



CRÓNICA DE CÓRDOBA Y SUS PUEBLOS III



ASOCIACIÓN PROVINCIAL CORDOBESA DE CRONISTAS OFICIALES

EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÓRDOBA

Córdoba, 1994

**CRÓNICA DE CÓRDOBA
Y SUS PUEBLOS
III**

COORDINADOR DE LA OBRA: JOAQUÍN CRIADO COSTA

**ASOCIACIÓN PROVINCIAL CORDOBESA DE CRONISTAS OFICIALES
EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÓRDOBA**

Córdoba, 1994

Dep. Legal: CO-462/1989

Imprime: Tip. Católica, S.C.A.
Políg. Ind. La Torrecilla
Córdoba

EL VINO, ZAPATEROS (MORILES) Y LA VIRGEN DEL ROSARIO. PREGÓN

Joaquín CRIADO COSTA

Antiguas leyendas atribuían al dios Baco el haber sido el primero en cultivar la vid y en fabricar el vino.

El *Génesis* lo atribuye a Noé, aunque no precisa nada acerca de los orígenes de la vid, que algunos autores la hacen originaria del Asia central, mientras otros aseguran que era conocida en Europa en el terciario y en el cuaternario.

Pero sí puede afirmarse que el vino fue conocido por todos los pueblos de la antigüedad, desde la India, pasando por Egipto y por toda la ribera de la Europa mediterránea hasta la Galia y España.

Los hebreos cultivaron la vid, pero aún más lo hicieron los griegos.

Los romanos extendieron la viticultura por todo el Imperio y fabricaron vinos famosos, fama que en algunos casos aún perdura en nuestros días.

Los vinos griegos de Tesalia, Frigia, Quío, Tracia, Lesbos, Chipre y otros fueron muy estimados; y el céculo, el falerno, el mamertino, etc. de los romanos adquirieron gran renombre.

Estos vinos se cocían al fuego y se les añadían esencias aromáticas de frutas o flores, o bien se les añadían conservantes naturales. La mayor parte de las prácticas vinícolas actuales eran conocidas por los romanos.

Tras la conquista romana, la viticultura en la Galia y en España tuvo una suerte muy varia: mientras unos prohibieron el cultivo de la vid, como Domiciano en el año 92, Probo levantó la prohibición y fomentó su cultivo desde el año 282.

Pero el desarrollo y propagación de la viticultura se debió a la extensión del cristianismo, al necesitar éste el vino para el sacrificio de la misa. Tuvieron sus pequeñas viñas los monasterios, propagándose la vid desde las costas mediterráneas y los valles meridionales, en que se hallaba confinada, hasta las regiones más septentrionales.

En general, los visigodos protegieron su cultivo.

Desde el siglo IX, en Al-Andalus, se produjo una nueva expansión vinícola.

A su vez, en la meseta castellana, bajo el feudalismo, la vid fue el complemento de una economía básicamente cerealística y el comercio del vino se dirigió fundamentalmente hacia Inglaterra, Flandes y el Norte de Europa. Eso mismo ocurrió también en la Corona de Aragón hacia el siglo XIV.

A mediados de ese siglo los vinos mediterráneos fueron vencidos por los Borgoña (más finos), impuestos sobre todo a través de las cortes de los papas de Aviñón.

Se importó a América la viticultura durante los siglos XVI y XVII, llegando la producción colonial a competir fuertemente con los vinos andaluces hasta que Felipe III, en 1602, prohibió nuevas plantaciones en aquel continente y en 1680 se dictaron nuevas medidas restrictivas.

En el siglo XVIII se inició la moderna comercialización del vino español. Tuvo gran éxito el fino andaluz, que se exportaba a Gran Bretaña, Irlanda, Alemania, Países Bajos, etc., junto con los caldos catalanes de alta gradación.

A partir de 1680 y hasta 1740 fue uno de los más importantes factores de riqueza en una coyuntura depresiva en la que los altos precios del vino contrastaban con la tendencia a la baja de los otros productos agrícolas.

Poco después, la libertad de comercio con América (desde 1778), la crisis vitivinícola francesa de 1768-72 y la lucha entre cosecheros y viñeros andaluces –que provocó la infiltración de caldos de mala calidad para la mezcla– favorecieron aún más su desarrollo por tierras levantinas.

Para algunos economistas, el viñedo fue, junto con los minerales, la plataforma básica de toda la economía española del siglo XIX.

Entre 1800 y 1860 surgieron nuevos criterios empresariales de selección y perfeccionamiento.

El proceso expansivo de las exportaciones entre 1850 y 1900 fue acompañado de una importante expansión de las superficies dedicadas a la vid y a la producción de vino. Vicens Vives, en su obra *Historia económica de España*, da los siguientes datos:

400.000 Ha. y 3.850.000 Hl. en 1800.
1.200.000 Ha. y 10.800.000 Hl. en 1860.
1.450.000 Ha. y 21.600.000 Hl. en 1890-1900.

Se extendió de la periferia al interior y se impuso también en León, La Rioja y la Mancha.

Pero el monopolio mundial que España ejerció sobre el comercio del vino entre 1882 y 1892 se debió en buena parte a la aparición de la filoxera en Europa, que alcanzó a la Península Ibérica y provocó el colapso del vino español en 1892-93.

Son muy ilustrativos los siguientes datos: En 1883 el vino y demás productos del viñedo significaban el 52,74% del total de las exportaciones españolas; en 1893, el 23,54%; y en 1903, sólo el 16,9%.

Vienen a mi memoria aquí las cartas de D. Juan Valera a su sobrino José Alcalá Galiano y a su paisano Juan Moreno Güeto, publicadas por Cyrus De Coster.

En noviembre de 1891 escribía: “Querido amigo y tocayo: Hoy ha estado a verme el Sr. D. Sergio Paredes, y me ha traído carta de Vd. del 15 de julio y 6 botellas de vino La Iglesia y otras 6 de exquisita crema de anís. El vino es muy bueno y está bien presentado. Sin duda que se acreditaría aquí con el tiempo, si Vd. empezase por darle barato. Después, cuando el vino cobrase crédito y hubiese muchos pedidos, tendría Vd. tiempo de extenderse como verdolaga en huerto y pedir por cada botella el doble que en el día. En el día para que el vino se acredite es, en mi sentir, indispensable que Vd. le dé lo más caro a 2 pesetas el frasco o botella, y, si pudiera ser a 1’50, mejor. Hablo con franqueza y doy un buen consejo, que si Vd. no me ha pedido, me ha pedido Don Sergio. Aquí podría Vd. de este modo hallar un buen mercado, y cobrar fama. Más tarde, acredita ya la mercancía, puede subir de precio”.

Son muchas las cartas de Valera sobre ese asunto. El Valera enólogo ha sido magistralmente estudiado, como en otros muchos aspectos, por la profesora Matilde Galera.

En 1862 habla de “unos polvos clarificadores franceses”, aunque “todos convienen en que, para clarificar, no hay polvos mejores que las claras de huevo”. Y la receta es ésta: “Una docena sin yemas, por cada pipa de 30 arrobas. Bien batidas las claras, solas primero, y después mezcladas con un poco de vino, y después revueltas y agitadas con todo el vino que ha de clarificar. Este es el gran secreto de las clarificaciones en Jerez y en Málaga”.

En otra carta dice: “También se clarifica con tierra de Lebrija, de la cual se forma una bola, amasada con aguardiente seco de muchos grados, y se echa y se revuelve con el vino. Esto llaman en Jerez *aterrar*”.

Dice en otra ocasión: “Aquí tenía yo un vino de Doña Mencía, que no se podía beber de mal gusto, turbio además y muy subido o rojo de color. Serían dos arrobas poco más. Mi criado las ha clarificado con tres claras de huevo. Muy batidas solas primero, hasta quedar convertidas en una espuma que no se caiga aunque se volcase la vasija en que estaban. Después muy revuelta esta espuma en la misma vasija con parte del vino que se iba a clarificar. Y por último, mezclado y agitado todo con la cantidad completa del vino. El resultado ha sido, sea casualidad o lo que sea, pero lo presento como dato experimental, que el vino se ha aclarado mucho, aunque no tanto como sería de desear, y, lo que es más notable, que ha perdido por entero el infame gusto que tenía, y ha perdido también el color subido, poniéndose pálido como el ámbar de rojo que estaba. Ahora pienso echarle de nuevo otras dos claras, con el mismo método, a ver si llego a la completa clarificación”. Y es que, dice el mismo Valera, “no bastan las buenas recetas, aunque las haya, sino que también son menester el arte y la habilidad, y la práctica y el cuidado”.

Juan Marcilla Arrazola, en su *Tratado práctico de viticultura y enología españolas*, publicado en 1954, estudia los dos métodos de clarificación de vinos que refiere Don Juan Valera. Las tierras de Lebrija “son silicatos de

alúmina, con sílice libre y silicatos complejos de alúmina, magnesio, cal e hierro, absolutamente exentos de caliza, de carbonatos y de minerales de hierro atacables por los ácidos de los vinos”. En cuanto a las claras de huevo, son excelentes clarificadores por contener como principal componente una albúmina pura; esta albúmina, en presencia de los vinos, flocula rápidamente merced al tanino y al alcohol. “Se prepara la clarificación batiendo las claras a punto de nieve, adicionando unos litros de vino”; y se mueve bien y se echa en las cubas, agitando lentamente la mezcla con el vino que se va a clarificar. La proporción es de dos a tres claras por cada cien litros de vino.

Valera sufrió la filoxera en sus vides y acabó porque le plantaran olivos en “El Alamillo”.

Hasta 1929 la producción permaneció estacionaria con relación al año 1903, pero la crisis de este año 29 determinó un nuevo y brusco descenso de las exportaciones. Algo se recupera a partir del año 1939, como se ve en los siguientes datos:

1.315.000 Has. de vid en	1939.
1.348.000 Has. en	1950.
1.616.730 Has. en	1962.
1.692.000 Has. en	1967.

Pero los rendimientos medios son bajos: de 12,5 a 18 Hl/Ha., frente a 37 en Francia ó 30 en Italia.

El descenso del consumo interior fue brusco: de 74,3 ls. por habitante y año en el período 1931-35 pasó a 51'9 ls. en 1959-61. Ello llevó al gobierno a comprar los excedentes de vinos en 1953, tratando de evitar la caída de los precios.

Son numerosos los autores antiguos, medievales y modernos que han escrito sobre el vino, sus cualidades y sus peligros. Veamos algunos:

– “Nunca mires al vino cuando bermejea, cuando resalta su color en el vidrio; él entra suavemente, más a la postre muerde como culebra y esparce veneno como el basilisco”, dice en sus *Proverbios* Salomón, rey de Israel en el siglo X antes de Cristo.

– “Dad los licores a los afligidos y el vino a los que tienen el corazón lleno de amargura. Beban éstos para echar en olvido su miseria y no acordarse más de su dolor”, añade el mismo Salomón.

– “Hay que comer y beber con tal moderación que nuestras fuerzas se restauren y no se recarguen”, aseguraba el orador latino Marco Tulio Cicerón en el siglo I antes de Cristo.

– “El vino lava nuestras inquietudes, enjuga el alma hasta el fondo y, entre otras virtudes, asegura la curación de la tristeza”.

– “La embriaguez no hace malo a nadie; pero pone en evidencia el mal que

se disimulaba”, escribía el filósofo y político cordobés, que vivió en Roma, Lucio Anneo Séneca, en el mismo siglo.

– “Los oradores y los sabios silenciosos han muerto sin haber logrado entenderse acerca del ser y del no ser. Hermanos míos, sigamos saboreando, ignorantes, el jugo de la uva, y dejemos que los llamados grandes hombres se regalen con racimos secos”.

– “Pide a la embriaguez el olvido de esta gran verdad: Que nunca sabremos nada”, escribió en su libro de poemas titulado *Robaiyat* el poeta y matemático persa Omar Jayyam, que vivió en el siglo XI.

– “Bebed porque sois felices, pero nunca porque seáis desagraciados”, aconseja Gilbert Keith Chesterton, escritor y crítico literario inglés de finales de la pasada centuria y principios de nuestro siglo.

– “¡Qué rico vino! Vino de uvas negras, como el alma de algunas mujeres”.

– “Me gustaría ser todo vino y beberme yo mismo”, nos dejó dicho el gran Federico García Lorca.

Y a Narciso Alonso Cortés, nacido en 1875 y muerto en 1972, debemos el extenso poema titulado “La bodega”, que no me resisto a leer:

Esta es la bodega, la noble bodega
que guarda en su fondo los vinos añejos;
calmante que todos los males sosiega,
locuaz dictadora de sanos consejos.

A guisa de apuestos valientes soldados,
que airosos cabalgan en blancos corceles,
muy firmes y serios están alineados,
en poyos de yeso los anchos toneles.

No están revestidos de petos ni escudos,
que el genio guerrero no late en sus fondos,
más bien, ostentando sus cuerpos panzudos,
parecen burgueses repletos y orondos.

Discretos señores de grueso volumen,
de porte arrogante, de franca alegría,
que en pro de los hombres su sangre consumen
llevando a otras venas calor y energía.

¡Hidalgos eximios, preclaros varones
de sólida hechura y austera elegancia,
que sin pergaminos ni orlados blasones
venís a lo menos de cepa bien rancia!

¡Sinceros amigos que, libres de penas,
 las claras verdades decís sin rodeo!
 ¡Maestros insignes de ciencias amenas!
 ¡Heraldos de dicha! ¡Salud os deseo!

¡A ver el más gordo! Tonel veterano
 de recia epidermis y abdomen que abulta.
 Me siento contigo, y aquí, mano a mano,
 buscando tus luces, te haré una consulta.

Así. Ya recibo tu mágico influjo;
 ya en mi ánimo escribes tus mágicas letras;
 ya, osado y travieso, con artes de brujo,
 de mi ser al fondo vibrando penetras.

¡Qué cosas me dices en tu hermoso idioma!
 ¡Qué charla en mi oído tan grata se siente!
 Parece el arrullo de amante paloma,
 rumor de floresta, goteo de fuente.

De tu voz candente cediendo al conjuro,
 la vida un oasis me ofrece sereno,
 el cielo aparece más limpio y más puro
 y todo a mis ojos es grande y es bueno.

A tu dulce aliento, que el alma me quema,
 las bellas estrofas trazará mi mano
 del más admirable grandioso poema.
 ¡Recibe las gracias, tonel veterano!

Aquí el infortunio sus armas entrega;
 dolores y penas se marchan muy lejos.
 Esta es la bodega, la noble bodega
 que guarda en su fondo los vinos añejos.

Y poniendo ahora los ojos en el antiguo Zapateros, noble antecedente del Moriles de hoy, de vuestro/nuestro Moriles, entresaco de la *Guía de la provincia de Córdoba, 1891-92*, que escribió el funcionario de Estadística Manuel Cabronero y Romero, los siguientes e interesantes datos que paso a exponeros, rindiendo culto así a la nostalgia.

Zapateros era en esos años un “lugar con 197 edificios y 1.039 habitantes del Ayuntamiento de Aguilar, situado al sudeste de dicha población, a 8 Kms. 300 ms. de la misma”.

Contaba con la plaza de Alfonso XII y la plazuela de Gracia y con las once calles siguientes: Alamos, Ancha, Aparicio, Callejón, Carrera, Fuente, Mesones, Nueva, Oriente, Pozos y Sol.

Aguilar figuraba con cincuenta y dos calles y dos plazas.

Los cultivos y aprovechamientos del término de Aguilar en 1891 quedaron establecidos así en la citada obra:

– Estercolados a trigo, cebada y legumbres:	2.167	Has.
– Estercolados a trigo, cebada, legumbres y encinas:	1.435	Has.
– Estercolados a trigo, cebada, legumbres y olivares:	178	Has.
– Sin estercolar a trigo, cebada y centeno:	798	Has.
– Olivares:	10.702	Has.
– Viñas para vinos:	1.045	Has.
– Monte alto encinar:	1.504	Has.
– Monte alto, encinar y pinar:	2	Has.
– Monte bajo:	677	Has.
– Eriales, población, ríos, arroyos, caminos, sendas, eras, etc.:	366	Has.
Total.	18.895	Has.

La alcaldía pedánea la ostentaba D. Antonio Gutiérrez Cabezas, figurando como escribiente D. Antonio Jiménez, como alguacil D. José Romero García y como peatón correo D. Juan José Doblas.

En la estafeta de correos de Aguilar tomaba la correspondencia Zapateros, conduciéndola el peatón nombrado por el Ayuntamiento.

La parroquia de San Jerónimo estaba servida por el párroco D. Francisco Córdoba y Alba y por el sacristán D. Juan Lubián Romero.

Para la instrucción pública se contaba con dos escuelas:

– Escuela elemental de niños, en la calle Aparicio, cuyo profesor, D. Francisco Velasco Moreno, cobraba las siguientes cantidades: sueldo, 625 pesetas; para material, 156'25 pesetas; retribuciones, 156'25 pesetas; y casa-habitación, 200 pesetas.

– Escuela elemental de niñas, en la calle Carrera, atendida por la profesora D.^a Catalina Vera y Moreno, que cobraba las mismas cantidades y por los mismos conceptos que el Sr. Velasco Moreno.

Con dos molinos de aceite contaba Zapateros: uno con una viga, cuyo propietario era D. Joaquín Gil, y otro con una prensa de madera, propiedad de D. Francisco Solano y Cabezas.

En el “Apéndice” a la *Guía* de Manuel Cabronero y Romero se dice:

“Dentro del término municipal (de Aguilar) se ha abierto al público la estación férrea de Zapateros, en el lugar de dicho nombre, a 8 Kms. 300 ms. de Aguilar, en la línea de Puente Genil a Linares, inaugurada el 18 de junio de

1891, hasta Cabra”.

En la línea férrea de Puente Genil a Cabra el tren era un correo que llegaba de Puente Genil, Campo Real (Empalme) y Campo Real (Estación) a las 8'55 y salía para Lucena y Cabra a las 8'59. Salía de Puente Genil a las 8'15 y llegaba a Cabra a las 9'53.

A la vuelta, llegaba de Cabra a Lucena a las 11'07 y salía para Campo Real (Estación), Campo Real (Empalme) y Puente Genil a las 11'11 horas. Solía de Cabra a las 10'20 y llegaba a Puente Genil a las 11'46.

Los precios de los billetes de Zapateros a Puente Genil, que hoy nos resultan increíbles e irrisorios, eran los siguientes: en primera clase, 2'15 pesetas; en segunda, 1'70 pesetas; y en tercera, 1'05 pesetas.

Los precios de los billetes de Zapateros a Cabra variaban algo, como se ve: en primera clase, 2'30 pesetas; en segunda, 1'80 pesetas; y en tercera, 1'10 pesetas.

Los viajeros por tren mixto de la mañana (descendente) que había de seguir a cualquiera de las estaciones de Zapateros, Lucena o Cabra no necesitaban llegar a Puente Genil; en Campo Real (Empalme) enlazaban con el tren de Puente Genil a las referidas estaciones.

Los viajeros que habían de seguir por la línea de Córdoba no necesitaban llegar a Puente Genil; en Campo Real (Empalme) enlazaban con el tren correo (ascendente) que salía de Puente Genil a las 11 y 29 minutos de la mañana.

Queden esos datos para el recuerdo. Y para los nostálgicos.

Pero estáis en feria y en fiestas. Son días de asueto y diversión. Días de familia y de amigos. Días de culto profano al vino y de culto religioso a la Virgen del Rosario, la patrona de estos lares.

La fiesta de Nuestra Señora del Rosario fue instituida por San Pío V, bajo la advocación de Ntra. Sra. de la Victoria, en memoria de la victoria de Lepanto en el aquel lejano 7 de octubre de 1571. Gregorio XIII la estableció el primer domingo de octubre y le dio su nombre actual en 1573. Pío X, en 1913, la fijó en el 7 de octubre.

Se ha emitido la hipótesis de que “rosario” es una transcripción del sánscrito “japamala”, que significa tanto guirnalda de rosas como guirnalda de oraciones, ya que en la India existía este tipo de oración litánica mucho antes que en Occidente.

Los orígenes del rosario mariano son muy oscuros. Parece ser que, en el siglo XII, en los monasterios cistercienses se introdujo la costumbre de que los monjes legos que no sabían leer los salmos –que son 150– del oficio divino recitaran 150 avemarías; por eso se llamó salterio laico.

En el siglo XIII la devoción a la Virgen recibió gran incremento por influencia de las órdenes mendicantes. Estas y en especial los dominicos, propagaron la fórmula de repetición de avemarías en número variable.

Parece ser que Santo Domingo de Guzmán –español nacido en Caleruega,

Burgos, en 1170 y muerto en Bolonia, Italia, en 1221– fue el gran apóstol de esta devoción, aunque no se le puede atribuir su invención.

La división en misterios y decenas data del siglo XIV.

En el siglo XV fue aumentándose arbitrariamente el número de los misterios (50, 150, 165 y hasta 200). Finalmente quedaron reducidos a 15 y el número de avemarías a 150 y así lo propagaron especialmente dominicos y jesuitas, sobre todo después del pontificado de Pío V.

Rosario de uvas cristalinas el que ofrece cada año Moriles, como antaño ofreciera Zapateros, a la Virgen bendita del Rosario, que encontró tiempo ha y sigue encontrando cada día un altar en el corazón de cada morilense, de cada hijo de esta tierra. Cuentas del rosario, de uvas cristalinas, base líquida del manjar eucarístico.

Estamos en feria. Estamos en fiestas. Con los ojos en el pasado, en el Zapateros que fue, pongamos rumbo a un futuro más esperanzador. Que la Virgen del Rosario así lo quiera.

Y ahora, morilenses, a divertirnos todos.



Asociación Provincial Cordobesa
de Cronistas Oficiales



Excma. Diputación
Provincial de Córdoba