

## **ESTUDIO DE LA EVOLUCIÓN INGENIERIL DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA A TRAVÉS DE LA PINTURA CLÁSICA.**

Autores: Montes Balado, Nieves; Sánchez Pineda de las Infantas, M.<sup>a</sup> Teresa; Burgos Ladrón de Guevara, Enrique; García Molina, Diego. ETSIAM. Córdoba.

### **Resumen:**

La evolución de la agricultura y la industria agroalimentaria puede estudiarse a partir de numerosas fuentes, pero una de las más apasionantes es hacerlo a través de la pintura. Las mitologías griega y romana han asociado los cultivos mediterráneos y su transformación a una divinidad protectora. Así, en la mitología griega el olivo se asociaba a una diosa del Olimpo, Palas Atenea, la diosa de la sabiduría, la artesanía y la guerra estratégica, siendo sus símbolos el olivo y la lechuza. Atenea será conocida en la mitología romana como Minerva, mientras los cereales tendrán como protectoras a Ceres en la mitología griega, llamada Deméter en la romana. Para los antiguos griegos el dios del vino era Dioniso, hijo de Zeus, el principal de los dioses del Olimpo y de una mortal, Sêmele, que murió incinerada durante el embarazo al contemplar a Zeus en su divinidad, mientras que la mitología romana lo conocerá como el dios Baco, apelativo debido a los gritos con los que se celebraba a Dionisos en las festividades de las Bacanales. Las escenas mitológicas han sido abundantes en la pintura clásica, especialmente en los artistas del Renacimiento. En el presente trabajo se analizará cómo han sido tratados por pintores medievales y de comienzos de la edad Moderna el cultivo de la vid y la extracción del zumo de la uva, en tres pasajes menos conocidos por nuestra sociedad moderna: la vendimia y el lagar de los Beatos, el lagar místico y el pisado de las uvas en el maestro Wenceslao, ya que en ellos se reflejan con precisión tanto los equipos utilizados en los lagares medievales, como la incipiente normativa técnico-sanitaria de la de extracción del mosto e incluso la interpretación teológica asociada al proceso y al vino.

## INTRODUCCIÓN:

La elaboración del vino en los países mediterráneos tiene una gran tradición. En la cultura egipcia la uva recolectada se prensaba mediante el pisado, empleándose para ello un recipiente de madera o piedra (Fig. 1).



Fig. n.º 1.-Del libro de Job

Fuente: [Internet](#) Archive Book Images en Flickr.

Cuando se inventa la primera prensa, el pisado se relega a una etapa previa al prensado (Fig. 2).

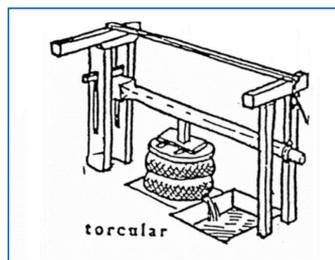
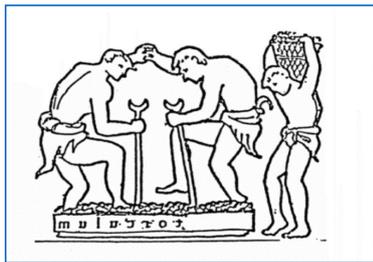


Fig. n.º 2.- El pisado y prensado de la uva en la cultura romana.

Fuente: Diccionario de Latín-Español Ed. Spes Barcelona 1996.

Los romanos pisaban los racimos con los pies y después prensaban el orujo en la prensa de palanca conocida como “*torculo*” o “*torcular*”, descrita por Catón, que servía tanto por prensar uva como aceituna. Pero si el prensado utilizaba el mismo equipo en ambos frutos, las uvas al ser más blandas se molían pisándolas con los pies. La flexibilidad de la planta del pie permitía a las pepitas resistir el aplastamiento. Los enólogos saben bien lo importante que es dejar las pepitas intactas, para evitar que comunicasen al mosto las sustancias aceitosas y astringentes que contienen, por ello habrá que esperar a principios del siglo XX para que el pisado se sustituyese por las máquinas llamadas *estrujadoras*, que mediante unos cilindros estriados machacaban el fruto, procurando no romper la granilla<sup>1</sup>.

Además de esas primitivas etapas, el pisado y el prensado, que se realizaban en el llamado “lagar”. El mosto sufría una posterior fermentación turbulenta, que transformaba los azúcares de la uva en alcohol. Este proceso era realizado por los griegos en ánforas de barro y por los romanos

<sup>1</sup> BALAGUER Y PRIMO, F.: Las industrias agrícolas, tomo I, Imprenta Eduardo Cuesta, Madrid, 1877.

en tinajas o “*dolia*”, y se efectuaba en la llamada bodega de fermentación, pero fueron los romanos los primeros que completaron el proceso de elaboración del vino, al envejecerlo en barriles o botas de madera. Esta etapa se realizaba en la bodega de crianza y permitía conservarlo largo tiempo, lo que es un índice de la bondad del vino romano.

La prensa romana o torcular sufrió una modificación, sustituyendo el torno por una gran piedra o quintal que se colocaba en la cabeza de la viga, actuando el conjunto como una palanca de segundo género, que con un ingenioso juego de “trabones” y del husillo conseguía enérgicas presiones (Fig 3). Coexistiendo con ella, la prensa vertical de doble husillo era utilizada en lagares más pequeños (Fig. 4).



Fig. n.º 3.-Prensa de viga y quintal. Elaboración propia.



Fig. n.º 4 Prensa vertical con doble de husillo. Elaboración propia.

F. Balaguer (1877), hace la siguiente descripción del prensado:

*“Una vez pisada la uva, el escobajo y casca que quedan como residuos se apilan alrededor del tornillo que el cajón tiene en su centro y con una pleita de esparto se arrolla esta pila circular de residuos para que se sostenga más unida, y encima de la misma se coloca una pieza llamada tarja, sobre la que se coloca una tuerca y se procede a la presión por medios de los brazos de la tuerca” ...<sup>2</sup>.*

La representación de la industria vitivinícola en la pintura clásica, hasta mediados del siglo XIX, se limitó de forma casi exclusiva a las etapas relativas al lagar, es decir al pisado y prensado de la uva.

### Objetivos y metodología:

Aunque la temática del vino en la pintura clásica ha abordado infinidad de facetas, que van desde las mitologías griegas y romanas, al arte religioso medieval, las obras de los grandes pintores del Renacimiento, el costumbrismo del siglo XIX, la pintura publicitaria actual, etc. el objetivo del presente trabajo debe limitarse a una época y una faceta concreta. Metodológicamente se ha escogido estudiar la representación de los equipos y procesos utilizados en la obtención del mosto de uva en los lagares de la Edad Media y el Renacimiento, comparando la fidelidad con que han sido tratados dichos equipos. Hemos encontrado representaciones de maquinaria de lagares en diversas temáticas, pero hay tres recurrentes en gran parte de la Edad Media y el Renacimiento: La vendimia y el lagar en los Beatos, el lagar místico y los dibujos del maestro Wenceslao. Su elección se ha debido a que el objetivo primitivo se ampliaba considerablemente, enlazando la evolución de la ingeniería vitivinícola con la normativa técnico-sanitaria que refleja la pintura del maestro Wenceslao y la evolución teológica que nos presentan las pinturas conocidas como “Beatos” y “Lagares místicos”.

<sup>2</sup> BALAGUER Y PRIMO, F.: «*Las industrias agrícolas*», tomo I, Imprenta Eduardo Cuesta, Madrid, 1877, pp. 361-453.

La sociedad medieval era fundamentalmente rural y muy religiosa, lo que explica la abundancia de representaciones de faenas agrícolas e incipiente industria artesanal agroalimentaria, y su relación con la espiritualidad.

### **La vendimia y el lagar en los beatos.**

En la pintura religiosa cristiana han tenido especial importancia las representaciones medievales conocidas como “beatos” tanto por el considerable número realizado como por la calidad de estas. Los “beatos”, se apoyan en textos del Nuevo Testamento, y en sus representaciones gráficas puede percibirse además de la evolución técnica de los equipos empleados en los procesos de extracción del mosto, la evolución teológica de la imagen de la divinidad cristiana, desde un Dios justiciero a un Dios amor.

A finales del siglo VIII un monje de nombre Beato profesó en el monasterio de Santo Toribio de Liébana, por lo que será conocido en el futuro como Beato de Liébana, escribió unos *Comentarios al Apocalipsis*, recogiendo en él otros contenidos de los tratados de San Gregorio Magno, San Isidoro de Sevilla y otros autores de siglos anteriores. Tuvo también un gran protagonismo en la defensa de la ortodoxia cristiana frente a la herejía adopcionista. Ésta consideraba a Jesús un mero ser humano que fue elevado por Dios a la categoría divina mediante adopción.

Las copias de los citados Comentarios al Apocalipsis se conocen como “beatos”; en la actualidad existen 27 y fueron realizadas entre los siglos X al XIII. La mayoría de dichas copias conservan miniaturas referidas al pasaje del Nuevo Testamento que recoge el capítulo 14, versículos 14-20 del libro del Apocalipsis de San Juan:

*Miré entonces y había una nube blanca y sobre la nube sentado uno como hijo de hombre, que llevaba en la cabeza una corona de oro y en la mano una hoz afilada. Luego salió del santuario otro ángel gritando con fuerte voz al que estaba sentado en la nube: “mete tu hoz, y siega porque ha llegado la hora de segar; la mies de la tierra está madura”. Y el que estaba sentado en la nube metió su hoz a la tierra y quedó segada la tierra. Otro ángel salió entonces del Santuario que hay en el cielo; tenía también una hoz afilada. Y salió del altar otro ángel, que estaba encargado del fuego, y gritó con fuerte voz al que tenía la hoz afilada: “mete tu hoz afilada y vendimia los racimos de la viña de la tierra, porque están en sazón sus uvas. El ángel metió su hoz a la tierra, y vendimió la viña de la tierra y lo echó todo en el gran lagar del furor de Dios. Y el lagar fue pisado fuera de la ciudad y brotó sangre del lagar hasta la altura de los frenos de los caballos en una extensión de mil seiscientos estadios. Ap. 14,14-20.*

El profesor Yarza Luaces, comparando el texto del Apocalipsis con las miniaturas representadas en los beatos, hace el siguiente comentario en su libro *Beato de Fernando I y Doña Sancha*:

*“Cualquiera que lea este texto sabiendo que procede del Apocalipsis ve claro que anuncia alegóricamente un enorme castigo divino. De hecho, es un anuncio previo del Juicio Final. Pero, quien vea las miniaturas a que da lugar se lleva una sorpresa porque en ningún momento de los códices se tiene tal tensa sensación, sino que, por el contrario, creemos que estamos antes unas escenas de la vida cotidiana rural, controladas o protegidas desde lo alto”.<sup>3</sup>*

---

<sup>3</sup> WILLIAMS, J.; YARZA LUACES, J. et al., *Beato de Fernando I y Doña Sancha*. Universidad Autónoma de Barcelona.



Figura n.º 5. Beato de Girona, siglo X

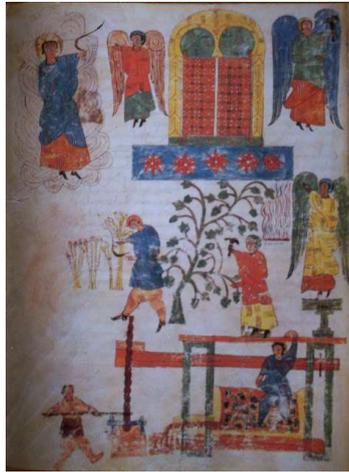


Figura n.º 6. Beato Biblioteca Nacional de España

Fuente: Biblioteca Nacional de España, S.X

El libro del Apocalipsis trata del juicio final, siendo clave la perícopa indicada del capítulo 14, versículos 14 al 20 en la que se utiliza un lenguaje propio de las faenas agrícolas: la siega, la vendimia y el prensado de la uva en el lagar de la ira de Dios, para referirse sucesivamente a la separación de justos e injustos y al castigo de los impíos en la cuba de pisado y en la prensa del lagar. El prensado simboliza la expulsión de éstos del Reino de los Cielos, prometido en la escatología cristiana a los justos.

En todos ellos se representan las labores agrícolas relativas a la siega, la vendimia y el prensado. En el Beato de Girona y en el de la Biblioteca Nacional, ambos del siglo X (Figs. 5 y 6) tanto los segadores, vendimiadores y husilleros son hombres, que en beatos posteriores serán en algunos casos sustituidos por ángeles.

Los husilleros, en cualquier caso, serán los encargados de prensar las uvas, es decir de castigar a los impíos, utilizando para ello la conocida prensa de viga y quintal, que reflejan fielmente en sus distintos componentes: el quintal, la viga, las vírgenes, las guiaderas y el husillo, pero representan la primera etapa de la elaboración del vino, el pisado de las uvas, unida al prensado, cuando en la práctica eran procesos independientes, representación que se repite en los Beatos de Manchester y de las Huelgas (Figs. 7 y 8).

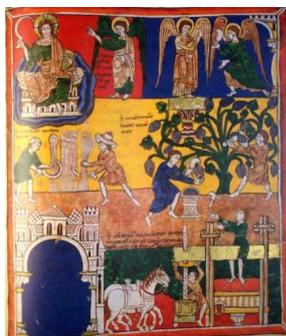


Figura n.º 7. Beato de Manchester, Año 1175.  
Fuente: John Rylands Library, MS.Lat.8.

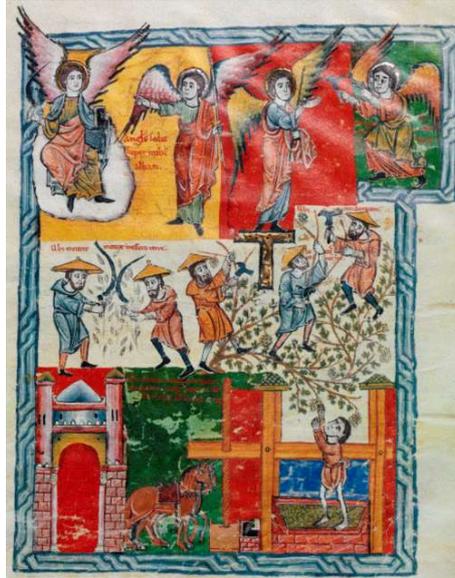


Fig. n.º 8. Beato de Las Huelgas. Año 1220.  
Fuente: Biblioteca Morgan, N.Y.

El texto bíblico nos dice que es el ángel del templo quien siega la mies, realiza la vendimia y prensa las uvas, sin embargo, solo en el beato de Navarra es un ángel y no un ser humano quien realiza la vendimia (Fig. 9).



Fig. n.º 9. Beato de Navarra, registro inferior. Fines siglo XII. Biblioteca nacional de Francia en Paris.

**Análisis de las etapas de las pinturas desde el punto de vista de la ingeniería**

En las ilustraciones de los “beatos”, se representan solamente la recolección del fruto de la vid y las primeras etapas de la elaboración del vino, es decir el pisado y el prensado de la uva. Los equipos representados son la prensa de viga y quintal y la cuba de pisado.

Los griegos ya emplearon esta prensa, que aparece representada en una vasija cerámica del siglo VI a.C. en la que se ven dos operarios manipulando una prensa de viga que acciona sobre un cargo de cachos que contienen aceitunas molidas. El efecto de las piedras en complementado por uno de los prensadores que también se sube al extremo de la viga.

Los romanos, como ya hemos indicado, modificaron el sistema de prensado primero sustituyendo la piedra por un torno, sistema descrito por Catón.

Según narra el ingeniero agrónomo Diego Pequeño<sup>4</sup>, ya el siglo VI d.C., el torno se sustituye por un tornillo sinfin, llamado husillo, al que se le une en su base una piedra de grandes dimensiones llamada quintal, que sustituye con mayor eficacia al uso del torno. Esta prensa se conoció con el nombre de viga y quintal y ha estado en uso en las almazaras y bodegas españolas hasta principios del siglo XX y es la que se representa en los beatos medievales.



FALTA TÍTULO FIGURA Y NÚMERO

Fuente: Ayuntamiento de Mucientes. Valladolid. Aula de Interpretación.

Pero los beatos representan en una misma escena las dos primitivas etapas tradicionales de la industria agroalimentaria, la molienda (el pisado en la uva) y el prensado, que son independientes. Esto se explica por una síntesis e idealización de la representación, ya que como se ha indicado las uvas se sometían inicialmente a un pisado, obteniendo un primer mosto, y la masa pisada se llevaba a la prensa donde se apilaba en una especie de cajón y era sometida al efecto del plato de presión de la prensa. Esta última operación no se contempla y desde el punto de vista enológico tenía gran importancia, ya que el mosto procedente del pisado y del prensado tenían características diferentes.

En el racimo de uvas podemos distinguir dos partes, el escobajo, que supone entre el 2 y el 5% de su peso y el grano que oscila entre el 95 y 98%. El grano a su vez se compone de un 75 al 85% de pulpa, del 10 al 20% de película y del 2 al 5% de pepita (Fig. 11).

<sup>4</sup> PEQUEÑO, D. Elaboración de Aceites de Olivas. Madrid. Imprenta de la Sociedad. (1.878).

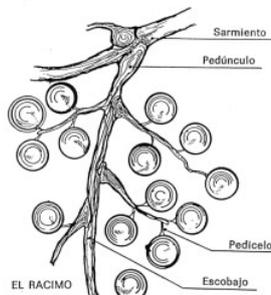


Fig. n.º 11.- Composición del racimo de uvas. Fuente Cruz Marqués, M. 1998.

Al prensar el fruto el orden de preferencia de rotura puede ser contemplado en la figura 12.

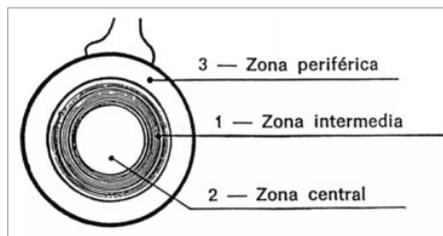


Fig. n.º 12.- Orden preferencial de rotura (1,2,3) de las células de la pulpa. Fuente Cruz Marqués. 1988.

Este hecho tiene una gran influencia en las características de los mostos obtenidos en cada etapa, ya que la constitución del grano tiene en su zona intermedia el mayor contenido en azúcares, mientras que el ácido málico se concentra en la zona central y el tartárico en la periférica. Se comprende pues la importancia de la presión en la calidad final del vino.

Pero el interés de los beatos más que en la enología se estaba en la teología. Así, el centro de atención de las pinturas estará en la frase que se indica en el texto del Apocalipsis: *los impíos serán prensados en el lagar de la ira de Dios*. Con el paso del tiempo esa imagen de un Dios justiciero va a evolucionar en los siglos posteriores como se refleja en las representaciones conocidas como “lagar místico”.

### El Lagar místico.

*“La imagen del Lagar místico se sustenta principalmente en dos pasajes del Antiguo Testamento que fueron interpretados por los Padres de la Iglesia como prefiguraciones tanto de la Pasión de Cristo como del Sacramento eucarístico”. Estos pasajes se encuentran en el Libro de los Números: “Los hijos de Israel cortaron un racimo de uvas y lo llevaron sujeto a una vara hasta un lugar concreto de la tierra de Canaán (13, 17-24). Por su parte, Isaías habla de Aquel que, vestido de rojo, pisa el lagar solo (63, 1-3). La inscripción “Torcular calcavi solus” aparece con frecuencia en las representaciones del Lagar”.*<sup>5</sup>

Jesucristo ofreció a sus apóstoles en la última cena su sangre en forma de vino, por lo que puede compararse el cuerpo de Cristo con el fruto de la vid.

<sup>5</sup> SÍLVIA CANALDA I LLOBET CRISTINA FONTCUBERTA I FAMADAS. El “lagar místico” en época moderna. evolución, uso y significados de una imagen controvertida. Universidad de Barcelona.

También puede interpretarse como una evolución teológica de un Dios justiciero, reflejado en los Beatos, en que los pecadores son prensados en el lagar de la ira, a un Dios amor acentuando su carácter misericordioso, en que es el mismo Jesucristo el que es prensado en el lagar místico, del que se derrama su sangre salvífica (Fig. 13).

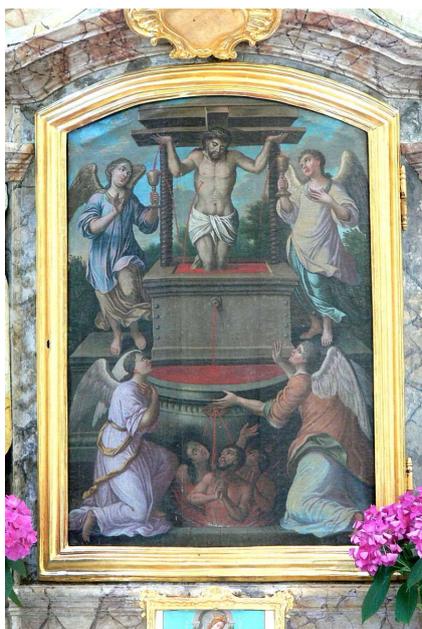


Figura n.º 13.- Prensa Mística como redención de las almas del Purgatorio.  
Puerta de sagrario. Iglesia del Salvador, Bogenberg. Alemania<sup>6</sup>

La iconografía utiliza también otro tipo de prensa diferente, la de husillo o de capilla y rincón, una prensa más pequeña que la de viga y quintal de los Beatos, y que era utilizada en lagares y almazaras de menor tamaño. Desde el punto de vista de la representación, tenía la ventaja que permitía utilizar el madero de la cruz como plato prensor. No obstante, también siguieron representando las prensas de viga (Fig. 14).

<sup>6</sup> CARMONA CARMONA, F.M. La prensa mística como redención de las almas del Purgatorio. A propósito del lienzo de la Iglesia de San Francisco de Córdoba. REVISTA DE ESTUDIOS DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES, núm. 30 (2013).



Figura n.º 14.- Convento franciscano de Cracovia, ca. 1440.  
Fuente: [http://www.wikiwand.com/es/Cristo\\_en\\_el\\_lagar](http://www.wikiwand.com/es/Cristo_en_el_lagar)

Estas representaciones del Lagar místico tenían una gran aceptación entre la población de la época, mayoritariamente conocedoras de las labores agrícolas, lo que las convertía en imágenes muy cercanas.

No obstante, en su representación, los procesos industriales sufren igualmente numerosas idealizaciones: se mantiene la unidad entre el pisado de la uva y el prensado, actuando Cristo como plato prensor. Se simplifica la prensa eliminando las guideras, dos montantes que evitaban el cabeceo de la gran viga, y se representa la prensa fuera del edificio del lagar, cosa poco real ya que estos equipos precisaban la conocida “torre de contrapeso” para contrarrestar la reacción en el arranque de la gran palanca de segundo género que era la prensa.

Un paso más hacia la idealización del proceso, como se ha indicado, será convertir el madero de la cruz en prensa de viga, como se aprecia en el lagar místico de Marco Píno, de la Pinacoteca Vaticana (Fig. 15).



Figura 15. Lagar místico y Cristo en la Gloria. Marco Pino, ca.  
Fuente: Pinacoteca Vaticana, 1571.

La Contrarreforma dará lugar a una serie de pintores que van a reflejar la teología tridentina respecto al sacramento de la Eucaristía y al lagar místico, como Marco Pino (1525 - 1587), que realizó una notable colección de retablos en Nápoles, siendo el más reconocido pintor de la Contrarreforma en dicha ciudad. También las imágenes del lagar místico se vieron afectadas por las confrontaciones teológicas entre la Reforma protestante y la Contrarreforma católica de concilio de Trento relativas al valor de la Eucaristía como “*sacrificio*” y como “*sacramento*”. Y es que algunas ramas del protestantismo, como los calvinistas, negaban la transubstanciación. Para Calvino el pan es solo un signo, pero que no se transforma en el “cuerpo de Cristo”. De la misma forma, los seguidores de Zwinglio también consideran que el pan y el vino son solamente símbolos de la última cena y del sacrificio de Cristo.

Así, mientras los católicos ven en la representación del lagar místico un carácter “sacramental”, la conversión del pan y el vino en el cuerpo y sangre de Cristo, defendiendo la presencia real de Cristo en el sacramento, al mismo tiempo consideran la renovación y actualización diaria de su “sacrificio” gracias al carácter mediador de la Iglesia. Por el contrario, para los protestantes la representación del lagar místico solo refleja el “sacrificio” salvador de Cristo.

La iconografía sobrevivió a la Reforma y se siguió utilizando tanto en países católicos como protestantes, aunque como se ha indicado con matices diferenciales (los católicos insisten en el aspecto sacramental y los protestantes en el sacrificio obediente)<sup>7</sup>. El calvinista holandés

<sup>7</sup> Schiller, Gertrud, *Iconography of Christian Art*, Vol. II, 1972, Lund Humphries, London.

Karel van Mander incluye una cruz que Cristo levanta "en triunfo" (posición típica de otras representaciones protestantes), a pesar de estar oprimido por el peso de la prensa del lagar.<sup>8</sup> (Fig. 16).



Figura n.º 16.- Dibujo preparatorio para un grabado de Karel van Mander, 1596.

Fuente: Museum Boijmans

<sup>8</sup> Bleyerveld, Y. et al. *Netherlandish Drawings of the Fifteenth and Sixteenth Centuries in the Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam*; *Artists born before 1581, Rotterdam, Museum Boijmans Van Beuningen, 2012.*



Figura n.º 17.-Pintura al óleo de la escuela barroca española.

Fuente: Autor desconocido del siglo XVII.

La pintura de la figura n.º 17 es considerada por unos de autor anónimo, mientras otros la atribuyen a Hieronymus Wierix en el que se inspiraron la mayoría de los pintores católicos a partir del siglo XVII. En la España católica del siglo XVII, se acentuará la teología de Trento respecto a la Eucaristía: el Sacrificio de Cristo y la conversión del vino en la sangre de Cristo, como se refleja muy claramente en el cuadro citado<sup>9</sup>.

En dicha imagen, Cristo aparece en el lagar, inclinado por la presión que ejerce sobre sus espaldas la cruz convertida en prensa de viga, accionada por Dios Padre que ejerce de “husillero” y el Espíritu Santo, que en forma de paloma contribuye a aumentar la presión. La sangre que sale

---

<sup>9</sup> “Conocida es la importancia de las artes en la defensa del dogma católico por la Contrarreforma, que para lograr la recuperación espiritual de Europa utiliza todos los medios a su alcance. Entre ellos ocupa un destacado lugar la estampa, que se emplea, además de como vehículo difusor de estética e iconografía, como la mejor forma de comunicación para afianzar el espíritu de Trento. La doctrina eucarística, que fue uno de los temas fundamentales de las controversias europeas, en especial sobre la presencia real de Cristo en la Eucaristía. Junto al arte asequible dirigido al sentimiento, la Contrarreforma apoyó un tipo de representación dirigida al intelecto. Ambas manifestaciones estaban al servicio de la teología y en el caso de la estampa podemos precisar que se realizaron obras de carácter general, como la *Psalmodia Eucharistica* del mercedario Melchor Prieto, que comenta los Salmos y Antifonas del Oficio del Corpus elaborado por santo Tomás con pasajes del Nuevo y Antiguo Testamento que ratifican los misterios eucarísticos negados por los luteranos”. Moreno Cuadro, F.; Córdoba La estampa en la recepción de la doctrina eucarística postridentina. ANUARIO DE HISTORIA DE LA IGLESIA / VOL 23 / 2014 / 371-387

de las llagas de Cristo y cae a la cuba de pisado es una clara alusión eucarística, sangre recogida en un cáliz por dos ángeles. En el cuadro también aparecen una Dolorosa y San Pedro.

### La representación de la extracción del mosto de vino en el lagar

También el proceso de elaboración del vino tuvo un amplio tratamiento pictórico a finales de la Edad Media desde un ámbito menos místico que el contemplado en el apartado anterior, que encontramos, por ejemplo, en las obras del Maestro Wenceslao. Se conoce como Maestro Wenceslao o Wenceslao a un pintor anónimo, al que se atribuye la serie de representaciones conocidas como “El Ciclo de los Meses”, que pintaría ente 1390-1400 cuya obra se conserva en el Castello del Buonconsiglio, Trento (Fig. 18).

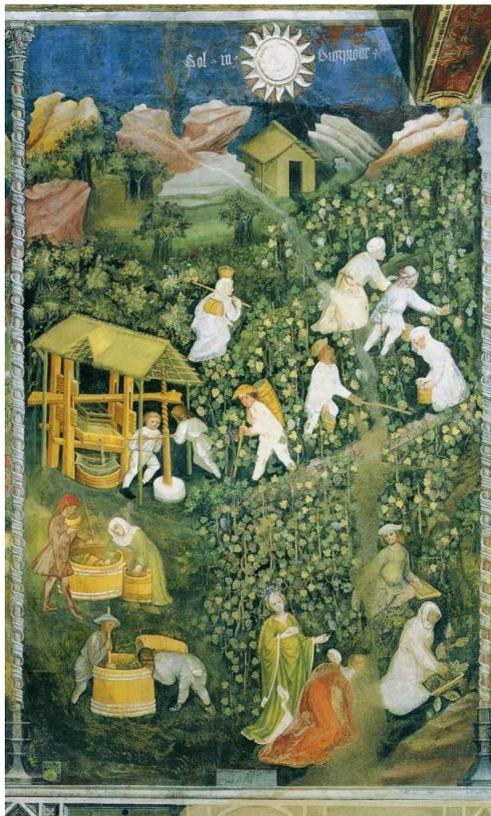


Figura n.º 18.- Octubre. Ciclo dei mesi.

Fuente: Maestro Wenceslao, c. 1400. Castello del Buonconsiglio, Trento.

El cuadro titulado “*Octubre*”, del Maestro Wenceslao refiere a las labores agrícolas en el otoño, y en él se trata tanto la vendimia como el procesado de las uvas.

En el mismo se observan los viñedos emparrados, los vendimiadores con recipientes cónicos de madera colgados a la espalda, en los que transportan las uvas recolectadas hasta las

cubas situadas en un primer plano, en que se descarga el fruto y se somete a un primer prensado con una maza, obteniéndose mosto que recoge una mujer en un recipiente.

La masa de uva prensada se somete a una segunda presión, más enérgica en una prensa de viga y quintal, colocada bajo un cobertizo.

La pintura tiene el interés de sustituir por un machaqueo con mazos, el primer proceso de elaboración del vino, el “*pisado de la uva*” que se ha conservado hasta primeros del siglo XX por su magnífico resultado, pero que también tuvo sus detractores en épocas previas a la del cuadro, entre los que se encontraba el emperador Carlomagno (742-814), al que no le gustaba el prensado con los pies.

En la *Capitular de villis*<sup>10</sup>, en su artículo 48, se dice claramente: “*que nadie presuma de pisar con los pies nuestra vendimia, todo debe hacerse con limpieza y propiedad*”.

Por el contrario, en el grabado flamenco del pintor Kart Gustav Amling encontramos de nuevo el pisado de la uva, en primer término, como primera etapa de extracción del mosto (Fig. 19).

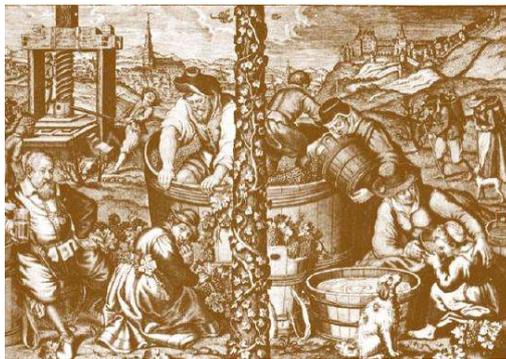


Figura n.º 19.- Grabado flamenco del siglo XVII basado en pintura de Kart Gustav Amling. (1650-1703).

Fuente: Piqueras, J.

Stradanus (1523-1605) vive un siglo antes que su compatriota el pintor Kart Gustav Amling (1650-1703), pero los grabados de ambos son similares en cuanto a la tecnología de elaboración del vino. Y es que ésta, al igual que ocurría con la vendimia, se mantiene sin grandes cambios hasta el siglo XIX.

---

<sup>10</sup> La Capitular villis recoge una serie de normas de obligado cumplimiento en todas las villas (villis) conquistadas por el emperador Carlomagno. Comprende muy diversas normativas sobre oficios, caza, medicina, alimentación, etc. Consta de 120 artículos y en el n.º 70 recoge las plantas de cultivo obligatorio en su territorio. Dopsch, A. Carlomagno y el Capitulare Villis. Anuario de historia del derecho español



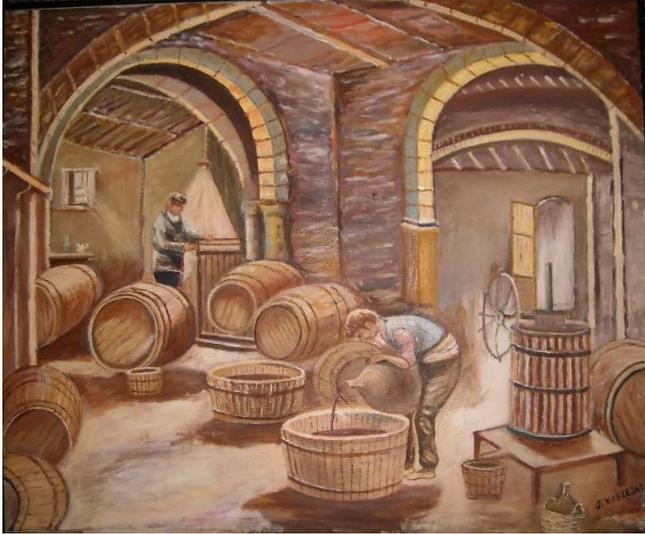


Figura n. °21.- Interior de la bodega en óleo sobre lienzo.

Fuente: Jesús Noblejas, 2010.

La prensa de este tipo más extendida en España fue la de la casa *«Mabille»*. Obtenían presiones totales comprendidas entre 30.000 y 60.000 kg, siendo las dimensiones de las jaulas de madera donde se cargaba el hollejo para prensar comprendidas entre 0'65 m de diámetro por 0'60 m de altura en el modelo más pequeño de 3 hl, hasta 2'60 m de diámetro por 1'00 m de altura para el tipo mayor de 80 hl.

El prensado vertical, manual o con motor en cabeza, unía la baja presión a que se sometía la uva al hecho de que no se le hacía girar ni desmenuzar y el mosto salía filtrado a través de la propia masa de vendimia, lo que era una gran ventaja. Pero el esfuerzo necesario y la gran mano de obra que precisaba, sobre todo al deshacer el prensado, hizo desaparecer este tipo de prensas en las instalaciones industriales. La prensa horizontal de platos vino a sustituirla.

### Las prensas horizontales y el fin de la representación pictórica del lagar

En 1856 en un pequeño taller de forja y mecánica agrícola en el burgo angevino de Martigné-Briand, se concibió la prensa de lagar horizontal, dotada inicialmente de un husillo, poco después de dos, y que tuvo un éxito indudable, aunque su introducción en España fuera muy posterior. Su evolución es muy interesante.

Esta primera prensa horizontal estaba compuesta por una jaula cuadrada de madera, de tipo fijo, en la cual se movía un solo plato movido por uno o dos husillos. La desecación completa de la vendimia requería unas seis horas aproximadamente, y su capacidad oscilaba de 4'4 a 17'6 hl.

Un modelo similar era la *«Prensa Troyen»*, inventada por M. Benoit. Poseía un bastidor rectangular de roble que servía de apoyo a un cofre, que cerraba fuertemente mediante una tapa. Cerrado el cofre, un pistón prismático de madera de roble era movido por dos grandes llaves de madera de bronce, que a su vez eran accionadas por dos manubrios, que comprimían enérgicamente la vendimia.

El sistema de jaula cuadrada subsistió durante más de medio siglo, siendo preciso esperar a 1900 para que se construyese la primera prensa horizontal con separación automática, aunque su funcionamiento seguía siendo manual.

Es poco después de la Primera Guerra Mundial cuando el Sr. Vaslin comenzó a fabricar la primera prensa horizontal con jaula redonda, que proporciona una mejor distribución de la presión, pero no será hasta 1925 cuando se introduzca la jaula giratoria, cuyo empleo se generaliza hasta fechas relativamente recientes.

No obstante, aunque fueron desplazadas por las horizontales, las prensas verticales tenían también sus ventajas sobre aquellas en la filtración natural de los mostos. El camino de los mostos situados en el centro de la masa es evidentemente más difícil que aquellos mostos situados cerca de la jaula.

Este aspecto técnico, aparentemente desfavorable a una extracción rápida de los mostos, tiene un efecto secundario muy interesante.

Los mostos son frenados en su salida por el conjunto de la vendimia prensada y esta masa prensada se comporta como un filtro natural muy eficaz para el mosto. Los mostos liberados son así muy puros, con poca cantidad de burbas. Además, la ausencia de bombas se traduce en una mejora de la calidad y también en una simplificación nada despreciable de la vendimia.

Las prensas verticales tradicionales, cuya calidad de trabajo es incontestable, utilizaron este método físico.

### **Conclusión.**

El desplazamiento de las prensas tradicionales del lagar, de viga y quintal, de husillo o verticales de jaula por las prensas horizontales de platos, supuso un adelanto desde el punto de vista de la eficacia del proceso de extracción del mosto de la uva, pero al mismo tiempo una limitación para la representación del lagar en la pintura, ya que la prensa horizontal no tenía la prestancia de las prensas medievales, ni siquiera la estética de las prensas verticales de jaula. Esto unido a la sustitución del pisado de la uva por el “*estrujado*” en las estrujadoras de rodillos, a principios del siglo XIX, hizo a los artistas perder el interés por representar un proceso industrial que se había mecanizado en su totalidad.

A raíz de esa transformación tecnológica, el interés de los pintores parece trasladarse a la bodega de crianza, en la que se produce una segunda fermentación en botas “jerezanas” de madera de roble de Nueva Orleans, al tiempo que comienza a buscarse una asociación con el costumbrismo, sobre todo a partir de la mitad del siglo XIX. El vino en la pintura española, se asocia al flamenco, los toros, la guitarra, para alcanzar en el XX un interés por la pintura publicitaria, con famosas representaciones como el fino “tío Pepe” o el toro de Osborne.

**Comentado [MTSPdII1]:** Normalmente las conclusiones no llevan figuras, por eso no las he referenciado, pero tampoco las he quitado, por si las vais a situar en otra parte del texto.



Fig. n.º 19.- Baile por bulerías. Fuente: José García Ramos, 1884.

Museo de Bellas Artes de Sevilla.



Fig. n.º 20.- Imagen publicitaria de tío Pepe<sup>11</sup>

## BIBLIOGRAFÍA

- ANUARIO DE HISTORIA DE LA IGLESIA / VOL 23 / 2014 / 371-387
- BALAGUER Y PRIMO, F.: «Las industrias agrícolas», tomo I, Imprenta Eduardo Cuesta, Madrid, 1877, pp. 361-453.
- BLEYERVELD, Y. et all. *Netherlandish Drawings of the Fifteenth and Sixteenth Centuries in the Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam; Artists born before 1581*, Rotterdam, Museum Boijmans Van Beuningen, 2012.
- CANALDA I LLOBET, S., FONTCUBERTA I FAMADAS, C. “El lagar místico en época moderna. evolución, uso y significados de una imagen controvertida”. Universidad de Barcelona.
- CARMONA CARMONA, F.M. *La prensa mística como redención de las almas del Purgatorio. A propósito del lienzo de la Iglesia de San Francisco de Córdoba*. Revista de Estudios de Ciencias Sociales y Humanidades, núm. 30 (2013).
- CRUZ MARQUÉS, M. Evolución del diseño de bodegas en la provincia de Córdoba. Tesis doctoral. Universidad de Córdoba. 1999.
- GUYOT, J.: «Tratado del cultivo de la vid y vinificación», 1884.
- MORENO CUADRO, F.; Córdoba La estampa en la recepción de la doctrina eucarística posttridentina. Anuario de Historia de la Iglesia / Vol 23 / 2014 / 371-387
- PEQUEÑO, D.: *Elaboración del aceite de olivas*, Imprenta de la Sociedad Tipográfica, 1879, Madrid, pp. 306-313.
- PIQUERAS, J. *La cultura del vino en la España Antigua y Medieval*. Oleana
- SILVA, M. y MONTES, F. *Agroindustria de la triada mediterránea: apuntes sobre su renovación técnica*. Enciclopedia de Ingeniería de España. Diputación de Zaragoza. Fundación Fernando El Católico.
- SCHILLER, Gertrud, *Iconography of Christian Art*, Vol. II, 1972, Lund Humphries, London.

<sup>11</sup> Su diseño se debe a la figura de Luis Pérez Solero, uno de los pioneros españoles en el negocio de la publicidad que fundó en 1929, en San Sebastián, Impera SL, una de las agencias de publicidad más antiguas de España.

WILLIAMS, J.; YARZA LUACES, J. et al. - *Beato de Fernando I y Doña Sancha*. Universidad Autónoma de Barcelona.

**Comentado [MTSPdII2]:** Falta repasar todos las citas bibliográficas y adaptarlas al formato de la revista.