VINOS TINTOS TRADICIONALES EN LA D.O. *TORO*

Juan Carlos González Ferrero

La distinción actual entre vinos tintos jóvenes, crianzas y reservas no tiene en la D.O. *Toro* más de medio siglo de antigüedad. Hasta los años 50 del siglo pasado, el concepto de vino añejo era algo verdaderamente raro y extraño. Los vinos no superaban, por lo general, el año, y es más, en cuanto había vino nuevo, nadie quería el de la cosecha anterior. Por ello, si al llegar el mes de octubre el vino no se había vendido o consumido, había que desprenderse de él para desocupar las cubas y hacer sitio al nuevo; en el mejor de los casos, malvendiéndolo para la elaboración de aguardiente, y, en el peor, tirándolo por las calles. Este hecho, nada infrecuente, está documentado abundantemente en el siglo XVIII, época de grandes cosechas, y, por tanto, de grandes excendentes. Y lo traigo a colación aquí, porque este siglo es precisamente el de la construcción del Arco del Reloj, legendariamente construido con vino y no con agua, por ser más fácilmente aprovisionarse en Toro del primero que de la segunda, algo que, según lo dicho, podría no ser tan legendario como habitualmente se viene creyendo.

En la D.O. *Toro,* el vino tinto por antonomasia ha sido siempre un vino elaborado con la variedad tinta de Toro (pero mezclando muchas veces también uvas blancas), y caracterizado tradicionalmente por su alto grado alcohólico, su gran cuerpo y su color rojo intenso y vivo, es decir, un vino muy del gusto de los arrieros (para quienes era bueno el vino que resistía penosos viajes, que aguantaba al menos un año, y que soportaba bien las mezclas y adición de agua), pero muy diferente del vino de Toro actual, que, sin perder ninguno de los rasgos que le han dado personalidad a lo largo de la historia, ha eliminado sus antiguos excesos y asperezas. Además de este vino tinto, que era objeto de una importante actividad comercial, había también otras varias clases de vinos tintos, elaborados igualmente con tinta de Toro, pero inferiores a aquél en grado alcohólico y calidad, que se destinaban al consumo local, bien para la venta al por menor o para el propio consumo: eran los segundos vinos, que bebían en nuestra denominación desde el labrador más rico hasta el último de sus criados.

Atendiendo a su grado alcohólico y calidad, se distinguían en la D.O. *Toro* tres grandes clases de vinos tintos, que son, de mayor a menor grado y calidad: *vinos tintos de 1ª, de 2ª* y *de 3ª clases.* Estas tres clases se diferenciaban entre sí en función de tres criterios:

i. *Su origen*: podía ser la uva vendimiada o la madre (elementos sólidos de la uva: hollejos, escobajos, pepitas) que había fermentado en contacto con el mosto. Los *vinos de 1ª clase* procedían del estrujado de la vendimia, mientras que los de *2ª* y *3ª* se elaboraban a partir de la madre que ha fermentado junto con el mosto.
ii. *Intervención o no de la prensa de viga en su elaboración.* Los *vinos de 1ª clase* se hacían pisando o prensando la vendimia; los *de 2ª,* prensando la madre fermentada; y en los *de 3ª,* la madre fermentada podía haber sido o no prensada.
iii. *Adición o no de agua.* Los *vinos de 1ª y 2ª clases* se elaboraban sin la adición de agua, mientras que los *de 3ª* se hacían añadiendo agua a la madre fermentada, o bien a la vendimia prensada una vez se le ha extraído el mosto.

En función de estos mismos criterios, podemos distinguir, dentro de cada una de esas grandes clases, diferentes subclases, en total, once tipos de vino diferentes por su grado alcohólico y calidad. Véamoslos.

Vinos tintos de 1ª clase (origen uva vendimiada). Había cuatro tipos, de mejor a peor:

i. Vino elaborado pisando la uva vendimiada. Se hacía en todas las localidades de la D.O. *Toro.*
ii. Vino elaborado prensando la uva vendimiada. Es un vino que se hacía en Argujillo, Morales de Toro, San Román, Sanzoles, Toro y Venialbo.
iii. Vino elaborado pisando una parte de la vendimia y prensando otra. Se hacía en Argujillo, El Pego, San Miguel de la Ribera, Toro y Venialbo.
iv. Vino elaborado con cualquiera de los tres anteriores mezclándolos con el *vino de 2ª clase* procedente de prensar la madre fermentada (véase a continuación). Se hacía este vino en Argujillo, La Bóveda, El Pego, Peleagonzalo, San Miguel de la Ribera, San Román, Sanzoles, Tagarabuena, Toro, Venialbo. Hasta cierto punto, la elaboración de esta clase de vino no dejaba de ser una práctica fraudulenta; pero estaba tan generalizada, que se toleraba sin mayores problemas, incluso por los arrieros compradores.

Estos cuatro tipos de *vino tinto de 1ª clase* no se distinguían léxicamente, de manera que se llamaban simplemente *vino* en todas las localidades, aunque podían dárseles otros nombres: *vino de yema, vino primero, primer vino, vino de primera, vino macho, la flor del vino, vino flor, vino puro.*

Vino tinto de 2ª clase (origen madre fermentada prensada). Se trata de un vino procedente de prensar la madre que ha fermentado junto con el mosto. Se debió de elaborar en todas las localidades, pero con una menor propensión en Morales de Toro, y prácticamente no se hacía en Valdefinjas, Villabuena del Puente y Villafranca. Recibe nombres humorísticos que hacen referencia a alguna de sus características. Unos indican que, aunque se trata de un segundo vino, no tiene agua, como los de *3ª,* y juegan con la idea de que es "moro" porque no ha sido "bautizado": *vino moro* en La Bóveda, El Pego, San Miguel, *moro* en San Miguel de la Ribera, *morón* en Peleagonzalo, El Piñero, Venialbo, *vino morón* en Sanzoles. Otros ponen el foco sobre su condición de vino procedente de prensar: *vino retorcido*, *retorcido* en Argujillo, *pisón* en San Román, *vino pisao* en Tagarabuena, Toro. En esta última población se le llama también, simplemente, *segundo vino.*

Vinos tintos de 3ª clase (origen madre fermentada + agua o vendimia prensada extraído el mosto + agua o madre fermentada prensada + agua). Había cinco clases (seis, en realidad, véase más adelante) de *vinos tintos de 3ª clase*; de mejor a peor:

i. En Tagarabuena y Toro, cuando ya no se tenía, por haberse vendido, *vino tinto de 1ª clase,* y, por tanto, el de *2ª* ya no se podía mezclar con él, a veces, se mezclaba este vino de *2ª* con el vino tinto obtenido echando agua a la madre fermentada. Se le llamaba *medio vino* en estas localidades.
ii. El principal *vino de 3ª clase* es el que se hacía en todas las localidades echando agua a la madre que había quedado en la cuba una vez vendido o trasegado el *vino tinto de 1ª.* Como normalmente siempre quedaba algo del *vino de 1ª* en la zona baja de la cuba, este vino tenía también una parte de *vino* propiamente dicho. Se le daban nombres que ponen de manifiesto su carácter de vino a medias, como *medio vino* en todas las localidades, excepto Morales, San

Román, Tagarabuena, Toro; o que indican que el agua es su principal componente: *aguas* en Morales, Peleagonzalo, San Román, Tagarabuena, Toro, Valdefinjas, Venialbo, *agüillas* en San Román, y, considerando que se le echará agua a la madre más de una vez, *primeras aguas* en Tagarabuena, *aguas de primera* en Toro; también se le llamaba *galopiao* en Peleagonzalo, y *bebida* en San Román. En Toro, se decía humorísticamente:

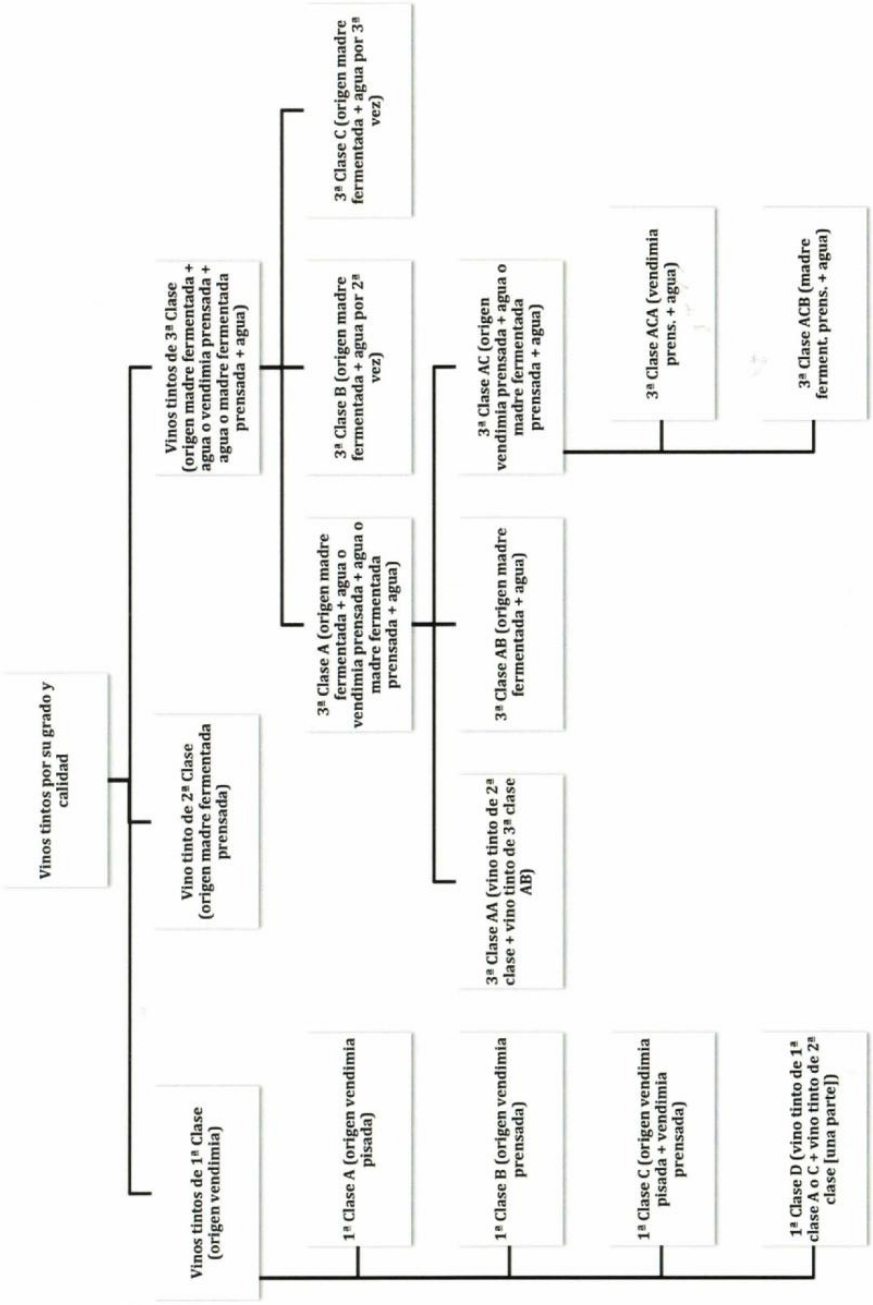
Echa porción,
que muchas aguas
vino son.

iii. Un tercer tipo de *vino de 3ª clase* es el que se elaboraba en el lagar echando agua al último prensado que se daba a un pie, una vez se ha retirado del depósito en que vierte el lagar el mosto o segundo vino obtenidos prensándolo sucesivas veces. Había dos subclases: en Morales de Toro y Sanzoles, vino elaborado echando agua a la vendimia prensada (se le llamaba *repiso*); en San Román, Toro, Venialbo, vino elaborado echando agua a la madre fermentada prensada para obtener *vino tinto de 2ª clase* (se le llamaba *aguas* en San Román, Toro, *agüillas* en San Román, *bebida* en San Román, *aguas de primera* en Toro; *repisa* en Venialbo).

iv. Un cuarto tipo de *vino de 3ª clase* es el que se elaboraba echando agua por segunda vez a la madre fermentada. Se hacía en todas las localidades, excepto San Román. Se denominaba *bebida* en todas las localidades, excepto Morales de Toro, San Román, Tagarabuena, Toro, Valdefinjas, *bebite* en Morales de Toro, *segundas aguas* en Peleagonzalo, San Miguel, Tagarabuena, Valdefinjas, *aguas de segunda* en Toro.

v. Y, finalmente, todavía en Tagarabuena, Toro, Valdefinjas, podía echársele agua a la madre fermentada por tercera vez dando lugar a las *terceras aguas* en Tagarabuena, Valdefinjas, y *aguas de tercera* en Toro.

Sólo los *vinos tintos de 1ª clase* se comercializaban al por mayor, eran los que compraban y llevaban los arrieros; el resto, podían venderse al detall en la casa, o, menos frecuentemente, bodega, del labrador, pero se dedicaban, sobre todo, al propio consumo: eran los que, por su baja graduación, resultaban apropiados para beber en el campo y en cualquier otro trabajo, pues se *bebían a mata sed,* es decir, todo lo que se quería y apetecía, a fin de calmar la sed. No obstante, el vinicultor también solía quedarse con parte del *vino tinto de 1ª clase,* pero es interesante señalar que rara vez se consumía puro; lo normal era, como consecuencia de su muy alta graduación, su gran cuerpo y asperezas derivadas de la larga maceración con los elementos sólidos de la uva, etc., que se rebajara con agua, costumbre que, por cierto, se remonta a la Antigüedad clásica.


Vinos tintos por su grado y calidad
Vinos tintos de 1ª Clase (origen vendimia)
Vino tinto de 2ª Clase (origen madre fermentada prensada)
Vinos tintos de 3ª Clase (origen madre fermentada + agua o vendimia prensada + agua o madre fermentada prensada + agua)
1ª Clase A (origen vendimia pisada)
1ª Clase B (origen vendimia prensada)
1ª Clase C (origen vendimia pisada + vendimia prensada)
1ª Clase D (vino tinto de 1ª clase A o C + vino tinto de 2ª clase [una parte])
3ª Clase A (origen madre fermentada + agua o vendimia prensada + agua o madre fermentada prensada + agua)
3ª Clase B (origen madre fermentada + agua por 2ª vez)
3ª Clase C (origen madre fermentada + agua por 3ª vez)
3ª Clase AA (vino tinto de 2ª clase + vino tinto de 3ª clase AB)
3ª Clase AB (origen madre fermentada + agua)
3ª Clase AC (origen vendimia prensada + agua o madre fermentada prensada + agua)
3ª Clase ACA (vendimia prens. + agua)
3ª Clase ACB (madre ferment. prens. + agua)