

Conclusiones del Simposio sobre la Vid en al Andalus

Los pasados días 25 a 27 de marzo se celebró en el Palacio de Carlos V (Patronato de la Alhambra y Generalife) un Simposio de muy singular título y contenido: “*La Vid en al-Andalus*”, convocado y patrocinado por dicho Patronato y la Universidad de Granada (proyecto de investigación “Los naturalistas andalusíes y su papel en la recuperación del patrimonio etnobotánico”), junto con la red CULTIVA (Programa Iberoamericano de Cooperación CYTED, coordinada desde la Universidad de Córdoba y el Banco de Germoplasma Vegetal Andaluz), el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario, y la participación de diversos ponentes procedentes de otras universidades y centros de investigación de España, Argentina, Francia, Marruecos, Chile y Egipto.

La vid fue uno de los cultivos más importantes en el territorio andalusí. El erróneo tópico de que los “musulmanes persiguieron, e incluso erradicaron, el cultivo de la vid en al-Andalus”, es algo que hemos leído hasta hace unos años en los libros de texto de Enseñanza Secundaria, e incluso aún se puede ver en los paneles de algún Museo del Vino en España. Ese desprecio o injusta valoración de los conocimientos agrícolas del pasado es una forma equívoca de escribir nuestra propia historia, puede ser muestra de ignorancia o intolerancia, y cercena, además, la posibilidad de utilizar esos conocimientos como patrimonio cultural y herramienta de innovación agrícola y alimentaria.

El Simposio ha reunido una veintena de investigadores entre los que se encontraban arabistas, historiadores, agrónomos, arqueólogos, biólogos, forestales y otras disciplinas, cuyas experiencias y puntos de vista han venido a coincidir en la importancia de este legado cultural, genético, paisajístico, agrícola y alimentario, evidenciando, por ejemplo:

- 1) Su trascendencia, puesto que dicho legado ha llegado hasta nuestros días y, además, fue transferido a otras regiones del mundo, especialmente hacia Iberoamérica y N de África.
- 2) La diversidad de orígenes históricos de la viticultura andalusí, inspirada en textos agronómicos y botánicos griegos, romanos, arabo-orientales (nabateos, por ej.) y bizantinos, que se unieron a los ya existentes en la Península Ibérica y a los generados durante esos siglos en al-Andalus.
- 3) La importancia de la vid en los paisajes agrícolas y forestales andalusíes, en forma de viñedos en secano y regadío (cepas), emparrados (incluidos los llamados “cármenes” del reino nazarí), espalderas complejas armadas sobre rodrigones, y vides cultivadas sobre árboles, según tradición heredada del mundo romano (“rumpotinos”), utilizando el soporte de árboles y cruzando de unos a otros los sarmientos con los racimos colgando como guirnaldas.
- 4) El conocimiento de las virtudes medicinales de las uvas, pasas, vinos y otros productos derivados de la vid.
- 5) La diversidad de paisajes, variedades, formas de cultivo, productos elaborados (vinos, arropes, agraces...) con recetas originales o de influencia mediterráneo-oriental.
- 6) El incremento de la diversidad varietal por el hecho documentado de utilizar la propagación por vía sexual mediante siembra de semillas, además de la habitual vía convencional de la propagación vegetativa, que conserva mejor los caracteres varietales.
- 7) Cómo los paisajes y formas de cultivo de los viñedos andalusíes implicaron el manejo de otras especies en sus lindes, cerrando viñas y emparrados con cañizos, zarzamosas, azofaifos y otras especies de cañas y espinosas, especies que representan por sí mismas un patrimonio etnobotánico de gran interés, generadoras de artesanías y usos medicinales o alimentarios, algo que igualmente se han conservado y transferido a otros territorios y culturas.

Como resultado y conclusiones del Simposio, puede decirse que al Andalus representa una viticultura pujante en la que la vid ocupó una superficie muy significativa del territorio cultivado, caracterizado por una gran diversidad paisajística, varietal y etnobotánica que manejó muy numerosas variedades e incrementó su diversidad genética. Entre esas variedades podemos identificar algunas de las hoy día cultivadas, como: Moscatel, Jaén, Layrén, Corazón de Cabrito o Teta de Vaca, así como los parentales de otras que, por hibridación, han ido más tarde apareciendo. Las interesantes técnicas de cultivo utilizadas pueden ser (y de hecho están siendo ya) rehabilitadas en paisajes culturales e históricos, como las Huertas del Generalife. Y más todavía, muchos de los productos cosechados y elaborados en aquella viticultura fueron importantes en la economía de su tiempo y cultura y lo siguen siendo, como quedó demostrado con el caso de los Paseros de la Axarquía Malagueña, paisaje, arquitectura rural histórica y producto (las pasas) recientemente reconocida por la FAO como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM). Aquella viticultura produjo no solo magníficas variedades de uvas de mesa y pasas, sino también de vinos (algunos medicinales por infusión de hierbas), arropes, agraces, vinagres y otros derivados que se vendían y consumían en diferente medida entre las comunidades musulmanas, cristianas y judías. Recetas y técnicas agroalimentarias que hoy están siendo recuperadas por diversas bodegas, cocinas y gastronomías de carácter tradicional e innovador.

Ha quedado también de manifiesto la necesidad de actuar con rapidez y eficacia en la recuperación de antiguas variedades a partir de cultivos y localidades históricas que puedan estar en peligro de desaparecer, así como la de conservar toda su diversidad en bancos de germoplasma, algunos de los cuales pueden integrar o ser creados específicamente para conservar estos recursos genéticos de valor histórico, también por su valor estratégico en la mejora futura de los cultivos de vid, frente a nuevos factores ambientales, económicos o sociales

El Simposio ha sido coordinado por la Profa. Julia María Carabaza, Catedrática de la Universidad de Granada, el Prof. J. Esteban Hernández Bermejo, Catedrático de la Universidad de Córdoba y Catuxa Novo Estébanez (Jefa del Equipo Técnico de los Jardines, Huertas y Bosque de la Alhambra y Generalife)

Al comienzo del Simposio la Dra. Expiración García (CSIC) dedicó unos minutos al homenaje y memoria de la figura y trabajo del profesor de la Universidad de Marrakech, Mohammed El Faiz, hace poco tiempo fallecido, experto en Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus y que, entre otras muchas aportaciones, luchó por la conservación de variedades de vid de cultivo tradicional en Marruecos, junto con las técnicas y criterios de cultivo igualmente tradicionales.

El Patronato de la Alhambra y el Generalife, con la colaboración de la Universidad de Córdoba, del IMIDRA y del Banco de Germoplasma Vegetal Andaluz (Junta de Andalucía), trabajan en la recuperación y conservación de las variedades y técnicas de cultivo de la vid en el entorno de este conjunto histórico, por lo que al final del Simposio se realizó una visita a las Huertas del Generalife, enclave en el que se ensayan dichas técnicas y variedades, dentro de un más amplio proyecto de gestión de estos paisajes hortícolas nazaríes.