

LUCENA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y PROYECCIÓN CULTURAL DE UN VINO ESPAÑOL EN LA EUROPA DEL BARROCO

Antonio J. Díaz-Rodríguez
Universidad de Córdoba
ORCID: 0000-0002-9586-4949

Resumen: Este artículo analiza la significación sociocultural del vino de Lucena en la Europa moderna. La investigación se basa en el estudio cruzado de datos procedentes de la mayor cantidad y variedad de fuentes entre las décadas de 1590 y 1730 que ha sido posible, en especial la literatura barroca europea: narrativa, teatro, poesía, memorias, epistolarios, libros de viajes... El objeto de estudio es la creación y difusión de la denominación Lucena y su percepción social, una vez transformado el término de origen geográfico en marca reconocible, proceso contextualizado en su marco regional y jurídico de producción, esto es, la campiña de Córdoba y el estado señorial de los marqueses de Comares, unido luego al marquesado de Priego, que incluía la ciudad de Montilla, actual capital de esta región vinícola española.

Palabras clave: vino, historia del vino, Lucena, Montilla-Moriles, Barroco, denominación de origen.

LUCENA: DESIGNATION OF ORIGIN AND CULTURAL PROJECTION OF A SPANISH WINE IN BAROQUE EUROPE

Abstract: This article analyzes the sociocultural significance of Lucena wine in early modern Europe. The research is based on the cross-study of data from the greatest quantity and variety of sources between the 1590s and 1730s that has been possible, especially European Baroque literature: narrative, theatre, poetry, memoirs, epistolaries, travel books... The object of study is the creation and dissemination of the name Lucena and its social perception, once the term of geographical origin had been transformed into a recognizable brand, a process contextualized in its regional and legal framework of production, that is, the Córdoba countryside and the manorial state of the Marquises of Comares, later joined to that of the Marquessate of Priego, with the city of Montilla, current capital of this Spanish wine region.

Keywords: wine, history of wine, Lucena, Montilla-Moriles, Baroque, designation of origin.

LUCENA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y PROYECCIÓN CULTURAL DE UN VINO ESPAÑOL EN LA EUROPA DEL BARROCO¹

Antonio J. Díaz-Rodríguez
Universidad de Córdoba
ORCID: 0000-0002-9586-4949

1. Introducción

A pesar de ser una de las denominaciones de origen vinícolas más antiguas de España, el estado de nuestro conocimiento historiográfico sobre el cultivo de la vid y el mercado del vino en la región que hoy engloba el Marco Montilla-Moriles resulta insuficiente. Esta pobreza se hace más patente para el período comprendido entre los siglos XVI y XVII, lo que condiciona el resultado de nuestro análisis por el sesgo evidente en nuestra perspectiva temporal.

La evolución de la campiña cordobesa ha sido objeto de estudio desde el análisis geográfico regional y del paisaje². No obstante, los análisis históricos propiamente dichos se limitan a los siglos XVIII y, sobre todo, XIX. Las aportaciones más destacables para el período contemporáneo se han centrado en el paradigmático caso de las bodegas Alvear, una de las tres más antiguas de España³. Una de las aportaciones más recientes, profundas y originales, en tanto que pone el foco de atención en el papel de las mujeres de dicha familia en el mundo bodeguero, como elemento transversal de un análisis integral, ha sido la tesis doctoral de María Dolores Ramírez Ponferrada⁴. Más allá de esto, se ha abordado la situación del viñedo en la Montilla del Ochocientos, el impacto de la filoxera, la industria tonelera o la participación de los finos montillanos en la Exposición Universal de 1876⁵. Poco hay publicado con el objetivo expreso de

Correo electrónico: antonio.diaz@uco.es

Recibido: 15/08/2025. Aceptado: 06/10/2025.

¹ Esta publicación es resultado del proyecto PID2023-150304NB-I00, financiado por MCIU/AEI/10.13039/501100011033/FEDER.UE.

² LÓPEZ ONTIVEROS, A., “Evolución de los cultivos en la campiña de Córdoba del s. XIII al s. XIX”, *Papeles del Departamento de Geografía*, 2 (1970), pp. 9-77. LÓPEZ ONTIVEROS, A., *Evolución urbana de Córdoba y de los pueblos campiñenses*, Córdoba, Diputación Provincial de Córdoba, 1981. LOMA RUBIO, M., *El viñedo en la provincia de Córdoba*, Sevilla, Universidad de Sevilla (Tesis Doctoral), 1984. NARANJO RAMÍREZ, J., *La propiedad agraria en dos señoríos cordobeses: Fernán Núñez y Montemayor*, Córdoba, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, 1991. NARANJO RAMÍREZ, J., *Génesis del paisaje agrario olivarero-vitícola en la Campiña de Córdoba (Aguilar y Moriles en el siglo XVIII)*, Córdoba, Diputación Provincial de Córdoba, 1998. NARANJO RAMÍREZ, J., *El hábitat rural disperso en Aguilar de la Frontera: Los Lagares*, Córdoba, Diputación Provincial de Córdoba, 2006. NARANJO RAMÍREZ, J., “El valor paisajístico de lo utilitario. La casa rural en el viñedo cordobés: “los lagares”, en E. Martínez de Pisón y N. Ortega Cantero (eds.), *Los valores del paisaje*, Madrid, Fundación Duques de Soria-Universidad Autónoma de Madrid, 2009, pp. 293-316.

³ FUENTES GARCÍA, F. J., “Viñedo y comercio de vinos en Córdoba. Las bodegas Alvear en el siglo XIX”, *Revista de estudios regionales*, 42 (1995), pp. 46-64. FUENTES GARCÍA, F. J., “Desarrollo y declive de la vitivinicultura montillana del siglo XVIII al XX”, en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.), *La vinatería andaluza entre los siglos XVIII y XX*, Jerez de la Frontera, Peripecias Libros, 2020, pp. 109-138; FUENTES, CABEZA Y SÁNCHEZ, “La longevidad en la empresa familiar: el caso Alvear (1729-1906)”, *Revista de historia industrial*, 77 (2019), pp. 13-51.

⁴ RAMÍREZ PONFERRADA, M. D., *Las desconocidas de una familia notoria: las Alvear (ss. XVIII-XX)*, Córdoba, Universidad de Córdoba (Tesis Doctoral), 2024.

⁵ LOMA RUBIO, M., *La crisis de la filoxera en el viñedo cordobés*, Córdoba, Obra Cultural de la Caja de Ahorros de Córdoba, 1993. REVILLA SAAVEDRA, M. del R., “Viñedo y vino en Montilla a finales del

examinar las raíces históricas de la viticultura en esta región durante el período precontemporáneo. Hay un análisis reciente de la documentación notarial vinculada al sector vitivinícola⁶. El escritor montillano José Ponferrada recopiló algunos apuntes curiosos de carácter bastante anecdotico, a lo que vino a sumarse en la década de los noventa el estudio de un par de casos para el siglo XVIII: el examen de un episodio de conflictividad entre bodegueros y el poder señorial en la villa de Cabra en 1730, de una parte, y un análisis de los orígenes del viñedo en el marco Montilla-Moriles a partir del caso de la villa de Aguilar de la Frontera en el Setecientos⁷.

Este último trabajo refleja bien el sesgo al que antes me refería, pues creo que yerra José Naranjo al extrapolar la imagen fija que transmite la única fuente histórica que emplea, el Catastro de Ensenada, a toda la Edad Moderna. A partir de aquí se ha reproducido por otros autores una imagen del sector vinícola regional basada en una premisa falsa: la de que la actividad vinatera en lo que hoy es el marco de Montilla-Moriles no llegó a tener importancia hasta la contemporaneidad, algo que el cruce de la amplia documentación conservada para los siglos XVI y XVII desmiente. He ahí una parte sustancial del problema: el empleo habitual de una metodología historiográfica poco empírica, que no ha recurrido a fuentes fundamentales como la documentación notarial, la eclesiástica o la judicial de forma prioritaria, masiva, seriada y cruzada, sino limitada a la localización del documento singular y al deseo de documentar con escrituras individualizadas a un individuo o una entidad, muestra de la desconexión de estas aportaciones con una investigación académica que abandonó ese modelo en España hace décadas⁸.

Tras la desaparición de la antigua frontera nazarí y la mayor implantación del viñedo, se intuye además en la documentación de la campiña cordobesa una participación de estratos medios de la sociedad comparativamente mucho mayor que en el sector cerealístico, un aspecto que habrá de tratarse también por la conocida relación del mercado vinícola con el desarrollo de la economía monetaria y de esta con el cambio social, en paralelo a lo detectado en el entorno jerezano, por ejemplo⁹. Lo poquísimo que sabemos sobre este comercio en el tránsito del siglo XV al XVI, limitado a la capital cordobesa, apunta en esta misma dirección¹⁰. Fuera de esto y de referencias

siglo XIX”, *Ámbitos*, 1 (1999), pp. 61-64. RAMÍREZ PONFERRADA, M. D., *La industria de la tonelería en Montilla. Evolución histórica y perspectivas de futuro*, Montilla, Ayuntamiento de Montilla, 2000. GALLIERS, J. y POLO AMO, L. M., “La Exposición Universal de 1876 en Filadelfia y el Vino de Montilla”, *Ámbitos*, 20 (2008), pp. 67-80.

⁶ DÍAZ RODRÍGUEZ, A. J., GIRÓN PASCUAL, R. M., RUIZ GÁLVEZ, A. M., *Manchas de tinta y vino. Documentos del patrimonio vinícola cordobés (siglos XV-XVIII)*, Córdoba, Junta de Andalucía, 2023.

⁷ PONFERRADA GÓMEZ, J., *Breve ensayo anecdotico sobre la arqueología y abolengo de los vinos montillanos*, Montilla, J. Ponferrada, 1982. ZEJALBO MARTÍN, J., “Comercio de vinos y aceites en Cabra en 1730. Cosecheros y pleitos antisénoriales”, en J. Aranda Doncel (ed.), *Encuentros de Historia Local: La Subbética*, Cabra, 1990, pp. 273-275. NARANJO RAMÍREZ, J., “Acerca de los orígenes del viñedo Montilla-Moriles: Aguilar de la Frontera en el siglo XVIII”, en *Miscelánea geográfica en homenaje al profesor Luis Gil Varón*, Córdoba, Universidad de Córdoba, 1994, pp. 197-214.

⁸ EIRAS ROEL, A., “La metodología de la investigación histórica sobre la documentación notarial para un estudio de la cuestión. Introducción general”, en Antonio Eiras Roel (coord.), *La documentación notarial y la historia. Actas del II Coloquio de metodología histórica aplicada*, Santiago de Compostela, Secretariado de Publicaciones de la Universidad, 1984, vol. 1, pp. 18-30.

⁹ EDWARDS, J., “Oligarchy and merchant capitalism in lower Andalusia under the Catholic Kings: the case of Cordoba and Jerez de la Frontera”, *Historia. Instituciones. Documentos*, 4 (1977), pp. 11-33.

¹⁰ YUN CASALILLA, B., “El mercado del vino en Córdoba durante la crisis de 1504-1508. Aproximación al estudio de las bases económicas de un grupo social”, *Investigaciones históricas*, 7 (1979), pp. 7-42. MORENO MORENO, A., y RELAÑO MARTÍNEZ, M. del R., “El comercio del vino

indirectas en estudios sobre determinados grupos sociales, la historiografía existente para el vino andaluz en época bajomedieval y moderna poco ha podido añadir específicamente sobre el caso cordobés, debido a las carencias mencionadas¹¹.

Todo está por hacer para los trescientos años previos al Catastro de Ensenada. Paradójicamente, apenas un siglo antes los vinos generosos y aguardientes de la zona pasaron por una fase de auge, de la mano de una poco o nada valorada proyección cultural en el conjunto del ámbito hispánico y en diversos territorios europeos, bajo una denominación o marca de origen reconocida. Este artículo forma parte de una investigación más amplia sobre las raíces históricas de esta región vitivinícola para el período 1450-1740 que atiende a cuestiones de historia agraria en un sentido amplio –tipos y formas de cultivo, especies, asociacionismo, producción, precios, etc.–. No obstante, el objetivo de estas páginas es uno mucho más específico: rastrear esa proyección de una denominación geográfica que acabó siendo marca de prestigio, la de los *lucenas*. Se trata de un proceso que hunde sus raíces entre los siglos XV y XVI y se prolonga a lo largo de la primera mitad del XVIII, pero cuya etapa clave queda delimitada entre las décadas de 1590 y 1730, aproximadamente.

2. La ciudad de Lucena: vino, estado señorial y capitalidad económica

Los vinos blancos de la campiña alta cordobesa eran apreciados por su claridad y transparencia, la intensidad de olor –rasgo a menudo destacado en la documentación–, su delicado sabor y sus posibilidades de guarda, en gran medida dadas por su fortaleza natural. Varias de estas características organolépticas cobran sentido una vez conocemos las vides preferenciales en las heredades de la zona.

En la campiña alta de Córdoba hemos podido documentar hasta ahora, para la producción de vinos blancos –también se producía tinto y rosado en cantidades mucho menores– tanto la uva pedro ximénez como la baladí, denominación usual aquí para la jaén. La diferencia con el ámbito de la sierra Morena venía dada, aparte de por las condiciones edafológicas y el mayor cuidado en la producción de calidad, en la presencia de las variedades torrontés y una *albilla* o albillo de Lucena, sinónimo local de la uva palomino. Ambas, torrontés y palomino, debieron de tener importancia, tanto para la producción de monovarietales como de ensamblajes, ya entre ellas dos, ya con la peroximén o la baladí. No siempre podemos saber qué variedades se cultivaban en muchas propiedades, por la costumbre de diferenciar apenas entre la peroximén, absoluta protagonista, y otras uvas englobadas sin distinción bajo el término *vidueño*, que no se refiere a una variedad específica en este caso.

Referencia a varios de estos vidueños hizo en su testamento, otorgado en septiembre de 1590, un lagarero lucentino: Juan Rodríguez de la Cepa. Se había concertado poco antes de la cosecha de ese año con un tal Ruy Gómez, tratante o, más bien, productor de vinos, quien le compró por adelantado la producción de mostos de las viñas que poseía en el término de Cabra, pagándole trescientos reales a cuenta, «por todo lo torrontés y pero ximénez y baladí»¹². En los mismos protocolos notariales de Lucena hallamos otras menciones varietales. Por citar un caso, Cristóbal de Arjona

en la Córdoba del siglo XV”, en Emilio Cabrera (coord.), *Andalucía entre Oriente y Occidente (1236-1492)*, Córdoba, Diputación Provincial de Córdoba, 1988, pp. 495-501.

¹¹ IGLESIAS RODRÍGUEZ, J. J., “Los siglos modernos: el impacto de la coyuntura americana y la diversificación de mercados”, en Juan José Iglesias Rodríguez (coord.), *Historia y cultura del vino en Andalucía*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 1995, pp. 63-90.

¹² Archivo Histórico Provincial de Córdoba, Protocolos Notariales de Lucena, vol. 1972-P, f. 419r.

vendía en 1575 a Gonzalo Martín del Valle 250 arrobas de mosto, entregado en el mismo pilón de unas viñas en el pago lucentino de Los Santos, de las variedades allí cultivadas, «fuera de lo torrontés, que no entra en ello»¹³. Son apenas un par de ejemplos de los recogidos en la documentación de las localidades de la zona. *A priori*, parece tratarse de un abanico de cultivares con destacable pervivencia histórica hasta nuestros días.

De las dos localidades que hoy dan nombre al marco vinícola, Moriles no existía como entidad municipal en la Edad Moderna y Montilla no gozaba en los siglos XV, XVI o XVII de la hegemonía que luego adquiriría en la región en lo que al vino concierne. No obstante, en esas centurias como ahora, la metonimia marcaba también la denominación habitual, solo que el protagonismo de la calificación basculó paulatinamente hacia Lucena. A juzgar por las fuentes de archivo y sin ser por ahora más que una hipótesis, parece que esto vino acompañado en el tránsito del siglo XVI al XVII de una pérdida de peso de otras áreas cordobesas, históricamente productoras, como habían sido la sierra de Hornachuelos y Posadas y sus vinos de Guadalbaida, o Fuenteovejuna en el norte. Simultáneamente, una zona de albarizas de la Campiña Alta salió reforzada y acabó conformando el núcleo vinícola por excelencia del reino de Córdoba, casi todo él en manos de varias ramas de los Fernández de Córdoba, las casas de Cabra, Aguilar y Lucena. Convendría profundizar en la incidencia de las crisis de estos años entre fines de los reinados de Felipe II y de Felipe IV. Bien podría leerse la situación que estamos documentando para mediados del XVII como una fase expansiva resultado de una reconfiguración regional, pero interpretable en el contexto general de un alza en la producción y exportación de vinos españoles encabezada por los puertos canarios y andaluces, como magistralmente viene estudiando para el entorno jerezano y malagueño Martínez Ruiz¹⁴.

El nivel de comercialización que deja ver el análisis de las fuentes primarias y secundarias del siglo XVII avala la idea de toda una región vinícola encabezada por Lucena. Mostos en verdad procedentes de Cabra, Montilla o los pagos de Aguilar, parecen comercializarse en el exterior con el marchamo *Lucena*. Abundan las referencias comparativas que no hacen sino reforzar indirectamente el papel de referente regional de la capital de los marqueses de Comares. Méndez Silva ensalza el vino añejo rambleño entre los de la zona, o afirma del blanco montillano «que compite con el de Lucena»¹⁵. En el diario del viaje de Cosme de Médici por España y Portugal entre 1668 y 1669, donde ofrece notas muy positivas de los caldos de pagos como los de Monturque –«dove fa vin bianco come acqua di colore, e di sapor soavissimo, e delicato»–, se señala la fama y relevancia económica de la producción de vinos y aceites, «de' più nominati di Spagna», aunque la producción vinícola importaba más cuantitativamente: la calculaba en unas 600.000 arrobas anuales, frente a las 400.000 de la oleícola¹⁶. Así, la denominación representaba un marco productor más amplio que el término lucentino *per se*, con producto procedente de viñedos de términos vecinos de la Campiña Alta. La ciudad era la capital de una región vinícola a la que prestaba su nombre de cara al exterior. Esto fue así por varias razones.

¹³ Archivo Histórico Provincial de Córdoba, Protocolos Notariales de Lucena, vol. 2110-P, s.f.

¹⁴ MARTÍNEZ RUIZ, J. I., «El comercio de vinos entre España e Inglaterra en la segunda mitad del siglo XVII: construcción de una serie anual y primeros resultados», *Historia Agraria*, 70 (2016), pp. 11-46. MARTÍNEZ RUIZ, J. I., *Crecimiento y libertad. Los vinos de Málaga y Jerez en el mercado atlántico (1480-1850)*, Jerez de la Frontera, Peripecia Libros, 2021.

¹⁵ MÉNDEZ SILVA, R., *Población general de España*, Madrid, Diego Díaz de la Carrera, 1675, f. 204v.

¹⁶ MAGALOTTI, L., *Viaje de Cosme de Médicis por España y Portugal (1668-1669)*, Madrid, Miraguano Ediciones, 2018, pp. 214-215.

En la segunda mitad del Quinientos, Lucena era una villa en pleno proceso de expansión. Compartía con otras comarcas un carácter agropecuario, pero sumaba a eso un creciente tejido industrial y mercantil, clave a estos efectos. Para cuando Felipe III le concedió el título de ciudad, era ya el núcleo más poblado y económicamente dinámico del reino de Córdoba tras la propia Córdoba. Su posición geográfica la posicionaba como excelente base logística en la red de comunicaciones que termina de articularse en la centuria que media entre la desaparición de la frontera granadina y la construcción del puerto de Málaga, empresa en que particulares lucentinos, montillanos y cordobeses participaron como principales inversores de capital¹⁷.

A rebufo de la riqueza de la tierra y de las posibilidades del patronazgo en torno al señor, se fue formando una élite local de evolución paradigmática. Con notable capacidad financiera, estas familias, en algunos casos de origen judío, se fueron ennobleciendo y no solo cobraron autonomía con respecto al poder señorial, sino que incluso lo contestaron. Vasallos del marqués pasaron a ostentar condados, marquesados y baronías. Tras un prolongado y costoso pleito, lograron la reversión de la jurisdicción a la Corona¹⁸.

El salto cualitativo de Lucena fue además casi simultáneo a dos factores históricos independientes el uno del otro. De una parte, la llamada *revolución de las bebidas*, un fenómeno estrechamente vinculado con el desarrollo de una demanda internacional que, partiendo de Inglaterra, modificó la realidad del mercado vinícola ibérico. De otra parte, coincidió también con la constitución de un enorme estado señorial en el corazón de esta región del sur del reino de Córdoba.

El matrimonio entre el futuro valido de Carlos II, don Juan Francisco de la Cerda, y doña Catalina de Aragón y Cardona, efectuado en Lucena en 1653, supuso la absorción del marquesado de Comares por la casa ducal de Medinaceli. En 1711 estos títulos recayeron en el nieto de ambos, don Nicolás Fernández de Córdoba y de la Cerda, hijo y heredero del séptimo marqués de Priego. Ello significó la anexión bajo una misma casa de un territorio que venía a englobar parte fundamental del actual marco vinícola: los términos de las actuales Montilla, Aguilar y sus pagos de Moriles, Lucena, Espejo, Monturque, Puente Genil...

Para estos años, la fiscalidad sobre la venta de vinos y productos derivados es un indicador interesante de la significación del mercado vitivinícola en el conjunto de la economía lucentina. La casa señorial sacaba a subasta a principios de cada año el arrendamiento de las diversas rentas fiscales con que gravaba desde la venta de pescado a la de esclavos, la lonja o las corredurías de vino, vinagre, aguapié y aceite. Quienes en la almoneda ofrecían la mayor puja obtenían la concesión señorial y eran nombrados de enero a fin de diciembre del año en curso corredores del vino. Mientras en otros ramos lo habitual era que un solo individuo obtuviera el arrendamiento, en el caso del vino y el aceite solían ser compañías paritarias formadas por varios socios, que actuaban *in solidum*. La primera razón para ello era el precio de salida, mucho más elevado que en otras rentas y, en consecuencia, igualmente elevada la fianza exigida por los contadores

¹⁷ VINCENT, B., *Andalucía en la Edad Moderna: economía y sociedad*, Granada, Diputación Provincial de Granada, 1985; GIRÓN PASCUAL, R. M., “Puertos sin puerto: el comercio en las 'playas' del reino de Granada (siglo XVI-XVII)”, *e-Spania* [En línea], 22 (2015). <https://doi.org/10.4000/e-spania.25014>

¹⁸ SERRANO MÁRQUEZ, N., “Anatomía del poder en una capital señorial. Clientes y criados de los marqueses de Comares en Lucena (ss. XVI-XVII)”, *Tiempos Modernos*, 12/45 (2022), pp. 329-360. SORIA MESA, E., “Judaizantes o marqueses. Los judeoconversos de Lucena (Córdoba) entre los siglos XV y XVII. Una primera aproximación a su estudio”, en Enrique Soria Mesa y Antonio J. Díaz Rodríguez (eds.), *Los judeoconversos en el mundo ibérico*, Córdoba, UCOPress, 2018, pp. 127-140. SERRANO TENLLADO, M. A., *El poder socioeconómico y político de una élite local. Los regidores de Lucena en la segunda mitad del siglo XVII*, Córdoba, Universidad de Córdoba, 2004.

del marqués¹⁹. La segunda, porque el volumen de negocio debía ser tal que, obligados contractualmente los corredores a asistir en persona a cada operación de compraventa y medir ellos mismos los líquidos, resultaba imposible hacerlo una sola persona. Verbigracia, en el concurso de rentas señoriales de 1659, se adjudicó el arrendamiento a una compañía formada por catorce socios.

Más allá de esta fiscalización, los marqueses de Comares participaban en el mercado vinícola local por otros medios. Un buen ejemplo es la construcción de instalaciones industriales vinculadas con el sector, caso de tenerías para tratamiento de cueros –los odres o pellejos eran el contenedor habitual para el transporte–, o de la fábrica de brandy o aguardiente de vino que adquirieron endeudada el 17 de agosto de 1649 por once mil reales y vendieron en 1660, ya saneada y muy activa, a un eclesiástico lucentino, el licenciado don Antonio de Nieva, por treinta mil reales²⁰.

Una consecuencia importante de los casamientos que antes mencionábamos fue la vinculación, bajo unos mismos señores, de las localidades de Lucena y del Puerto de Santa María hasta 1729, en que esta última revirtió a la Corona. ¿Qué trascendencia pudo tener en las posibilidades de exportación de los vinos lucentinos esta relación, que no se limitó a lo jurisdiccional, durante más de setenta años? Resulta imposible, por ahora, dar una respuesta conveniente y satisfactoria a esa pregunta, que habrá de esperar a un estadio más avanzado de la investigación, aunque nos consta la activa relación entre ambas localidades, las inversiones económicas y la instalación de familias portuenses y jerezanas en estas tierras.

Desde luego, la presencia de estos caldos en América y plazas de África lleva a pensar en una salida por la bahía gaditana. Sabemos que precisamente en estas fechas los caldos lucentinos entraban en diversas localidades de la región. El incremento de la demanda de vinos por los mercados de ultramar y la incapacidad temporal de la zona de Jerez, Puerto Real y el Puerto de Santa María para satisfacerla con producción local supuso una oportunidad para otras regiones²¹. La que encabezaba Lucena bien pudo ser de las primeras en aprovecharla.

El concejo jerezano hubo de recurrir en más de una ocasión a abrir la mano con respecto a su legislación proteccionista, tanto para el abasto del consumo local como para responder al auge de la demanda comercial exterior. Los elevados precios que alcanzaban en este mercado los vinos de Lucena me llevan a pensar que más bien se tratara de esto último. La fortaleza de los caldos de la campiña cordobesa los hacía más adecuados para el trasiego marítimo que otros más flojos, como los catalanes. Se trataba pues de una competencia directa en cuanto que eran vinos estimados, eventualmente

¹⁹ Por ejemplo, la renta del vino, vinagre, aguapié y aceite para el año 1658 alcanzó en subasta una puja de 40.000 reales de plata, precio que se repitió al año siguiente, subió a los 40.400 en 1660, a los 40.524 en 1661... Para 1658/1659, la almoneda del resto de rentas señoriales no sólo no se aproximó a esas cifras, sino que presentó altibajos notables: la de la lonja quedó en 625/650 reales, la de esclavos y ganado en 600/1.150, la del pescado 1.680/400. Archivo Histórico Provincial de Córdoba, Protocolos Notariales de Lucena, 2830-P y 2831-P.

²⁰ La aguardentería lucentina debió de ser una instalación de tamaño destacable. Por estas escrituras de venta sabemos que contaba con varios patios, corrales auxiliares, dependencias accesorias para la labor y una bodega amplia, que en el momento de la venta se entregó: «con beynte y ocho basos de tinaxas para aguardiente, quatro tinajones y quatro calderas de cobre con sus culebras con que se destila el aguardiente, dos barriles y tres cubos y diez arrobas de jierro, todo tocante y perteneciente a dicha fábrica de aguardiente». Esa cantidad de hierro la componían sobre todo boquillas, tubos y barras de cierre de las calderas. El inventario de 1649 resulta de especial relevante por una referencia en concreto: entre los bienes que se registran están los depósitos de madres de vinos empleadas para producir el aguardiente. La calidad del producto dependía de ellas. Archivo Histórico Provincial de Córdoba, Protocolos Notariales de Lucena, 2001P, Protocolo de 1649, fol. 367r.; y 2831P, Protocolo de 1660, fol. 372r.

²¹ MARTÍNEZ SHAW, C., *Cataluña en la carrera de Indias*, Barcelona, Crítica, 1981, pp. 201-202.

caros, demandados por miembros de la aristocracia o la burguesía, más que para un consumo popular. En las actas municipales de Jerez del siglo XVII queda plasmada esta problemática:

El señor don Álvaro Núñez Cabeza de Vaca, veinticuatro, dijo que a esta ciudad viene muncho vino de Lucena y otras partes, el cual se está vendiendo a precio muy excesivo, y para evitar este inconveniente suplica a la ciudad se sirva de pedir al señor Corregidor licencia para que se venda vino nuevo de la cosecha pasada, pues el tiempo está tan adelante y es invierno²².

Durante varias décadas, el cabildo jerezano hubo de ceder en este sentido. ¿Qué porcentaje de vino de la zona a la que daba nombre Lucena se vendía en puertos de Europa o América bajo tal denominación? ¿Cuánto se embodegaba en el marco de Jerez para comercializarlo como producto de esta zona, si es que se dio esa práctica, como ocurrió en otras ciudades? No lo sabemos.

En cualquier caso, el crecimiento cuantitativo y cualitativo del sector vitivinícola jerezano, en parte también como respuesta a la revolución inglesa de las bebidas, se tradujo en un reforzamiento del monopolio sobre las cargazones a Indias frente a la posible competencia²³. El 13 de junio de 1721 los intereses comerciales de los cosecheros jerezanos se veían respaldados por una real provisión de la Cámara de Castilla, que vedaba «la entrada de vinos forasteros de Lucena y otras partes para vender en la ciudad ni su jurisdicción interim que lo haya de los vecinos cosecheros de ella»²⁴. La medida no deja de estar dentro de la tradición proteccionista de los mercados vinícolas locales y, aunque haya de interpretarse como una restricción obvia, no tuvo aplicación fuera de ese término.

En la bahía de Cádiz el lucena continuó entrando –y a través de ella saliendo– en las décadas siguientes, como lo venía haciendo desde mediados del XVII. Por uno de los cargos contra el gobernador de Cádiz, don Antonio Pimentel, investigados en enero de 1665 por un oidor de la Chancillería de Granada, sabemos que los vinos de Lucena se comercializaban en esta ciudad. En consecuencia, parece lógico pensar que el puerto gaditano fuera una de las vías de exportación a lugares como Inglaterra, Francia, Alemania o los Países Bajos, que contaban con sus respectivas colonias de mercaderes ahí. No debía de ser pequeño negocio cuando un individuo como Pimentel, llegado con el único fin de lucrarse gracias a su cargo, puso su ojo en la fiscalización de la venta de vino como forma de enriquecimiento, además de extorsionar a estas comunidades extranjeras: exigió anualmente tres mil pesos a los franceses, otros tantos a los flamencos o quinientos a los comerciantes hanseáticos, un aguinaldo de novecientos pesos a los ingleses... Así lo transcribe Domínguez Ortiz, a partir del documento original del Archivo Histórico Nacional:

²² SANCHO DE SOPRANIS, H., y LASTRA TERRY, J., *Historia de Jerez de la Frontera desde su incorporación a los dominios cristianos. Tomo III: La decadencia (siglo XVII). Capítulo VI: La segunda etapa de la historia de la vinatería jerezana*, Jerez, Centro de Estudios Históricos Jerezanos, 1969, p. 9.

²³ MALDONADO ROSSO, J., *La formación del capitalismo en el marco de Jerez. De la viticultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*, Madrid, Huerga y Fierro, 1999. MALDONADO ROSSO, J., «La modernización de la producción y el comercio internacional de vinos entre finales de los siglos XVII y XVIII», en J. J. Iglesias Rodríguez, R. M. Pérez García y M. F. Fernández Chaves (eds.), *Comercio y cultura en la Edad Moderna*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 2015, pp. 103-120.

²⁴ SANCHO DE SOPRANIS, H., y LASTRA TERRY, J., *Historia de Jerez de la Frontera desde su incorporación a los dominios cristianos. Tomo III: La decadencia (siglo XVII). Capítulo VI: La segunda etapa de la historia de la vinatería jerezana*, Jerez, Centro de Estudios Históricos Jerezanos, 1969, p. 9.

Que habiendo en esta ciudad trescientas tabernas en que se vende vino de Lucena, Cazalla y de la tierra, mandó que en ninguna se pudiese vender sin licencia suya, y por ella le daban los taberneros por la primera licencia 50 pesos, por el primer refrendo 12, por el segundo 16 y por otra nueva 52. Esto los que vendían vino de Lucena y Cazalla; a los que vendían de la tierra llevaba cantidades menores²⁵.

Los intereses de las élites municipales o la mala praxis hacendística debieron de encarecer aún más estos productos. Un conocedor de primera mano de las haciendas locales en tiempos de Felipe V como lo fue Bernardo Francisco Aznar, defendía la necesidad de reformar o suprimir estos gravámenes. En su *Discurso* impreso en 1732, recopilación de informes elaborados desde 1719, nos deja testimonio de los impuestos mencionados sobre los vinos generosos:

En la ciudad de Cádiz está impuesta una octava parte de lo en que se vendiese cada arroba de vino, sacándola en la misma forma que la que se reparte para el servicio de diez y nueve millones y medio.

Otra octava parte en la misma forma que la antecedente, y sobre el propio género, que se impuso últimamente para la paga del donativo.

Tres ducados en cada bota de vino, dos reales en cada arroba, de vino de Lucena²⁶.

Lucena es la única especificación de origen que se da, lo cual resulta por sí solo muy revelador. Sumemos a esto la notable diferencia impositiva: mientras al resto de vinos se les cargaba aproximadamente un real por arroba, el que se vendía como «de Lucena» se gravaba al doble. Su comercialización a través de Cádiz hubo de ser un negocio próspero, para que el consistorio pusiera la vista en ello como nueva fuente de ingresos fiscales, imponiéndole un arbitrio y de esta magnitud. No fue el único municipio que lo hizo. Ya a comienzos del reinado de Felipe IV el de Baeza propuso, como una de las vías para subvenir al donativo a la Corona, que solo seis tabernas de la ciudad con licencia tuvieran la exclusividad de la venta del vino de Lucena «y no haber otras»²⁷. De nuevo, resulta revelador el hecho de que apenas se tuviera en cuenta para estos arbitrios sobre el mercado del vino el potencial fiscal de los productos de origen lucentino.

Como va dicho, se intuye que estos tuvieron una significativa presencia en Jerez, pudieron tenerla en el Puerto de Santa María y sabemos que la tuvieron en Cádiz. Es probable, en consecuencia, que hubiera venta y circulación de estos caldos en Indias, pero en verdad casi nada sabemos de eso²⁸.

3. El vino de Lucena en el Siglo de Oro español

²⁵ DOMÍNGUEZ ORTIZ, A., “Don Antonio Pimentel de Prado, Gobernador de Cádiz”, *Archivo Hispalense*, 119 (1963), p. 267.

²⁶ FRANCISCO AZNAR, B., *Discurso que formó, tocante a la Real Hacienda, y administración de ella*, s.l., [1732]. Sobre la figura de Aznar y sobre su *Discurso* me remito al profundo estudio que le ha dedicado DELGADO BARRADO, J. M., “Entre reyes y ministros de Hacienda. Bernardo Francisco Aznar y el «Nodo 1732»”, *Espacio, tiempo y forma. Serie IV. Historia Moderna*, 30 (2017), pp. 57-83.

²⁷ LANZA GARCÍA, R., “El Donativo de 1629 en la Andalucía Bética”, *Studia Historica. Historia Moderna*, 32 (2010), p. 205.

²⁸ La documentación de la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas nos confirma no solo la venta del vino de Lucena al por mayor –embarrillado– y al por menor –embotellado– en la Venezuela de la primera mitad del siglo XVIII, sino los precios que este llegaba a alcanzar: CASTELLANOS, R. R., *Historia de la pulperia en Venezuela*, Caracas, Editorial Cabildo, 1989, p. 243.

Los blancos andaluces, tanto secos como dulces, gozaban de una larga tradición de preferencia cortesana en la Península Ibérica. Entre los gastos de viaje de doña María de Luna, reina de Aragón, el único vino mencionado por su origen es el de Lucena, que se suministraba a la corte estante en la villa castellonense de Altura en 1403²⁹. Su presencia en las cavas reales se documenta ya desde el siglo XV y se mantiene durante más de doscientos años, antes de que su fama saliera del ámbito peninsular.

En la cultura del Barroco, los vinos blancos como este remitían a lo femenino. Por citar un ejemplo, en el entremés *La puente segoviana*, obrita de teatro lírico compuesta por el toledano Luis Quiñones de Benavente, los actores encarnan diferentes vinos de probada calidad. Si los actores Lorenzo de Prado, Matos o Linares representaban respectivamente al vino greco de Isquia, a un tinto de Torrent o al clarete de Almonacid, eran las actrices Isabel de Góngora y la Niña de Mazana las que representaban a su vez a los blancos de Lucena y de Cazalla. El argumento parodia con lo enológico las pretensiones de personas sin calidad suficiente, en este caso encarnadas en un infame vino zupia, o sea, de condición poco clara. A pesar de las trabas, este quiere entrar en el selecto estamento de la nobleza del vino, si el tribunal reunido para ello aprueba sus informaciones. Como con muchos hábitos de nobleza de la época, el negocio parecía cantado desde un principio: «ya tendrá como todos nombre y ganancia,/ que hoy los prothovinos de vino le arman». Los jueces se presentan y son fácilmente reconocibles por los espectadores, puesto que se trata de denominaciones muy famosas en esos años de mediados del Seiscientos. Isabel de Góngora presenta a su *alter ego* con ayuda de Luisa de la Cruz, avatar del lugar –ella es el *terroir*, por así decirlo–, que incide en su condición de vino generoso, con toda la carga semántica implícita en torno a fortaleza y nobleza³⁰:

-ISABEL DE GÓNGORA: Lucena soy, andaluz.

-LUISA DE LA CRUZ: Y tan diestro personage,
que da en los cascós el golpe
cuando apunta a los gaznates³¹.

Vinos blancos como el de Lucena iban pues asociados a la par a lo femenino y a lo aristocrático, a lo delicado y a lo fino, concepto que ya venía vinculado a la suma calidad del vino, pero también de la sangre, es decir, del linaje, desde época bajomedieval³². De ahí derivaba su estrecha relación con el mundo mítico y real de las reinas y la especial naturaleza de estas. Así, en *La razón busca venganza*, obra del dramaturgo Manuel Morchón dada a la imprenta también a mediados del siglo XVII, topamos con una escena en que la reina Rosimunda sufre un vahído al descubrir el cadáver de su marido. Las criadas, ignorantes, pretenden darle de beber agua, por lo que interviene un cortesano indicando que lo propio de damas y reinas es el lucena, tanto como bebida como para uso tópico medicinal:

-ELMIGE: Tray aprisa un poco de agua,

²⁹ GARCÍA MARSILLA, J. V., “Food in the accounts of a travelling lady: María de Luna, queen of Aragon, in 1403”, *Journal of Medieval History*, 44 (2018), pp. 569-594.

³⁰ “Yo soy el lugar señores,/ de las uvas el contraste,/ la primer cuna del vino/ y el solar de su linaje”. Empleo la versión publicada más tarde en una recopilación de Manuel Antonio de Vargas: QUIÑONES DE BENAVENTE, L., *Joco seria. Burlas veras o reprehensión moral y festiva de los desórdenes públicos*, Barcelona, Francisco García, 1654, p. 74.

³¹ QUIÑONES DE BENAVENTE, L., *Joco seria...* op. cit., pp. 75-76.

³² Una preciosa comparación de la sangre noble y los generosos cordobeses en MEJÍA, F., *Nobiliario vero*, Sevilla, Pedro Brun y Juan Gentil, 1492, s.f. (libro II, cap. IV, conclusión II).

que de un desmayo la Reyna,
como ves, está sin pulsos.
La rociaremos con ella.

- ARNALDA: Voy por el agua volando. *Vase.*
 -GARROTE: No vayas por ella, necia,
que basta para matarla,
trayla vino de Luzena,
y roziala muy bien
por de dentro y por de fuera,
y dexa que tome un lobo,
y si no estuviere buena,
quiero al instante mismo
me ahorquen de pies a cabeza³³.

Este uso tópico no era un simple recurso literario. Con «rebanadas de molletes empapadas en vino de Lucena» aplicadas sobre el vientre pretendieron curar la apendicitis de la reina María Luisa de Orleans. Como es de imaginar, el tratamiento solo sirvió para incomodar más a la enferma; la afección derivó en una peritonitis y en su muerte en 1689³⁴. Tras los esponsales entre Carlos II de España y María Ana del Palatinado Neoburgo, un fraile mínimo belga llamado Fraçois-Desire de Sevin publicó en 1690 en Amberes un epitalamio en versión latina y flamenca. Una de las metáforas alusivas a la excelencia y la fertilidad de la nueva esposa renana, en quien estaban puestas las esperanzas de un heredero, era el vino. Como si de una cepa que se pudiera trasplantar a España se tratara, venía a decir que en Dusseldorf, cuna de la novia, se producía un vino regio... con permiso de los tres blancos más excelentes: los de Málaga, Canarias y Lucena³⁵.

Sabemos que en la práctica los lucenas, junto con champañas y blancos del Rhin eran de consumo habitual en la casa de la reina. Debía de gustar de él doña Mariana de Austria, pues Barrionuevo comenta en sus *Avisos*: «Dos días ha que hurtaron dentro de Palacio, de la cerería de la reina, un blandón de plata, y se llevaron una carga de vino de Lucena que tenía de regalo, que es alemana y le hace mal el agua»³⁶. Ironías involuntarias aparte, no deja de ser llamativo el aprecio por este vino, como para llevar a robar bienes cuya sustracción no debió de ser, imagino, nada cómoda en comparación con objetos menos voluminosos y de igual o mayor valor. Probablemente acarrear una carga de vino levantaba menos sospechas y su venta era mucho más fácil que la de unas joyas u otros objetos de lujo.

No faltaban tampoco las ocasiones para que la nobleza andaluza emplease el vino de Lucena como regalo. Manjares escogidos compusieron el que hiciera en Sevilla el conde duque de Olivares al monarca durante su viaje a Andalucía de 1624, como íntimo conocedor que era de las preferencias de Felipe IV. Entre otros presentes le

³³ MORCHÓN, M., “La razón busca venganza”, en Mateo de la Bastida (ed.), *Parte nona de comedias escogidas de los mejores ingenios de España*, Madrid, Gregorio Rodríguez, 1657, p. 381.

³⁴ GARCÍA-ESCUDERO LÓPEZ, Á. et alii, “Carlos II: del hechizo a su patología génito-urinaria”, *Archivos Españoles de Urología*, 62/3 (2009), p. 182.

³⁵ “In Dusseldorf bewalt, sal d'uyt-gekeurste Wijn,/ tot spijk van Malaga, Canarien, Lucene”. La referencia es más prolífica, reproducido apenas estos dos versos a partir de la compilación de obras de SEVIN, F. D., *Pindus charitatis sive horae subsecivae*, Amberes, Charitopoli Basilicis, 1696, f. 21 (del opúsculo *Bruylofts Triumph-gesangh...*).

³⁶ BARRIONUEVO, J., *Avisos (1654-1658): vol. 1*, Madrid, Imprenta y Fundición M. Tello, 1892, p. 218.

ofreció «veintiquatro pellejos de vino de Lucena»³⁷. De nuevo aparece esta bebida en el fastuoso agasajo que hizo a los reyes el duque de Medina Sidonia en Doñana, hacia donde hizo llevar «ochenta botas de vino añejo, gran cantidad de vino de Lucena y y bastardo»³⁸. Y cómo no, también lo empleó con estos fines la casa nobiliaria más vinculada a esta denominación, Medinaceli, titular de un estado señorial que conformó el núcleo de la región productora –Lucena, Aguilar, Montilla...–. En las instrucciones para el buen gobierno de dicha casa, se recogían las gratificaciones que se daban a determinados oficiales en Madrid: «al alcalde principal de la especería y demás despachos, guardarropa, y porteros de la aduana» se les regalaba por Navidad un frasco de vino de Lucena y dos perniles y dos docenas de chorizos por Carnestolendas³⁹.

Las comedias de escenarios itinerantes sitúan a veces a soldados de los tercios, capitanes o valentones en ventas de caminos españoles o tabernas en el extranjero. El vino suele hacer acto de presencia y se recurre, lógicamente, a denominaciones fácilmente identificables. En una escena de *El más valiente andaluz*, *Antón Bravo*, de Cristóbal de Monroy, además de en la mezcla de portugués y castellano que emplea Almeida, la comicidad reside en el desconocimiento que el personaje luso tiene del vino de Lucena y su alta graduación natural. En un principio Almeida, enfadado, es reticente a beberlo hasta que lo prueba a insistencia de Bravo:

-ANTÓN BRAVO:	Seor Almeyda, beba un trago, que es del bueno de Lucena, con licencia del señor Corregidor, y no tenga enfado por pocas cosas [...] <i>Bebe.</i>
	Bien le debe de saber, pues tanto se saborea.
-ALMEIDA:	Eite vocé otro poquito, por ser boo. <i>Bebe más.</i>
-ANTÓN BRAVO:	No quisiera que fuera a la cama.
-ALMEIDA:	Tein un saborciño a caneila, que le face muita grazia.
-ANTÓN BRAVO:	Como el gaytero, es Almeyda, del Arahal: a qué sabe?
-ALMEIDA:	Sabe a poco en mea concenza.
-CORREGIDOR:	Dadle más vino.
-ALMEIDA:	Eite mais. Este viño tein Lucena? Naon passará muitos dias, que eu naon vaya a ver tal terra ⁴⁰ .

La alusión al refrán usual por entonces –el gaitero del Arahal, que le daban diez por que empezase y ciento por que acabase... gaitero que en otras versiones es de

³⁷ SIMÓN PALMER, M. del C., “Andalucía en las mesas reales”, en Antonio Garrido Aranda (comp.), *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, UNAM, 1996, p. 62.

³⁸ ESPINOSA, P., *Demostraciones que hizo el Duque VIII de Medina Sidonia a la presencia de S.M. el Rey Felipe IV en el Bosque de Doñana*, Sevilla, Padilla Libros, 1994, p. 377.

³⁹ ATIENZA HERNÁNDEZ, I., “Pater familias, señor y patrón: oeconomía, clientelismo y patronato en el Antiguo Régimen”, en Reyna Pastor (comp.), *Relaciones de poder, de producción y parentesco en la Edad Media y Moderna. Aproximación a su estudio*, Madrid, CSIC, 1990, p. 455.

⁴⁰ MONROY Y SILVA, *El más valiente andaluz: Antón Bravo*, s.l., s.n., s.a., p. 22.

Bujalance u otra villa del valle del Guadalquivir– era un guiño fácil de captar por el público: al portugués, que no sabía del vino de Lucena ni quería beberlo, ahora no hay quien lo pare y esa escena la acabará borracho. Veamos tan solo otro ejemplo más: *El mosquetero de Flandes*, de Francisco González de Bustos. El Lucena hace aparición al inicio mismo de la primera escena, cuando, empapados y ateridos por el clima belga, el gracioso Hormigo y su sargento lo comparan a la cerveza:

- HORMIGO: No el de aquí, que con pereza,
más frío que un sabañón,
dexa en su jurisdicción
los brindis a la cerbeza.
- SARGENTO: No me la nombres.
- HORMIGO: Estrañas son las bebidas aquí.
- SARGENTO: Una vez que la bebí
pensé arrojar las entrañas.
- HORMIGO: Sobre manteca es muy buena
y engorda que es bendición.
- SARGENTO: ¡Miren qué buen mostachón,
y qué vino de Lucena!
Vive Dios que estoy elado,
más que con lo que ha llovido
de hablar de ella [la cerveza]⁴¹.

La proyección de la denominación Lucena en el XVII generó una asociación con la variedad reina en la zona, la uva pedro ximénez, que daba nombre asimismo al vino dulce y permitía el calambur y el juego burlesco en versos como estos atribuidos a Francisco de Quevedo:

Mariquilla dio en borracha
y ya todos en la aldea
han dado ahora en decirla
Mari-cuela.
Que no ha de morir en agua
es el signo de su estrella,
que uno a decirlo vino
de Lucena.
Un real en arrebol
no gastará, si la queman:
con sus cuartillas de blanco
se adereza.
[...]
Nadie la tenga por santa
aunque arrobada la vea,
que con un Pedro Ximénez
se la pega.

Lo cierto es que las referencias en la producción impresa en español en el Siglo de Oro resultan lo suficientemente numerosas como para que sea necesario aquí ahorrar el comentario de todas ellas. Se repiten las asociaciones con lo distinguido, lo noble, lo fino y lo femenino, pero también otras de carácter cómico y relativas a su alta

⁴¹ GONZÁLEZ DE BUSTOS, F., “El mosquetero de Flandes”, en *Comedias escritas por los mejores ingenios de España*, Madrid, José Fernández Buendía, 1671, p. 45.

graduación alcohólica o su condición de consumo de lujo en jácaras y pliegos anónimos⁴², así como en obras de autores barrocos como Luis Barahona de Soto en su *Égloga de las hamadriades*⁴³, Juan de Céspedes⁴⁴, Luis Quiñones de Benavente, Alonso del Castillo Solórzano en *Donaires del Parnaso*, en su *Lisardo enamorado*, o en las *Aventuras del bachiller Trapaza*⁴⁵, Francisco de Rojas Zorrilla en *El profeta falso Mahoma*⁴⁶, Alonso de Olmedo⁴⁷, Francisco de Trillo Figueroa entre sus *Poesías varias*⁴⁸, el ya citado Manuel Morchón, Agustín Moreto en *El entremés de la bota*, Francisco Santos o Ginés Campillo de Bayle, por apenas enumerar algunas de ellas fácilmente localizables entre finales del siglo XVI y finales del XVII⁴⁹. Las menciones se tornan menos frecuentes conforme avanza el siglo XVIII⁵⁰.

⁴² Criticando la vida regalada que la hechicera Magdalena Gil llevaba en Pamplona merced a sus engaños y amantes, se dice que consumía «el vino de la Bombilla,/ de Lucena lo más caro». ANÓNIMO, *Curiosa xácaro, y entretenida, en que se refiere la vida, fin y muerte de una famosa hechicera, natural de Pamplona, Corte del Reyno de Navarra*, Sevilla, Tomé de Dios Miranda, 1671, s.p.

⁴³ «Y la yema del vino que la gente/ de la rica Lucena da a Granada/ la triste faz de la terrestre diosa,/ vertida, humedeciendo/ vendrá los sacrificios consumiendo». Utilizo la edición de CRUZ CASADO, A. (ed.), *Tres églogas. Luis Barahona de Soto*, Lucena, Ayuntamiento de Lucena-Publicaciones de la Cátedra Barahona de Soto, 1997, pp. 44-45.

⁴⁴ «Que la vieja es cuba tal/ que jamás lo bevió aguado./ Una tarde se bevió/ con sola una verengena/ dos açumbres de Lucena/ que ningún trago dexó». CÉSPEDES, J., *Dos romances de la partida y despedimiento de la Real Chancillería...*, Madrid, Juan Serrano de Vargas, 1606, s.p.

⁴⁵ Parodiando el mito de Píramo y Tisbe dice: «a toparte un buen mozo/ la muerte que te diste la excusaras,/ porque con alborozo/ diacitrón le ofrecieras, que mezclaras/ con vino de Lucena,/ cerca del Tajo en soledad amena». LÓPEZ GUTIÉRREZ, L., *“Donaires del Parnaso” de Alonso de Castillo Solórzano: edición, estudio y notas*, Madrid, Universidad Complutense de Madrid (Tesis Doctoral), 2003, p. 160 (otra referencia al vino de Lucena en p. 83). El capítulo XIII de las *Aventuras...*, narra una historia cómica en que el Lucena tiene protagonismo: «habían traído de presente al médico un pellejo de vino de lo mejor de Lucena, que es lo afamado de la Andalucía, el cual se había bajado a un sótano para que estuviese fresco»... A partir de ahí comienza la acción cómica entre Trapaza, que quiere robarlo, una esclava que quiere bebérselo, el médico y una vieja. CASTILLO SOLÓRZANO, A., *Aventuras del bachiller Trapaza*, Zaragoza, Pedro Vergés, 1637, s.p. Empleo la edición digital de la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.

⁴⁶ Al que espeta, contra la prohibición del vino: «No todo ha de ser comer/ del sin substancia alcuzcuz,/ o harás que me buelva a España/ a probarlo en Adamuz,/ porque allí lo hay de Lucena/ que hace treinta de una luz», en referencia a su elevada carga alcohólica. ROJAS ZORRILLA, F., *Primera parte de las comedias de don Francisco de Rojas Zorrilla*, Madrid, María de Quiñones, 1640, f. 262r.

⁴⁷ «Allí jusgo que un lobo/ me tiene por taberna/ y bebe de mi sangre/ por vino de Lucena». En SENABRE, R., «Píramo y Tisbe, entremés inédito de Alonso de Olmedo», *Anuario de Estudios Filológicos*, 4 (1981), pp. 233-244, p. 241.

⁴⁸ En el satírico *Retrato del poeta a unas damas que le pidieron se pintase en verso* dice: «Es mi agua de nieve/ de Lucena un jarro/ y un jamón de Rute/ mi azúcar rosado./ Con esto refresco/ mi hígado y bazo,/ que por desayuno/ con poco estoy harto». Me remito a la edición e interesante estudio crítico realizado por MARÍN COBOS, A., *Edición y estudio de las Poesías Varias de Francisco de Trillo y Figueroa*, Córdoba, Universidad de Córdoba (Tesis Doctoral), 2015, p. 323.

⁴⁹ MORETO, A. «El entremés de la bota», en *Tardes apacibles de gustoso entretenimiento...*, Madrid, Andrés García de la Iglesia, 1663, ff. 108v.-113v. SANTOS, F., *La verdad en el potro y El Cid resucitado*, Madrid, Imprenta de Lucas Antonio de Bedmar, 1671, p. 132. CAMPILLO DE BAYLE, G., *Comedia: El mejor pastor descalzo, san Pasqual Baylón*, Valencia, Vicente Cabrera, 1691, p. 16.

⁵⁰ PORRAS TRENLLADO, A., *Gracioso y nuevo romance, que refiere las habilidades del gran Palanquín...*, Madrid, Imprenta de Andrés de Sotos, 1701, s.p.; TORRES VILLARROEL, D., *Visiones y visitas de Torres con D. Francisco de Quevedo por la corte*, Madrid, Antonio Marín, 1727, p. 43; MORALEJA NAVARRO, J., *El entretenido. Segunda parte, miscelánea de varias flores de diversión y recreo*, Madrid, Imprenta de Gabriel Ramírez, 1741, p. 35.

4. La proyección de la denominación en Europa

Hemos hablado del posicionamiento de esta ciudad como cabeza visible de la región vinícola histórica que era la Campiña Alta, pero también de la creación y proyección de una marca de origen. Beber *lucena* llegó a significar beber un vino de excelencia, reputado en Inglaterra, Francia, Italia o los Países Bajos como el mejor o uno de los mejores de España. De esta opinión era, por ejemplo, el abate y diplomático François Bertaut de Fréauville. En el diario de su viaje a España menciona de pasada, tratando sobre los magnates del reino:

Le Duc de Cardonne est six fois Grand: trois par sa maison d'Arragon, à cause des Duchez de Cardonne et de Segorbe et du Marquisat de Comares, d'où je crois dépend Lucene où il demeure ordinairement, et où est le meilleur vin de toute l'Espagne –ce qui fait que cette terre luy vaut tant d'argent⁵¹.

Las referencias a los caldos lucentinos pasan a ser abundantísimas en fuentes de todo tipo y de diversas partes de Europa, con mayor o menor detalle sobre características organolépticas, precio, etc. No es objetivo de estas páginas abrumar con una interminable letanía de citas, aunque algunas de ellas han de traerse aquí por dos motivos: su valor documental, puesto que servirán de apoyo de algunas interpretaciones que haré, y su valor intrínseco, como medidores con que revalorizar una realidad poco conocida. Además, la aparición reiterada en obras de teatro, diarios, poesía, correspondencia... nos habla de la imagen del vino de Lucena en estas sociedades o, a lo menos, en sus estratos medios y altos.

Entre los británicos, se trató de un producto de importación apreciado y relativamente bien conocido entre la *gentry* y la aristocracia. Según refiere Hugh Johnson, y aunque no he podido contrastar la referencia, era uno de los favoritos de sir John Hervey en los años previos a que titulara como primer conde de Bristol: «The accounts of his cellar at Ickworth Lodge, his 'seat' in Suffolk, from about 1690 to 1740, start with the usual emphasis on Spain. He was fond of Lucena –today's Montilla– and Galicia»⁵². También se lo menciona en el *Granville Family Manuscript*, recetario compilado entre 1640 y 1750 por varias mujeres de dicha familia. El libro recibe su nombre del apellido de casada de una de ellas, Mary Granville. Es su genealogía la que nos da una pista sobre las conexiones familiares con España y el comercio de vinos: Mary Granville era hija del *baronet* sir Martin Westcombe, primero agente de negocios en Málaga y luego cónsul inglés en Cádiz, hijo a su vez del anterior cónsul. El recetario resulta interesante para constatar no sólo el acceso de la *gentry* a esta bebida, sino también su utilización como ingrediente para otros usos⁵³.

Asimismo, tenemos alguna referencia inglesa al empleo del vino de Lucena como regalo de protocolo. En 1664, sir John Lawson estaba al mando de una escuadra

⁵¹ Sirva como traducción esta mía que sigue: «El duque de Cardona es seis veces Grande: tres por su casa de Aragón, a causa de los ducados de Cardona y de Segorbe y del marquesado de Comares, del que creo que depende Lucena, donde él reside de ordinario y de donde es el mejor vino de toda España –lo cual hace que esta tierra le rente tanto dinero». BERTAUT, F., *Journal du voyage d'Espagne*, Paris, Claude Barbin, 1669, p. 327.

⁵² JOHNSON, H., *From Noah to Now. The Story of Wine*, Krugzell, Academie du Vin Library, 2020, p. 302.

⁵³ KOWALCHUK, K., *Recipes for Life: Seventeenth-Century Englishwomen's Household Manuals*, Edmonton, University of Alberta, 2012.

en el Mediterráneo para una nueva campaña contra los corsarios berberiscos, que amenazaban el comercio británico. Antes de partir del puerto de Cádiz, fue agasajado por el embajador de Carlos II de Inglaterra, sir Richard Fanshawe, como relata en sus memorias lady Ann Fanshawe: «Sir John Lawson being now ready to depart from Cadiz, we presented him with a pair of flagons (one hundred pounds), and a tun of Luçena wine that cost us forty pounds, and a hundred and forty pieces of eight for his men»⁵⁴.

De la década de 1670 datan las referencias en el diario del secretario del gobernador británico en Tánger, John Luke. Una noche tras la cena, deja a varios invitados en el salón y baja a la bodega del castillo a beber «two glasses of Lucena» con el capitán Giles Bland. Otra noche, Mr. Phineas Bowles, al regidor McMath y a Mr. Wollaston van a casa del primero a beber «lucena». De nuevo, cabe señalar el uso consolidado de la marca, de la metonimia del origen geográfico como denominador del producto, sin necesidad de aclarar nunca que se trata de un vino. Por lo que puede deducirse del diario, se compraba en Tarifa o Cádiz⁵⁵.

Si Lucena alcanzó en el siglo XVII una proyección internacional fue en parte por la conjunción de unas características idóneas para la exportación con un relativo buen acceso a estos dos puertos clave en el mercado del vino, con presencia de comunidades extranjeras. El vino dulce que se elaboraba era muy estable para la navegación⁵⁶, si bien ya el blanco seco debía de alcanzar una graduación comparativamente mayor que algunos de sus competidores más septentrionales y delicados, como el ribeiro gallego⁵⁷. No obstante, el carácter interior de la región productora complica enormemente seguir la pista comercial a las exportaciones, al especificar la documentación fiscal portuaria apenas el puerto de salida en Castilla.

El mercado flamenco tenía una larga tradición de importación y Lucena era una denominación de origen distinguida en los Países Bajos, vinculada a un beber selecto propio de grupos medios y de élite. Cabría preguntarse cuánto del que beben los personajes de escenas de vida doméstica o del que se muestra los bodegones de la pintura del siglo de oro neerlandés no era renano, sino andaluz, o al menos pretendía serlo de cara al espectador. No me parece disparatado, habida cuenta de la condición de estas obras de escaparates de una serie de bienes de consumo reconocibles por los coetáneos como símbolos de exotismo, lujo y distinción: objetos traídos de las Indias, tabaco, ostras, alfombras turcas, porcelana china, katanas japonesas o frutas del Mediterráneo. No faltan ejemplos de naturalezas muertas de Osias Beert, Clara Peeters,

⁵⁴«A sir John Lawson, estando ya listo para partir de Cádiz, le regalamos con un par de frascas (cien libras) y un tonel de vino de Lucena, que nos costó cuarenta libras, y ciento cuarenta piezas de a ocho para sus hombres». FANSHAWE, H. Ch. (ed.), *The memoirs of Ann, Lady Fanshawe*, London-New York, John Lane Company, 1907, p. 132.

⁵⁵ KAUFMAN, H. A., *Tangier at High Tide. The Journal of John Luke, 1670-1673*, Genève-Paris, E. Droz-Minard, 1958, pp. 58 y 158.

⁵⁶«Tres géneros de vinos sacan estos [de Lucena] en sus industriosas prensas y lagares [...], el qual es de tanta virtud, y fuerza, que resiste los mares, para conducirlo a reinos extraños, que lo apetecen, y la trasportación larga de Madrid, y otros pueblos de España, sin que por lo uno ni lo otro pierda de su virtud, y buen gusto». LÓPEZ DE CÁRDENAS, F. J., *Memorias de la ciudad de Lucena y su territorio*, Écija, Benito Daza, 1777, pp. 6-7. Debido a esta fortaleza, en Andalucía era habitual beberlo diluido con agua fría o nieve. Esto era defendido por los lucentinos como una de las bondades de su producto, pues permitía así llegar a consumidores con menor poder adquisitivo, como recogen las alegaciones del abogado de la ciudad en su pleito contra las medidas proteccionistas de los regidores granadinos. Biblioteca Nacional de España, Porcones, ms. 221/22, f. 2v.

⁵⁷ En 1738, el alcalde decano de Mondoñedo pidió «baixar os fumes ourensáns ameazando con mercar viño de Lucena, de millor calidad», como recoge OTERO PEDRAYO, R., *Síntesis histórica do século XVIII en Galicia*, Vigo, Editorial Galaxia, 1969, p. 126.

Jan Vermeer, Pieter Claesz, Willem Heda... en que el vino blanco aparezca ligado con productos habituales de exportación del sur de la Península Ibérica como naranjas, limones, aceitunas sevillanas, las reconocibles pasas de Málaga, higos, dulces de almendra, fruta escarchada, orejones, etc.

En la *Relation de la captivité et liberté du sieur Emanuel D'Aranda* se describe una situación bastante elocuente. Un grupo de viajeros flamencos recién rescatados tras casi dos años de cautiverio en Argel emprende viaje de regreso a Brujas por tierra, atravesando la Península Ibérica. Entre ellos se encontraba el médico Renier Saldens, un joven caballero llamado Jean Baptiste van Caloen y Emmanuel de Aranda, protagonista y más que probable autor del mencionado libro, éxito internacional de ventas con ediciones en francés, inglés y holandés en la segunda mitad del siglo XVII. Aranda era flamenco, aunque descendiente de una familia de mercaderes castellanos. A mediados de junio de 1642, los libertos llegan a Madrid para por fin descansar unos días. En su posada, no esperan un momento para regalarse con lo mejor, un par de botellas de vino de Lucena, en compañía de un sacerdote de su nación y de un italiano que visitaba a Saldens:

Un jour revenant au logis, je trouve le Sieur Caloen, Saldens, un prestre flamen et Octavio, empêchez à vuider une bouteille ou deux de vin de Lusena, refroidi avec glace au dernière degré, ce qui est fort agréable en ce pays-là, à cause des chaleurs⁵⁸.

No se estima necesario explicar a un público del norte de Europa qué producto es ese, puesto que era de sobra conocido. Lo que sí se contextualiza es una práctica muy común en el entorno mediterráneo: meter las botellas previamente en recipientes con hielo o directamente mezclar la bebida con nieve.

Otra referencia a la presencia de estos vinos en la sociedad holandesa aparece en *Den bedrieger gestorven of doode Smous*, obra de un antiguo cervecero. Uno de los relatos reúne a un abogado, un predicador, un comerciante y un hacendado rentista, en cuya casa de campo el primero les narra un sonado proceso por asesinato contra el cirujano Hiddo Grettinga. Tras dos semanas de enfermedad, la primera esposa de Grettinga, Amerentia Nolting, murió en 1698 en circunstancias sospechosas y se pretendía averiguar en el interrogatorio si la causa fue alguna sustancia que pudiera haber ingerido. Preguntado el sospechoso si su esposa tomó vino a lo que —«vin d'aloço»— u otra bebida cuando estuvieron en casa de un tal Avares, y esa fue la causa de que se indispusiera y empezara a vomitar en la cocina, este lo negó diciendo que se le dio a beber «Lucena wyn»⁵⁹. ¿Quería decir el cirujano que por ser vino de Lucena podía descartarse que le sentara mal o que precisamente por serlo, dada su conocida fortaleza alcohólica, su esposa se había emborrachado? Sea lo que fuere, es un reflejo más de la presencia de los lucenos en la cultura impresa de la Holanda del tránsito del siglo XVII al XVIII.

Referencias de este tipo no son raras. Recordemos el epítalamio arriba citado del fraile belga François Sevin con motivo del casamiento entre Carlos II de España y María Ana de Neoburgo, en que se paragonaba metafóricamente el fruto del valle del Rhin con los tres mejores blancos hispanos: el malvasía de Canarias, el vino dulce de

⁵⁸ «Un día volviendo a la casa, encontré al señor de Caloen, Saldens, un cura flamenco y Octavio demorándose en dar cuenta de una botella o dos de vino de Lucena, enfriado con hielo hasta el último grado, lo cual es muy agradable allá en ese país, a causa de las calores». D'ARANDA, E., *Relation de la captivité et liberté du sieur Emanuel D'Aranda, jadis esclave à Alger*, Leiden, J. Pawels, 1671, p. 104.

⁵⁹ LAAR, J. W. C. van, *Den bedrieger gestorven of Doode Smous...*, Amsterdam, Arendt van Huyssteen & Steeve van Esvelt, 1740, p. 257.

Málaga y el vino de Lucena⁶⁰. Cien años después, el irlandés Theobald Wolfe Tone, recién llegado a Ámsterdam, dejó constancia en sus memorias del feliz hallazgo de una botella de «*delicate wine of Lucena*» para su cena⁶¹.

En el caso de las fuentes literarias francesas, pocas tuvieron la difusión de la última de las novelas picarescas europeas, *L'Histoire de Gil Blas de Santillana*. Obra exitosísima de Alain-René Lesage, tuvo traducciones a varias lenguas. Resulta de interés a nuestro tema tanto por las diversas referencias al vino de Lucena como por reflejar el uso del topónimo como denominación de origen. Una de las escenas más conocidas es la de la comida con el hipócrita cura de Gavia, que narra el protagonista:

Il me fatiguoit à force de se montrer reconnoissant. Oh vive Dieu! mon cher patron, puisque ma bonne fortune veut que je vous rencontre, nous ne nous séparerons point sans boire. Mais comme il n'y a pas de bon vin dans cette auberge, je vous menerai, s'il vous plaît, après notre petit dîner, dans un endroit où je vous régalerai d'une bouteille de Lucène des plus secs, et d'un muscat de Foncarral exquis⁶².

Al descubrir que Gil Blas no le es de utilidad porque ya no cuenta con el favor de su antiguo patrón, la cálida acogida del clérigo se torna de inmediato el más frío desinterés por su persona. Sin más, se levanta de la mesa, dejando a Santillana con la palabra en la boca y su invitación sin cumplir, por lo que este le espeta mientras se marcha: «Holà ho! Sage Aumônier de Religieuses, allez faire rafraîchir ce délicieux vin de Lucène dont vous m'avez fait fête»⁶³.

El pasaje es ilustrador en varios sentidos. Nos revela en primer lugar la apreciación del vino de Lucena como un producto de excelencia, algo que los lectores franceses, o al menos los *connoiseurs*, podían identificar. Queda implícita la existencia de varios tipos: aquí la invitación consiste en degustar uno *de los más secos* —esto es, no un pedrojiménez dulce— previamente enfriado como antes vimos. Pero lo más significativo es el uso que el autor hace del origen como término denominador de un producto que no precisa de mayores explicaciones: *une bouteille de Lucène*. No era necesario especificar que se trataba de vino blanco, ni que Lucena era una ciudad andaluza. Para Lesage y sus lectores, un *lucène* entraba en la misma semántica enológica que un burdeos, un oporto o un jerez. Tampoco hacía falta a estas alturas explicarlo en las traducciones a lengua inglesa. Bastaba el término *Lucena* en su contexto: «we drank plentifully of Lucena, and several sorts of excellent wines»⁶⁴.

⁶⁰ SEVIN, F. D., *Pindus charitatis sive horae subsecivae*, Amberes, Charitopoli Basilicis, 1696, p. 21.

⁶¹ O'BRIEN, B. (ed.), *The autobiography of Theobald Wolfe Tone. Vol. II: 1796-1798*, Dublin, Phoenix Printing Co., 1910, p. 209.

⁶² Traduzcámolo por: «Él me cansó a fuerza de mostrar que me conocía ¡Oh, vive Dios! Querido señor mío, ya que mi buena fortuna quiere que encuentre con vos, no nos separaremos sin beber. Pero como no hay buen vino en esta posada, yo os llevaré, si os place, después de nuestra cena, a un lugar donde os convidaré con una botella de Lucena de los más secos y de un moscatel de Fuencarral exquisitos». LESAGE, A. R., *L'Histoire de Gil Blas de Santillane*, Paris, 1715, p. 130.

⁶³ «¡Hola ahí, sabio limosnero de religiosas! Id a hacer enfriar ese delicioso vino de Lucena del que tanto me habéis hecho fiestas». El apelativo del clérigo es obviamente irónico y alude también a su carácter hipócrita e interesado. LESAGE, A. R., *L'Histoire de... op. cit.*

⁶⁴ Empleo la tercera edición de la traducción de Smollet: LESAGE, A. R., *The Adventures of Gil Blas of Santillane*, London, Jean Gigoux, 1751, p. 24.



Fuente: Ilustración de la escena del «delicioso vino de Lucena» en una edición del *Gil Blas de Santillane de Lesage*. Herzog Anton Ulrich-Museum.

En 1735 Lesage publicó *Le bachelier de Salamanque* y en esta otra novela vuelve a aparecer el vino lucentino. En la escena en que se dispone a leerle a otro de los personajes para hacerle conciliar el sueño, el protagonista se merienda con eso y jamón: «Alors, saisissant d'une main le verre et de l'autre la bouteille, je sablai un bon coup de vin de Lucène»⁶⁵.

El lucena era un producto asimismo conocido en Italia, al menos como *topos* literario. Es obvio que el reflejo en obras de teatro, novelas o versos partía de una realidad reconocible como mínimo por una parte de los destinatarios italianos. El famoso protomedico de papal Andrea Bacci se hizo eco de la delicadeza de los caldos

⁶⁵ «Entonces, agarrando con una mano el vaso y con la otra la botella, me trasegué un buen trago de vino de Lucena». LESAGE, A. R., *Le bachelier de Salamanca*, Paris, 1821, p. 163.

de la variedad pedro ximénez de la campiña cordobesa en su *De naturali vinorum historia*. Destaca en esta obra la antigüedad de la tradición enológica de la zona a través de la anécdota del descubrimiento casual en 1570 de una antigua bodega aún con restos de vino, hallazgo que visitó Felipe II durante su estancia en Córdoba⁶⁶. En varios pasajes de su obra mencionaba estos vinos el genovés Francesco Fulvio Frugoni. En su primera publicación, *La Guardainfanteide*, topamos con la escena de un anciano regalándose con un añejo lucentino:

E doppo essersi assiso sopra un scanno,
e doppo haver bevuto un par di volte
di Lucena liquor, che hà più di un anno,
mastica ghiande nel camin raccolte⁶⁷.

De mucho mayor relieve fueron los siete volúmenes de sátira protagonizada por el perro del filósofo Diógenes, publicados unos cuarenta años más tarde. En el cuarto, titulado *I padroni variati e gl'incontri diversi*, narra la historia tras la singular denominación de origen de los vinos blancos de Montefiascone (*Est! Est!! Est!!!*) y a modo de parangón indica los mejores vinos de Italia y del mundo mediterráneo en su opinión:

Questa città, che per la squisitezza de i suoi vini gareggia non solo con Monte Pulciano, con la Tolfa, con Taglia, con Mont'Alcino, ma con Chio, con Lesbo, con Sarriento, con Bona, con Lucena, con Albano e con Linguadoco»⁶⁸.

Le siguió *Il Tribunal della Critica*, donde se multiplican las referencias no ya solo a la cultura española, sino en concreto a sus más afamados vinos a fines del Seiscientos. En la isla de los *gastrimargi*, el protagonista es llevado a palacio, donde se despliega una fantasía barroca de cultura gastronómica a cada paso. La bodega reúne barriles de las más escogidas procedencias del mundo: griegos de Lesbos, Quíos, Creta, Cos, Rodas o Tasos, mareótico de Alejandría de Egipto, italianos de Montefiascone, Montepulciano, Montalcino, *greco* de Isquia, *nebbiolo* de Langhe, tinto de Monferrato, *cannonau* sardo, clarete del Languedoc... y cómo no «qual di prelibato di Lucena», esta vez representante único de todos los vinos hispanos⁶⁹. Se trata evidentemente de referencias literarias con poder evocador para un contexto mediterráneo, o sea, de aquellos vinos con mayor valor cultural para un autor italiano del siglo XVII y sus lectores, de ahí que no aparezcan denominaciones muy comerciales entonces de la Europa atlántica. Tampoco desmerece en fantasía la biblioteca palatina de *Gastrimargia*. Abunda el catálogo en paródicos títulos latinos, italianos, franceses, etc. Entre aquellos en español se citan varios alusivos al vino y no sorprende descubrir el protagonismo de la zona vinícola sobre la que tratamos:

-*La vida de Cantinbau, que morió con la borracha a la boca: Consolación de los borrachos sin vino añeco de Lucena.* [...]

⁶⁶ BACCI, A., *De naturali vinorum historia*, Roma, ex officina Nicholai Mutii, 1596, p. 62.

⁶⁷ «Y después de sentarse en un taburete,/ y tras haber bebido un par de veces/ del licor de Lucena, que tiene más de un año, mastica bellotas juntadas en la chimenea». FRUGONI, F. F., *La Guardainfanteide. Poema Giocoso di Flaminio Filavro*, Perugia, Per Tomassi, 1643, p. 111.

⁶⁸ Traduzcamos como: «Esta ciudad, que por la exquisitez de sus vinos compite no solo con Montepulciano, con Tolfa, con Taglia, con Montalcino, sino con Quíos, con Lesbos, con Sarriento, con Bona, con Lucena, con Albano y con el Languedoc». FRUGONI, F. F., *Del cane di Diogene. I quinti latrati, cioè Il Tribunal della Critica*, Venezia, Antonio Bosio, 1687, p. 542.

⁶⁹ FRUGONI, F. F., *Del cane...* op. cit., p. 106.

*-Tractado muy útil de los vinos de Lucena, de Pero Ximenes, de Ischivias i de otros muchos, en gracia de los bevedores modernos*⁷⁰.

En otra de las narraciones de la obra se relata una cena de sabios. Estas figuras eminentes de la literatura clásica, medieval, renacentista y barroca llevan cada una alguna vianda. Lógicamente, un napolitano como Jacopo Sannazaro se presenta con el ya mencionado vino greco de Isquia. En cambio, resulta algo inesperado que sea Quevedo quien aparezca con «il suo di Lucena» y no un cordobés como Góngora, que inopinadamente acude al simposio con vinos de Jerez y de Carmona⁷¹.

Unas décadas más tarde escribe Giuseppe Zatrilla, nombrado conde de Villasalto por Carlos II y marqués de Villaclara por Felipe V. Publicó en Nápoles unos *Engaños y desengaños del profano amor* en dos partes. En la segunda, uno de los nobles personajes, relata una visita a un amigo: «le llevaron un regalo de azeytunas de Sevilla y de vino de Luçena: qué lindo vino! dixo él»⁷². La referencia al lucena no tiene aquí la menor relevancia argumental. La mención a ese vino blanco andaluz sirve apenas para ayudar a pintar una escena de claro y reconocible regusto español y distinguido, en una asociación recurrente con las aceitunas sevillanas, que recuerda los bodegones barrocos holandeses y flamencos arriba mencionados.

5. Consideraciones finales

Han quedado fuera de las ambiciones y límites físicos de este artículo el estudio comercial, del peso económico de estos vinos, más allá de su significación social. Una y otra cosa guardan evidentemente una relación de causa-efecto, pero hemos de abordar un estudio de este tipo con la precaución debida, a sabiendas de que proyección cultural y volumen de ventas no tuvieron traducción directa. En otras palabras, la más o menos abundante presencia documental de un vino en fuentes sin carácter económico como las que aquí he empleado no implica un consumo generalizado ni un determinado nivel de exportaciones. En primer lugar, porque se trataba de un bien de lujo y, como tal, de un signo de ostentación, un elemento con un mensaje aparte de la simple bebida. En segundo lugar, porque desde el momento en que la mera denominación comercial del origen geográfico se transforma en marca de prestigio internacional, la referencia pasa a ser un tópico, un lugar común con determinada significación cultural comprensible, independientemente de que ese lector, esa oyente o esos espectadores fueran o no consumidores reales.

En este sentido, lo que he querido ofrecer es una de las facetas del prisma que es la investigación histórica del mundo del vino, un análisis cualitativo y no cuantitativo, pero tan necesario como éste. De una parte, para valorar la presencia e imagen de estas bebidas alcohólicas en el mercado hispánico y europeo en época moderna. De la otra, por su valor complementario a otras fuentes de información, un valor tanto mayor cuanto más nos remontamos en el tiempo y los datos se tornan más escasos en documentación como la notarial.

Un examen de este tipo resulta útil, además, en un caso de estudio como este. Nos sugiere la necesidad de reenfocar el análisis histórico ante la conclusión aparente de que un conjunto de factores coincidentes durante el siglo XVIII, entre ellos una fase de

⁷⁰ FRUGONI, F. F., *Del cane...* op. cit., pp. 123-124.

⁷¹ FRUGONI, F. F., *Del cane...* op. cit., p. 521.

⁷² ZATRILLA Y VICO, J., *Engaños y desengaños del profano amor*, Nápoles, Giuseppe Roselli, 1688, p. 426.

crisis y una mudanza de capital, con la consecuente pérdida del valor añadido que podía suponer en el mercado una denominación de origen consolidada, se han traducido en una disrupción amnésica en la historia de esta región vitivinícola, por causas que aún están por dilucidar. El marco de Montilla-Moriles ha de rastrear su pasado precontemporáneo bajo otra identidad: Lucena.