

***Territoires du vin***

ISSN : 1760-5296

: Université de Bourgogne

**3 | 2011**

**Los territorios del vino en España**

## Usos Tradicionales de la vid silvestre en España

Article publié le 01 mars 2011.

**R. Ocete, A. Gallardo, M.A. Pérez, C. Ocete, M. Lara M.A. López**

**DOI : 10.58335/territoiresduvin.1402**

 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1402>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

R. Ocete, A. Gallardo, M.A. Pérez, C. Ocete, M. Lara M.A. López, « Usos Tradicionales de la vid silvestre en España », *Territoires du vin* [], 3 | 2011, publié le 01 mars 2011 et consulté le 18 juin 2026. Droits d'auteur : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.1402. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1402>

La revue *Territoires du vin* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion [voie diamant](#).

# Usos Tradicionales de la vid silvestre en España

## ***Territoires du vin***

Article publié le 01 mars 2011.

3 | 2011

Los territorios del vino en España

R. Ocete, A. Gallardo, M.A. Pérez, C. Ocete, M. Lara M.A. López

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1402

🔗 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1402>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

---

INTRODUCCIÓN

MATERIAL Y MÉTODOS

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Distribución y características de la flor

Usos alimenticios

Usos enológicos y fabricación de vinagre

Usos medicinales

Usos en rituales funerarios.

Otros usos

---

## INTRODUCCIÓN

- 1 La vid silvestre euroasiática, llamada *labrusca* desde las églogas de Virgilio, constituye un parental dioico de las variedades de cultivo, que son fundamentalmente hermafroditas. No obstante, en la República de Georgia existen varias castas femeninas que se continúan cultivando en la actualidad (Magrhadze *et al.*, 2009). Dentro de España, la variedad Ohanes de Almería necesita polinizarse artificialmente.

### Reloj francés decimonónico con figura de Virgilio



- 2 Las poblaciones de vid silvestre euroasiática pertenecen al taxón *Vitis vinifera* L. subespecie *sylvestris* (Gmelin) Hegi, que se extiende desde la Portugal hasta el macizo del Hindo Kush. También, se encuentran representadas en el Magrheb, como es el caso de la cuenca marroquí del río Ourika. Dichas poblaciones relictas corresponden a manchas mucho más pobladas que se conservaron hasta el s.XIX. En efecto, la llegada de las enfermedades fúngicas norteamericanas oídio y mildiu supusieron un fuerte impacto sanitario sobre las vides europeas tanto cultivadas como silvestres (Ocete *et al.*, 2007).

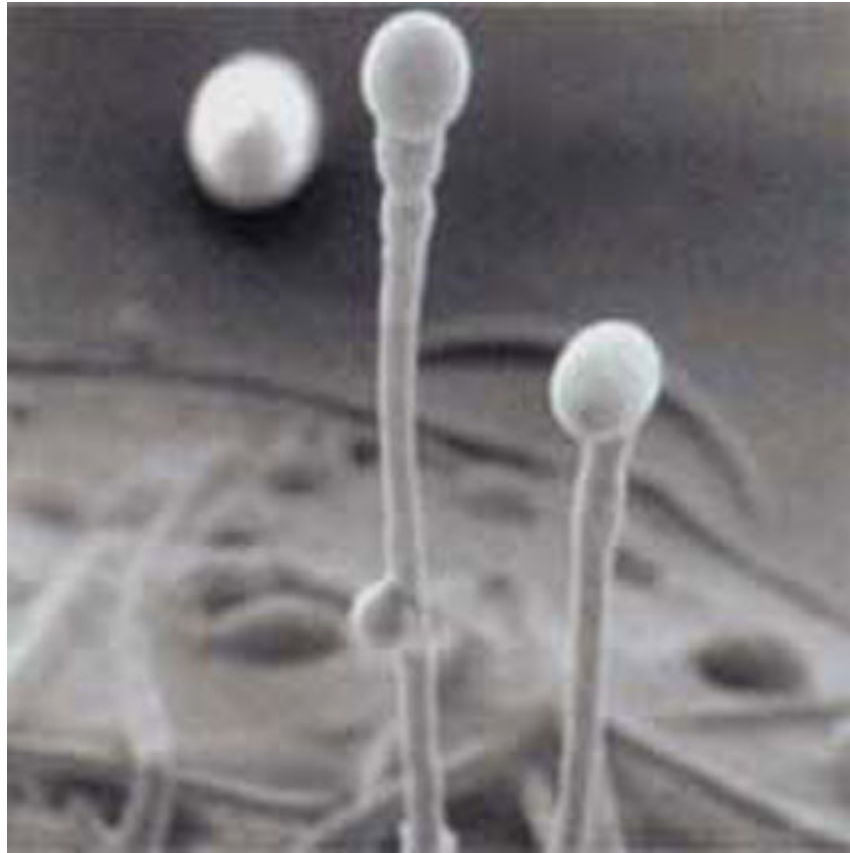
### Síntomas de mildiu en hoja.



### Tratamiento de la enfermedad con caldo bordelés en Iparralde



**Detalle del micelio de oídio en fase de esporulación sobre el haz de una hoja**



- 3 Por otra parte, la infestación radicular de las castas de cultivo europeas por la filoxera, también de origen norteamericano, supuso la destrucción del viñedo del Viejo Mundo. Éste tuvo que ser reconstruido sobre portainjertos resistentes de origen americano. El impacto del insecto sobre las poblaciones silvestres debió de ser escaso, ya que la vid silvestre, pese a ser sensible al homóptero en condiciones de laboratorio, no se encuentra presente en los suelos encharcados y/o arenosos donde crecen en la naturaleza (Ocete y Lara, 1994).

**Síntoma causado por la acción de filoxera radicícola.**



### Agallas causadas por filoxera en una vid de origen norteamericano



- 4 En la década de 1930 se empezó a tener conciencia de la alarmante situación de algunas poblaciones europeas. Concretamente, en Alemania y Francia, la canalización del río Rin destruyó muchos tramos de la vegetación de ribera que constituían un importante hábitat para las parras (Issler, 1938).
- 5 La agresión antrópica de los hábitats de la vid silvestre constituye el principal problema para su supervivencia. Así, las obras públicas (embalses, puentes, trazado de carreteras), la expansión de las zonas agrícolas, incluso, las urbanizadas, junto con diversas intervenciones en bosques de ribera, en algunas zonas coluviales y deltas de algunos ríos son algunas de las causas que han llevado a la vid silvestre a figurar como especie amenazada en la lista roja publicada por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN, 1997).

## Obras públicas en el corredor del río Kadagua (País Vasco)



## Detalle de una parra silvestre cortada



### Vista del Pantano de Alqueva (Alentejo/Extremadura)



- 6 Otra causa importante de la regresión a la que están siendo sometidas estas parras fue la introducción en Europa de ciertas especies de vid norteamericanas, utilizadas como portainjertos, para paliar los efectos causados por la invasión de la filoxera, a partir de la segunda mitad del siglo XIX, como ya se ha comentado anteriormente. Éstas han desplazado a los ejemplares silvestres de sus hábitats, como es el caso de importantes ríos de Centroeuropa, como el Danubio (Ocete *et al.*, 2000; Gallardo, 2005), ríos menores y arroyos, como ocurre en la reserva de la Biosfera del Montseny (Barcelona) y Urdaibai (Vizcaya), así como, en el Parque Natural de Cazorla, Segura y las Villas. En Francia, la presencia de portainjertos invasores es muy notable en la cuenca del río Têt (Cerdaña). En todo el continente europeo, desde Polonia a Portugal, paralelamente, se asiste a una progresiva colonización de hábitats periurbanos por otra vitácea introducida como ornamental, conocida como *viña virgen*, *Parthenocissus quinquefolia*.

### Portainjerto asilvestrado en la Reserva de la Biosfera del Montseny (Barcelona)

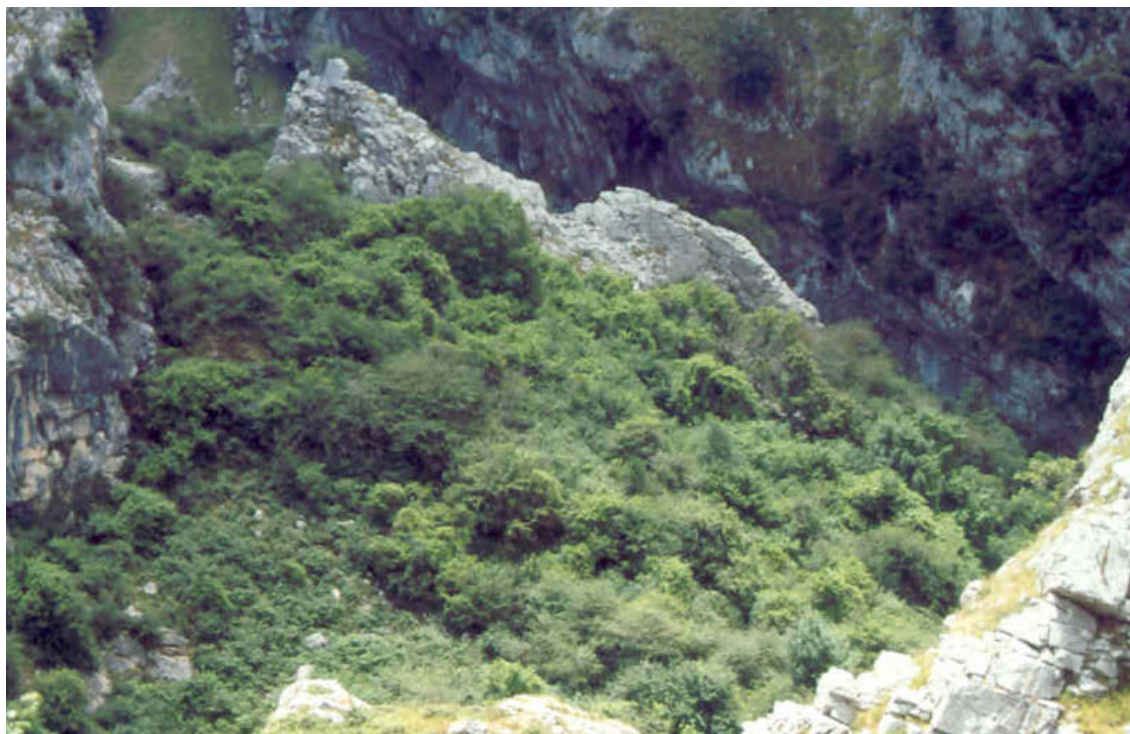


- 7 En la Península Ibérica, los hábitats que albergan, todavía, un mayor número de poblaciones de vid silvestre son los bosques de ribera, donde esta planta se muestra más susceptible a la acción antrópica que otras lianas, como es el caso de *Clematis* o *Hedera*, entre otras (Arnold *et al.*, 2005). Ciertos factores como la disponibilidad de agua para riego y la facilidad de acceso, entre otros, hacen que estas zonas sean las más favorables para establecer explotaciones agropecuarias, forestales y zonas de esparcimiento. Debido a esto, los bosques de ribera constituyen uno de los ecosistemas naturales más agredidos por la intervención humana (Blanco *et al.*, 1998).

**Población de vid silvestre en bosque de ribera.**



### Población de vid silvestre mixta, en posición coluvial y aluvial (Desfiladero de Cares, Asturias)



- 8 Debe recordarse, además, que el viñedo se encuentra sometido a una importante y creciente erosión genética (Vallecillo y Vega, 1995) y, por tanto, se debe salvaguardar toda la biodiversidad de las cepas silvestres españolas, que constituyen un importante *pool* genético. Tampoco deben olvidarse las antiguas variedades tradicionales que, en muchas ocasiones generalmente, son muy minoritarias. La comparación del número de vidueños citados por Clemente y Rubio (1807) en Andalucía y la actual composición del viñedo de dicha región constituye un claro ejemplo de la enorme pérdida de agrobi-diversidad.
- 9 El problema de la erosión genética arranca desde muy antiguo. Hay que tener en cuenta que el comienzo de la viticultura pasó por una primera selección de ejemplares hermafroditas y determinados procesos de domesticación que veremos en apartados posteriores (Forni, 2004). Así se fueron propagando sólo aquellas plantas que se ajustaban a la necesidad de aquellas sociedades.
- 10 A esos hechos hay que añadir que en la gran mayoría de las zonas vitícolas se ha producido una importante reducción del número de

variedades cultivadas de cada Denominación de Origen (A.O.C.), por motivos técnicos y/o por demanda del mercado.

- 11 Ese proceso de pérdida de diversidad se acelera porque, además, se está produciendo en toda España una importación masiva de vides de procedencia extranjera, como es el caso de la Chardonnay, Sauvignon blanc, Cabernet sauvignon, Merlot, Shyrah, etc..., que tienden a hacer más homogénea la oferta de vinos a nivel mundial (Ocete *et al.*, 1999).
- 12 Las variedades de uva de mesa y de pasificación también se han visto afectadas por el mismo problema. Si nos centramos en las primeras, los antiguos vidueños van dejando paso en los escasos parrales de las sierras de Almería a las variedades apirenas (*seedless*), de origen foráneo. Este fenómeno ha reducido drásticamente la extensión de la referida casta Ohanes, homónima de una localidad almeriense, cuyos racimos se exportaban por barco a lejanos mercados en toneles con serrín de corcho, por lo que también se la conocía con el nombre de *Uva del Barco* (Rueda, 1932).
- 13 Por si fuera poco lo comentado, el problema se agrava con el hecho de que sólo un corto número de clones con certificado sanitario de cada variedad comercial se ofertan en el mercado. Este hecho constituye el tiro de gracia a la biodiversidad del viñedo español.
- 14 En definitiva, la necesidad de conservar el mayor número de variedades tradicionales y ejemplares silvestres puede ser de gran utilidad a la hora de hacer ensayos de mejora de las variedades de cultivo y mantener el patrimonio vitícola de la región. En el caso de los segundos, esta mejora podía aplicarse tanto a viníferas como a portainjertos, ya que la vid silvestre ha venido evolucionando libre de la selección artificial humana efectuada desde los comienzos de la viticultura, según se comentará posteriormente. Los ejemplares silvestres contienen, por lo tanto, una importante diversidad génica. Ésta puede ser aprovechada para conferir a las variedades de cultivo, tanto viníferas como portainjertos, una mayor resistencia frente a ciertas plagas, enfermedades y condiciones abióticas. Entre estas últimas estarían la resistencia al encharcamiento y a la caliza activa.

## Panorámica del Banco de Germoplasma del Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera, Cádiz)



## MATERIAL Y MÉTODOS

- 15 Entre los meses de mayo y junio, coincidiendo con la fase de floración de la vid silvestre, se han recorrido diversas áreas naturales de distintas regiones españolas, con el fin de detectar parras dioicas, es decir, realmente silvestres. Las regiones exploradas fueron Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Galicia, Asturias, País Vasco, Navarra, La Rioja, Aragón y Cataluña.
- 16 Se ha realizado la vendimia en poblaciones de uvas tintas de La Sierra de Cádiz, Norte de Cáceres, Pirineo de Navarra y La Rioja. Las microvinificaciones se efectuaron levaduras autóctonas, con maceración de los hollejos durante 20 días, a una temperatura de 20°C.
- 17 Se ha llevado a cabo una revisión bibliográfica de los textos españoles de botánica y viticultura que se encuentran en la Biblioteca Nacional de Madrid, con el fin de descubrir referencias geográficas de vid silvestre y sobre el uso secular que se ha hecho de estas parras en España.
- 18 Se han realizado encuestas a los habitantes del medio rural donde se ubicaban las poblaciones encontradas sobre el aprovechamiento tra-

dicional local de estas parras.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### Distribución y características de la flor

- 19 En todas estas comunidades se han encontrado diversas poblaciones de vid silvestre, salvo en el caso de Galicia. En las cerca de 600 localizaciones, con más de 2.500 individuos en total, los ejemplares masculinos presentaban flor *masculina pura*, mientras que la de los femeninos era *femenina con estambres reflejos*, como aparece reflejado en Ocete *et al.*, (2007). No se han encontrado ejemplares hermafroditas en los hábitats de las regiones indicadas. Casi un 90% de las poblaciones de vid silvestre encontradas correspondían a bosques de ribera, que son formaciones azonales que albergan taxones caducifolios. El resto de las poblaciones se corresponden con posiciones coluviales, principalmente, situadas en la costa Cantábrica, desde Asturias hasta el País vasco francés. También aparecen algunas poblaciones sobre arenosoles de la desembocadura del río Guadalquivir, en las provincias de Cádiz y Huelva.

**Racimo masculino.**



**Racimo femenino tras la fecundación cruzada.**



### Racimo en fase de maduración



## Usos alimenticios

- 20 La vid silvestre durante el Holoceno era muy frecuente en los ecosistemas mediterráneos y hay evidencias de que las poblaciones mesolíticas recolectaron y consumieron sus frutos (Guerrero, 1995; Rodríguez Ariza *et al.*, 1996; Buxó, 1992; 1996).
- 21 Según las referencias de Rivera y Walker (1989), dentro de la Península Ibérica, en épocas prehistóricas e históricas, las bayas de vid silvestre han contribuido directamente a la alimentación humana desde el Paleolítico. Los restos carpológicos más importantes de semillas silvestres en la Península son los de Castellón Alto, en el pueblo granadino de Galera, pertenecientes a la Edad de Bronce (Rodríguez-Ariza *et al.*, 1996).
- 22 De épocas mucho más recientes se han recogido testimonios sobre el consumo directo de uvas silvestres, junto a moras, tagarninas y espárragos trigueros, durante la última posguerra en Andalucía y Extremadura (Ocete *et al.*, 2004).

## Usos enológicos y fabricación de vinagre

23 Lógicamente, antes de la llegada del empleo de las variedades hermafroditas, los racimos silvestres constituyeron la materia prima del vino.

24 En la obra de CARBONELL (1820) aparece esta meditación:

*Hay pocas producciones naturales que el hombre se haya apropiado para su sustento sin alterarlas, ó modificarla, por medio de preparaciones, que varían mucho de su estado primitivo: la harina, la carne, los frutos, todo recibe de la mano del hombre un principio de fermentación antes de servirle de alimento,, hasta los objetos de puro lujo, de capricho, ó de imaginación, como el tabaco, los perfumes & co. Deben al arte peculiares modificaciones: pero la fabricación de los licores es en donde el hombre ha desplegado todo su ingenio, pues exceptuando el agua y la leche, todos los demás son obra suya. La naturaleza jamás formó licores espirituosos, lo que ella hace es promover la putrefacción del racimo en la cepa, mientras que su jugo se convierte por el arte en un licor agradable, tónico y nutritivo, que llamamos vino.*

*Es difícil señalar la época en que los hombres comenzaron á fabricarle. Este precioso descubrimiento parece que se pierde en la oscuridad de los tiempos; y así la invención del vino tiene sus fábulas, del mismo modo, que la de todos los objetos, cuya utilidad ha llegado á ser general.*

25 En ciertas zonas europeas, como Alemania y Austria, la producción de vino con racimos silvestres se ha mantenido hasta épocas recientes. Además, en ciertas regiones de Italia y Alemania, los racimos silvestres se mezclaban con los cultivados para abaratar la producción de vinos caseros en el medio rural (Anzani et al., 1993; Schumann, 1971). En Cerdeña, la Carta de Logu, un código que contiene una serie de leyes de la segunda mitad del s. XIV, castiga la venta de vid silvestre. Con sus bayas se elaboraban los denominados vinu de marxani o vino de caprai (Lovicu et al., 2009).

26 Referente a las características enológicas de las microvinificaciones realizadas conviene resaltar que el grado alcohólico varía entre el 8 y

el 13% en volumen. Correspondiendo el valor más bajo al Pirineo Navarro, y el más elevado a la Sierra de Cádiz. El pH osciló entre 3,1 y 3,5. La acidez total entre 4 y 5 g de ácido sulfúrico, dados los altos contenidos en ácido tartárico y málico de las muestras, muy superiores a los de las viníferas tradicionales cultivadas. Este es un hecho importante para la elaboración de vinos en zonas mediterráneas.

- 27 La intensidad de color es un parámetro sin dimensiones, obtenido mediante la suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nm. La intensidad de color de las muestras oscilaban entre 11,1 y 11,5. Ese rango indica que el vino es de buena capa (tinto bien marcado).
- 28 Respecto a los polifenoles totales, la cifra media se sitúa entorno a 80 mg/l, lo que indica que se trata de vinos con dotación polifenólica alta, como para soportar una crianza prolongada. Por otra parte, la concentración de antocianos situada por encima de los 300 mg/l indica que la uva silvestre tiene una vocación tintorera potente. Por ese motivo, en la Sierra de Cazorla, el mosto de uvas tintas se ha empleado para colorear vinos blancos procedentes de la zona jiennense de Torreperogil y procedentes de La Mancha (Ocete et al., 2000).
- 29 Cabe resaltar que la elevada acidez total del mosto es un factor muy importante en las regiones vitícolas meridionales, donde se tiene el problema de que los mostos de las variedades de cultivo presentan una acidez baja. Además, presenta una buena estructura polifenólica (Ocete et al., 2004).

**Cuadro que representa a Baco niño (s. XVIII).**



Museo de la Cultura del Vino Dinastia Vivanco (Briones, La Rioja)

- 30 Los racimos tanto femeninos como masculinos se empleaban para otros usos enológicos, según Quer (1784)

Las Uvas de la Vid silvestre son estípicas, y suelen mezclarse sus racimos y flores en el mosto para comunicar al Vino mayor duración, y un cierto sabor raspante, agradable al gusto, y confortativo del estómago.

- 31 El aporte del fruto silvestre servía para disminuir el pH del mosto, al aumentar el contenido de ácidos, facilitando una buena conservación del vino, mientras que los volátiles contenidos en las flores conferían a la mezcla un aroma afrutado. Los vinos tintos procedentes de racimos silvestres maduros presentan un buen equilibrio entre el grado de alcohol y la acidez total y, tras un proceso largo de maceración,

son de *buena capa* (color tinto bien marcado), con una dotación polifenólica alta, que mejora la conservación del vino base, y añade una elevada concentración de antocianos (Ocete *et al.*, 2004 a y b).

- 32 Las bayas también se han empleado para la fabricación de vinagre. Dentro de España, nuestro equipo de trabajo ha recogido testimonios sobre este particular en la Sierra de Cazorla, Cuenca del río Rumberal (Zocueca) y Sierra de Grazalema (El Bosque, Prado del Rey y Zahara de la Sierra), donde, a nivel casero, se mantuvo dicha actividad hasta hace unas tres décadas. Debe tenerse en cuenta que, antiguamente, el vinagre y la sal eran los conservantes de alimentos más empleados en Europa.

## Usos medicinales

- 33 Si nos fijamos, por ejemplo, en el cancionero popular vasco, de uno y otro lado de los Pirineos, por ser éste un artículo sobre España, publicado en Francia, se pueden hallar letras en euskera alusivas al empleo medicinal del vino en la recopilación realizada por Hidalgo y Llano (2007) :

*Arno xuri, arno gorri*  
*Arno kolore ederra*  
*Mundu huntan dan argelenari*  
*Hik emaiten dakok indarra*

- 34 Vino blanco, vino tinto/ vino de hermoso color/ al más débil de este mundo/ le otorgas vigor (letra procedente de la Basse Navarre, recogida por Azkue).

*Medicu, barbero gustiac*  
*Erremedie aundiac*  
*Dituzta besterentzat*  
*Baña beti berenzat*  
*Escatzen dute lenena*  
*Ardo zarric dan onena*

- 35 Los médicos y los cirujanos/ grandes remedios conocen/ cuando los otros padecen/ pero para ellos siempre/ lo primero que solicitan/ es

de los vinos añejos el mejor (letra recogida por Domingo Patricio Meagher).

**Litografía de Picasso que representa el homenaje a Baco.**



Museo de la Cultura del Vino Dinastia Vivanco (Briones, La Rioja)

**Detalle de la Fuente del Pilar de Carlos V (s. XVI) en la Alhambra (Granada).**



- 36 En cuanto a usos medicinales de las vides silvestres, se pueden encontrar varias referencias en diversos textos españoles antiguos recopilados en Font Quer (1999). Respecto a la savia que brota durante la etapa de “lloro”, Quer (1784) refirió :

*De la Vid, así silvestre, como de la cultivada, se hacen varios usos en la Medicina. El Agua que naturalmente suelta ó llora en la Primavera, es aperitiva, diurética y buena para los ojos, para cuyas enfermedades la conservan algunos.*

- 37 Laguna (1570) en referencia a la vid silvestre, señalaba:

*La cual, no obstante que nos debe muy poco por haber sido de nosotros ansi olvida, todavía se esfuerza de servirnos y complacernos con cuanto puede, quiero decir que su fructo, con sus tallos, con sus hojas y con*

*sus flores en infinitas necesidades, principalmente cuando cumple y restringir notablemente algún miembro, las cuales facultades se hallan mucho más eficaces en la labrusca, y principalmente aquella que produce en enanthe, que la vid cultivada...*

- 38 Referente al uso de sus racimos antes de la maduración, éstos se han empleado para fabricar una especie de refresco, denominado agraz. Sobre las propiedades medicinales del mismo, Quer (1784) señalaba:

*Las Uvas inmaduras o Agraces, y su zumo sirven para refrescar y restringir, excitan el apetito, reprimen el ardor de las calenturas, y contienen las cámaras.*

- 39 *Según la Noticia Histórico Corográfica del Muy Noble y Real Valle de Mena, fechada en 1796: Hállanse muchas parras en los montes y en los costados de los caminos y ríos y su fruto es muy bueno para agua de agraz.*

- 40 En la Noticia histórico corográfica del Muy Noble y Real Valle de Mena, fechada en 1796, se recoge: « Hállanse muchas parras en los montes y en los costados de los caminos y ríos y su fruto es muy bueno para agua de agraz ». El citado valle ha constituido una de las zonas importantes de producción de chacolí castellano, lindante con la de las Encartaciones de Vizcaya.

## Usos en rituales funerarios.

- 41 En muchas culturas asentadas en la Península Ibérica, las bayas de vid han servido como ofrenda en rituales funerarios a lo largo de los siglos.

- 42 En Andalucía han aparecido numerosos enterramientos con pepitas de vid silvestre, por ejemplo en yacimientos de **Córdoba** (Torreparedones, Cerro de la Cruz-Almedinilla): Bronce Final/Hierro-Ibérico Pleno (Jones y Reed, 2000; Arnanz, 2000); **Almería** (Las Pilas-Mojácar; Los Millares): Calcolítico (Buxó, 1997; Rovira Buendía, 2000); **Granada** (Castellón Alto-Galera): Bronce (Buxó, 1997); o **Cádiz** (Castillo de Doña Blanca): Bronce Final/Hierro (Chamorro, 1991).

- 43 De la mitología griega parte la leyenda, recogida por Eurípides, de que Dionisos con su séquito de ménades llegó a Tebas con la

intención de establecer su culto. Sembró la vid en torno al sepulcro de su madre, Semele, fulminada a la vista de los ojos de Zeus. Penteo, hijo de Ágave, hermana de Semele, y rey de Tebas, prohíbe su culto por no creer en su divinidad. Cadmo era abuelo de Penteo y Dionisos, padre de Semele y Ágave, y anterior rey de Tebas. En la tragedia *Las Bacantes* (Eurípides, s. V-IV a.C.) puede leerse, según la traducción realizada por García y De Cuenca (1979):

*[...] Contemplo el túmulo de mi madre, fulminada por el rayo, éste de ahí, junto al palacio, y las ruinas de su morada, que aún humean de la llama viva del fuego de Zeus, por la desmesurada crueldad de Hera contra mi madre...Elogio a Cadmo por haber dejado infranqueable este suelo, recinto sacro de su hija. De vid alrededor lo he recubierto, con el follaje pródigo en racimos.*

- 44 Se tiene constancia de enterramientos romanos en la Península Ibérica donde han aparecido vasijas con semillas, en algunos casos carbonizadas, de vid cultivada, ya que como señalaba Ovidio (s. I):

Es un testimonio de respeto el tratar de aplacar en sus sepulturas a las almas de los antepasados y llevarles allí modestas ofrendas, pues los Manes exigen pequeñas cosas: coronas votivas, unas semillas de vid, unos pocos granos de sal, dones de Ceres empapados en vino y algunas violetas.

- 45 En ciertos casos aparecieran también semillas silvestres. Según Torres-Vila y Mosquera-Müller (2004), en la zona de Los Bodegones (Mérida), un importante complejo funerario romano-paleocristiano de los siglos IV-V, aparecieron semillas silvestre mezcladas con cultivadas. Este hallazgo sugiere, según la opinión de dichos autores, la existencia de un jardín funerario donde fueron plantadas cepas de ambos tipos de vid para la utilización de sus frutos en los rituales funerarios cristianos. Los racimos evocaban símbolos como el vino eucarístico, el dogma fundamental de la resurrección y la comunión con ágapes funerarios.

## Otros usos

46 Según refiere Quer (1784), otro de los usos era el siguiente:

Los mismos sarmientos de las Parras silvestres, o no podadas, se tuer-  
cen para formar maromas, que sirven de amarras para las barcas, para  
las redes de pescar, y para otros muchos objetos.

47 Se ha podido constatar que las parras del Parque Natural de los Alcornocales eran empleadas hasta hace unos 15 años para fabricar aros para las nasas de pesca empleadas por la flota de Barbate (Ocete et al., 2004 a). Igualmente el citado uso era muy común en la costa oriental asturiana.

48 Por otra parte, el ácido tartárico presente en el mosto ha servido como mejorante de pastas cerámicas (Carreño, 2005). Todavía, hoy en día, este compuesto se emplea en la fabricación de cementos de uso odontológico.

49 Pese a la importancia pasada, presente y futura de este recurso fitogenético, en España no existe ninguna figura específica de protección, ni a nivel estatal ni autonómico. Parece inexplicable, ya que cuenta con, aproximadamente, 1.200.000 ha de viñedo, la mayor extensión mundial. Urge contar con dicha legislación para impulsar la conservación in situ y ex situ de este parental sobre el que se cimenta nuestra cultura europea de la Viña y el Vino.

50 **Agradecimiento:** los autores desean hacer patente su agradecimiento a la colaboración prestada por D. Carlos Barahona Nieto y a la Fundación Dinastía Vivanco.

---

ANZANI, R., FAILLA, O., SCIENZA, A. y DE MICHELI, L., 1993. Individuazione e conservacione del germoplasma di vite selvatica (*Vitis vinifera silvestris*) in Italia. *Vignevigne*, 6: 51-60.

ARNANZ, A. M., 2000. Las leguminosas del Cerro de la Cruz (Almedinilla,

Córdoba). Presencia de *Vicia sativa* L. y *Vicia ervilia* (L.) Willd. en un contexto Ibérico. *Complutum*, 11, p. 139-243.

ARNOLD, C. SCHNITZLER, A. DOUARD, A. PETER, R. GILLET, F., 2005. Is there a future for wild grapevine (*Vitis vinifera* ssp *silvestris* (Gmelin) Hegi) in the

Rhine Valley? *Biodiversity and Conservation* 14: 1507-1523.

BLANCO, E., CASADO, M.A., COSTA, M., ESCRIBANO, R., GARCÍA, M., GÉNOVA, M., GÓMEZ, A, GÓMEZ, F., MORENO, J. C., MORLA, C., REGATO, P, y SAINZ, H., 1998. *Los bosques ibéricos: una interpretación geobotánica*. Ed. Planeta. Barcelona.

BUXÓ, R., 1992. Plants remains from Iron Age Ullastred, Giron (NE Spain). *Review of Palaeobotany and Palynology*, 73 (1992): 35-47.

BUXÓ, R., 1996. Evidence for vines and ancient cultivation from an urban area, Lattes (Hérault), southern France. *Antiquity* 70 (1996): 393-407.

CARBONELL Y BRAVO, F., 1820. *Arte de hacer y conservar el vino*. Imp. Antonio Brusi. Barcelona.

CARREÑO, E., 1995. Las poblaciones de vid silvestre de la Península Ibérica y el origen de las variedades actuales. *Revista Murciana de Antropología*, 12: 35-44.

CHAMORRO, J. G., 1991. Campaña de flotación en el Castillo de Doña Blanca (Pto. de Sta. María, Cádiz). Método, muestreo y resultados. *Arqueología medioambiental a través de los macrorrestos vegetales*. Madrid, p. 1-22.

CLEMENTE y RUBIO, S.R., 1807. *Ensayo sobre las variedades de vid que vegetan en Andalucía*. Imp. Villalpando. Madrid.

EURIPIDE. *Les Bacchantes* - Version française: Texte établi et traduit par Henri Grégoire avec le concours de Jules Meunier. Les belles lettres. 1961. Paris.

FONT QUER, P., 1999. *Plantas medicinales, el Dioscórides renovado*. Ed.

Lábor, Barcelona.

FORNI, G. 2004. Il cammino della vite dall'oriente all'occidente Dall'origine della viticoltura alla sua introduzione in Italia e nel Friuli in particolare. I suoi rapporti con il mondo islamico. In (F. Del Zan, O. Failla e A. Scienza) *Ampelografia orientale retrospettiva: per una storia del viaggio della vite da oriente a occidente*. (in stampa).

GALLARDO, A., 2005. *Características ecológicas y sanitarias de las poblaciones de vid silvestre, Vitis vinifera L. sous-espèce sylvestris (Gmelin) Heg, en Andalousie. Estrategias de propagacion y conservacion*. Ed. Universidad de Sevilla.

GARCÍA, M. y DE CUENCA, L. A., 1979 *Eurípides, Tragedias III*. Ed. Gredos. Madrid.

GUERRERO, V., 1995. El palacio-santuario de Cancho Roano (Badajoz) y la comercialización de ánforas indígenas. *Rivista di Studi Fenici*.

HIDALGO, J. Y LLANO, J. M., 2007. *Chacolí de Álava, Arabako Txakolina*. Ed. Argitaratzailea, Bilbao.

ISSLER, E., 1938. La vigne sauvage (*Vitis sylvestris* Gmelin) des forêts de la vallée rhénane, est-elle en voie de disparition?. *Bulletin de l'Association Philomatique d'Alsace Lorraine*, 8 (5): 413-416.

JONES, M. y REED, J., 2000. Agricultural evidence from charred seeds and fruits. The Guadajoz Project. Andalucía in the first millennium BC. Vol. 1. Torreparedones and its hinterland (CUNLIFFE, B. y FERNÁNDEZ CASTRO, M.C. Eds.). *Archaeol. Monogr.* 47, Oxford, p. 403-407.

LAGUNA, A., 1570. *Pedanio Dioscórides Anazarbeo, a cerca de la materia medi-*

*cinal y de los venenos mortíferos*. Salamanca.

LOVICU, G., FARCI, M., BACCHETTA, G., ORRÚ, M., PÉREZ, M.A., GÓMEZ, J. Y OCETE, R., 2009. Hábitats estado sanitario, y caracterización enológica de la vid silvestre, *Vitis vinifera*, L. subespecie *sylvestris* (Gmelin) Hegi, en Cerdeña (Insula vini). *Enólogos*: 62: 30-35.

MAGRHAZDE, D., OCETE RUBIO, M.E., PEREZ IZQUIERDO, M.A., OCETE PÉREZ, C.A. Y OCETE RUBIO, R., 2009. El patrimonio vitícola de Georgia. XXXII *Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros* (en prensa).

Y OCETE, R., DEL TÍO, R. Y LARA M., 1994. Estado fitosanitario de las poblaciones de *Vitis vinifera sylvestris* (Gmelin) Hegi en el área de Despeñaperros y Río Rumbalar (Sierra Morena). *Viticultura/Enología Profesional*, 35: 7-10.

OCETE, R., LÓPEZ, M.A. y CANTOS, M., 1999 b. Ecología, ampelografía e estado sanitario de algunas populações de videira silvestre de Alentejo. *Enologia*, 33-34: 8-17.

OCETE, R., LÓPEZ, M.A., GALLARDO, A., PÉREZ, M.A., TRONCOSO, A., CANTOS, M., ARNOLD, C., PÉREZ, F., 2004. *Las poblaciones andaluzas de vid silvestre, Vitis vinifera L. sous-espèce sylvestris (Gmelin) Hegi. estudio ecológico, ampelográfico, sanitario y estrategias de conservacion*. Ed. Consejería de Medio Ambiente, Junta de Andalucía. Sevilla.

OCETE, R., LÓPEZ, M.A., LARA, M., GALLARDO, A. y GÓMEZ, I., 2004. La invasión filoxérica en el marco del Jerez. *Actas del III Simposio Internacional de Historia y Civilización de la viña y el vino*. Funchal, 5-8 de Octubre de 2004.

OCETE, R., LÓPEZ, M.A., PÉREZ, M.A. Y LARA M., 2000. Consideraciones sobre la aportación de las vides silvestres europeas al desarrollo de la viticultura. *Actas del I encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*. El Puerto de Santa María.

OVIDIO, P., s. I . *Fastos*. Ed. Gredos. 1988. Madrid.

Version française: *Fastes*. Robert Schilling (professeur émérite à l'École des hautes études et à l'université des sciences humaines de Strasbourg), Les belles lettres, 1993. Paris.

QUER, J., 1784. *Continuación de la Flora Española ó Historia de las plantas de España*. Joaquín Ibarra. Impresor de Cámara de S.M. Madrid.

RIVERA, D. y WALKER, M.J., 1989. A review of paleobotanical findings of early *Vitis* in the Mediterranean and on the origin of cultivated grape-vines, with special reference to new pointers to prehistoric exploitation in the Western Mediterranean. *Rev. of Paleobotany*, 6: 205-237.

RODRÍGUEZ-ARIZA, M.O., RUIZ, V., BUXÓ, R., Y ROS, M.T, 1996. Paleobotany of a bronze Age community, Castellón Alto (Galera, Granada, Spain). *Actes du colloque de Périgueux 1995*: 191-196.

ROVIRA BUENDÍA, N., 2000. Semillas y frutos arqueológicos del yacimiento calcolítico de Las Pilas (Mojácar, Almería). *Complutum*, 11: 191-208.

RUEDA, F., 1932. La calidad y la exportación de la uva Ohanes de Almería.

SCHUMANN, F., 1971. *Berichte über die Verwendung der Wildrebe Vitis vinifera*

L. Var. *silvestris* Gmelin. *Die Wein-Wissenschaft*, 26: 212-218.

TORRES-VILA, L. M. Y MOSQUERA MÜLLER, J. L., 2001. Caracterización de las pepitas de vid de una ofrenda funeraria romana bajo-imperial (s. IV-V) de Los Bodegones (Mérida). *Revista de Arqueología*, 7: 455-465.

VALLECILLO, C.G. y VEGA, I, 1995. Conservando parientes silvestres de las

plantas cultivadas. *Ecosistemas*, 14: 55-59

WALTER, K. S., GILLETT, H.J., 1998. IUCN (1997). *Red List of Threatened Plant. Compiled by the World Conservation Monitoring Center*. IUCN- The World Conservation Union, Gland, 862 pp.

---

### Français

El presente artículo denuncia la situación de taxón amenazado de la vid silvestre euroasiática, *Vitis vinifera* L. subespecie *silvestris* (Gmelin) Hegi, en Europa y la falta de una figura de protección en España. Esta subespecie dioica constituye el parental de las variedades de cultivo. Por otra parte, se recogen algunos aspectos generales de su ecología, donde se destaca su presencia en bosques de ribera, y los aprovechamientos tradicionales que se han hecho en España de este recurso fitogenético.

### English

The critical situation of the threatened Eurasian taxon *Vitis vinifera* L. subspecies *silvestris* (Gmelin) Hegi in Europe and the lack of legal measures for its preservation in Spain are remarked in the present paper. This dioecious subspecies constitutes the parental of the actual cultivars. On the other hand, some ecological references on its populational sites, mainly on gallery forests, and several traditional uses of this phylogenetic resource in Spain are compiled.

---

### R. Ocete

Laboratorio de Entomología Aplicada. Universidad de Sevilla

### A. Gallardo

Laboratorio de Entomología Aplicada. Universidad de Sevilla

### M.A. Pérez

Laboratorio de Entomología Aplicada. Universidad de Sevilla

### C. Ocete

Laboratorio de Entomología Aplicada. Universidad de Sevilla

**M. Lara**

IFAPA Rancho de la Merced. Jerez de la Frontera

**M.A. López**

Laboratorio de Entomología Aplicada. Universidad de Sevilla