

Territoires du vin

ISSN : 1760-5296

: Université de Bourgogne

3 | 2011

Les territoires du vin en Espagne

Culture de la vigne et Chacoli dans la région d'Alava

Article publié le 01 janvier 2011.

Juanjo Hidalgo

🔗 <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1414>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Juanjo Hidalgo, « Culture de la vigne et Chacoli dans la région d'Alava », *Territoires du vin* [], 3 | 2011, publié le 01 janvier 2011 et consulté le 21 novembre 2024.

Droits d'auteur : [Licence CC BY 4.0 \(https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1414>

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

PREO

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

Culture de la vigne et Chacoli dans la région d'Alava

Territoires du vin

Article publié le 01 janvier 2011.

3 | 2011

Les territoires du vin en Espagne

Juanjo Hidalgo

🌐 <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1414>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

L'ESPACE GÉOGRAPHIQUE DU CHACOLÍ

L'espace géographique du chacolí de Álava et du Alto Nervión

L'IMPORTANCE DU PATRIMOINE DOCUMENTAIRE

LA DOCUMENTATION MÉDIÉVALE DANS LA RÉGION DU CHACOLÍ DE ÁLAVA

Valdegovia et Valpuesta

Église de Santa María de Tudela à Artziniega

Église de San Víctor y Santiago de Gardea à Audio

Le Valle de Mena

LA DOCUMENTATION HISTORIQUE ENTRE LES XV^e ET XIX^e SIÈCLES

XVI^e siècle

XVII^e siècle

XVIII^e siècle

XIX^e siècle

XX^e siècle

DOCUMENTATION JOURNALISTIQUE ET LITTÉRAIRE

DOCUMENTATION TOPONYMIQUE

PATRIMOINE MATÉRIEL OU TANGIBLE

Patrimoine meuble

Patrimoine immeuble

PATRIMOINE IMMATÉRIEL OU INTANGIBLE

1 **Traduction en français de l'article** : Maria Teresa Martin Bertrand (Agrégé d'Espagnol), Catalina Martín Calzada et Joël Brémond (Professeur à l'Université de Nantes)

"...là où le brouillard ou l'humidité générale ou le terrain stérile ou rocheux

semblaient avoir rendu impossible l'existence de la vigne, là l'homme est arrivé à créer le vignoble pour le meilleur vin"

Etimologías (VII^e siècle)

Saint Isidore de Séville

- 2 Il est évident que la vigne atteignit des latitudes et des altitudes qui frôlaient les limites de sa capacité biologique pour s'adapter à un milieu physique défavorable. C'est ce que prouve le développement qu'elle eut dans des territoires comme la Flandre, la Bretagne, la Normandie ou l'Angleterre, sans oublier les terrains alpins de la Vallée italienne d'Aoste et le sud du Valais ou le Neuchâtel suisses, tout comme l'humide Golfe de Biscaye où se trouve notre région.
- 3 Les princes et rois, seigneurs nobles et ecclésiastiques s'employèrent à étendre la vitiviniculture dans leurs régions d'origine non seulement pour des raisons de prestige mais également pour des raisons pratiques. La sélection continue des variétés de vigne et le travail patient de l'agriculteur durent être particulièrement importants pour obtenir ce vin si convoité qui servait à approvisionner la maison, le palais ou le monastère et ce, malgré la mauvaise qualité qui sans aucun doute caractérisait ces vins.

Presse et pressoir du X^e siècle (miniature du Bétus de Liébana)



- 4 Comme nous l'avons déjà indiqué, il est indéniable que depuis le Moyen Âge le vignoble vécut une expansion inhabituelle et ce, dans des territoires inappropriés à sa culture, étant donné la faible insolation annuelle et l'excès d'humidité apporté par le vent du nord. Ainsi, il y eut sans doute de bonnes raisons pour que les vignes, qui entouraient très souvent de petits centres religieux, poussent sur ce relief accidenté où les vignes productives devaient coexister avec de jeunes plants. Effectivement, les monastères et les églises comme celles que nous citerons plus tard, exigeaient la présence de ce vin si convoité converti en "sang du Christ" pour consacrer les actes religieux.



L'homme apprit à extraire le moût du raisin pour le transformer en aliment, en vin pour la liturgie et en boisson de prestige

- 5 Ils n'hésitèrent donc pas à cultiver les vignes nécessaires, même celles qui se trouvaient dans des lieux où la géographie était complexe et où la climatologie était défavorable, comme à Ayala et dans le Alto Nervión.

- 6 Cependant, il faut également évoquer la particularité enivrante du vin, une des rares échappatoires que l'homme de cette époque avait pour fuir la dure réalité qui l'entourait. Cette boisson qui était permise avec modération par les ordres ecclésiastiques pour la consommation de leurs moines (jusqu'à un litre par personne selon la règle bénédictine), était sans doute liée à l'aspect nutritionnel et aux calories que ce vin apportait à leur diète. Il s'agit d'un thème récurrent dans la sculpture romane où des grappes de raisin, des vignes et des vendangeurs occupent sur les chapiteaux et les portails des églises une place importante.



Les monastères médiévaux encouragèrent l'expansion du vignoble et la consommation de vin chez les religieux

L'ESPACE GÉOGRAPHIQUE DU CHACOLÍ

- 7 Il comprend trois territoires qui correspondent aux territoires historiques de la Communauté autonome basque: Biscaye, Guipúzcoa et Álava. Ainsi, le chacolí basque a reçu non sans efforts la première *Denominación de Origen* en 1989. Il s'agit plus concrètement de la *Denominación de Origen Chacolí de Getaria (Getariako Txakolina)*.

Avec cette qualification, le chacolí entre dans l'ère de la modernisation et est présenté comme un produit compétitif et de qualité sur le marché des vins. De nos jours, cette *Denominación de Getaria* comprend toutes les exploitations du Territoire historique de Guipúzcoa. Il s'agit sans doute du premier pas, puisque le deuxième correspond à la création de la *DO Chacolí de Biscaye (Bizkaiko Txakolina)* en 1994, comme un autre toast porté à la santé de notre cher *vino de la tierra*, "vin de la terre". Pour finir, il faudrait cependant attendre le XXI^e siècle, et plus précisément 2001, pour constituer la plus jeune de nos *denominaciones*, *DO Chacolí de Álava (Arabako Txacolina)*, qui revendiquait déjà cette place depuis 1989.

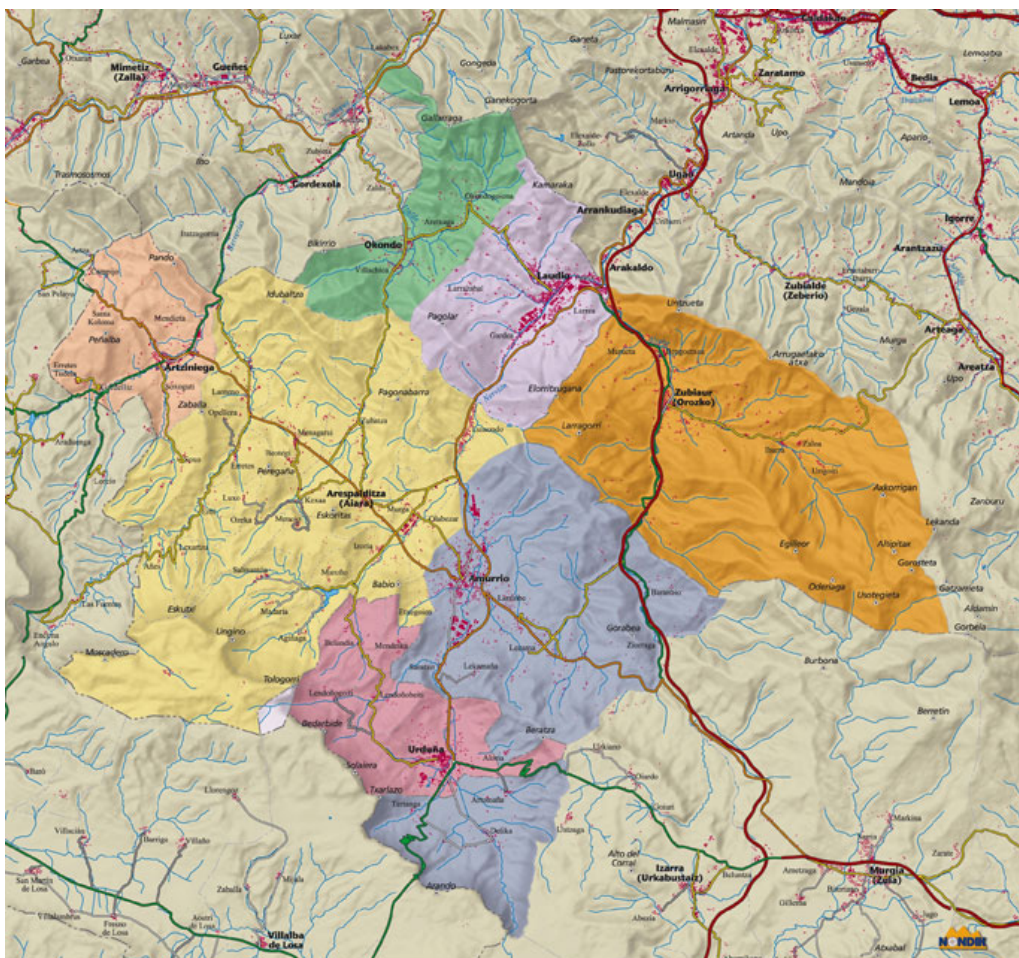
Vignobles de la DO Arabako Txakolina dans le village de Artomaña, dans la commune de Amurrio



- 8 Au-delà du milieu basque, nous devons signaler quelques territoires limitrophes comme les vallées de Mena et Tobalina, Miranda de Ebro et Briviesca à Burgos, ainsi que de vastes zones de la Cantabrie orientale. Historiquement, il y eut dans ces territoires beaucoup de vignobles pour l'élaboration de vins de chacolí ou de vins aux caractéristiques organoleptiques similaires. On produit encore actuellement

dans ces régions de façon résiduelle et sans aide institutionnelle un certain type de chacolí pour l'autoconsommation. De la même façon, les Archives municipales de certaines *villas* de la côte la plus à l'est de Guipúzcoa (Hondarribia, Irun, Pasaia, San Sebastian ou Mutriku) disposent de documents intéressants qui citent plusieurs fois le mot "*chacolín*" pour se référer aux vins caractéristiques de la côte et aux vins français, concrètement des régions de Bordeaux et de la Rochelle. C'est à partir du XVI^e siècle que cette *Denominación* de "*vinos chacolines*" ou "*vinos de chacolín*" se généralise: nous pouvons donc penser qu'il devait très probablement exister une géographie du chacolí. Celle-ci devait se trouver dans un vaste secteur de l'arc atlantique compris entre la région de Trasmiera en Cantabrie (avec les communes de Argoños, Noja ou Colindres, entre autres) et le département français de la Charente-Maritime (dont le chef-lieu est précisément La Rochelle), respectivement au sud-ouest et nord-est de ce grand espace de chacolí, qui incluait également des zones de l'intérieur du nord-ouest de Álava et du nord-est de Burgos.

Carte des communes de la région du chacolí de Álava et du Alto Nervión



L'espace géographique du chacolí de Álava et du Alto Nervión

- 9 Le territoire qui fait l'objet de notre étude comprend une vaste zone naturelle formée par sept communes à cheval sur deux territoires et compte donc deux *Denominaciones de Origen*. Ainsi les communes de Álava de Laudio, Amurrio, Okondo, Ayala et Artziniega intègrent, de manière unique et exclusive, la DO *Chacolí de Álava*, alors que les communes de Orozko et Orduña en Biscaye font partie de la DO *Chacolí de Bizkaia*. Il s'agit d'un grand espace peu éloigné de la côte mais qui jouit de caractéristiques bioclimatiques très spéciales qui dérivent de l'importante orographie environnante (Ganekogorta: 998 m au nord, Gorbeia (1481 m) à l'est, et les sierras de Gibijo et Gorobel (1180 m) au sud et au sud-ouest respectivement), de la grande altitude

de ces vallées du cours supérieur du Nervión et de l'influence de masses d'air différentes (certaines procédant de l'intérieur sec du plateau et très souvent accompagnées de fortes rafales de vent du sud et d'autres procédant du golfe de Biscaye, avec des vents de secteur nord souvent plus humides). Un espace, donc, où l'orographie est complexe et où les influences sont contrastées, mais que le vignoble local a sans aucun doute su assimiler.

- 10 La grande renommée des vins de chacolí de Biscaye et de Guipúzcoa a occulté ces dernières années la réalité de la carte basque du chacolí puisqu'elle ne correspond pas pleinement aux limites de la côte. L'espace géographique du chacolí de Álava et du Alto Nervión revendique donc sa place dans le panorama actuel des vins de chacolí qui, selon la trace historique parfaitement documentée au cours des siècles, lui revenait déjà de droit comme nous le verrons dans les chapitres suivants.

L'IMPORTANCE DU PATRIMOINE DOCUMENTAIRE

- 11 La documentation écrite offre une base historique fondamentale pour effectuer tout travail de recherche, puisqu'elle apporte de la solidité et dote de mémoire et de sens n'importe quel patrimoine dont on veut faire l'inventaire au niveau du matériel, du paysage ou de la transmission orale des connaissances.
- 12 Cette documentation sur les vignes et sur le vin de la région basque depuis le Moyen Âge n'est pas très importante. Cependant, l'ensemble des cartulaires et livres terriers des grands monastères comme San Millán de la Cogolla, Valpuesta, Eslonza et Oña, les sources documentaires médiévales du Pays basque, les Archives municipales et provinciales, celles des chancelleries, les nombreux arrêtés municipaux et les centres de documentation publics et privés disposent d'une grande richesse de références sur la culture de la vigne de nos territoires historiques qui permettent de définir cette tradition vitivinicole qui a existé et qui, pendant des siècles, est restée quelque peu cachée ou endormie.
- 13 Il y a également des recensements historiques et des dictionnaires géographiques qui apportent de nombreuses données et des infor-

mations sur la culture de la vigne et sur la production vinicole. Les références journalistiques et littéraires d'auteurs voyageurs ou circonstantiels, ou de journalistes de guerre, connus depuis les Guerres carlistes, ou de vrais écrivains des XIX^e ou XX^e siècles, authentiques chroniqueurs de leur époque, sont également importantes.

- 14 Les cartes historiques et la cartographie administrative contemporaine fournissent également des données très précieuses sur les paysages et sur la toponymie pour reconstruire une géographie du vignoble qui n'existe plus ou qui, du moins, n'existe plus de cette manière.

LA DOCUMENTATION MÉDIÉVALE DANS LA RÉGION DU CHACOLÍ DE ÁLAVA

- 15 Grâce aux études d'archéologie environnementale et d'archéobotanique sur le versant atlantique, des grains de pollen de *Vitis* datant de 2700 avant l'époque actuelle ont été retrouvés dans l'estuaire du Bidasoa. Cependant, des graines de vigne comme telles n'ont pas été documentées avant le I^{er} siècle après Jésus-Christ. Elles étaient liées aux activités commerciales dans le port de Oiasso, c'est-à-dire de l'actuelle Irun.



Graines de raisin carbonisées retrouvées dans des sites archéologiques du haut Moyen Âge dans la cathédrale de Santa María de Vitoria-Gasteiz

- 16 Il faut cependant faire un saut dans le temps pour voir des vignes plantées dans les vallées atlantiques du Pays basque, plus précisément dans la région de la Tierra de Ayala et dans le Alto Nervión, où des communes comme Llodio, Amurrio, Oquendo, Ayala et Artziniega, de même que Bizcaye de Orduña et Orozko, forment un vaste territoire naturel de longue tradition vinicole. Celui-ci ne doit pas être considéré de manière isolée, puisque dans d'autres régions voisines (Valdegovia à Álava ou le Valle de Mena à Burgos), la présence de la vigne, mentionnée comme *vineas* (vignes) parfois très tôt dans divers documents et toujours liée à des centres religieux, a connu un développement historique semblable. Curieusement, toutes ces communes se trouvent dans des régions peu ou non favorables à la culture de la vigne où l'on suppose que ces plants ne sont pas capables de produire des raisins mûrs appropriés à la production de vin.
- 17 Le VIII^e siècle se caractérise non seulement par l'apparition progressive d'établissements stables de paysans mais également par la volon-

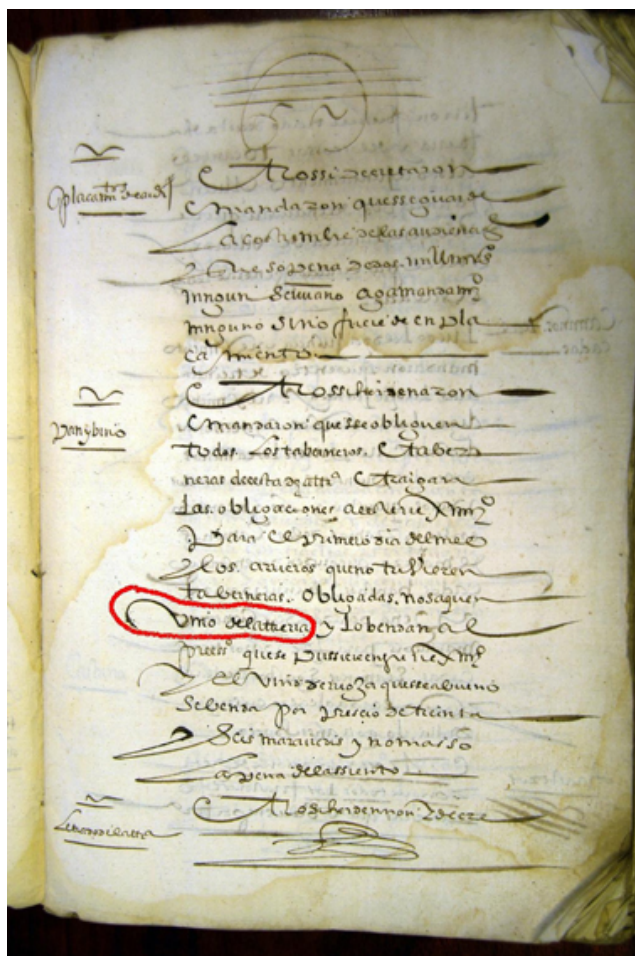
té des évêques et des abbés de fonder des monastères et des églises pour gagner progressivement du pouvoir dans quelques territoires frontaliers (comme c'est le cas de Valdegovía et Ayala, respectivement à l'ouest et au nord du territoire de Álava) qui, malgré ce que la documentation a voulu laisser entrevoir, n'étaient ni si peu peuplés ni si abandonnés à leur sort, comment on a pu le dire à de multiples reprises.



Scènes de vendange dans les miniatures du haut Moyen Âge

- 18 Il ne faut pas trop s'éloigner ni des villages primitifs ni des petites églises fondées entre les VIII^e et IX^e siècles pour suivre la trace des premiers raisins cultivés, dont le jus allait devenir le vin destiné aux actes liturgiques et à l'alimentation quotidienne des seigneurs et ecclésiastiques, des religieux et religieuses et des gens de conditions diverses. Il s'agissait de jus de raisins verts qui avaient poussé dans le brouillard pour fabriquer des vins âpres qui accompagnaient les besoins du culte d'une Église impossible à freiner dans son avancée, de vins de table et d'autels devenus symboles de pouvoir et de prestige dans toute l'Europe occidentale.
- 19 S'il s'agit de graines qui étaient certainement les prédécesseurs de nos *vins de chacolí* atlantiques, il faudra suivre la trace de quelques documents médiévaux de la Tierra de Ayala et de son environnement le plus proche (qui correspond à beaucoup d'autres fondations de monastères). Dans ces documents on constate la présence de la vigne depuis le haut Moyen Âge, des vignes domestiques dont les cépages, les qualités et les productions sont inconnus, mais qui ont eu le mérite de pousser au milieu de montagnes humides et peu ensoleillées,

et d'avoir été les précurseurs, sur les mêmes scènes géographiques, d'autres ceps qui plus tard donneraient le dénommé *vino de la tierra* ou *chacolin*. Nous faisons référence à des documents de Santa M^a de Tudela, identifiée au village de Retes de Tudela dans la commune de Artziniega, et de San Víctor de Gardea à Laudio. Il ne faudra cependant pas oublier les documents qui concernent Santa María de Valpuesta et l'église de Taranco dans le Valle de Mena, qui se trouvent dans le territoire de Burgos.



Le *vino de la tierra* n'est autre que le chacolí, terme qui commence à se généraliser dans les documents à partir du XVII^e siècle

Valdegovía et Valpuesta

- 20 L'historiographie classique qui suit les théories de Sánchez Albornoz entre autres, a voulu voir les terres de Valdegovía comme un désert démographique après l'implacable invasion musulmane que la plus grande partie du territoire péninsulaire subit. Nous ne croyons ce-

pendant pas en une Valdegovía inhabitée en 804, mais au contraire habitée par une population indigène parfaitement organisée en villages, avec des champs, des moulins, des vignes et des églises communautaires, des gens avec lesquels les abbés et les évêques durent faire des pactes, comme Vítulo et Juan, qui arrivèrent, s'installèrent, fondèrent et s'établirent sur ce qui existait déjà et non sur un *no man's land* comme le laissent entendre les cartulaires, les codex et les livres terriers. De fait, quand l'abbé Pablo "acquiert" des terres pour le monastère de San Martín de Losa récemment fondé, on cite parmi elles, sept vignes proches de Tobillas, documentées vers 872. On parle non seulement de vignes, mais également de moulins, de pâturages et de *sernas*, c'est-à-dire des champs de labour et de technologie, "saisis" puisque récemment abandonnés par leurs propriétaires. En ce sens, l'archéologie est totalement indispensable non seulement pour confirmer ou désavouer ce que les documents nous disent, mais également pour connaître progressivement mieux cette partie cachée de l'histoire. L'historien Iñaki G. Camino dit de façon très catégorique: "L'occupation du haut Moyen Âge des Castros de Lastra ou des *villae* de Valluerca et Villamanca avec qui l'abbé Avito, en fondant le monastère de Tobillas, dut partager des biens publics en participant aux pâturages communaux est la preuve de l'existence préalable de villages qui considéraient comme leur appartenant, un espace organisé et exploité territorialement" et qui, bien sûr, n'avaient jamais été abandonnés.

Santa María de Valpuesta, siège épiscopal et centre de pouvoir référencé depuis 804



- 21 Dans tous les cas, la généralisation de la culture de la vigne sur tout le territoire est un fait incontestable dans la documentation, non seulement parce qu'elle servait à satisfaire les nécessités du culte, mais aussi les nécessités alimentaires à proprement parler de ces moines de San Esteban de Salcedo, San Román de Tobillas ou du monastère de Santa María de Valpuesta.
- 22 En ce sens, les actes du livre terrier de Santa María de Valpuesta offrent de nombreuses citations sur la vigne, et signalent Alcedo comme principal centre vinicole de toute la région avec à sa tête, le monastère de Santiago. Il est certain que l'orientation de ces terres sur des versants exposés au soleil dut être décisive dans cette concentration de ceps soignés. Le cartulaire de Valpuesta mentionne, de plus, de nombreuses donations de vignes des fidèles au monastère, spécialement importantes à partir du XI^e siècle. Actuellement, il n'y a aucune vigne dans toute la région de Valdegovía.

Église de Santa María de Tudela à Artziniega

- 23 Un document indispensable pour la région du chacolí de Álava est celui qui correspond à une donation trouvée dans le cartulaire de Valpuesta, qui faisait référence au village de Retes de Tudela, à Artziniega. En 864, pendant le règne du roi des Asturies Ordoño I, une famille, menée par Elduara et ses enfants Fredenando, Godesteo, Gisclauara, Hanni, Soario et Justa, donnent à l'église de Santa María de Tudela tous les biens meubles et immeubles qu'ils possédaient, c'est-à-dire des propriétés, des pommiers (*pommares*), des vignes (*vineas*) et des terres à planter (*terras sationaviles*), "tout ce que notre père acquit dans cette vallée". Le mari de Elduara, déjà mort, dut sans doute venir dans cette zone élevée du sud de Artziniega pour s'y installer avec sa famille. C'est ici que plus tard, une tour défensive serait construite pour surveiller et "défendre" les passages de Gordeliz vers le Valle de Mena et le port de Angulo. C'est précisément cette "tutelle" qui donnerait ensuite son nom à la ville de Retes de Tudela, dont l'église –au bord du promontoire– semble excentrée du *caserio*.

Église de Santa María à Retes de Tudela (Artziniega), référencée pour la première fois en 864



- 24 Nous ne savons pas qui fut le mari de Elduara. Nous savons simplement qu'il ne s'agissait pas d'un simple colon venu de loin, mais d'un seigneur d'une certaine importance qui défricha forêts et terres en friche pour les transformer en terrains de culture où planter des céréales, des fruitiers et des ceps de vigne. Il y construirait également des étables pour le bétail, un moulin et une sorte de hutte très modeste pour accueillir la maison familiale. Il se déciderait peu de temps après, à construire une petite église privée dédiée à sa patronne Sainte-Marie, un lieu sûr pour y déposer ses dîmes et paiements en espèce dont il pourrait profiter plus tard, transformant ainsi cette contribution obligée en profit personnel.
- 25 Nous voyons donc que le christianisme se répandit très tôt dans la Tierra de Ayala et avec lui, la culture du vin, en accompagnant une famille qui d'une certaine façon serait "la représentante d'une nouvelle aristocratie, dont la domination était fondée sur la possession de la terre, sur le contrôle des outils et de la main d'oeuvre nécessaires pour assurer son exploitation et sur l'acquisition de certains droits

d'exploitation sur des biens publics”, selon Iñaki G. Camino. Il s'agissait de représentants de grandes propriétés qui se généralisèrent peu à peu à l'ouest de Álava entre les IX^e et XI^e siècles et qui seraient les meneurs de l'horizon politique de cette terre frontalière.

Église de San Víctor y Santiago de Gardea à Laudio

- 26 Un autre document important mentionne le monastère de San Víctor y Santiago de Gardea, cette fois dans le cartulaire de San Millán, où l'on fait allusion à sa donation, avec toutes ses biens, au monastère de San Esteban de Salcedo le 5 mai 964. Dans ce cas, les donateurs sont un certain don Jimeno et sa soeur Marina, qui disent: “nous confirmons et concédons au monastère de San Esteban y Santa María de Salcedo, en la personne de son abbé Nuño, notre monastère de San Víctor y Santiago, situé à Gardea, avec ses terres, ses vignes, ses moulins, ses pommiers et autres biens, meubles et immeubles [...]”.



Ermitage de Santa Cruz de Gardea, peut-être construit au même endroit que le temple de San Víctor y Santiago en 964 pendant le haut Moyen Âge

- 27 Dans ce cas également, les donateurs sont des représentants de la classe dirigeante qui essayaient de s'approprier les moyens de production paysans et le droit sur les temples, en concentrant pour cela les rentes que recevaient les petites églises des communautés villageoises sur quelques-unes qui seraient sous leur contrôle. Le temple de San Víctor à Gardea ne put échapper à ce grand réaménagement ecclésiastique. Il devint par la suite ermitage (probablement sur l'actuel emplacement de Santa Cruz) et est à présent un quartier de Lauudio dont la paroisse de San Pedro devait sans doute concentrer une bonne partie des rentes perdues par les autres églises.
- 28 Nous voyons donc que religion, politique et vin étaient liés, comme des parties indissolubles du nouveau système de domination seigneuriale, laïque ou ecclésiastique.



Église de San Emeterio y San Celedonio de Taranco, dans le Valle de Mena (Burgos). Les vignes du XII^e siècle sont faussement datées en 800

Le Valle de Mena

- 29 Il faut citer un document du cartulaire de San Millán qui date de 800 bien que totalement apocryphe. Il s'agit d'un acte de donation dans lequel on assure que l'abbé Vitulo arrive dans cette vallée avec le prêtre Ervigio et leurs fidèles pour fonder le monastère de San Emeterio y San Celedonio de Taranco, auquel ils donnèrent tout leur patrimoine meuble et immeuble. Cet acte énumère ensuite les travaux des champs de cet abbé et de tous ceux qui l'accompagnaient, et ajoute qu'ils plantèrent et construisirent leurs maisons et greniers, tout comme leurs caves, presses et moulins. Ils cultivèrent aussi des potagers, des pommiers et des vignes, faisant ainsi bon usage du texte d'un diplôme carolingien connu du IX^e siècle qui disait: *Fecit ecclesias et plantavit vineas*. Par ailleurs, il ne faut pas oublier que dans ce même document le mot "castilla" est cité pour la première fois pour faire référence à un espace géopolitique né sur ces terres du nord de Burgos et de l'ouest de Álava, défendu par des châteaux rocheux perchés sur des collines et sur des défilés que les musulmans appelaient *Al-Quilé*, c'est-à-dire, "les châteaux".



Dans ce même document le mot "Castilla", apparaît pour la première fois. Jusqu'à une époque récente on considère qu'il s'agit de la première citation du toponyme.

- 30 Cependant, Gonzalo Martín Díez a effectivement signalé que ce document relatif à la fondation de Taranco devait se trouver parmi les 17 diplômes apocryfes du cartulaire de San Millán qui sont prétendument datés d'avant 900, et ce pour les doter d'une autorité hors de doute. Il fut rédigé au milieu du XII^e siècle, et tout comme le reste de la même série, il tombe dans de graves anacronismes qui font de lui un paradigme. C'est précisément l'ampleur des propriétés données dans ce faux diplôme de l'an 800, qui est l'indice le plus clair de son invraisemblance. Les propriétés furent effectivement bien données avec le monastère, mais 300 ans plus tard. Ainsi, actuellement nous ne pouvons pas assurer l'existence de vignes dans le Valle de Mena avant le XII^e siècle, qui est le moment à partir duquel nous en sommes certains, comme le montre le parchemin et la taille d'un magnifique chapiteau de l'église romane de Santa María de Siones, un des joyaux de la vallée où l'on peut voir un cep avec de nombreuses grappes de raisin.



Chapiteaux romans de l'église de Siones, dans le Valle de Mena, représentant des vignes qui regorgent de raisins.

- 31 L'homme du Moyen-Âge, robuste, austère et patient, dut faire tout son possible pour que ce cep représenté à Siones, amoureux de la chaleur méditerranéenne, s'enracine avec succès dans les terrains humides et sombres du nord de la Péninsule et résiste aux longues journées de pluie, aux gels de l'hiver et au brouillard vapoureux des massifs montagneux. Un homme dur et rude, mais également bon et craignant Dieu, qui apprenait à gouverner le bateau de la subsistance à force de tomber mille et une fois dans le borbier de la misère de son temps. Il dut sans aucun doute être patient et bon pour offrir à la vigne tout l'amour et tout le soin dont elle avait besoin pour qu'elle donne son fruit, recherchant la chaleur du soleil sur des versants orientés au sud, en quête de cette tiédeur et de la lumière que le nord humide et sombre lui interdisait avec dureté.

LA DOCUMENTATION HISTORIQUE ENTRE LES XV^e ET XIX^e SIÈCLES

- 32 S'il existe des documents sur la présence de vignes pendant le haut Moyen Âge, il est logique de penser à une continuité, voire même une augmentation, pendant le plein Moyen Âge et le bas Moyen Âge. C'est pourquoi, les arrêtés municipaux qui étaient dictés par les autorités du lieu pour réglementer toutes les activités économiques et commerciales et qui régulaient également d'autres aspects sociaux et politiques de la gestion de la ville, méritent d'être traités dans un autre chapitre. Il s'agissait ainsi de mettre de l'ordre dans son approvisionnement, dans l'entrée et la vente de tout produit local et étranger, afin de protéger ce qui appartenait à la ville et d'éviter les possibles abus et mauvaises utilisations.
- 33 Voyons sommairement ce que nous réservent quelques arrêtés municipaux dont nous disposons pour la région du chacolí de Álava et du Alto Nervión. Les premiers font référence à Orduña et datent de 1499. Face à l'arrivée continue de vin étranger de La Rioja et de Castille dans les tavernes de la ville, ces arrêtés municipaux conseillent de punir celui qui ne respecte pas la règle en introduisant du vin ou du cidre provenant d'autres régions, alors qu'il y en a de la récolte locale. Il s'agit d'une réglementation protectionniste que nous retrouvons

dans les arrêtés municipaux de Artziniega de 1494, dans lesquels le commerce et la vente de vin de la ville étaient déjà réglementés.

XVI^e siècle

- 34 Également à Orduña, au XVI^e siècle, il existe d'autres arrêtés municipaux qui datent de 1569 dans lesquels on rapporte le caractère obligatoire pour tous les villages de sa juridiction ayant plus de douze habitants, d'avoir une taverne qui approvisionne en vin tant qu'il y en aura "*de la récolte de cette heureuse Ville*", c'est-à-dire des vignobles de la commune. On peut donc penser qu'il y avait des vignes avant 1499, date des premiers arrêtés municipaux, dans les alentours de Orduña et de ses villages, y compris Arrastaria.

Vue de la vaste vallée de Orduña et Arrastaria



- 35 Les Archives municipales de Arespalditza nous donnent également des informations cette fois de 1568 sur la surveillance et la garde des vignes et des fruitiers. On établit une série de décrets similaires aux mesures adoptées par d'autres décrets voisins afin de protéger les plantations. Dans ces mêmes archives, un document de 1572 ordonne des saisies pour avoir vendu du "vin vert", "*vino verde*", sans autorisa-

tion, c'est-à-dire un vin naturel qui n'a pas encore mûri et qui n'est pas apte à la consommation.

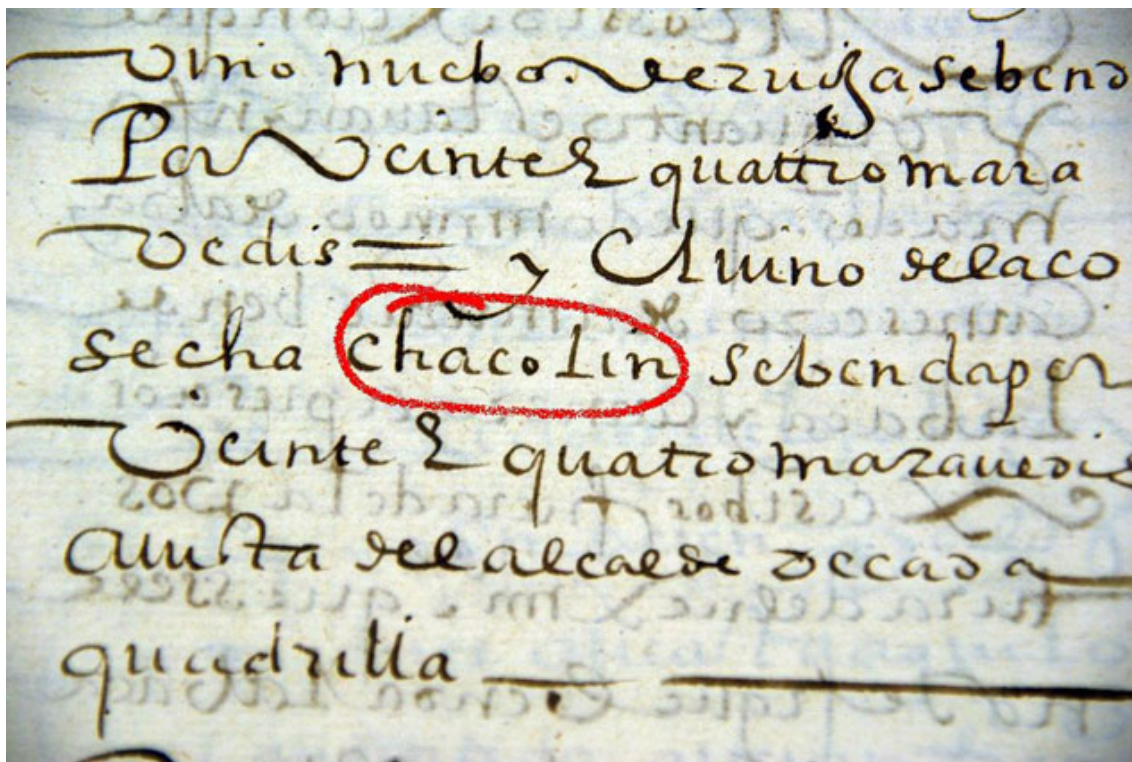
XVII^e siècle



Couverture du Livre de Décrets de 1623 où le mot chacolín apparaît (Archives historiques de Arespalditza, à Ayala)

- 36 Les références sur le *vino de la tierra* et sur celui importé des vignes de La Rioja qui plaisait tant à nos ancêtres, sont nombreuses dans les archives de Arespalditza. Le document date du 1^{er} novembre 1623 et reflète une disposition sur la vente de vin, en fixant le prix du vieux et du nouveau vin et celui produit localement, c'est-à-dire: le chacolí. La disposition ordonne que “le vin de la récolte *chacolín* soit vendu vingt-quatre maravédis au regard du maire de chaque région”. Jamais avant le *vin de la tierra* n'était apparu sous ce nom. Il s'agit de la première évocation dans toute la région du chacolí de Álava, presque cent ans après la première citation de l'histoire trouvée dans les Ar-

chives de la Real Chancillería de Valladolid de 1520, dont la sentence se prononce en faveur d'une tavernière qui réclamait de l'argent pour la consommation de "trois fûts et demi de *chacolin*".



Le "vin de la récolte *chacolin*" est la première citation du terme *chacolí* pour le territoire de Ayala, qui date du 1/11/1623 (Archives historiques de Arespalditza, à Ayala)

- 37 Il n'en est pas de même pour Artziniega puisque dans un arrêté de 1615 -qui ne laisse aucun doute sur l'importance du *vino de la tierra* dans l'économie de la *villa* et de ses villages- le mot *chacolin* si convoité n'est pas écrit comme tel. Nous sommes cependant face à un arrêté très riche en dispositions visant à réglementer le commerce et la vente de vin dans le centre urbain. Nous pouvons voir comment chaque producteur était obligé de vendre une certaine quantité de vin, c'est-à-dire celle mise en tonneau et non davantage, pour que "personne n'introduise du vin provenant de l'extérieur de cette *villa*" et pour "qu'on ne laisse aucune chance aux habitants de l'extérieur de vendre leur vin ni d'amener leurs raisins".
- 38 Le zèle du gouvernement municipal au sujet du vin extérieur est très clair dans le 86^{ème} chapitre où il est dit que tout muletier ou aubergiste qui introduirait du vin "extérieur à cette *villa* serait obligé de le faire sortir le jour suivant, sans vendre quoi que ce soit". Un décret

postérieur à ce même intérêt protectionniste, daté de 1641, interdisait expressément l'introduction dans la *villa* de pommes pour faire du cidre ou du cidre déjà élaboré, étant donné le tort que cela pourrait faire au vin de la récolte locale. On retrouve cette constante dans un autre décret de 1675 qui interdisait également l'introduction de vin dans la ville tant qu'il y en aurait de la récolte, menaçant de confisquer le produit et d'une amende de douze réaux. Artziniega, comme d'autres *villas* avaient déjà d'importants marchés régionaux et des foires où des mulétiers venaient avec des produits très variés, mais, en même temps elle veilla à la protection des produits locaux grâce aux arrêtés et aux lois qui étaient toujours revus et adaptés.



Le foulage au pied (traditionnel) du raisin dut être une pratique habituelle tout comme le pressage pour en extraire le moût.

- 39 Un inventaire à Bilbao daté du 16 mai 1681 sur la production agricole du vin du pays à Biscaye, mentionne le mot *chacolí* et l'importance de ce vin dans diverses localités du domaine seigneurial, Orduña étant l'une d'elles: "Dans tous les ports de la zone maritime, ville de Orduña et *villa* de Balmaseda, endroits tempérés, il y a des vignobles et des

treilles qui produisent annuellement environ cinq mille fûts de 24 *cántaras* de vin chacolí”. Ces fûts ou futailles étaient une sorte de tonneau ou de barrique qui servait au stockage et au transport du vin, alors que la *cántara*, utilisée actuellement, est une mesure de capacité équivalente à huit *azumbres* (mesure de liquide 2,016 l), c'est-à-dire 16 litres. Il s'agit donc d'environ 384 litres par fût ou ce qui revient au même, 1 920 000 litres de vin chacolí récolté pour le territoire de Biscaye. Ce sont des chiffres réellement stupéfiants si nous les comparons aux chiffres actuels.

- 40 Malgré ces données, le clergé ne semblait pas trop apprécier notre vin “acide”, du moins pour la haute hiérarchie, puisqu'en 1698, Pedro de Lepe, alors évêque de Calahorra y La Calzada, interdit rigoureusement l'utilisation du vin de chacolí dans les consécrationes de son évêché.

Grappes de raisin blanc connues comme "Hondarribi Zuri"



XVIII^e siècle

- 41 Le chacolí était bien présent dans le champ basque-atlantique du XVIII^e siècle, mais il faut reconnaître que les vins importés étaient

très appréciés, surtout les rouges de La Rioja et spécialement ceux de Navarrete, Cenicero et Fuenmayor. Une citation trouvée dans la *villa* de Amurrio à la fin du XVIII^e explique suffisamment le sujet. Les vins de l'extérieur étaient si répandus parmi la population, que les autorités municipales sont d'une certaine façon obligées de permettre la consommation de vins extérieurs: "la veille et le jour de Noël, il faut donner du vin clair et de la Rioja à tous ceux qui l'apprécient", même si à cette époque il était encore possible de trouver une bonne partie du chacolí produit à Amurrio. Ce relâchement des mesures habituelles de protection de leur propre vin à l'occasion des fêtes de Noël nous laisse penser que La Rioja préférait la qualité et que le "vin clair et", "*boni clarete*" jouissait d'un plus grand prestige sur les tables de Amurrio.

- 42 Un document des Archives de la *Real Academia de la Historia* de 1770 sur la Tierra de Ayala cite les vallées de Arrastaria et Laudio (aucune des deux n'appartient curieusement à cette Tierra de Ayala au sens historique du terme) au sujet d'une pétition faite pour être exempt d'un nouvel impôt de deux maravédís pour chaque *azumbre* de vin. Ils justifient leur demande en disant que le chacolí produit sur leur terre ne mérite pas même le nom de vin: "On considère cette liqueur non comme un vin mais comme une sorte de boisson qui n'est pas plus que du cidre, à cause de sa faiblesse, de son acidité et de son manque de résistance et de substance pour être conservé". Il s'agit sans doute d'une argutie présentée pour éviter de payer, mais que nous ne devons pas prendre en compte pour mesurer la qualité de ce *chacolín* produit dans nos vallées.
- 43 Orduña est cependant la commune qui apporte le plus d'informations sur ce siècle, grâce à la nouvelle ordonnance basée sur *las Reales Ordenanzas de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Orduña*, confirmée par Sa Majesté Charles III et *Señores del Real y Supremo Consejo de Castilla* (11 août 1789), qui protège les cultures des vignobles et le chacolí de la ville face à l'abondance de vins rouges et de clarets de La Rioja et de Castille. Ainsi, "on ordonne et on commande qu'aucune personne n'ose introduire du vin clair et, du chacolí, ni un quelconque autre produit extérieur à la juridiction sans obtenir une licence écrite du Régisseur de la semaine, sans qu'il soit pesé sur la balance royale, et que soient payés les droits royaux sur les taxes municipales et les impôts".

- 44 La vente de chacolí, le soin des vignobles et les dates des vendanges, entre autres, sont stipulés dans le 64^{ème} titre de l'ordonnance. Il semble que le vol de raisin ait été fréquent, c'est pourquoi on n'hésite pas à engager des gardes de vignes pour éviter "les vols de raisin", et on interdit, de plus, l'entrée dans les vignobles aux personnes étrangères et ce, sous aucun prétexte jusqu'à la fin des vendanges. Nous pourrions penser à un excès de zèle des autorités, mais les excès étaient tels que parfois même certaines "personnes vont aux vignes et arrachent une partie des ceps pour les emmener chez eux et les brûler dans leur foyer".



Piques du XVIII^e siècle. Il s'agissait de bâtons armés de piques en fer que les gardiens de vignes ou custieros utilisaient pour se défendre contre les voleurs de raisin.

- 45 Tout devait être parfaitement réglementé par les autorités, principalement quand il s'agissait d'un produit si rentable pour l'économie de la ville en général et pour les caisses municipales en particulier. Il était donc logique de penser qu'il revenait "au choix des autorités municipales de déterminer le temps de la vendange en la faisant publier et annoncer publiquement deux jours avant pour que les ven-

dangeurs préparent le nécessaire”. Nous avons connaissance d’au moins deux ou plusieurs variétés de vigne qui ont différents moments de maturation; c’est pourquoi ce sera à nouveau à la mairie d’ordonner une ou plusieurs vendanges (...) et les gardes devront rester jusqu’à ce que la dernière vendange soit faite”, en interdisant à “quiconque d’entrer pour vendanger excepté pendant la saison et quand la mairie l’ordonnera”.



Outil du XIXe siècle utilisé pour tailler les vignes et les treilles.

- 46 Orduña devait avoir il y a 200, 300 ou 400 ans beaucoup de points communs avec les centres vinicoles actuels de La Rioja de Álava. Tout comme aujourd’hui, les producteurs de chacolí, dont on perçoit à peine le travail quotidien dans la ville, devaient être nombreux. Ils étaient des dizaines, des propriétaires et des travailleurs en tout genre qui, pendant les vendanges, inondaient d’arômes et d’outils de travail ce qui est l’actuel centre ville, ce qui obligeait la mairie à régler: “les tonneaux, les barils, les paniers, tout ce qu’il faut nettoyer et sécher pour les vendanges et après, ne doit pas être laissé

dans les rues et autres passages publics. Après les avoir lavés, on doit les ranger sous les arcades, dans un lieu qui ne gêne pas le passage”.

- 47 L'importance du chacolí obligeait à réglementer toutes les étapes de celui-ci. On peut donc logiquement penser que les autorités municipales aient organisé, de la même façon, sa vente et son commerce, puisque c'est à ce niveau que le plus grand nombre de fraudes pouvaient être commises. Ainsi, “personne ne pourra introduire du raisin, du moût, du vin de personnes extérieures à la Ville (...) pour le vendre sous peine de confiscation du vin (...) afin d'empêcher ainsi les très graves préjudices portés à la Ville”.

Vue de la ville de Orduña et de la vallée de Arrastaria, à la source du Nervión



- 48 De la même façon, les autorités étaient très préoccupées par la qualité du vin et disaient clairement: “la Mairie surveillera avec une attention particulière (...) que le vin vendu ait la qualité requise, et demanderont de le fermer ou de le vider, en punissant rigoureusement celui qui contreviendra”. De fait, les *Juntas Generales de Bizkaia* avaient l'habitude de nommer des syndics chargés d'examiner les vins de chacolí destinés à la vente, afin de les déclarer “potables” et de les accréditer pour leur consommation.

49 Aucun procédé autour du vin ne pouvait échapper à cette sévère législation, pas même celui des dates de mise en vente. Ainsi, “on interdit à quiconque de le vendre jusqu’à ce que les décisions aient été prises”, c’est-à-dire la fixation du prix appliqué aux produits comestibles des approvisionnements publics, pour s’assurer que le nouveau vin soit “mûr et bien cuit”, apte à la consommation et non “dans un ton qui soit préjudiciable pour la santé publique”. Ce n’est pas un hasard si les arrêtés cités avaient été rédigés l’année où la Révolution Française mettait sens dessus dessous tout l’ordre établi jusqu’alors, c’est-à-dire la scène des rois absolutistes et des nobles privilégiés qui avaient poussé l’Ancien Régime à bout. Des airs de modernité soufflaient avec de nouvelles idées qui émanaient des Lumières où on ne pouvait plus tout accepter. Les gouvernements avaient le devoir d’assurer l’ordre public, de surveiller la santé et l’hygiène des citoyens et d’assurer l’approvisionnement de leurs *villas*, mais aussi d’établir les prix de tous les produits comestibles des approvisionnements publics afin d’éviter les altercations et les désordres. Nous pouvons lire que “la mairie établira le positionnement du vin chacolí de la récolte de cette Ville le onze novembre de chaque année, jour de San Martín Obispo, et quiconque le voudra pourra commencer à le vendre librement le jour suivant, jusqu’au treize décembre du mois suivant, jour de Santa Lucía, moment à partir duquel cette liberté cessera. On procédera alors par tour selon la coutume, c’est-à-dire en faisant une liste et en donnant une place à tous les récoltants, la mairie tirera au sort, et ainsi jusqu’à ce qu’il n’y ait plus de vin”.



Outre pour le vin, utilisée pour le transport et pour le stockage

- 50 L'obligation de vendre du chacolí à tout de rôle fut à l'origine de beaucoup de disputes entre les nombreuses institutions ecclésiastiques qui existaient à Orduña et le pouvoir municipal, puisque les religieux croyaient être exempts de cette disposition parmi d'autres, étant donné leur privilège particulier qui leur permettait de commercer à leur guise avec leurs barriques pleines de vin.
- 51 Ce système qui était une pratique généralisée dans presque toutes les communes basques productrices de chacolí se faisait tous les ans, une fois les travaux d'élaboration du vin achevés. Tous les viticulteurs d'une même commune devaient se rendre à la mairie où les prix de vente du vin étaient fixés, tout comme l'ordre de passage sur le marché de chaque tonneau ou baril de chacolí qui était obligatoirement numéroté et où le sceau municipal était apposé. On procédait ensuite au tirage au sort qui décidait les deux barriques qui allaient être vendues et ainsi de suite jusqu'à épuisement. Il s'agissait d'un système transparent où la chance décidait et jamais deux nouvelles barriques n'étaient mises en vente sans que les deux précédentes aient été vidées.

Vue de Orduña et vallée de Arrastaria, dans le Alto Nervión, région traditionnelle de culture de la vigne pour le chacolí



- 52 Ce chapitre sur le vignoble de la ville de Biscaye ne serait pas complet si nous ne mentionnions pas José Antonio de Armona y Murga, humaniste et homme des Lumières né à Arespalditza en 1726, bien qu'originaire de Orduña et ancien maire de la villa de Madrid. Il écrit *Apuntes históricos y geográficos de la antigüedad, nombre y privilegios de la Ciudad de Orduña* à Madrid le 29 avril 1789, trois ans avant sa mort, dont on peut dire qu'il s'agit d'un grand travail d'histoire locale qui inclut de plus, un plan de la ville où l'on recueille de façon graphique le vaste espace occupé par les vignes, entre autres.

XIX^e siècle

- 53 Mais revenons à Laudio, presque 900 ans après la citation du X^e siècle qui faisait référence à l'église de San Víctor y Santiago de Gardea. Nous nous trouvons dans le dernier tiers du XIX^e siècle, et nous constatons encore la présence de 965 ares de vignoble en production dans toute la vallée, dont 368 appartenaient au Marquis de Urquijo, alors que les 597 autres étaient répartis parmi quatorze autres pro-

priétaires, petits producteurs pour la consommation personnelle du *caserío*, même si certains obtenaient des excédents qu'ils mettaient en vente pour approvisionner les particuliers et les tavernes de la région.

- 54 Ces *chacolineros*, producteurs de chacolí et ces négociants en vins avaient peu d'espoir. En général, les maladies mortelles qui attaquaient leurs vignobles et leurs treilles les accablaient. Trois grands fléaux dévastèrent la campagne européenne et américaine et donnèrent un caractère international à un malheur contre lequel les gouvernements purent à peine lutter. Il s'agit de l'oïdium, du phylloxéra et du mildiou, maladies souvent traitées dans des livres spécialisés et dans divers travaux de recherche, c'est pourquoi nous ne développerons pas ce thème.



Caserío Ugarte, à Orozko, centre de production de chacolí et taverne. La photographie date de 1940. Document sur les vignobles remplacés par des pins.

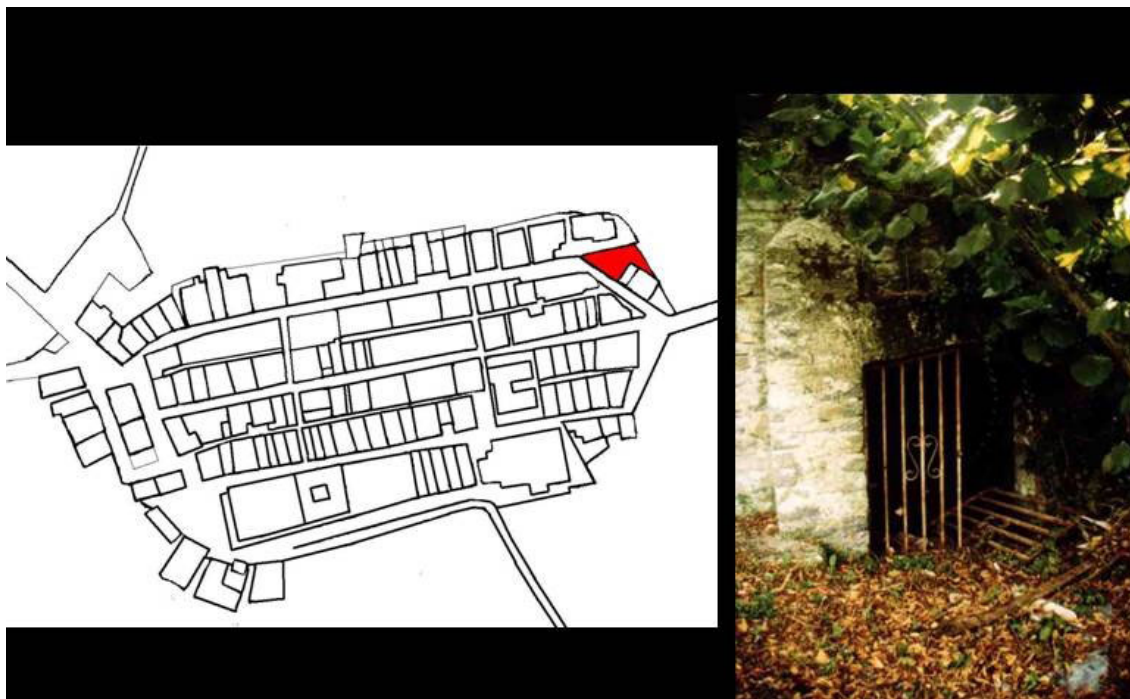
- 55 Quoi qu'il en soit, les maladies citées réduisirent considérablement le vignoble sur tout le territoire basque. En ce qui concerne le chacolí de Álava, la région passa de 550 hectares encore cultivés en 1877 à une centaine dans des lieux reculés et hermétiques de notre complexe géographie. Les données ne furent pas plus encourageantes

dans d'autres territoires, car les 12 985 hectares de vignoble de La Rioja de Álava en 1889 furent réduits à 327. Un malheur généralisé dans toute l'Europe qui cependant ne réussit pas à en finir avec le vignoble.

- 56 Effectivement, la ténacité de certaines personnes qui ne voulaient pas abandonner, servit comme répulsif pour poursuivre une tradition vitivinicole millénaire, quelque peu endormie jusqu'à la fin du XX^e siècle, qui est le moment à partir duquel ce produit ressurgit avec une force et une qualité extraordinaires dans les cinq communes qui font partie de la DO Chacolí de Álava. Certains de ces vignobles relictuels, survivants des fléaux et des maladies, sont documentés grâce aux témoignages oraux de gens en général d'âge avancé dans nos villages qui sont presque toujours liés aux vieux *caseríos* qui servaient de taverne, souvent avec un *bola-toki* attendant ou construit autour de l'exploitation. Les chacolis étaient des oasis de tranquillité où l'on pouvait prendre un broc du *vino de la tierra*, où l'on pouvait jouer aux quilles, chanter et manger à l'ombre des treilles.
- 57 A Orduña, ville assez proche, le secrétaire de mairie se lamentait et disait: "les vignes souffrent depuis trois ou quatre ans de l'oïdium-tuckeri, de telle sorte que la récolte du vin chacolí est presque nulle et les ceps sont totalement détériorés". Il s'agit d'une citation du 30 juin 1856, qui correspond à la date de l'inventaire des événements et qui est conservée dans la boule de la girouette située au sommet de l'église de Santa María, dont les secrets sont découverts une fois tous les cent ans.

XX^e siècle

- 58 Nous avons déjà évoqué la figure du gardien de vigne quand nous faisons référence aux arrêtés du XVIII^e siècle dans la Ville de Orduña, mais nous sommes surpris de trouver sur eux des documents au début du XX^e siècle, après les fléaux. Le document vient des Archives de la Villa de Artziniega, et fait référence aux vignes locales depuis l'an 864. N'oublions pas le cas de l'église de Santa María, à Retes de Tudela.



Plan de la ville médiévale de Artziniega où l'on peut voir la situation de la bodega du petit palais baroque Norzagarai

- 59 Ainsi, pendant la session ordinaire célébrée en septembre 1901 dans la salle consistoriale de cette ville, les conseillers municipaux et le maire, décident à l'unanimité “de nommer comme gardes de champs et de vignes Mr. Francisco Isuskiza et Mr. Gervasio Largatxa avec une peseta et soixante-cinq centimes de salaire chacun”. En mars 1902 le maire profite d'une autre session ordinaire de la corporation pour faire connaître une circulaire envoyée par la *Diputación Provincial de Álava* qui fait référence à la constitution et à la formation d'un corps “de Gardes Fruitiers” à Artziniega, et demande des réponses à une série de questions sur ces gardes (la façon de travailler, le temps de travail) et demande de stipuler le salaire. Au cours de cette session, on décide à l'unanimité de répondre aux demandes de la *Excelentísima Diputación*: “Cette mairie vient de nommer deux habitants comme gardes des vignes et des champs pendant le mûrissement du chacolí et des autres produits des champs”.
- 60 Cependant, à l'époque dorée du chacolí était révolue, surtout après le désastre causé par les maladies et fléaux déjà évoqués. La plus grande partie avait été arrachée et remplacée par d'autres types de cultures, dont les céréales occupaient la plus grande partie du sol agricole.

Seules quelques vignes isolées et les nouvelles plantations réalisées avec des porte-greffes américains résistants au fléau étaient parvenues à s'en sortir au milieu de la désolation généralisée.

DOCUMENTATION JOURNALISTIQUE ET LITTÉRAIRE

- 61 Il s'agit de citations diverses qui viennent d'auteurs qui étaient des voyageurs circonstantiels, des hommes de sciences, des journalistes de guerre (que nous connaissons depuis les Guerres carlistes; 1833-1876) ou d'excellents hommes de lettres des XIX^e et XX^e siècles, authentiques chroniqueurs de leur temps.
- 62 Le premier à nous rendre visite fut Willian Bowles, après un long périple qui l'amena à parcourir l'Espagne du XVIII^e siècle. Ce voyageur et géographe irlandais publia un livre intitulé *Introducción a la Historia Natural y a la Geografía Física de España* (1775), où il consacra deux pages entières aux vignobles et au chacolí, après avoir traversé les terres de Biscaye.



Les vignes et les treilles de raisin pour le chacolí sont citées par des hommes de lettres, des journalistes et des géographes depuis le XVIII^e siècle.

- 63 Nous citerons la contribution peu estimée de Joaquín José de Landazuri y Romarate (Vitoria-Gasteiz 1730-1805) qui fait référence à l'histoire des terres basques, spécialement à l'histoire de Álava dans les *Compendios históricos de la ciudad y villas de la M.N. y M.L., provincia de Álava*, en 1798. Dans le deuxième chapitre on trouve une longue référence à la villa de Artziniega: “les terres de Arceniega produisent du maïs, de l'orge, des vignes et d'autres récoltes: des fruits délicats en tout genre sur les arbres et du vin appelé le Chacolí, de très bonne qualité pendant une bonne partie de l'année”.
- 64 La citation suivante nous emmène en 1835 en pleine Guerre carliste. Cette année-là, quelques milliers de soldats volontaires britanniques arrivèrent à la Péninsule pour aider les troupes d'Isabelle contre le mouvement soutenu par Don Carlos, frère de Ferdinand VII et aspirant au trône d'Espagne. Des journalistes étaient arrivés avec ces militaires comme John Moore qui envoyait ses chroniques de guerre au journal pour lequel il travaillait. Ainsi, il laissa quelques commentaires intéressants de son passage par Amurrio en 1838, recueillis dans le livre *Viajeros ingleses del siglo XIX*, où il dit: “il y a un grand nombre de *caseríos* ou de petites maisons de campagne avec de grandes toitures de style suisse; les treilles recouvrent les murs blancs et apportent de l'ombre aux fenêtres (...)”.
- 65 Le journaliste, écrivain et voyageur catalan Joan Mañé i Flaquer, vint découvrir nos terres au XIX^e siècle et mit par écrit ses impressions dans une oeuvre qu'il intitula *El oasis: viaje al país de los fueros*, publiée en 1879, dans laquelle il fait longuement référence à Laudio où l'on produit “une quantité suffisante de blé, d'orge, de maïs, tout comme d'autres semences et d'autres arbres fruitiers de différentes espèces et du vin. Le chacolí (vin de cette région) que l'on produit à Llodio est le plus apprécié de Biscaye”.
- 66 L'illustre historien et écrivain originaire de Álava, Ricardo Becerro de Bengoa (1845-1902), visita la Tierra de Ayala pendant l'été 1876 et se déplaça en train. Il publia ses impressions de voyage dans *Descripciones de Álava*, publié en 1880, dans lequel il parlait du quartier Aretxondo de Amurrio “où de curieuses fermes étaient décorées avec des treilles de chacolí”. Un peu plus loin, il disait que dans ce lieu on “produit une récolte moyenne de céréales, beaucoup de maïs et de

légumes, des châtaignes en abondance et un chacolí excellent dont la plantation et l'exploitation augmentent”.

Raisins pour l'élaboration de chacolí fait maison sur une treille de Ayala



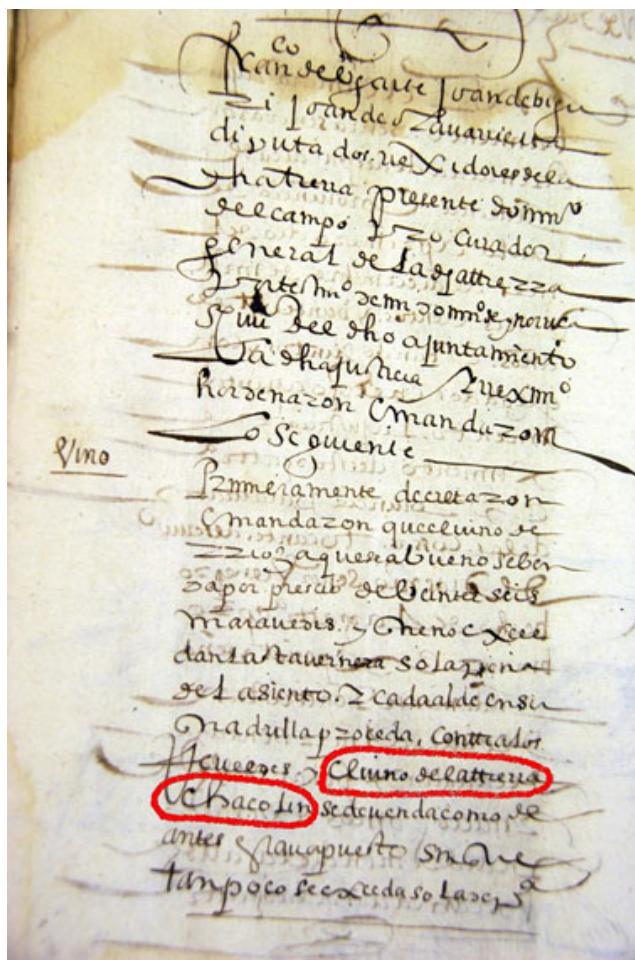
- 67 Benito Pérez Galdós, le grand romancier du XIX^e siècle et bien connu pour ses *Episodios Nacionales*, mentionne Amurrio. La citation date de 1889 et elle se trouve dans le chapitre appelé *Vergara* qui a également lieu pendant le conflit carliste. Dans une des scènes, don Benito cite plusieurs personnages principaux dans une conversation animée qui “s’amusent pendant leur temps libre avec des histoires piquantes et des libations de chacolí”.
- 68 José Madinabeitia, curé et intellectuel de Amurrio sut coordonner tout un travail encyclopédique sur cette commune qui était à sa charge. Dans *El libro de Amurrio* publié en 1932, il nous parlait de “fruitiers et de vignobles” et ajoutait “actuellement disparus”, une information de première main qui rend compte de la fin de la production de chacolí à Amurrio, village sans vignes vers 1930, certainement endommagées par les fléaux de la fin du XIX^e siècle. De fait, à la fin du livre il cite à nouveau les produits agricoles récoltés à Amurrio, et,

parmi eux, on ne trouve pas la moindre mention de Vignes, de treilles ni de raisins

- 69 Finalement, c'est tout un honneur de pouvoir profiter des descriptions de don Pío Baroja qui vint en 1953 et raconta sa visite dans des chapitres de son livre *El País Vasco*. Le train fut également le moyen de transport choisi par cet illustre écrivain qui nous décrit depuis son siège le paysage qu'il voit "entre vignes et noyers".

DOCUMENTATION TOPONYMIQUE

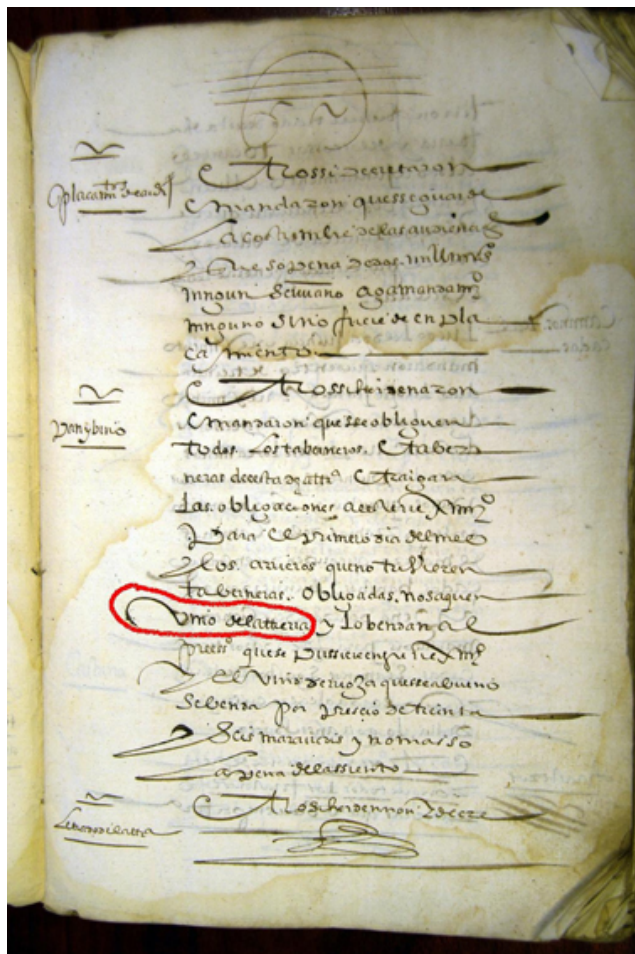
- 70 Dans la plupart des villages qui font partie de la *Denominación de Origen Chacolí* de Álava et dans d'autres proches de Biscaye, quelques-unes des propriétés, consacrées aujourd'hui en grande partie au pâturage et aux pinèdes, conservent encore leurs anciens noms de lieu qui révèlent d'anciennes pratiques agricoles liées à l'agriculture. Des toponymes fréquents comme *La Viña* ou *Las Viñas*, *El Parral* ou *Los Parrales*, *Viña Vieja*, *Soviñas*, *Mendibiña*, *Matxueta*, *Maskuribai*, *Mastondo*, *Ardanza*... qui viennent du castillan et du basque et qui pourraient avoir leur origine tout au long des XIX^e et XX^e siècles pour désigner les parcelles où il y avait encore, même de façon résiduelle des vignes parmi d'autres cultures plus généralisées. De fait, la documentation des XVII^e et XVIII^e siècles cite de nombreux domaines où il y eut des vignes mais dont les toponymes -Solashazas, Soelcampo, Socorral, La Ormaza ou Sotoiel- ne reflètent absolument pas l'existence de cette culture. Il est certain qu'à l'époque où le vignoble occupait une grande étendue, l'utilisation de termes tels que *La Viña* ou *El Parral* pour désigner des vignobles importants au milieu d'un champ, avec beaucoup de vignes et de treilles, n'aurait pas été fonctionnel.



"Le vino de la tierra appelé chacolín" dans un document daté du 1er décembre 1623, dans le livre de Décrets de l'Archive historique (Ayala)

- 71 La recherche de cadastres et de livres de comptes est indispensable si l'on veut récupérer une partie de l'ancienne toponymie. Il ne faut pas non plus écarter la recherche sur le terrain afin de récupérer les toponymes dont se souviennent encore nos anciens avant qu'ils ne disparaissent, faute utilisation. Il s'agit en bonne partie de toponymes qui sont toujours gravés dans la mémoire des habitants et dans les documents écrits qui gardent encore la trace d'une relation directe avec la culture de la vigne.
- 72 Amurrio est actuellement composée de ses propres terres communales et de terres appartenant à des mairies qui ont disparu, comme celles de Lezama et Arrastaria, c'est pourquoi son étendue et la variété de sa population est importante, toute comme la terminologie liée aux vignes. À Amurrio nous trouvons les noms de Matxueta, Maskuri-bai, Los Parrales et La Viña Galindez. À Larrinbe les dîmes étaient

payées en chacolí. A Baranbio, dans les landes ensoleillées proches de l'ermitage disparu de San Pedro et de celui de Garrastatxu, on trouve le terme Juandamatseta, peut-être lié aux besoins viticoles du centre ecclésiastique. À Lezama on constate ceux de Parrazar, Arbiña et Ardosada. À Saratxo nous avons au moins trois toponymes La Viña, et à Tertanga on trouve un Majuelo et un Las Viñas.



Citation des Archives historiques de Arespalditza (1623), où l'on cite "vino de la tierra" et non pas le mot "chacolí"

- 73 À Aiara, vaste municipalité composée de 24 villages, nous trouvons toute une toponymie liée à la culture de la vigne, en basque et en castillan: Ardanza, El parral, La Viña, Mastio, La Viña Vieja, Viñillas, etc.
- 74 En ce qui concerne les villages de la Junta de Ordunte qui appartiennent à la municipalité de Artziniega, nous trouvons toute une toponymie liée à ce thème et des documents sur de nombreux vignobles et ce, tout au long de l'histoire.

- 75 Okondo, est pour sa part un village qui a toujours joui d'une réputation *chacolinera*, ce qui d'une certaine façon est corroboré par la toponymie qui présente plusieurs versions d'un même nom enraciné et fréquent dans la vallée: *Arraola-Mastondo*, *Maistondo*, le ruisseau *Mastondo*, *Mastondo-Madalen*, *Mastuondo*, *Masabalza*, *Masegi* et *Mastinza*. On trouve aussi les plus typiques comme *Parral* et *La Viña*.
- 76 Pour finir, à Laudio la toponymie liée à la vigne est peu importante. Nous pouvons citer malgré tout un *Refugio de Viña* à Lezeaga, donné à une petite maison en ruines où l'on devait garder des outils pour la culture de la vigne qui poussait autrefois autour. On trouve aussi un *Viña Vieja* en plein centre du village pour faire référence à un versant exposé plein sud, du quartier de Lamuza jusqu'à celui de Bitorika, où l'on trouvait encore de longues treilles dans les années 30 du siècle dernier.

PATRIMOINE MATÉRIEL OU TANGIBLE

- 77 Il a une vraie valeur culturelle et il a été le grand facilitateur des collections ethnographiques qui ont nourri nos musées tout au long du XX^e siècle. Nous pouvons en différencier deux types: le meuble et l'immeuble.



Pileta travaillée en pierre calcaire de la région de Arrastaria (Amurrio) pour l'installation d'un pressoir de chacolí

Patrimoine meuble

- 78 Il devait être intégré par des outils de tout type liés à notre thème d'étude, des instruments, des engins et machines utilisés dans la phase agricole et productive de l'activité vitivinicole (culture, vinification et élevage). Ainsi, les récipients et mesures pour le vin fabriqués dans divers matériaux, comme la céramique, le bois, la pierre, le verre, le cuir ou la corne, ont été nombreux tout comme leurs utilisations tout au long de l'histoire. Les formes, le nom et même les unités de mesure variaient d'un pays, d'une région et même d'un village à un autre. Par conséquent on ne peut transposer ces objets d'un endroit à l'autre ni les montrer s'ils ne correspondent pas au lieu où ils sont exposés sans expliquer correctement les circonstances de leur présence à cet endroit précis.
- 79 En général, l'importance donnée au patrimoine matériel meuble a été disproportionnée par rapport à tout le reste, précisément à cause de sa tangibilité, c'est-à-dire de la possibilité d'être vu, admiré, touché, photographié et dessiné. Ceci a parfois concentré tout l'intérêt de

celui qui le possède, le contemple et de celui qui fait des recherches sur lui, tout en dédaignant le contexte historique et les circonstances socio-économiques qui l'ont rendu possible. Ainsi, l'objet matériel a souvent été transformé en véritable totem d'adoration, même en symbole de toute une ethnie, d'un peuple ou d'une nation. Cependant, nous jugeons importante la réalisation des inventaires de ce type, c'est pourquoi nous utilisons des fiches adaptées à chaque famille d'outils pour recenser et connaître tout le bagage matériel utilisé dans une activité déterminée, dans un lieu ou un territoire concret, dans la mesure où celui-ci a été conservé.



Presse sur pileta en pierre calcaire, actuellement en désuétude, dans le vestibule du caserío Undio, dans le village de Zuhatza (Alava)

80 Cet inventaire est en train d'être réalisé dans la région du chacolí de Álava. Les résultats sont intéressants car des centaines d'objets laissés de côté, vermoulus et hors d'usage, sont en train d'être sauvés de l'oubli et mis en valeur seulement parce qu'ils sont considérés comme

des outils d'un autre temps. Leur dispersion est importante, ce qui pose des problèmes pour les répertorier, mais ils représentent également une valeur ajoutée pour l'ensemble du territoire étudié. Des récipients contenant du vin, des presses en bois, des pierres de pressoir, des unités de mesure et des outils agricoles sont les objets le plus habituellement retrouvés dans nos *caseríos*, anciens centres de production.



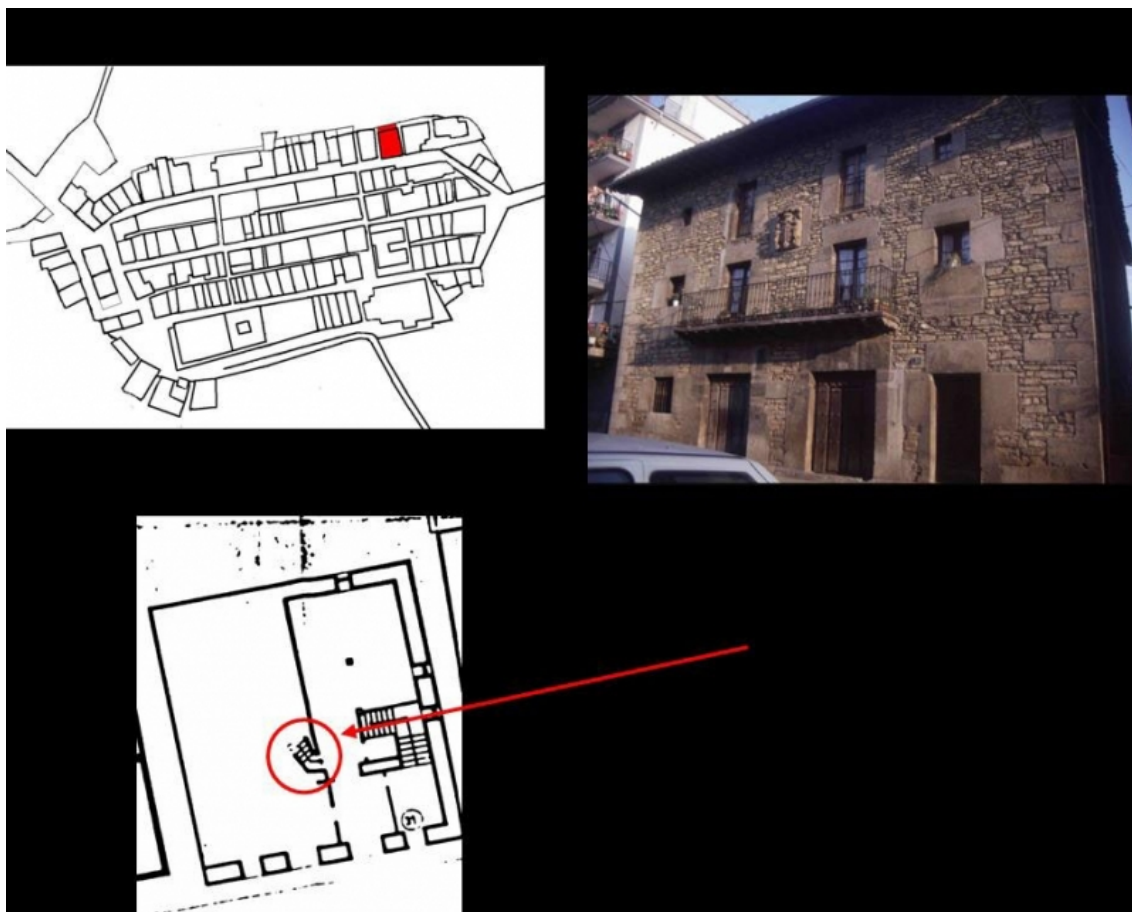
Tonneaux en désuétude du caserío Undio, à Ayala, anciennement utilisés pour le stockage de vin de la récolte de chacolí

Patrimoine immeuble

- 81 Il s'agirait de tout le patrimoine qui faisait référence à l'infrastructure de l'activité, comme les maisons et les gardes des vignes, les pressoirs fixes, les *bodegas* souterraines et les centres de vinification que l'on appelle populairement *chacolís*. Ces centres de production et de vente du chacolín dans les tavernes ont été et continuent d'être de vrais *caseríos* utilisés comme cave, stock, taverne et restaurant, qui s'occupent de plus de leurs fonctions agropastorales habituelles. Nous savons qu'ils n'ouvraient pas leurs portes en même temps. Ils suivaient rigoureusement leur tour de vente qui commençait par un

ordre municipal pour le premier jusqu'à épuisement de ses réserves de vin. Il passait ensuite le relais au suivant et ainsi de suite.

- 82 Les tonneaux étaient généralement vides en à peine deux semaines, ce qui ne rendait pas excessif le temps d'attente. Dans certains lieux, le *caserío* qui commençait la vente avait pour habitude de mettre une branche de laurier sur la porte d'entrée et d'en placer une autre soit sur le portail soit dans la rue sous l'auvent. On installait une table avec des rangées de sièges pour que les clients de la journée puissent s'installer et se désaltérer.



Plan de Artziniega avec la situation de la cave souterraine dans la Calle de Abajo qui appartenait à un petit palais baroque du XVIIe siècle.

- 83 Parfois pour accompagner la boisson, on savourait ce qu'il y avait au menu improvisé de la maison, sans doute composé de quelques morceaux de merlu frit, d'un ragôut de morue, de sardines en sauce et de façon moins courante, d'un bon plat d'agneau en sauce et d'autres petites choses.

- 84 Ces types d'établissements situés dans des *caseríos* producteurs de chacolí, existèrent également dans la région du chacolí de Álava, toujours disposés à offrir quelque chose à manger, des brocs de ce cru frais et acide pour animer des soirées entre amis, chanter des cantiques et même faire des parties de quilles sur le terrain généralement attenant aux murs de la maison. Nous connaissons celui du *caserío* de Agirre de Okondo – toujours en bon état de conservation – dans le quartier de San Román, où les propriétaires élaboraient le dénommé *vino de la tierra*. N'oublions pas le *caserío* Kurtze de Gardea, à Laudio, un des producteurs de chacolí (*chacolineries*) les plus célèbres, notamment parce qu'il a été un lieu de soirées entre amis, de parties de quilles, où des personnes connues comme le musicien populaire Ruperto Urquijo se réunissaient.



Caserío Kurtze dans le quartier Gardea à Laudio qui fut un lieu de production de chacolí, une taverne et un lieu où l'on faisait des parties de quilles, c'est-à-dire un point de rencontre animé pour la société rurale du XXe siècle

- 85 Les *caseríos* où l'on trouve des treilles sur des murs ensoleillés, fixées par des appuis en bois généralement placés à la moitié du mur pour guider leur croissance, font également partie du patrimoine dont on peut faire l'inventaire, tout comme les vignes et les treilles présentes dans les environs de la maison ou éloignées d'elle. Il est difficile de trouver aujourd'hui un *caserío* sans treilles ou du moins sans ces suppléments dont la culture devait à peine donner quelques seaux de raisins mûrs pour leur propre pressoir et quelques *azumbres* de vin âpre pour satisfaire, avec le cidre, la consommation familiale d'une bonne partie de l'année.
- 86 Il est finalement intéressant de mentionner la récente découverte de plusieurs *bodegas* souterraines pour le chacolí dans le sous-sol de quelques immeubles situés dans le centre historique de Artziniega, qui sont jusqu'à présent les seules dans tout l'espace du chacolí

basque. Nous faisons référence à deux palais baroques du XVII^e siècle situés dans la Calle de Abajo, et à une maison de la Calle de Arriba, complètement reconstruite vers les années soixante du siècle passé, mais qui a su conserver *la bodega* du sous-sol. Nous disposons cependant de renseignements sur d'autres caves qui n'ont pas eu cette chance, comme celle disparue lors de la construction de l'ensemble de logements du bar Llantada, dans la Calle de Abajo. Celles-ci et d'autres sont la preuve de la grande importance de la production vitivinicole dans cette ville qui n'a cependant jamais atteint un grand potentiel économique et politique.





Cave souterraine, située dans la calle de Arriba du centre médiéval de Artziniega et utilisée pour le stockage de vin chacolí

PATRIMOINE IMMATÉRIEL OU INTANGIBLE

87 Sa valeur culturelle est différente du patrimoine matériel, mais il n'est pas moins important. De fait, le patrimoine intangible est celui qui apporte sa qualification à celui qui est tangible. L'instrument que nous utilisons pour en qualifier un à travers l'autre est l'histoire ou, mieux encore, la contextualisation historique. En ce sens, nous croyons que toute activité répond à un moment historique concret et qu'elle est la conséquence et/ou la cause de quelque chose. Sans doute, le patrimoine immatériel, si l'on excepte la musique et la fête, a-t-il été le grand lésé tout au long des siècles, le grand oublié des musées et de l'ethnographie et l'élément le plus dédaigné par les spécialistes et par les historiens.



La mémoire de nos anciens fait partie du patrimoine immatériel, un bien très estimé qu'il est seulement possible de sauver grâce à la transmission générationnelle ou grâce aux entretiens personnels

- 88 Afin de préciser en quoi consiste ce patrimoine immatériel, nous mentionnerons ce qui, selon nous, intervient de façon active, c'est-à-dire toute la série de connaissances et de techniques employées par nos agriculteurs dans les travaux des phases agricoles et productives. Il faudrait ajouter les différents usages du vin et les coutumes autour de lui et de sa consommation, comme les fêtes, les traditions, les légendes et les chansons ou les vers associés au vin. Nous devons matérialiser ce patrimoine intangible grâce à des questionnaires bien argumentés qui soient capables de recueillir, dans des entretiens personnels, ce patrimoine culturel que des hommes et des femmes gardent dans leurs mémoires personnelles et privées. Ainsi l'âge des informateurs devra marquer inévitablement la définition même de "méthodologie traditionnelle" ou "méthodologie moderne" de la culture de la vigne, étant donné l'évolution des techniques et des outils appliqués à cette activité à partir de l'invasion du phylloxéra, l'utilisation de la traction animale, l'emploi de phytosanitaires, l'apparition de la greffe ou l'emploi de machines autonomes. Un saut technologique important que nous pouvons encore documenter à travers les

entretiens menés auprès de personnes qui ont participé. Cette précision temporelle donne au travail un caractère d'urgence, puisque la génération qui a vécu ces transformations est sur le point de disparaître.

Juanjo Hidalgo

Departamento DE HISTORIA DEL CMFP DE LAUDIO (ÁLAVA)