajo es identificar las distintas tipologías de útiles cerámicos que tienen, o han tenido, relación con la elaboración del vino, así como con las etapas posteriores hasta llegar a su consumo. Su ámbito se circunscribe al territorio español y, cronológicamente, abarca las llamadas Edades Moderna y Contemporánea, aunque, de forma puntual, se hagan referencias a la Baja Edad Media.

Con anterioridad, ya han sido publicados algunos trabajos en los que se recogía información parcialmente coincidente, si bien siempre con acotaciones de tipo geográfico, funcional o cronológico. En algunos estudios locales sobre la producción cerámica de ciertos centros, es frecuente encontrar las piezas ordenadas según usos, y el del vino es un clásico. Puede ocurrir, por tanto, que se conozcan piezas de determinados centros productores, pero no, en cambio, de otros. Por ello, en este recorrido de la cerámica ligada al vino se pretende ir presentando las tipologías y las piezas en cada una de sus funciones, de forma sucesiva, más allá de su origen, de su calidad técnica o de su época de fabricación. En resumen, el principal interés es mostrar la proximidad y la implicación que ha habido entre la cerámica y el vino en, prácticamente, todas las etapas de la vida de éste.

Introducción histórica

Antes de empezar la exposición de las tipologías de la cerámica del vino, creo que es orientador hacer una sucinta introducción histórica de la viticultura, con el único objeto de situar los dos materiales principales, aunque no los únicos, que se han usado para la fabricación de los recipientes destinados a la elaboración y maduración del vino. Cerámica y madera han marcado dos mundos en lo que se refiere a la forma de hacer vino y, aunque comparten muchas normas, tradiciones y utensilios comunes, sus diferencias y características particulares son también evidentes (figs. 1 y 2).

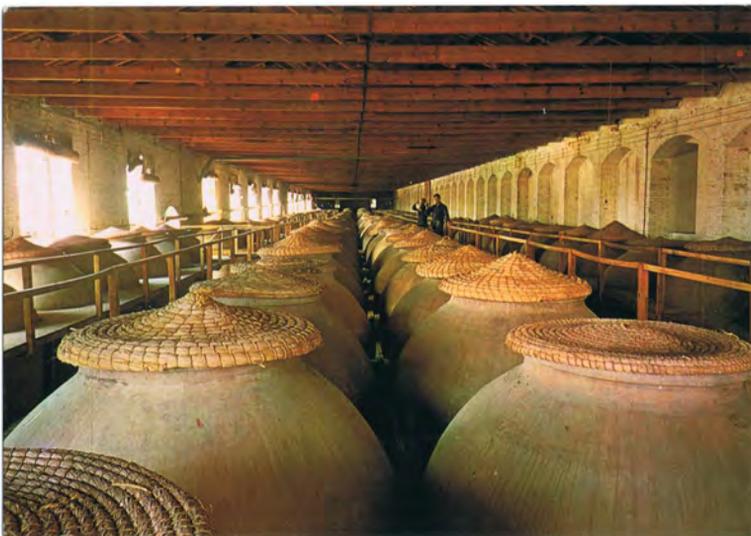


Figura 1. Bodega de tinajas "gigantes" de Villarrobledo. Cooperativa "La Invencible" (Valdepeñas, 1969). (Tarjeta postal)



Figura 2. Bodega con grandes toneles del antiguo convento de los frailes capuchinos de Martorell (1687-1700), que actualmente forma parte del Museu Vicenç Ros. (Foto del autor)

Por supuesto, no es nuestra intención discutir sobre el origen del vino. Se trata de una vieja y, probablemente, no resuelta controversia. Muchos países mediterráneos se atribuyen su descubrimiento. Unas tesis lo sitúan en una vasta zona al sur del Cáucaso (*Los vinos* 2008: 11); en cambio, según la arqueóloga italiana Maria Rosaria Belgiorno, los primeros vestigios se situarían en Chipre, y, últimamente, de nuevo ha tomado fuerza la tesis de un origen en el Antiguo Egipto. Pero, lo que es casi seguro, es que su historia pasa por el descubrimiento fortuito de la fermentación del fruto de la vid salvaje en distintos puntos geográficos simultáneamente, para después irse conociendo los secretos de la vitivinicultura. También es conocido, y generalmente aceptado, que quienes lo difundieron fueron fenicios y griegos por el Mediterráneo, para Roma, después, darlo a conocer a todo el mundo civilizado.

Por el momento, los vestigios más antiguos que se tienen sobre el conocimiento de la vid por parte del hombre proceden del *ca.* 8000 a. C. Se trata de restos de vides, que comparten características con las variedades cultivadas y que fueron halladas dentro de cartuchos metálicos en tumbas de Turquía y Siria (AYALA GILLES 2011). Ello demostraría el conocimiento de la viticultura en esa época. Las pruebas de presencia física de vino más antiguas proceden del *ca.* 8000 a. C. (*8,000-year-old wine...* 2003), con la identificación



analítica de trazas de ácido tartárico en restos arqueológicos hallados en los yacimientos neolíticos de Hajji Firuz Tepe en los Montes Zagros en Irán (McGOVERN *et al.* 1996: 480-481). Sirvan estas dos lejanísimas fechas sólo para situar lo antiguo de nuestra historia, y entremos a hablar, primero, del uso de la cerámica como contenedor de vino.

Aunque en el Antiguo Egipto la cerveza era más popular que el vino, éste ya se conocía y era consumido por las clases sociales superiores. Fermentaban el mosto en grandes vasijas de barro, abiertas por la parte superior, que iban provistas de tapaderas del mismo material. Una vez finalizada la fermentación, el vino se guardaba en ánforas recubiertas interiormente con brea, que se sellaban con barro. En estas condiciones, el vino se conservaba durante largo tiempo, habiéndose encontrado citas de que el periodo óptimo de maduración era de veintiún años. A menudo, estas ánforas formaban parte de los ajuares funerarios que se depositaban dentro de las mastabas y pirámides. Se han encontrado ánforas con restos de vino en diversas tumbas. Las más antiguas son las de Abidos, como la atribuida a Narmer (3050-3007 a. C.) y la de Semerjet, ambos, faraones de la primera dinastía (McGOVERN 2006: 14-15).

La primera representación que se conoce del pisado de las uvas para extraer vino procede de pinturas del reinado del faraón Udimu (2914-2867 a. C.) (fig. 3). Actualmente, gracias a trabajos de investigación muy recientes, se sabe que, al menos en tiempos del Nuevo Reino (1550-1070 a. C.), ya se conocía tanto el vino tinto como el blanco (GUASCH-JANÉ *et al.* 2006: 98-101). Por los restos analizados procedentes de ánforas halladas en la tumba de Tutankhamón, faraón de la Dinastía XVIII (1333-1323 a. C.), se ha podido demostrar que ambos tipos de vinos ya eran conocidos¹. Entre otras cosas, este estudio ha servido para probar que, en el Antiguo Egipto, el vino blanco era ya elaborado mil quinientos años antes de lo que se creía.



Figura 3. Antiguo Egipto, pinturas de la época del reinado del faraón Udimu (2914-2867 a. C.) que muestran el pisado de la uva y las ánforas de barro utilizadas para la conservación del vino

Pero otro material y otro tipo de recipiente rivalizó con la cerámica desde la Antigüedad: el tonel de madera. El primer testimonio sobre la utilización del mismo data del año 51 a. C. y aparece en los *Comentarios a la Guerra de las Galias* de Julio César. Parece innegable que su invención tiene un origen celta y que, al menos en la Europa central, era usado ya desde antiguo.

Algunas órdenes religiosas hicieron posible que, tras la caída del Imperio romano, se mantuviera el cultivo de la vid en ciertas zonas de Europa. Este fue el caso de la Orden de San Benito, que mediante el trabajo de sus monjes en los monasterios preservaron el conocimiento y el cultivo de la vid en viñedos acotados de su propiedad, que recibían el nombre de *clas* (ADAMSON 2004). Se talaron los terrenos alrededor de los monasterios

¹ Utilizando el ácido sirínico como marcador del vino tinto, se demostró que, de las tres ánforas situadas en distintos lugares junto a la momia, dos de ellas habían contenido distintos tipos de vino tinto (una el llamado *shedeh*, un tipo de vino tinto dulce muy apreciado por los egipcios), mientras que una tercera, a juzgar por la ausencia del marcador, debió contener vino blanco.

y las laderas de las colinas cercanas se suavizaron con muretes de piedra seca para facilitar la ampliación de las viñas. Las denominaciones de los vinos recordaban precisamente esos orígenes: *clos, Kloster, hermitage*, etc.

En la Edad Media centroeuropea, y gracias a esa herencia de tradiciones, se generaliza el almacenamiento del vino en barriles de madera, en lugar de las ánforas de barro de tradición mediterránea. Los crecientes y continuos saqueos de conventos y monasterios hicieron que las cubas de vino, junto con los demás víveres, fueran escondidas en los sótanos de las dependencias monacales. De esta forma tan casual encontró el vino un sitio adecuado para reposar y madurar, originándose de forma fortuita la filosofía de las posteriores bodegas.



Figura 4. Detalle de una bodega monacal. (Iluminación del libro medieval de cocina sueca *Den medeltida kokboken*)

Durante siglos, las órdenes monásticas se encargaron de los procesos de vinificación² (fig. 4): benedictinos en los bancales del Rin y cistercienses en los valles del Mosela, Provenza y Languedoc³. Por ello, no nos debe extrañar la implantación social y la tremenda afición por el vino que existía en la Alemania medieval, donde se empezaron a construir y utilizar enormes barricas. La barrica de Heidelberg contenía el equivalente a 19.000 docenas de botellas (JOHNSON y ROBINSON 2003: 14). Para valorar la verdadera importancia que alcanzó el vino, hay que pensar que, hasta el siglo XVII, fue la única bebida susceptible, hasta cierto punto y en condiciones que fueron conociéndose y mejorándose sucesivamente,

de almacenarse y conservarse. Ni el agua, ni la cerveza sin lúpulo, poseían esas propiedades, lo cual le hacía indispensable para proveer a dotaciones de marinería, pescadores o ejércitos. A pesar de que el tema de la conservación del vino distaba mucho de estar resuelto, puesto que la protección contra su oxidación era muy limitada y el uso del dióxido de sulfuro (SO₂) era prácticamente desconocido, se empleaban algunas técnicas con el objeto de aumentar su vida. Los recubrimientos de las vasijas y toneles con brea, empleo de resinas –ambos actúan como antimicrobianos– o el uso de saborizantes que enmascaraban el sabor del vino avinagrado, eran algunas de ellas.

Si a las ventajas de la relativa capacidad de conservación del vino sumamos su valor como aporte energético barato, comprenderemos las cantidades diarias de su consumo. Por este motivo, también, era omnipresente no sólo en las mesas de las clases privilegiadas, sino también en las más humildes.

² En el siglo XVI, Calvino y Enrique VIII prohibieron la elaboración de vino en los monasterios de Suiza e Inglaterra, respectivamente.

³ La Regla Benedictina en su *Capítulo XL*, «De la tasa de la bebida», asignaba a cada monje una *hemina* diaria de vino, que equivalía a un volumen de 0,27 litros.



Tipologías de útiles cerámicos relacionados con el vino

1. *Elaboración y conservación del vino:*

- Ladrillos vidriados para revestimiento del lagar
- Tinajas
- Filtros de tinaja
- Trasegadores
- Embudos
- “Jarrones” para lavar cubas
- Recipientes para azufrar cubas
- Escurre-botas

2. *Venta, transporte, servicio y consumo:*

- Medidas
- Garrafas
- Cántaros de vino
- Botijas, barrilas y barriles
- Tonelillos y tinajillas para vino, licor o mezclas
- “Lavas”
- Jarras o jarros
- Botellas
- Vasos y otros recipientes para beber vino
- Catavinos
- Barreños y cuencos para ponche y sangría

Elaboración y conservación del vino

Ladrillos vidriados de revestimiento del lagar

Después del pisado o prensado de la uva, la primera fase que consideraremos en el proceso de elaboración del vino es la fermentación. Durante ella el mosto se convierte ya en un caldo alcohólico. Para esta transformación se han utilizado recipientes o depósitos de muy diversos tamaños y materiales, desde grandes depósitos de mampostería, a tinas de madera o tinajas de barro cocido. Esa diversidad ha tenido mucho que ver con las zonas geográficas y sus respectivas tradiciones, a veces, influenciadas por la mayor o menor disponibilidad de los materiales. Cuando el depósito donde se recogía el mosto, siempre por gravedad, era de obra de mampostería, fue habitual revestirlo interiormente



con piezas cerámicas especiales; normalmente, ladrillos cuadrados, de unos 40 x 40 cm de lado, algo curvados si el lagar tenía planta circular, y vidriados por su cara exterior para facilitar su limpieza. En Cataluña han sido muy comunes y recibían el nombre de *toves de cup* (fig. 5).

Figura 5. Detalle del interior de un lagar revestido de ladrillos cuadrados vidriados (*toves de cup*) (Cataluña). (Foto cortesía de Joan Rosal)

Tinajas

La función de las tinajas en la elaboración del vino ha sido bastante diversa, dependiendo, sobre todo, de la región geográfica contemplada. En términos generales, las tinajas de barro se han utilizado: únicamente para la fermentación, solo para la conservación y maduración del vino o bien para ambas etapas. La primera aplicación es la menos frecuente, pero existen descripciones de lagares antiguos de Castilla y León y Andalucía, donde se cita una gran tinaja para llevar a cabo la fermentación, mientras que después el vino era trasegado a toneles de madera para su maduración. El uso de la tinaja exclusivamente para la conservación del vino ha sido bastante habitual en Galicia.

Cántaras y *ámboas* se dedicaban a este menester en Portomourisco (Ourense), Samos (Lugo) (GARCÍA ALÉN 1983: 71, 239), Loñoá das Olas (Ourense) y Gundivós (Lugo) (VÁZQUEZ VARELA 2005: 107, 139) (fig. 6), mientras que la fermentación se hacía, generalmente, en *tinás* de madera. Solo de forma muy esporádica se referencia su empleo “para cocer las uvas”. Sin embargo, el uso más común era el que simultaneaba ambos procesos (fig. 7). Este ha sido el caso de Castilla-La Mancha (fig. 8), Extremadura, Andalucía Oriental, principalmente, y Murcia (ROMERO y CABASA 1999: 130-387), así como



Figura 6. Tinajas de *ámboa* de Gundivós (Lugo), utilizadas habitualmente solo para la conservación del vino. S. XIX. (Foto cortesía de Xosé Manuel Carballés)



Figura 7. Mosto fermentando dentro de una tinaja. La capa superficial está compuesta por ollejo añadido. (Foto del autor)



Figura 8. Tinajas para vino de Colmenar de Oreja (Madrid), extraídas de una bodega. S. XIX-principios del XX. (Foto del autor)



parte del Levante español, Aragón (ROMERO y CABASA 2009: 29, 50, 60-68, 101, 276, 330-425), Madrid y Castilla y León (fig. 9). Estas afirmaciones deben entenderse siempre en términos generales, ya que los contenedores de cerámica o madera se han utilizado, a veces, indistintamente.



Figura 9. Tinajas para vino de Perenuela (Zamora), procedentes de una bodega local. S. XVIII-XIX. (Foto del autor)



Figura 10. Tinajón para vino de 200 litros. Sestrica (Zaragoza). S. XIX. (Foto del autor)

Las tinajas para vino se han hecho de muy diversas capacidades, en función de las necesidades que debían cumplir. Las destinadas a consumo doméstico acostumbraban a tener entre los 80 y 120 litros de capacidad, llegando a los tinajones de 300 o 400 litros (fig. 10). Para las grandes bodegas, generalmente de uso cooperativo o comercial, se fabricaron grandes tinajas de hasta 80-100 arrobas a finales del siglo XVIII y de 200 a 250 a finales del XIX. En los años 20 del siglo XX en Villarrobledo (Albacete) y Colmenar de Oreja (Madrid) se llegaron a fabricar enormes tinajas de hasta 500 arrobas (ROMERO y CABASA 1999: 349) (fig. 1). La mayor limitación para el tamaño de esas grandes tinajas no era la técnica en sí, sino las dimensiones de los hornos.

La forma de las tinajas fue variando según sus dimensiones, época de fabricación y técnica empleada. Hasta mediados del siglo XIX predominan las formas esferoidales (fig. 11), mientras que en épocas posteriores se imponen las piriformes (fig. 8) y finalmente las cilíndricas (fig. 12). A pesar de su diversidad morfológica y de tamaño, las tinajas para vino tenían siempre un elemento en común: la existencia de uno o más orificios o descargas para su vaciado. A diferencia de las que servían para contener agua o aceite, que se vaciaban por la boca mediante una cetra, el vino siempre se sacaba por la espita colocada en dichas descargas, cuya situación era fundamental para que los posos o heces quedaran en el fondo de la tinaja después de realizar los trasiegos o transvases. En bastantes zonas de la geografía española, para conseguir una mayor impermeabilización, además de conferir unas características organolépticas muy apreciadas, las tinajas para vino se empegaban interiormente con brea.



Figura 11. Gran tinaja andaluza, probablemente del norte de la provincia de Córdoba. Su forma esferoidal y las inscripciones que porta denotan su antigüedad. Siglo XVII. Colección privada. (Foto del autor)



Figura 12. Tinaja cilíndrica o "cono" de Guareña (Badajoz). Principios del s. XX. Museo Etnográfico de Don Benito (Badajoz). (Foto del autor)

Filtros de tinaja

Reciben este nombre, o el de *coladores de mosto*, unas piezas semiesféricas, troncocónicas invertidas, o incluso con forma de gran puchero con la base convexa, cuya superficie esta perforada por múltiples orificios (fig. 13). Normalmente se colgaban del techo y se hacían coincidir con la boca de la tinaja. Para ello iban dotados o bien de dos orificios junto al refuerzo de la boca, o de dos asas por donde se ataban. Servían para retener los raspones y el ollejo de la uva prensada cuando se hacían los primeros trasvases. Han sido piezas casi exclusivas de las zonas más meridionales del país: Andalucía (CARRETERO *et al.* 1984: 93, 128), Murcia (ROMERO y CABASA 1999: 378) y Castilla-La Mancha. El centro más septentrional del que tengo conocimiento de su fabricación es El Toboso (Toledo) (PÉREZ CORREAS 2002: 89).



Figura 13. Filtro de tinaja de Caravaca (Murcia). Colección privada. (Foto del autor)



Trasegadores

Se trata de piezas pensadas para trasvasar el mosto o el vino de un recipiente a otro, ya fueran tinajas o barricas, tras su aclarado por sedimentación en la propia tinaja. La eficacia de los trasegos se fue perfeccionando con el tiempo, adicionando filtros o floculantes como la clara de huevo. Los trasegadores fueron perdiendo utilidad cuando se empezó a implantar el uso de las bombas manuales de vacío, que elevaban el vino y lo podían conducir a cualquier otro depósito, aunque estuviera a un nivel superior. Genuinamente, los trasegadores se hacían con formas que facilitarían su llenado, transporte manual y vertido. Por ello iban provistos de amplias bocas y de dos asas diametralmente opuestas, así como de un vertedor, ya fuera en forma de pico o de caño en forma de corto tubo. En las dos Castillas, Extremadura y Madrid se hacían en forma de barreño, de pequeña base y cuerpo más o menos semiesférico o troncocónico invertido (fig. 14) (ROMERO y CABASA 1999: 351). En Extremadura recibían con frecuencia el nombre de *baños* (ROMERO y CABASA 1999: 248). En Cataluña, donde eran denominados *tramosteres*, sus cuerpos eran globulares o bitroncocónicos, y con frecuencia presentaban caño cilíndrico en vez de vertedor de pico (fig. 15). De este último tipo se hallaron entre el material de relleno de bóvedas datadas del año 1550 al 1575 del *Convent dels Àngels* de Barcelona, y la primera cita documental de su hallazgo en esta ciudad se remonta a 1389 (SANTANACH I SOLER 1998: 244). Otro tipo que presenta morfología con cuerpo globular, repié y vertedor de pico fue característico del centro gerundense de Quart (fig. 16).

No hay que olvidar que en algunas zonas, para el trasvase del mosto de la “*pilà*” del lagar a las tinajas o cubas donde finalmente debía fermentar, o para los subsiguientes trasegos, se empleaban simples cántaras o medias cántaras (GONZÁLEZ 1989: 230). A esta operación se le denominaba “cantarear” (GARCÍA BENITO 2004: 265). Estas vasijas, a diferencia de las anteriores, estaban pensadas para ser sumergidas desde la superficie del líquido, en vez de ser colocadas en el suelo debajo de la espita.



Figura 14. “Trasegador” de Colmenar de Oreja (Madrid) con cuño de Ciriaco González. Hacia la última década del s. XIX. (Foto cortesía de Santi Cabasa)



Figura 15. Vasija para trasvasar líquidos, probablemente de Barcelona (*tramostera*). Se conserva un ejemplar idéntico, aunque incompleto, en el Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona, hallado en las bóvedas del Convent dels Àngels, Barcelona (1550-1575). Colección privada. (Foto del autor)



Figura 16. *Tramostera* de cocción reductora de Quart (Girona). S. XIX. Colección privada. (Foto del autor)

Embudos

Son piezas suficientemente conocidas, por lo que mencionaré, solamente, aquellos detalles menos consabidos. Se hicieron de muy variados tamaños según el tipo de recipiente que se debía llenar. Los mayores eran para llenar cubas o tinajas, y los más pequeños, que podían llevar un asa, se utilizaban para las garrafas y botellas. Entre los primeros, también se hicieron de sección cuadrada, con la parte inferior del receptáculo cóncava para adaptarse mejor a la curvatura superior de las barricas. Otras veces, simplemente se transformaba el final cónico del receptáculo en una superficie plana para conseguir el mismo fin (fig. 17).



Figura 17. Embudo de cocción reductora para barricas. Quart (Girona). Colección privada. (Foto cortesía de Sergio Sabini)

Se ha incluido en este apartado una pieza curiosa y muy infrecuente, que puede ser denominada “tinaja con cuello de embudo”. A pesar de pertenecer a la tipología de las tinajas, el resultado que con ella se quería conseguir es el mismo que con el binomio tinaja-embudo. Sus cuellos ampliamente exvasados y altos facilitaban el trasiego, haciéndolo más eficaz y sin necesidad de acudir a piezas complementarias como el embudo (fig. 18). Fueron de producción muy restringida y sólo conocemos ejemplares procedentes de distintos centros cacereños y del antiguo Reino de León (ROMERO y CABASA 1999: 225).



Figura 18. Tinaja con “cuello de embudo” para facilitar los trasvases del vino. Salamanca, posiblemente Peralejos de Abajo, S. XIX. Museo de Alfarenía Vasca, Ollerías (Araba)



“Jarrones” para lavar cubas.

Es muy probable que se trate de piezas hechas por encargo, ya que solamente han sido referidas entre la alfarería del vino de Peñafiel (Valladolid) (GARCÍA BENITO 2004: 259) y ya en este centro se sugiere dicha idea. Eran vasijas de una morfología próxima a la del puchero de un asa, con boca y base de similar diámetro y de panza estilizada para que cupiera bien por los orificios de las barricas (fig. 19). Se utilizaban para el lavado de las mismas con agua caliente. Es muy posible que en otros centros se hayan utilizado cantarillos de boca ancha o pucheros para el mismo fin, sin que haya quedado constancia de ello.



Figura 19. “Jarrón para lavar cubas” de Peñafiel (Valladolid) reproducido por Pablo Cuñiel en 2001. © Agustín García Benito)

Recipientes para azufrar cubas

Son piezas sumamente raras y, probablemente, hechas por encargo para los bodegueros. Se conocen unas pocas piezas procedentes de alfares vallisoletanos (Nava del Rey y Villalón). Localmente recibían el nombre de “*tarteras*”. Existe documentación gráfica de una, que se puede describir como un recipiente troncocónico invertido, con aberturas cuadradas a su alrededor, cubierto y rematado con un asa para ser colgado con una cuerda dentro de la cuba (GONZÁLEZ 1989: 321) (fig. 20). Dentro se ponía azufre, que se quemaba cuando los toneles estaban vacíos o cuando la cámara de aire era considerable para desinfectar, desplazar el aire y así evitar que el vino se avinagrara.



Figura 20. Recipiente para azufrar cubas fabricado en Nava del Rey (Valladolid). © Primitivo González)

Escurre-cubas

También llamados “escurre-botas”. Han sido muy populares en casi todas las bodegas surtidas de toneles de madera. De forma y complejidad muy diversas, van desde simples platos, cuencos o cazoletas, hasta recipientes achatados, con un vertedor u orificio para vaciarlos e, incluso, una criba superior en forma de disco con orificios para evitar salpicaduras. Estas sofisticaciones no se hacían por puro capricho, sino para evitar, en lo posible, la temida fermentación acética del vino que podía emparar el suelo de la bodega. Dentro de su gran diversidad de formas, se han hecho en gran número de centros alfareros españoles (fig. 21).



Figura 21. “Escurre-cubas” (“*estaliç per a botà*”) hecho en Piera (Barcelona), año 1980. Colección privada. (Foto del autor)

Medidas

Una vez elaborado el vino, cuando éste estaba destinado a la venta y no al consumo propio, una de las primeras operaciones a efectuar era su medición volumétrica conforme se iba extrayendo de las cubas o tinajas. Dependiendo de las circunstancias de la operación, ésta se realizaba simplemente con cántaros o jarras de un volumen aproximado conocido, o bien, de forma legal, mediante medidas calibradas por la autoridad competente.

La medida es una de las piezas de la cerámica para vino más estudiada y documentada. Ello no debe extrañarnos pues, debido a la importancia económica que, durante siglos, ostentaron tanto el comercio del vino como el del aceite, y al uso fraudulento que de ellas podía hacerse, desde antiguo ya se promulgaron normas para su fabricación y calibración. Los hallazgos más remotos de piezas reconocibles como medidas, proceden de rellenos de bóvedas de edificios góticos datables entre los siglos XIV y XV, al menos en Barcelona. La morfología de estas piezas corresponde a un cuerpo ovoide o piriforme invertido, con un asa en posición baja (BELTRÁN DE HEREDIA BERCERO 1998: 193) (fig. 22). Existe abundante documentación sobre medidas oficiales adoptadas para evitar el fraude. En Mallorca, por ejemplo, fueron los jurados, creados en 1247, los que a partir de dicha fecha ya asumieron la función de supervisión y control de las medidas, como una parte de sus responsabilidades municipales (GONZÁLEZ GONZALO y BERNAT I ROCA 2009: 58). Existen numerosas citas, y en muy distintos lugares, sobre las disposiciones para el control metrológico o sobre la existencia de piezas destinadas a la medida del vino. Por ejemplo, en Haro (La Rioja) el concejo dispuso en 1556 una tasación de los cacharros fabricados por los *alfalleres*, en la que se dice: «cada cántara para medir vino... 10 mrs.» (MARTÍNEZ GLERA 1994: 263). En la ciudad de Valladolid, en las Ordenanzas de 1763 se especifica: «ordenamos y mandamos, que ninguno pueda vender vino con medida chica, ni grande que no sea de barro, y esté sellada con el Fiel de esta Villa» (GONZÁLEZ 1989: 191-192).

Es interesante destacar que no conocemos ningún documento anterior al siglo XVIII en que se mencionen medidas de vino por dicho nombre. Parece ser que ese término se puede considerar ya arraigado en el XIX, al menos en lengua catalana, según se deduce por su aparición en obras de contrastada valía como es el Diccionario Aguiló (ROSAL y DÍAZ 1997: 18). En trabajos propios, en los que se han estudiado hasta veintinueve documentos de entre los siglos XVI al XIX, la mayor parte de ellos inventarios de alfareros de Barcelona (ROMERO VIDAL 2006: 56-123), solamente se ha hallado el término *mesura* (medida) en uno de 1718. En cambio, son frecuentes las citas de piezas de las que se especifica su capacidad y que correspondieron a utensilios de barro destinados a medir vino: *petricò*, *meitadella* o *porrò*, *quartí* y *mallal*, son algunos ejemplos (ROMERO VIDAL 2006: 64). Tampoco aparece dicho término en la tarifa de precios de 1655 de los *ollers* de Girona (ALBERECH 1984: 273-278). La misma situación se reproduce en otras provincias. En la de Valladolid la relación de medidas es extensa, pero son denominadas con nombres propios como la “media cántara”, “cuartilla”, “azumbre”, “medio azumbre”, etc. (GONZÁLEZ 1989: 230).



Por lo que se refiere a la morfología de las medidas de vino, hay que decir que es muy variada, dependiendo, sobre todo, de su capacidad, lugar de producción y época. Las de menor tamaño acostumbraban a relacionarse con tipologías próximas a la taza, con cuerpo más o menos alto y troncocónico, al puchero de pequeñas dimensiones o a la de la jarra (fig. 23). En cambio, las de mayor capacidad eran más cercanas a la tipología del cántaro, con una o dos asas, pero de boca algo más amplia que los destinados al agua, o a la de la jarra de grandes dimensiones (fig. 24). También han sido muy frecuentes morfologías un tanto especiales, con las que se cumplía su función más cómodamente. Es el caso de la adición de un asa transversal en la parte baja de la panza para facilitar su volteo (fig. 25).



Figura 22. Medida de vino de Barcelona (*porri*). Hallado en las bóvedas del Claustre de l'Hospital de la Santa Creu, Barcelona. S. XVIII. Museu Rocaguinarda dels Països Catalans, Oristà (Barcelona)



Figura 23. Medidas de vino (*guanillos*) de Miravet y Tivenys (Tarragona), respectivamente. Finales s. XIX-principios s. XX. Colección privada. (Foto del autor)



Figura 25. Medida de vino ("media cántara") de Astudillo (Palencia). Finales s. XIX-principios s. XX. Colección privada. (Foto cortesía de Xavier Fàbregas)



Figura 24. Pareja de medidas de vino en forma de gran jarra y con enrase "de bastoncillo". Bajo curso del Llobregat (Barcelona). 2.ª mitad s. XVIII-XIX. Colección privada. (Foto del autor)



Figura 26. Medida tipo *porri* de loza estannífera, que presenta el escudo de Barcelona. S. XVIII-XIX. Museu Santacana, Martorell (Barcelona)



Otro aspecto interesante, por la variedad de soluciones que se han ofrecido, es el del enrase del volumen a medir y la forma de garantizarlo. Como es sabido, las vasijas destinadas a ser utilizadas como medidas no eran calibradas por los alfareros que las elaboraban, sino por inspectores especializados designados por la autoridad para tal fin. En la Corona de Aragón, este oficio se conoció con el nombre de *mostassaf*, figura que fue institucionalizada por Pedro IV el Ceremonioso el 19 de octubre de 1339 y perduró de forma oficial hasta 1715, en que fue abolida. Este cargo público era ostentado por un oficial del rey, dentro de la administración municipal, con unas funciones dirigidas a la protección de los intereses de consumidores y productores, mediante la adopción de medidas para evitar las prácticas comerciales abusivas. Contaba con una serie de colaboradores como los pesadores, que controlaban el peso, los afinadores, que ajustaban con precisión los elementos de medida, etc. Hay que descartar la interpretación de que cualquier vasija que lleve un orificio fuera una medida legal. Otra cosa son las manipulaciones que se hayan hecho, ya fuera en su época de uso, o posteriormente para darles un valor añadido en el mercado de antigüedades. Básicamente, han existido cuatro formas de calibrar las medidas para líquidos:

- Mediante limado o rebajado de su altura, hasta alcanzar el volumen deseado. El ejemplo típico fue el *porró* (Cataluña y Baleares). Una forma de garantizar el calibrado era la de poner un sello de plomo timbrado en el borde de la pared de la vasija (GONZÁLEZ GONZALO y BERNAT I ROCA 2009: 62).
- Practicando un orificio, redondo, semicircular o cuadrado en una pared de la pieza, a la altura adecuada para dar el volumen deseado. Para evitar la manipulación de dicho enrase, pues era habitual rebajar la altura del mismo, se garantizaba su posición original mediante el trazado de un círculo inciso, o una corta línea recta tangente a la base del enrase. Fue práctica común en muchos lugares, si bien conocemos muchas medidas castellanas legalizadas de dicha manera.
- Practicando una escotadura vertical en el labio de la vasija. Este sistema, debido a que hacía más frágil la boca de la pieza, acostumbraba a aplicarse en medidas de la tipología del cántaro, que poseían labios convenientemente reforzados. Fue de aplicación muy general.
- Realizando dos pequeños orificios en el cuello, diametralmente opuestos, y fijando firmemente un bastoncillo recto entre ambos, que quedaba en posición paralela a la superficie del líquido a medir. Cuando éste llegaba a la altura del bastoncillo, se había alcanzado la medida correcta. Este sistema, a diferencia de los anteriores, es difícilmente adulterable. Fue habitual en medidas de la tipología de la jarra en la zona del bajo curso del río Llobregat y ciudad de Barcelona.

Tanto por los ejemplares que han llegado hasta la actualidad, como por citas documentales, se sabe que no sólo se fabricaron medidas de vino bizcochadas o con cubierta plúmbea, sino que también se hicieron en loza estannífera. Se conocen algunas medidas tipo “*porró*” con el escudo de Barcelona pintado en azul (fig. 26), así como otras de Euskadi, Sevilla, Talavera, y otros centros. De Valladolid, existe documentación de una fábrica, que estuvo situada en la calle Renedo, de la que transcribimos de una relación de «loza bañada, vendible en el Cuarto-Almazen [*sic*]: [...] una medida de Media



Villa [...]» que el autor interpreta como una media cántara de vino. En el mismo trabajo también se ilustra una medida de media cántara de loza blanca (ECHEVARRÍA ALONSO-CORTÉS 2008: 409, 407).

Garrafas

En España ha sido una tipología poco común en cerámica, pues la inmensa mayoría se fabricaron en vidrio. Aunque también es necesario puntualizar que las piezas denominadas así en ciertas zonas son muy semejantes a algunas que reciben nombres distintos en otras. Su único sello de identidad, aparte de un volumen considerable y un cuello estrecho, son sus dos asas colocadas en posición transversal para cumplir mejor su función de transporte (fig. 27). En Francia, en cambio, se produjo en diversos centros occitanos gran cantidad de dichas piezas en gres. Estas grandes garrafas, que invadieron nuestro suelo probablemente con los ejércitos napoleónicos, han sido frecuentemente confundidas con producciones propias.



Figura 27. Garrafa de Mayorga (Valladolid).
(© Primitivo González)

Cántaros de vino

Esta tipología es muy variada y presenta fuertes connotaciones locales. Ha sido una pieza de uso bastante versátil, ya que se utilizaba tanto para transporte, como para guardar moderadas cantidades de vino. Su producción estuvo muy difundida y se conocen cántaros con este uso en muchos de los centros alfareros españoles.

En el caso de Barcelona, se conservan un buen número de ejemplares extraídos de bóvedas de edificios góticos datadas en los siglos XIV y XV. Se trata de cántaros robustos, con dos asas opuestas, cuerpo globular y cuello rematado por una boca bien reforzada con amplio pico vertedor. Aunque pueden tener un acabado en bizcocho, la mayoría presenta barniz plumbífero teñido en verde, típico de la producción barcelonesa de esta época (fig. 28). Este tipo de pieza, con muy pocas diferencias morfológicas, se siguió fabricando hasta bien entrado el siglo XVIII. Se conoce una importante producción de cántaros para vino de distintos centros aragoneses. Su morfología presenta también dos asas contrapuestas, pero con cuerpos algo más esbeltos (fig. 29).

Castilla y León fue otra gran zona productora de este tipo de cántaros, si bien su morfología difiere notablemente de la de las zonas anteriores. En las provincias de Soria y Valladolid se utilizaron con profusión grandes jarras, con capacidades de hasta un cántaro, para el transporte de vino, aunque también se usaran para su servicio. El llamado “cántaro *de pítano*” de Peñafiel, que cumplía las funciones del cántaro de vino, respondía a una tipología de cántaro de un asa pero con pico vertedor, que lo aproxima a la tipología

de la jarra (GARCÍA BENITO 2004: 289). En las provincias más occidentales se hicieron numerosos cántaros para vino, también con una sola asa, y que compartían un elemento común y bien poco frecuente en otras latitudes. Me refiero a un caño o un “pitorro” colocado en el tercio superior del cuerpo y contrapuesto al asa (LORENZO 1999: 167), que permitía verter el vino con mayor comodidad o, incluso, beber a chorro. En Salamanca, estos cántaros fueron muy característicos de Cespedosa, Vitigudino y Tamames, mientras que de Zamora capital se conocen los fabricados en sus dos barrios alfareros, los de San Frontís con cubierta plúmbea, y los de Olivares con cubierta estannífera (fig. 30).



Figura 28. Cántaro de vino barcelonés, utilizado como relleno de bóvedas del Convent del Came, Barcelona (1293-1381). Museu Rocaguinarda dels Països Catalans, Oristà (Barcelona)



Figura 29. Cántaro de vino de Cabra de Mora (Teruel). (© Carlos Díez Galán)



Figura 30. Cántaro de vino con “pitorro” con cubierta estannífera hecho en el banio de Olivares (Zamora). Hacia 1900. Leyenda: «Manuel Cereza». (© Museo Etnográfico de Castilla y León, Zamora)

Botijas, barrilas y barriles

En este grupo se reúnen, de hecho, varias tipologías y diversas terminologías de ámbito muy local. Tienen en común su función, que era la de llevar el vino que se consumía durante las labores del campo, siempre en modestas cantidades. Una de las morfologías más generales de este grupo corresponde a un cuerpo troncocónico invertido, a veces aplanado por sus caras anterior y posterior para hacer más cómodo su transporte. Presenta dos asas contrapuestas y en posición superior, donde se ataba la cuerda para colgarla, y un cuello de mediana longitud y poco diámetro que permitía beber directamente de su extremo. Estas vasijas han sido denominadas de diversas formas, incluso en zonas geográficas próximas, la expresión “barril de campo” ha sido común en buena parte del antiguo Reino de León, siendo quizá los de Toro unos de los más emblemáticos (fig. 31). Éstos, no obstante, se alejaban de la morfología descrita, pues poseían la base convexa y eran casi esféricos. En Cantalapedra recibían el nombre específico de “*modorró*”, o de *barrila* en Benavente, Jiménez de Jamúz o Moveros (CORTÉS VÁZQUEZ 1987: 201, 87).

En Cataluña se denominaban *botijas* a las vasijas con cuerpo ovoide y caras ligeramente aplanadas, dos asas superiores y base estrecha, muy similares a las ya



descritas. Son formas antiguas, pues el ejemplar más remoto conocido procede de rellenos de bóveda de Santa María del Mar de Barcelona y puede datarse de 1378 (ALBERTÍ, LLOPART y MONTMANY 1982: 20). Dicho ejemplar está recubierto, excepto en la base, con baño plumbífero. Su mención en inventarios de *gerrers* barceloneses es casi constante hasta la segunda mitad del siglo XVIII (ROMERO y CABASA 2009: 102) (fig. 32). El “*barra*”, en sus tamaños menores, cumplía la misma función en las comarcas de Girona, pero su cuerpo no se aplanaba como en la *botija*.

En Andalucía se conserva la terminología de “botija de campo”, con caras aplanadas, aunque aquí simultanearon más su función de transporte de vino, con el de agua, e incluso de aceite para aliñar la comida de los campesinos (RAMOS y CALVO 2003: 21). Esta terminología se conserva igual en todos los centros de Castilla-La Mancha, en los que fue habitual la producción de estas piezas (LIZCANO TEJADO 2000: 56, 63, 64, 65, 107, 160). Aunque su morfología no acostumbra a presentar el aplanamiento de sus caras, también se practicó en algunos centros como el de Alcázar de San Juan, denominándose entonces botija “aplastá” (LIZCANO TEJADO 2000: 64). En Extremadura también se fabricaron y en alguno de los centros que aún persisten, como es el caso de Torrejoncillo, se nos ha referido el término de “barril campero” para designarlos.

Existen casos, principalmente en Castilla y León, en que también se denominaban con voces semejantes vasijas que formalmente pertenecían a la tipología de la cantimplora. Es decir, de sección frontal circular, cara posterior plana y anterior ligeramente convexa, y con dos asas opuestas en posición superior. Era frecuente utilizar esa forma para el agua, cuando iba acabada en bizcocho, mientras que cuando era vidriada se empleaba para el vino. Se acostumbraba a añadir al vocablo principal el término “de carro”, pues era usual que se llevara colgada en la baranda de ese medio de transporte.



Figura 31. Barril de campo de Toro (Zamora). Finales s. XIX-principios s. XX. Colección privada. (Foto del autor)



Figura 32. Botija de Barcelona procedente de relleno de bóveda del Claustre del Hospital de la Santa Creu, Barcelona. S. XVIII. Museu Rocaguinarda dels Països Catalans, Oristà (Barcelona)

Tonelillos y tinajillas para vino o licores

Empiezan a introducirse a partir del siglo XVIII, sobre todo en el XIX y XX, cuando la venta de vino a pie de bodega se hace menos frecuente, para dar paso a las tabernas, entendidas como comercios especializados en su venta y consumo. En ellas se hace necesaria un tipo de vasija de capacidad intermedia entre las de almacenamiento, y las de transporte y servicio. Aparecen tinajillas y tonelillos de cerámica, aunque, por supuesto, siguen utilizándose los de madera, provistos de un grifo para poder llenar cántaros, garrafas o jarras. Según las zonas, ese mismo tipo de contenedores también se usaba, indistintamente, para la venta de licores o aguardientes.

Las tinajillas no reunían unas características especiales, utilizándose las de la misma morfología que las empleadas para los menesteres habituales, si bien de moderadas dimensiones. Todas iban provistas de tapadera, ya fuera de barro o madera y, como se ha comentado, de orificio para acoplar el grifo. Como ese tipo de tinajillas se colocaban sobre un estante o en situación elevada, para dejar debajo el recipiente receptor los escurre-botas antes descritos no resultaban útiles, por lo que, para evitar el molesto goteo del mismo y sus consecuencias, en ciertos lugares fue práctica bastante extendida añadir un mameloncillo a cada lado, que permitía colgar un pequeño cuenco debajo del grifo. La mayor parte de tinajillas conocidas de ese tipo proceden de centros valencianos.

Los barriles de cerámica se han fabricado, según su uso y zona geográfica, con distintos tipos de acabados, en lo que se refiere a la técnica empleada. En Aragón era costumbre dejarlos en bizcocho y se empleaban mucho más para vino. Eran obra de tinajeros y se hicieron en centros de las tres provincias (ROMERO y CABASA 2009: 384, 426; DíEZ GALÁN 2005: 384) (fig. 33). También se hicieron con cubierta plúmbea, y en este caso se imitaban casi siempre todos los elementos de sus homólogos de madera.



Figura 33. Tonelillo de Sestrica (Zaragoza). S. XIX. Colección privada. (Foto del autor)



Figura 34. Barril de Morón de la Frontera (Sevilla). Principios s. XX. (© Museo del Barro de Andalucía)



Fueron producidos con bastante asiduidad por centros andaluces (fig. 34), castellano-leoneses, levantinos y catalanes (RAMOS y CALVO 2003: 60; SEMPERE 1985: 18). En este punto, se podría hacer mención de los conocidos toneles o barriles para “ponche” de centros vallisoletanos o palentinos. Se incluyen aquí, ya que el “ponche” era una bebida preparada por fermentación del mosto y aguardiente, es decir, con raíces comunes al vino (GONZÁLEZ 1989: 218). Por último, haremos mención de los barrilillos de loza estannífera, de los que se conocen muchos ejemplares de Manises, aunque también fueron fabricados en otros lugares.

“Lavas”

Esta es la denominación local obtenida en el único sitio donde, por lo que sabemos hasta la fecha, se han hecho: Caravaca de la Cruz (Murcia) (ROMERO y CABASA 1999: 380, 382). Se trata de tinajas de unas 6 arrobas, sin asas, a las que se ha adosado en su mitad superior una especie de pileta que viene a corresponder a la mitad de una semiesfera (fig. 35). En el fondo de la misma, coincidiendo con su junta con la panza de la tinaja, lleva diversos orificios que comunican ambos recipientes. Estaban destinadas a tabernas y cumplían un uso análogo a las vasijas descritas en el grupo anterior, si bien aquí la forma de servicio era distinta. Se introducía una jarra por la boca, por lo que ésta debía ser de buen diámetro, con la que se servía el vino a los clientes. Una vez usadas las jarras, se colocaban boca abajo dentro de la pileta para que se escurrieran, aprovechándose los restos de vino. Eran obra de los tinajeros locales, probablemente de la familia Álvarez, y debieron ser elaboradas, por similitud formal con muchas tinajas fechadas estudiadas, en el tercer cuarto del siglo XIX. Es de suponer que se hacían por encargo para el mercado local.



Figura 35. *Lava* para guardar y servir el vino en las tabernas. Pieza típicamente murciana. Caravaca (Murcia), S. XIX. Colección privada. (Foto del autor)

Jarras o jarros

Es una pieza de origen muy antiguo, pues su hallazgo es común en rellenos de bóvedas de edificios barceloneses del siglo XIV (BELTRÁN DE HEREDIA BERCERO 1998: 197). Es posible que derivara de la *setra*, que aún es anterior, pues se han encontrado restos de época carolingia (RIU-BARRERA 1998: 23).

Sin lugar a dudas, es la tipología que más variantes presenta entre todas las que conforman la cerámica del mundo del vino. Al tratarse de una pieza que ha servido tanto para el servicio en bodega como de mesa o para beber directamente, se ha hecho en muy diversos tamaños y acabados. Las hay solo juagueteadas o con barniz, tanto plumbífero como estannífero. Pero, además, al haberse utilizado en lugares más “nobles” que los de elaboración o venta del vino, ha sido la única tipología de la que se puede decir que ha participado de las corrientes estilistas de diferentes épocas. No sólo su decoración, cuando han sido fabricadas en loza, sino incluso sus formas han estado sujetas a las modas imperantes. Al igual que ocurre con otros tipos de piezas, se conocen infinidad de jarras, salidas de todos los centros españoles productores de loza, en las que se pueden identificar las series decorativas a las que pertenecen como testimonios de las distintas épocas de fabricación (figs. 36 y 37). En sus versiones más frecuentes y modestas, es decir, cuando no iban recubiertas con barniz estannífero, se utilizó también la decoración incisa, excisa y pintada a base de barbotinas de distintos colores.



Figura 36. Jarra de loza estannífera, que por su decoración pertenece a la serie llamada de la “cirereta”. Barcelona. Finales s. XVIII-principios XIX. Museu Santacana, Martorell (Barcelona). (Foto del autor)



Figura 37. Jarra de loza estannífera de Alcora (Castellón). Por su motivo decorativo central, pertenece a la serie conocida por “la madamita” (1763-75). Colección privada. © Pascual Mercé

Su morfología estándar es muy simple, pues se define como una vasija abierta superiormente, en cuya boca siempre se presenta un pico vertedor, con un asa contrapuesta a aquél, y normalmente con una base amplia. Pero, por lo que se refiere a su forma,



algunos de estos elementos se modificaron, ya sea por herencias atávicas o bien para cumplir con más eficacia algunas funciones. Para ilustrar el primer caso, recordaremos las llamadas *pichelas*—también *pichelo* o *picher*; términos que aparecen documentalmente en los siglos XV y XVI (ÁLVARO ZAMORA 1981: 119)— del Alto Aragón, o las *pítxelles* del Pirineo catalán, en cuyo caso el pico vertedor ha sido tabicado superiormente, convirtiéndolo en un orificio para la salida del líquido (fig. 38). En el segundo caso, se puede hablar del llamado *porró pla clos de barca* (SANTANACH I SOLER 1998: 242) o *gerro de barca*—término hallado en un inventario barcelonés de 1718 (ROMERO VIDAL 2006: 101)—, los cuales van cerrados en la mitad frontal de la boca para evitar que se vierta el vino por ella cuando se inclina para beber. El primero va provisto de un caño largo y reforzado que permite beber a “chorro”. Antiguamente eran usados por los pescadores de las costas catalanas y provenzales.



Figura 38. *Pichelas* del Prepirineo aragonés, probablemente Naval (Huesca). Siglo XIX-principios del XX. Izquierda, leyenda: «Pedro Cabero». Colección privada. (Foto del autor)

Respecto al tamaño, según el uso al que iba destinada la jarra, éste podía ser muy variable. Así, se han hecho de capacidades pequeñas, que rondan el medio litro, para beber directamente de ellas, hasta grandes jarras de cofradía o para transportar el vino en las bodegas y llevarlo hasta el consumidor.

La jarra ha sido una de las pocas tipologías de la cerámica para el vino que funcionalmente ha perdurado hasta nuestros días. Las jarras para mesones y restaurantes rústicos, así como su versión para sangría, sirven todavía a muchas mesas.

Casi en un extremo de la función natural de la jarra se pueden citar las “jarras de trampa” o “de engaño”. Si bien su cometido es, aparentemente, servir vino o agua, una modificación en su estructura hace que el líquido no salga por donde se espera, sino que se derrame inesperadamente, por lo que su función real es jocosa. Estos artilugios, que parecen formar parte del repertorio de producciones contemporáneas de dudoso gusto, resulta que ya eran fabricados en el siglo XVIII (fig. 39).

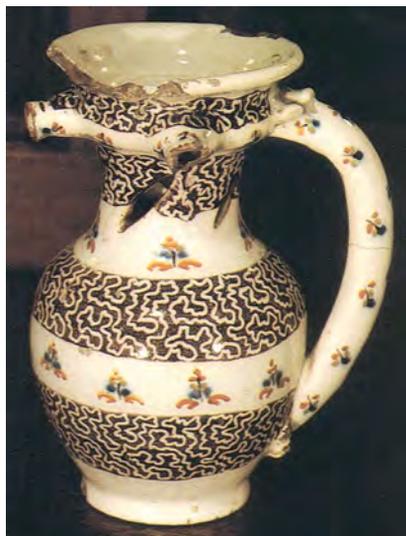


Figura 39. Jarra “de trampa” de Talavera de la Reina (Toledo), fabricada en loza estannífera. Por su decoración, pertenece a la serie de la línea vermiculada (4.º cuarto del s. XVIII). (© Juan Manuel Pradillo y José Arias)

Botellas

Es probable que se trate de una tipología no demasiado antigua y que fuese utilizada para el servicio de mesa tanto de vino como de agua. De todas formas, su uso se popularizó para el servicio en bares y cafés a principios del siglo XX, por lo que no cabe considerarla como un producto de “nueva creación”. De esa época pueden ser los ejemplares más antiguos que conocemos. Podían llevar una pequeña asa o no. Se hicieron, entre otros, en diversos centros de Aragón como Tamarite de Litera, Fraga, Magallón (ÁLVARO ZAMORA 1981: 39) o Naval (fig. 40), así como en otros catalanes: Verdù, La Bisbal (SANTANACH I SOLER 1998: 241), Piera o Quart. Es una pieza fácilmente confundible con los caloríferos o botellas para agua caliente, cuyo servicio era calentar la cama. También se hicieron en loza estannífera.



Figura 40. Botella de Naval (Huesca). Principios s. XX. Colección privada. (Foto del autor)

Vasos y otros recipientes para beber vino

Una vez que el hombre descubrió y aprendió a elaborar el vino, tuvo la inmediata necesidad de reutilizar o crear pequeños recipientes para beberlo. Primero fueron, quizá, cuernos de animales o cuencos de madera, pero muy pronto la cerámica empezó a añadir formas para este uso. Más tarde, el vidrio y la proliferación de los metales relegaron la cerámica a las clases más humildes y los ambientes rurales.

Las distintas tipologías utilizadas a lo largo de nuestra historia para beber el vino han sido muy diversas, y han variado según época y zonas geográficas. En este sentido es muy esclarecedora una narración de Francesc Eiximenis que describe los distintos recipientes para beber vino en la mesa utilizados por italianos, alemanes, españoles y franceses en la Baja Edad Media (VINYOLES I VIDAL 1994: 21). De los españoles dice: «[...] Catalans e espanyols beuen en grans taces». ¿De cerámica? Es posible. Desde luego, se conocen tazas manchadas de vino tinto aparecidas en contextos de los siglos XIV-XV, y que no tienen apariencia de medidas. Pero también se utilizaron escudillas “de orejas” hasta épocas muy posteriores, pues aún se describe su uso en el siglo XIX (AMADES 1982: 596). Los pequeños cuencos o escudillas sin asas, ya sea con repié o sin él, han sido de uso común en muchas regiones casi hasta la actualidad. Recordemos, como ejemplo, las *cuncas* para beber Ribeiro tan populares en Galicia. Finalmente, y estos sí como tipología de nueva creación, se han producido vasos de cerámica que son bastante populares en mesones y entre particulares.



Catavinos

Reciben este nombre unos pequeños pucheros dotados de un asa, que se utilizaban para tomar vino caliente. Como su uso era habitual para “curar” catarros o para hacer pasar el frío –en Francia, en los días crudos de invierno, todavía es muy popular el llamado *vin chaud*–, se acostumbraba añadir canela, miel y limón. En Cataluña, los pucheros utilizados para ese uso pertenecían a los tamaños menores, conocidos como “*cargol*” y “*ull de boi*” (SANTANACH I SOLER 1998: 244), pero su nombre genérico más corriente era el de *tastavins*. Debido a que, por su uso, esos pucherillos debían arrimarse al fuego, se hacían con arcillas refractarias y con baño plumbífero (fig. 41). No se descarta su uso para catar el vino frío, pero las frecuentes huellas que dejó el fuego en sus paredes, abogan por su otra función. Tampoco se puede desestimar que se destinaran a otros usos culinarios, por lo que podrían coincidir con los llamados “*paperos*” vallisoletanos (GONZÁLEZ 1989: 241).



Figura 41. Conjunto de catavinos de diversas procedencias españolas. Siglo XIX-principios del XX. Colección privada. (Foto del autor)

Para la cata del vino nuevo o “del año”, se tienen noticias de que en ciertas zonas, como en la Ribera del Ebro catalana, se utilizaban unos pequeños embudos de cerámica, hechos ex profeso para esta ocasión (AMADES 1982: 600). Se llenaban a punta de espita y su capacidad era la adecuada para catarlo sin que se subiera a la cabeza. Se cita que se les dotó de una asilla para su mejor manejo, pues se bebía de ellos directamente, y que iban «graciosamente decorados». A la costumbre de catar el vino de esta forma se le llamaba “embudar”.

Barreños y cuencos para ponche y sangría

A pesar de que esos usos pueden sonar a “inventos” modernos, y en muchos casos lo son, existen ejemplos de piezas tradicionales que se han venido empleando para preparar y servir mezclas de vino, ya sea con frutas o con miel. En determinadas ocasiones festivas ha sido costumbre, en distintos lugares de la geografía española, preparar esos ponches o tisanas en barreños o grandes cuencos, a veces, hechos especialmente para esa costumbre popular. Un caso bien documentado es el barreño para “la limonada”, mezcla de vino tinto, limón, azúcar y agua, que en Peñafiel y otros pueblos de la comarca se hacía para Semana Santa (García Benito 2004: 296). Las llamadas “cuerveras”

albaceteñas, todavía en uso y fabricadas aún en varios alfares, fueron piezas que podemos considerar casi tradicionales aunque de uso no muy antiguo. Era una de las piezas típicas de la producción de Chinchilla, Pozuelo, Hellín o Higuera, entre otros centros (SANZ y DELGADO 1991: 61, 63, 73). En ellas se preparaba la “cuerva”, bebida a base de vino y los demás ingredientes habituales. El ponche es también tradicional en muchas romerías, siendo famosos los de varios pueblos del norte de la provincia de Córdoba, donde antaño se utilizaban vasijas de Hinojosa del Duque o Pozoblanco.

Algunas puntualizaciones

En este trabajo de recopilación de útiles cerámicos que han tenido relación con la elaboración, conservación, transporte, servicio y consumo del vino, se han incluido sólo aquellos que realmente han sido genuinos. La mayor parte de ellos, probablemente, ya eran conocidos por ceramólogos y etnólogos, pero se ha querido hacer un discurso continuo en el recorrido del vino. En otros casos, en cambio, se trata de piezas poco comunes, quizá fabricadas por encargo, pero que hay que considerarlas tradicionales, ya que han cumplido durante más o menos tiempo una función en cualquiera de las etapas mencionadas. Su divulgación puede ayudar al correcto conocimiento e interpretación de otras cuya utilidad sea aún desconocida.

Se han obviado aquellas piezas usadas para subproductos del vino, o para otro tipo de bebidas alcohólicas, como pueden ser los alambiques de cerámica para destilar aguardiente, o cuencos y servicios para “*queimadas*” o “*cremats*”, que son preparados alcohólicos que, normalmente, no llevan vino como componente.

A modo de conclusiones

Resulta difícil extraer conclusiones inéditas de un trabajo recopilatorio, y tampoco era el objetivo perseguido. Probablemente, las pocas deducibles son, por un lado, que durante los siglos en los que la cerámica fue un material de uso práctico, y en las zonas geográficas en que existía arcilla de cualidades adecuadas, se fabricaron prácticamente todos los utensilios necesarios para satisfacer el andar del vino entre nosotros. Por otro, que existe un paralelismo evidente y, por qué no, lógico, en la mayor parte de tipologías creadas para el vino entre las diversas regiones españolas. Solamente con excepciones significativas en aquellas que, o bien no han sido apenas productoras de vino, o que han tenido escasez de arcillas aptas para la alfarería, caso poco corriente en España.

Por último, señalar que puede parecer llamativo el hecho de que también exista un grado de paralelismo, mayor de lo esperado, en la fabricación de útiles para el vino en alfarería “de basto” y loza entrefina. Por supuesto, estos dualismos eran impulsados, en gran parte, por las diferentes categorías sociales de los consumidores. Actualmente conocemos, por las tarifas y otros documentos, en qué medida podía encarecer un mismo tipo de pieza, simplemente, el hecho de llevar barniz plumbífero o no. Añadamos ahora el coste de los óxidos metálicos u otros componentes necesarios para algunas costosas



decoraciones. Hay que recordar, sin embargo, que uno de los factores que más encarecía la fabricación era la cantidad de leña necesaria para su acabado final, por tanto, el espacio ocupado en el horno y el número de cochuras necesarias eran determinantes en el precio final. Pero también hay que considerar que los talleres productores de loza estannífera incluían, a veces, en sus repertorios piezas más propias de alfareros que de *loceros* o *escudilleros*. Cabe deducir, pues, que cada oficio aplicaba las técnicas que le eran habituales a un amplio abanico de productos, siempre, claro, que hubiese clientes para ellos.

Bibliografía

"8,000-year-old wine unearthed in Georgia" (2003). *Archaeo News*, 28 December. Disponible en: <http://www.stonepages.com/news/archives/000498.html>.

ADAMSON, Melitta Weiss (2004). *Food in Medieval Times*. Westport, Connecticut: Greenwood Press. (Food through History). ISBN 9780313321477.

ALBERECH, Ramon *et al.* (1984). "Tarifa y postura de preus, de les coses infrascrites. 1655". *Gremis i Oficis a Girona*. Girona: Ajuntament de Girona. p. 273-278.

ALBERTÍ, Santiago; LLOPART, Dolors y MONTMANY, Marta (1982). "La terrissa medieval de Santa Maria del Mar", *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, núm. 15, p. 17-21. Barcelona: Associació Catalana de Ceràmica.

ÁLVARO ZAMORA, María Isabel (1981). *Léxico de la cerámica y alfarería aragonesas*. Zaragoza: Pórtico.

AMADES, Joan (1982). *Costumari Català. El curs de l'any. V: Tardor*. 2ª ed. facs. Barcelona: Salvat: Edicions 62.

AYALA GILLES, Soledad (2011). *El vino. La bebida más antigua* [Curso].

BELTRÁN DE HEREDIA BERCERO, Júlia (1998). "Tipologia de la producció barcelonina de ceràmica comuna baix medieval: una proposta de sistematització". En: *Ceràmica medieval i postmedieval: circuits productius i seqüències culturals*. Barcelona: Publicacions Universitat de Barcelona. pp. 177-204. (Monografies d'Arqueologia medieval i postmedieval; 4). ISBN 84-475-2026-9.

CARRETERO, Andrés *et al.* (1984). *Cerámica popular de Andalucía*. Madrid: Editora Nacional. ISBN 84-276-0648-6.

CORTÉS VÁZQUEZ, Luis y PIÑEL, Carlos (1987). *Alfarería Popular del Reino de León*. Salamanca: Librería Cervantes. ISBN 84-85664-28-C.

DÍEZ GALÁN, Carlos (2005). *Barro y fuego: alfarería aragonesa en basto*. Zaragoza: Asociación Cultural Barro y Fuego. ISBN 84-609-6210-5.

ECHEVARRÍA ALONSO-CORTÉS, Enrique (2008). “Las fábricas de loza de las calles de San Bartolomé y Renedo de Valladolid en el siglo XIX: ‘La fábrica de la Talabera de la Sra. Tomasa’”. *Sautuola*, núm. 14, pp. 399-420. Santander: Instituto de Prehistoria y Arqueología “Sautuola”. ISSN 1133-2166.

GARCÍA ALÉN, Luciano (1983). *La Alfarería de Galicia*. Vol. I. La Coruña: Fundación Pedro Barrié de la Maza. ISBN 84-85728-31-9.

GARCÍA BENITO, Agustín (2004). *Cerámica tradicional de Peñafiel*. Valladolid: Diputación Provincial de Valladolid. ISBN 84-7852-157-7.

GONZÁLEZ, Primitivo (1989). *Cerámica preindustrial en la provincia de Valladolid*. Tomo I. Valladolid: Colegio Oficial de Arquitectos. ISBN 84-6007096-4.

GONZÁLEZ GOZALO, Elvira y BERNAT I ROCA, Margalida (2009). “Mesures de terrissa a Mallorca (Segles XV – XIX)”. *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, núm. 100, p. 57-76. Barcelona: Associació Catalana de Ceràmica. ISSN 0213-1978.

GUASCH-JANÉ, Maria Rosa *et al.* (2006). “The origin of the ancient Egyptian drink Shededh revealed using LC/MS/MS”. *Journal of Archaeological Science*, vol. 33, Iss 1.

JOHNSON, Hugh y ROBINSON, Jancis (2003). *El vino: nuevo atlas mundial*. Barcelona: Blume. ISBN 84-8076-457-0.

LIZCANO TEJADO, Jesús María (2000). *Los barreros: alfarería en la provincia de Ciudad Real*. Ciudad Real: Diputación de Ciudad Real. (Biblioteca de autores manchegos). ISBN 84-7789-166-4.

LORENZO, Rosa M.^a *et al.* (1999). *Alfáres en Salamanca*. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional. (Miletnio; 1). ISBN 84-87339-55-7.

MCGOVERN, Patrick E. (2006). “El origen de la viticultura”. *Terruños*. Edición Especial: El vino en Egipto. Fundación para la Cultura del Vino.

MCGOVERN, Patrick E. *et al.* (1996). *Neolithic resinated win*. *Nature*, num. 381.

MARTÍNEZ GLERA, Enrique (1994). *La alfarería en La Rioja: Siglos XVI al XX*. Logroño: Consejería de Cultura, Deportes y Juventud. ISBN 84-7359-428-2.

PÉREZ CORREAS, Bernardo (coord.) (2002). *Útiles del pasado: hijos de Dios, hijos del barro*. [exposición]. Alba de Tormes (Salamanca): Ayuntamiento Alba de Tormes.

RAMOS, Domingo y CALVO, Gabriel (2003). *Barros populares de Sevilla y su provincia*. Utrera (Sevilla): Ayuntamiento de Utrera.

RIU-BARRERA, Eduard (1998). “La ceràmica espatulada i les sitres de la Catalunya Vella (c.s. IX-XI), a més d’unes quantes observacions sobre l’arqueologia, la ceràmica i la història. En: *Ceràmica medieval i postmedieval. Circuits productius i seqüències culturals*. Barcelona: Publicacions Universitat de Barcelona. pp. 21-37. (Monografies d’Arqueologia medieval i postmedieval; 4). ISBN 84-475-2026-9.

ROMERO VIDAL, Alfonso (2006). “L’obra ollera i gerrera barcelonina (1404-1864): ús i evolució de certes formes ceràmiques més representatives”. *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, núm. 88-91, pp. 56-123. Barcelona: Associació Catalana de Ceràmica Catalana i Terrissa. ISSN 0213-1978.



- ROMERO, Alfonso y CABASA, Santi (1999). *La tinajería tradicional en la cerámica española*. Barcelona: CEAC. ISBN 84-329-8561-9.
- ROMERO, Alfonso y CABASA, Santi (2009). *Tinajería tradicional española. Comunitat Valenciana, Catalunya, Balears y Aragón*. Barcelona: Blume. ISBN 978-84-9801-108-1.
- ROSAL, Joan y DÍAZ, Teresa (1997). “La ceràmica al Diccionari Aguiló (4)”. *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, núm. 61, pp. 17-19. Barcelona: Associació Catalana de Ceràmica Catalana i Terrissa.
- SANTANACH I SOLER, Joan (1998). “Ceràmica comuna d'epoca moderna”. En: *Ceràmica medieval i postmedieval. Circuits productius i seqüències culturals*. Barcelona: Publicacions Universitat de Barcelona. pp. 225-272. (Monografies d'Arqueologia medieval i postmedieval; 4). ISBN 84-475-2026-9.
- SANZ, Domingo y DELGADO, Severiano (1991). *Viaje a los alfares perdidos de Albacete*. Madrid. ISBN 84-404-7522-5.
- SEMPERE FERRANDIZ, Emili (1985). *La terrissa catalana*. Barcelona: Nou Art Thor. ISBN 84-7327-122-X.
- VÁZQUEZ VARELA, José Manuel (2005). “Cerámica popular de Galicia: Etnología y Etnoarqueología”. *Brigantium*, vol. 17. ISSN 0211-318X.
- Los vinos: los secretos del vino, países y regiones* (2008). 2.^a ed. Barcelona: Larousse. ISBN 9788480168199.
- VINYOLES I VIDAL, Teresa (1994). “El menjar a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritu social”. En: *Del rebost a la taula: cuina i menjar a la Barcelona gòtica*. [exposició]. Barcelona: Museu d'Història de la Ciutat. ISBN 84-8156-058-8.