

La cultura del vino en la Colección Thyssen-Bornemisza

Juan Pan-Montojo y Teresa de la Vega

Ligado a los rituales religiosos y a la vida cotidiana, privilegio de los poderosos y consuelo de desdichados, vehículo de sociabilidad y objeto de intercambio económico, estímulo de los sentidos y fuente de salud, el vino ha representado una importante fuente de inspiración artística. Sin él resulta difícil entender la historia cultural de la humanidad pues es un don de la naturaleza que habla directamente a los sentidos, a los corazones y a los recuerdos. El conocimiento de la más civilizada de las bebidas, fruto de una tradición milenaria, propicia nuevas experiencias en el encuentro con otras gentes y paisajes y, al igual que el arte, nos invita a gozar de la vida.

Conocer diferentes aspectos de la historia del vino, a la vez que disfrutamos de un itinerario particular por la Colección Permanente del Museo, constituye el objeto de este recorrido. Los cuadros que lo componen se mueven entre 1509 y 1919, cuatro siglos en los que la vitivinicultura transitó desde lo que podríamos llamar los saberes locales y empíricos de elaboración del vino hasta la génesis de la industria vinícola actual, fundada en una viticultura y una enología científicas.

SALA 8

LUCAS CRANACH, EL VIEJO
Kronach, 1472-Weimar, 1553

La Virgen y el Niño con un racimo de uvas, c. 1509-1510

Óleo sobre tabla. 71,5 x 44,2 cm
INV. 114 (1936.1)

LUCAS CRANACH, UNA DE LAS FIGURAS artísticas más importantes del Renacimiento alemán, estuvo muy vinculado a las ideas de la Reforma, aunque su amistad con Lutero no supuso inconveniente alguno para que siguiera pintando escenas religiosas destinadas a una clientela católica. En esta obra nos presenta en primer término a la Virgen cuyo rostro, modelado suavemente, recuerda el esfumado leonardesco. En el murete situado tras ella se aprecia una diminuta serpiente alada, su característica firma. Otro detalle digno de mención es la pequeña figura que casi pasa desapercibida, subiendo por



el empinado sendero, y que se ha identificado con san José.

Sin embargo, el símbolo que retiene nuestra atención es el racimo que sostiene la Virgen, relacionado con la Eucaristía y con el papel de redentor de Jesús.

El cristianismo, al igual que el judaísmo y las religiones paganas clásicas, otorgó un significado muy especial a la vid. La tradición heredada de Egipto y Mesopotamia se refleja en la Biblia, que hace del vino un símbolo central de alegría, de vida y de fertilidad, un don especial de la divinidad a los seres humanos. La cepa, con sus sarmientos, pámpanos y uvas, las viñas y el vino están muy presentes en las metáforas y parábolas del Antiguo y del Nuevo Testamento: según algunos cálculos la vid y el vino se citan casi cuatrocientas veces en la Biblia. Tal abundancia se explica porque los textos sagrados se dirigían inicialmente a públicos para los que las labores asociadas a la viticultura y a la vinificación eran ampliamente conocidas.

El lugar central otorgado al vino, junto con el pan, en la eucaristía lo convirtió en un elemento imprescindible del culto. Razón por la cual se producía vino allí donde se levantaban templos cristianos, al menos hasta el siglo XIII, cuando dejaron de ser obligatorias las dos especies en la comunión de los fieles, aunque no en la consagración y comunión del sacerdote. Los reformadores protestantes no introdujeron ningún cambio desde este punto de vista: es más, recomendaron que todos los fieles comulgasen bajo las dos especies y compartiesen un mismo cáliz. Por ello cualquier cristiano, aunque viviese en lugares donde no se cultivaba, podía reconocer en los elementos de la vid símbolos de la promesa de vida eterna.

El racimo de uvas, en un contexto semejante, aparece en otras dos obras de la Colección: *La Sagrada Familia con un ángel*, de Jacob Jordaens y su taller (c. 1625-1629) y *La Sagrada Familia con ángeles y santos*, de Joachim Antonisz. Wtewael (c. 1606-1610), ambas en la sala 20.

SALA 9

CHRISTOPH AMBERGER

Nuremberg, c. 1505–Augsburgo, 1562

Retrato de Matthäus Schwarz, 1542

Óleo sobre tabla. 73,5 x 61 cm

INV. 4 (1935.1)



EL RETRATO DE MATTHAÜS SCHWARZ ofrece algunos detalles fascinantes: en el alfeizar, la copa alude a sus orígenes familiares, pues era hijo de un comerciante de vinos. Junto a ella destaca una hoja de papel en la que el artista dejó constancia de la fecha y hora de nacimiento del retratado, la de la realización de la pintura y la edad de Schwarz en el momento de ser pintado: cuarenta y cinco años y treinta días, anotaciones que se corresponden con el horóscopo del cliente, visible en el celaje que se percibe a través de la ventana.

A este singular personaje se debe un interesante libro conocido con el nombre de *Trachtenbuch* (hoy en el Herzog Anton Ulrich-Museum de Brunswick). El manuscrito, de perfil biográfico, contiene ciento treinta y siete ilustraciones en las que se describen los episodios más señalados de su vida. Por él sabemos de su escasa afición por los estudios, que impulsará a su padre a procurarle un trabajo en el negocio familiar como catador de vinos a la precoz edad de quince años. Posteriormente se

dedicó con éxito a llevar la contabilidad de los Fugger, poderosos banqueros, y fue ennoblecido por Carlos V un año antes de la ejecución de esta pintura.

El vino ha sido un objeto de comercio desde fechas muy tempranas. Una comarca dedicada a la producción de cereales puede dedicar el grueso del fruto obtenido al autoconsumo pero no ocurre lo mismo con el vino: «No se bebe la vendimia como se come la cosecha», decía hace ya décadas el historiador francés Camille-Ernest Labrousse (1895-1988).

Con la caída del Imperio romano, la producción y el consumo vinícola experimentaron un claro retroceso en Occidente, aunque no desaparecieron gracias a los monasterios y a la nobleza. Siguiendo la tendencia general de expansión comercial, las transacciones de vino experimentaron un claro crecimiento a partir del siglo XVI, cuando la agronomía romana fue recuperada y difundida por múltiples obras, que contribuyeron a cambios en las prácticas culturales y vinificadoras.

SALA 6

ANÓNIMO ALEMÁN

(activo en Suabia c. 1515)

Santa Isabel ofreciendo pan y vino a los mendigos (ala exterior derecha),
c. 1515

Óleo sobre tabla. 159,5 x 65,5 cm

INV. 267.B (1955.2.2.B)



Entre los comerciantes de vino había desde luego diferentes posiciones sociales: poco tenía que ver el rico padre de Schwartz, que había alcanzado una elevada posición en Augsburgo, con vinateros que practicaban la arriería o con los taberne-

ros. Pero del conjunto del sector, se puede decir que fue en muchos países la base de grandes fortunas y patrimonios modernos, un componente importante del capital mercantil, del que nacería en el siglo XVIII el industrial.

ESTA MARAVILLOSA TABLA FORMABA UN tríptico cuyo motivo central pudo ser un grupo de esculturas exentas, en madera policromada. En las alas exteriores de este conjunto están representados santa Ana, la Virgen y el Niño, tema que iconográficamente se conoce como «la triple Ana», muy popular en Alemania durante los siglos XV y XVI, y santa Isabel de Hungría, que vivió en la primera mitad del siglo XIII, representada con sus atributos: el pan y el jarro, que ofrece a los tullidos sentados a sus pies, mientras que el peine que sostiene en su mano alude a su papel como protectora de los tiñosos.

En las prácticas caritativas de conventos y monasterios y en los menús de hospitales, asilos y hospicios fue habitual desde la Edad Media en adelante el reparto de vino, considerado no como algo superfluo, sino más bien como sustancia nutritiva y reconfortante pues, como reza el proverbio bíblico: «Dad bebida fuerte al que está pereciendo, y vino a los amargados de alma. Que beba y se olvide de su pobreza, y no recuerde más su aflicción» (Pr 31:6, 7).

Además de las virtudes terapéuticas que se le atribuía, la inclusión del vino

entre los alimentos suministrados a los pobres y los enfermos respondía a diversas consideraciones. De entrada, el hecho de que muchas instituciones religiosas, en especial los monasterios y conventos mediterráneos, disponían de reservas de vino y un número significativo lo elaboraban a partir de sus viñedos. El vino era además junto con el pan el símbolo eucarístico de la salvación cristiana, de manera que dar pan y vino suponía aunar salvación material y espiritual. En tercer lugar, en un mundo en el que no existían sistemas de depuración del agua, a menudo la calidad de esta, sobre todo en las ciudades pero también en muchos pueblos, dejaba mucho que desear y a menudo transmitía enfermedades, el vino se consideraba una bebida higiénica, de pureza garantizada si reunía determinados rasgos. Los estudios actuales han demostrado que la mezcla de una determinada cantidad de vino en el agua, una práctica muy extendida en el consumo popular, podía acabar con las bacterias causantes de las fiebres tifoideas y aminorar su impacto. En una Europa sin alcantarillado el vino jugó realmente un papel preventivo de importancia.

SALA 11

ANÓNIMO VENECIANO

(activo c. 1570)

La Última Cena, c. 1570

Óleo sobre lienzo. 121 x 190 cm

INV. 17 (1934.5)



DENTRO DE LA TRADICIÓN CRISTIANA, ES en la Última Cena donde el vino asume su más elevado simbolismo al constituir, junto con el pan, el elemento central del rito de la Eucaristía.

A menudo, los artistas situaban la escena en escenarios de su propia época, por lo que esta no correspondía históricamente al cenáculo en el que hubo de desarrollarse este episodio. Así, la tabla de este mismo tema que se exhibe en la sala 3, atribuida a un seguidor del Maestro de la Virgo inter Virgines (c. 1485), muestra a Jesús y a sus apóstoles congregados en un decorado tardogótico, mientras que este lienzo veneciano traslada la Última Cena a un palacio de la Italia renacentista, tanto en los elementos arquitectónicos del fondo como en la disposición de la mesa y los criados. Y sin lugar a dudas, en una mesa aristocrática del Renacimiento no podía faltar el vino.

Desde la Antigüedad, el vino ha sido un elemento inseparable de los banquetes de la clase alta. El tipo de vino, su calidad y la forma de consumirlo han servido para marcar distancias sociales y distinguir a las elites del pueblo.

Aunque ha habido cambios importantes en las jerarquías de prestigio de los vinos, cabe encontrar algunos rasgos comunes. Durante la Edad Media y el Renacimiento, los vinos blancos dulces y de elevado grado alcohólico (sobre todo los moscateles y malvasías) fueron los favoritos de las buenas mesas: en los llamados vinos de honor, se recurría con frecuencia a vinos importados de ultramar, que en sí mismos constituían siempre un lujo. No obstante, los vinos exóticos, los vinos limpios y puros (sin la adición de agua tan frecuente en las mesas populares) eran generalmente los preferidos por las elites.

Entre el siglo XVI y finales del XVIII, los vinos blancos fueron considerados más aptos para quienes realizaban tareas intelectuales, frente a los tintos, que eran recomendados a los que ejecutaban trabajos físicos. Los claretes y los tintos, en especial los generosos, fueron sin embargo ganando el favor de la aristocracia, sobre todo en los países no productores. El añadido de alcohol era una garantía de buena conservación: de ahí la fama del oporto, el marsala, el madeira, el Málaga, entre otros.

SALA 12

TALLER DE ORAZIO GENTILESCHI

Pisa, 1563-Londres, 1639

Lot y sus hijas, c. 1621-1623

Óleo sobre lienzo. 120 x 168,5 cm

INV. 155 (1977.99)



ORAZIO GENTILESCHI, CUYA OBRA SE VIO influida por las nuevas ideas impulsadas por Caravaggio, ejecutó numerosas versiones de temas que ya había desarrollado con anterioridad, como el representado en este lienzo, extraído del Génesis. Tras su huida de Sodoma, Lot se refugia con sus hijas en una caverna en el monte. Allí las dos muchachas, ante el temor de no tener sucesores, deciden, de común acuerdo y por sugerencia de la mayor, embriagar al anciano padre para asegurarse la descendencia y contribuir a la perpetuación de su estirpe.

Eludiendo los aspectos más escabrosos del pasaje se ha representado a Lot dormido entre sus hijas. Solo el recipiente que contenía el vino y la venera dorada que se empleó para beberlo parecen estar dotados de un cierto simbolismo sexual. Precisamente, una teoría considera que el término *vino* derivaría del sánscrito *vana* (amor)

—con el que al parecer están emparentadas *Venus* y *venera*—, en una relación semántica basada en la secular creencia en sus virtudes afrodisíacas. De esta primitiva raíz procedería el griego *oinos* y, de ahí, el latín *vinum*.

La historia de Lot sirvió durante muchos años de ejemplo para mostrar las negativas consecuencias de la bebida sin moderación: el comportamiento brutal, irrespetuoso de cualquier tabú y «bestial» del borracho se asociaba, en los sermones y prédicas cristianas, al incesto de Lot. La Biblia, que hace del vino un componente fundamental de la vida material y simbólica del cristianismo, condena tajantemente en diversos pasajes la embriaguez y el exceso en la bebida.

Igualmente cabe encontrar alabanzas del consumo prudente del vino en filósofos y escritores como Platón, Aristóteles, Horacio, Séneca, Apuleyo, entre otros. Aunque

también recuerdan al lector que el alcohol elimina el temor a los demás y que puede hacer perder la conciencia y liberar lo peor de cada individuo. La templanza, una de las virtudes de la tradición clásica y una virtud cardinal para parte del pensamiento católico, tiende a tener en la moderación en la bebida una de sus plasmaciones más recurrentes.

El mismo tema inspira un lienzo de Bernardo Cavallino, en la Colección Carmen Thyssen-Bornemisza, que forma pareja con *La embriaguez de Noé*, otro pasaje bíblico que gozó de gran popularidad en época postconciliar debido a su carácter moralizante.

SALA 13

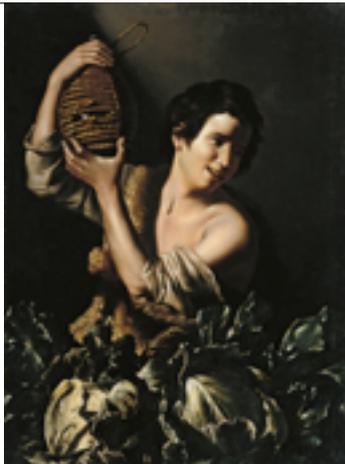
TOMMASO SALINI

Roma, c. 1575–1625

Joven campesino con garrafa, c. 1610

Óleo sobre lienzo. 99 x 73 cm

INV. 363 (1977.4)



EN ESTA OBRA DE TOMMASO SALINI, pintor especializado en naturalezas muertas, la asociación entre las coles y la garrafa que sostiene el muchacho quizás se refiera a la creencia, transmitida por Platina, humanista del siglo XV y autor de un tratado de cocina titulado *Del placer honorable y de la salud*, de que la col era una excelente cura para la borrachera, además de «ser muy eficaz, mezclada con vino, para contrarrestar la mordedura de un perro rabioso».

De hecho, no fueron pocos los textos médicos que, hasta el siglo XIX, contenían indicaciones sobre los vinos adecuados para cada uno de los temperamentos (sanguíneos, coléricos, flemáticos, melancólicos). Asimismo, en los textos de farmacopea medieval y moderna, un elevado número de recetas incluían entre los ingredientes de los remedios curativos can-

tidades diversas de vinos tintos o blancos. Lo mismo ocurre en lo que podríamos llamar medicina popular. Todavía en 1846 el reputado higienista español Felipe Monlau señalaba que «el vino [] es un artículo de primera necesidad para muchos, un condimento y un medicamento para todos».

Hay que recordar, igualmente, la existencia desde el siglo XIX de vinos específicamente medicinales, de alta graduación y con algunos componentes añadidos (hierbas o especias). Unos vinos licorosos que, paradójicamente, se escapaban de la definición de vino natural y que eran presentados como sanos.

Se pensaba además que el vino era un eficaz desinfectante tópico, como se deduce por ejemplo de la parábola del buen samaritano (en la Sala 14 podrá contemplar una representación de este episodio bíblico por el taller de Domenico Fetti).

SALA 16

SEBASTIANO RICCI

Belluno, 1659–Venecia, 1734

Baco y Ariadna, c. 1691-1694

Óleo sobre lienzo. 94 x 75 cm

INV. 341 (1982.34)

SEBASTIANO RICCI HA REPRESENTADO en este lienzo los esponsales de Baco, nombre con el que fue conocido en Roma el dios griego Dionisos, con Ariadna, hija del rey Minos de Creta. Como cuenta el poeta Ovidio en *Las Metamorfosis*, la muchacha logró recuperar la alegría en sus brazos tras ser abandonada en la isla de Naxos por el ingrato Teseo, al que había ayudado a salir del laberinto del Minotauro gracias a un ovillo. En el séquito que les acompaña, Ricci ha incluido al tigre y a la pantera, animales que habitualmente tiran del carro del dios, además de otros personajes ligados a él, como los *putti*, el sátiro que toca la pandereta y las ménades —también conocidas como bacantes—

que representan, con su exuberante energía, el espectáculo de la fuerza vital que anima a la naturaleza.

Según el relato mítico, Baco, señor de la ebriedad, fue el creador de la cepa e hizo brotar del suelo leche, miel y vino, «la delicia de los mortales» —en palabras de Homero—, cuyo efecto embriagador liberó a los hombres de sus preocupaciones. Sin embargo, los testimonios arqueológicos indican que el vino se produjo por primera vez durante el Neolítico, de manera seguramente accidental, en la región que hoy ocupan Georgia, Armenia e Irán. Es posible que los secretos de su elaboración llegaran desde Egipto a Grecia a través de Creta o quizás desde Asia Menor o Tracia.



Las fiestas en honor a Dionisos, en el tiempo de la vendimia, se convirtieron en Grecia en concurridas celebraciones con una amplia participación. Gradualmente se crearon otras fiestas dionisiacas en diferentes fechas, caracterizadas por el consumo amplio de vino y, en el caso de los misterios dionisiacos, por la suspensión de las normas de comportamiento sexual convencionales. Los misterios dionisiacos fueron introducidos en Italia por los etruscos. Dionisos, conocido como Baco en el mundo romano, y su culto, las bacanales, llegó a ser considerado peligroso, por lo que estas fiestas fueron prohibidas por las autoridades romanas, aunque reaparecieron a lo largo de la historia romana y se trasladaron incluso a los reinos bárbaros

surgidos tras la caída del Imperio, por más que la Iglesia condenara y reprimiera esas fiestas paganas. Muchos autores destacan la impronta báquica de los Carnavales y de otras fiestas populares, de aparente sentido cristiano. Durante el Renacimiento, la figura de Baco y de la bacanal, convertidas en símbolos ambiguos de la celebración de la vida pero también de la depravación, fueron recuperadas por el arte y la literatura y objeto de múltiples representaciones con diferentes objetivos.

En la sala anterior se exhibe la obra de Giulio Carpioni, *Bacanal* (1660-1665), en la que se presenta al dios, coronado con las hojas de vid, tumbado entre un grupo que celebra entre ruinas sus ritos orgiásticos.

SALA 18

DAVID TENIERS II y JAN VAN KESSEL I
 Amberes, 1610–Bruselas, 1690
 y Amberes 1626–1679

***La rendición de los rebeldes
 sicilianos a Antonio de Moncada
 en 1411, 1663***

Óleo sobre cobre. 54 x 68,2 cm
 INV. 388 (1969.15)



ESTE COBRE ES EL RESULTADO DE LA cooperación entre dos pintores: David Teniers II, que realizó las escenas con las figuras, y Jan van Kessel I, quien ejecutó las cenefas decorativas que enmarcan dos episodios, de un ciclo de veinte, que narran las hazañas de los hermanos Guillermo Ramón Moncada y Antonio Moncada, nobles sicilianos de origen español.

En la orla que encuadra el episodio histórico, los distintos objetos configuran una alegoría de los cinco sentidos: los instrumentos musicales y las exóticas aves cantoras representan el oído, el contraste entre el acerado brillo de las armaduras y la suavidad de los lazos y colgaduras nos remite al tacto, las flores y coronas son símbolo del olfato y el jugueteón amorcillo que sostiene una copa de vino junto a unas garrafas alude, cómo no, al gusto, mientras que el cromatismo contribuye al esplendor visual de la propia obra de arte.

Entre los autores griegos y romanos se estableció un lenguaje básico para hablar del gusto del vino, el cual fue redescubierto en la Baja Edad Media y se convirtió en lugar común en el Renacimiento. A partir de la clasificación de Aristóteles, que distinguía unas categorías muy parecidas a las actuales de dulce, salado, amargo y ácido, se definía el gusto de los vinos en el Renacimiento y en el resto de la Edad

Moderna cuando se multiplicaron los tratados sobre vinos o los relatos de viajes en los que se aludía al mismo. Pero además el gusto y el olfato permitían identificar si un vino era excelente, bueno, mediocre o malo, por una parte, y si era apropiado para el bebedor y sus circunstancias personales, por otra. Lo primero era muy relevante porque muchos de los vinos se conservaban poco tiempo y por lo tanto lo primero que había que determinar era si un vino se hallaba enfermo o no, y al tiempo si había sido modificado mediante la adición de sustancias externas (desde agua hasta colorantes, pasando por diferentes sabores). Lo segundo tenía que ver con la visión hipocrática-galénica de los humores-temperamentos y el papel terapéutico del vino como alimento cálido, en diferentes grados, que podía equilibrar los humores y preservar o restablecer la salud, y debía en consecuencia corresponderse con los rasgos fisiológicos del bebedor.

Hasta el siglo XIX, se mantuvo este lenguaje básico de descripción de los sabores del vino en función de las categorías simples del gusto, de la bondad apreciada por los catadores y de la adecuación potencial del vino a diferentes personas en distintas situaciones. No cabe encontrar en los textos modernos el despliegue

de símiles y metáforas que en nuestros días describe la experiencia gustativa y olfativa de beber vino. En el siglo XIX, la química orgánica empezó a interesarse por las sustancias existentes en los vinos que les otorgaban su gusto: el éter enántico, los aceites etéreos, por ejemplo. Paralelamente, los críticos gastronómicos y enológicos crearon un vocabulario más amplio que trataba de expresar características organolépticas de los vinos. André Jullien publicó en 1816 su *Topographie de tous les vignobles connus*, en el que presentó un vocabulario que sería reutilizado por muchos autores durante el resto del siglo. Todos los términos de Jullien siguieron empleándose a lo largo del siglo y fueron completados por otros en los diferentes idiomas, al tiempo que se desarrollaban formas literarias que, más que describir sabores, trataban de evocar sus características y sus efectos sobre el bebedor. Pero también perma-

necieron las viejas categorías de bondad subjetiva, sin precisiones ni descripciones adicionales, en las que la fiabilidad se otorgaba al gusto reconocido de los que las emitían.

Únicamente en el periodo posterior a la Segunda Guerra Mundial, sobre todo a partir de la década de 1960, surgió un amplísimo vocabulario que de forma gradual fue complicando la descripción de los sabores-olores y remitiéndolos a componentes objetivos del vino. Los enólogos de la Universidad de Davis, en California, en los años setenta, con su *Wine Aroma Wheel*, y el enólogo francés, Émile Peynaud, cuyo libro *Le goût du vin* fue publicado en 1983, están detrás de este proceso de construcción de un lenguaje amplio, con vocación de objetividad, que se ha completado con la construcción de índices precisos para la medida de la cualidades gustativas de los vinos, entre los que el más conocido es el de Parker.

SALA 20

CAESAR VAN EVERDINGEN

Alkmaar, c. 1617–1678

Vertumno y Pomona, 1637–1640

Óleo sobre tabla. 47,9 x 38,9 cm

INV. 136 (1983.19)



POMONA, DIOSA ROMANA DE LOS JARDINES y las huertas, se asociaba especialmente con el olivo y la vid, los cuales, junto con los cereales, forman la tríada mediterránea. La *patrona pomorum* o Señora de los Frutos tutelaba el mes de septiembre, pues es entonces cuando madura la fruta.

Según cuenta Ovidio en *Las Metamorfosis*, la arisca joven rechazaba los avances de sus compañeros los dioses campestres. Pero Vertumno, divinidad de los cambios estacionales, recurrió a un ardid para ganarse su confianza: disfrazado de anciana fue a felicitarla por las frutas de sus árboles y, tras mostrarle un olmo enlazado por una vid —símbolo de unión entre los amantes—, le contó la triste historia de amor de Anaxárete. Conmovida, Pomona se arrojó a sus brazos y fue entonces cuando Vertumno le reveló su verdadero rostro y logró cautivar a la diosa.

La historia, muy popular en la pintura holandesa, podría llevar implícita una advertencia hacia las jóvenes para que desconfíen de los engaños de la seducción, aunque también contenía una reflexión sobre el propio carácter ilusionista de la pintura.

Entre los cuadros del recorrido, este es uno de los pocos que nos permite hablar del proceso productivo del vino, a causa del cuchillo de vendimiar, atributo de la diosa, que se aprecia en la composición de Van Everdingen, situado cerca de unos pámpanos. Hasta bien entrado el siglo XIX, los cuchillos o navajas eran el instrumento más habitual para cortar los racimos. Las tijeras, más exactas en su corte y de empleo más fácil y rápido, eran hasta mediados del siglo XIX, cuando se extendieron los primeros sistemas de producción industrial, instrumentos relativamente caros, inasequibles para muchas familias de viñateros o al menos demasiado costosas para ser empleadas de forma masiva en el curso de la vendimia. Hay que recordar que la vendimia era una labor que exigía relativa rapidez: prolongarla no solo aumentaba los riesgos de accidentes meteorológicos indeseables para la calidad de la uva (como la lluvia, las heladas), sino que podía conducir a procesos de fermentación discontinuos, de muy negativas consecuencias sobre el vino. Por ello se trataba, y se trata (pese a

los avances de la mecanización), de una tarea intensiva en cuanto a mano de obra, de hecho se contrataba a jornaleros, en ocasiones venidos de lejos. Cada vendimia-

dor aportaba por lo general su navaja o su cuchillo, instrumentos de múltiples usos e imprescindible en la vida rural, con lo que abarataba sustancialmente la operación.

SALA 22

DAVID TENIERS II

Amberes, 1610–Bruselas, 1690

Fiesta campesina, c. 1650

Óleo sobre tabla. 45 x 75 cm

INV. 386 (1930.113)



UN TRATADISTA DE LA ÉPOCA, EN LA QUE se pintó esta obra, escribió: «El vicio de los habitantes de los Países Bajos es el exceso en la bebida, aunque en cierta medida se puede excusar a causa del clima, húmedo y melancólico». Las escenas festivas, al aire libre, con aldeanos y campesinos en sus momentos de ocio, entregados a sus pasatiempos favoritos, el baile y la bebida, se convirtieron en un género muy popular en los Países Bajos durante el siglo XVII, como testimonian otras obras de esta misma sala, como *Boda campesina* (c. 1649-1655), atribuida a Jan Havicksz. Steen, o *Escena aldeana con hombres bebiendo* (c. 1631-1635), atribuida a Adriaen Brouwer. En ellas, el vino o la cerveza se convierten en elementos imprescindibles para reforzar lazos sociales, sellar tratos o, simplemente, manifestar la alegría de vivir.

Si durante el periodo preindustrial las mesas de nobles y patricios urbanos combinaban vinos de lujo, importados de otros países, con los vinos más sanos de entre los locales, donde los había, las mesas plebeyas también tenían sus propias formas de consumo. Desde luego en este terreno las diferencias entre las zonas productoras y las demás eran muy grandes. Donde había viñas, la cantidad consumida de vino era alta: en unos casos porque se trataba de la cosecha propia que no se vendía y en otros porque parte de las labores por cuenta ajena se remuneraban en especies. Aun así, los hogares pobres no tenían mucha capacidad de almacenamiento, y los jornales en especie y dinero no se prolongaban todo el año. Por ello, y porque era una forma de alargar la cantidad de vino,

evitar la borrachera y conciliar la bebida con el trabajo físico, lo más frecuente era mezclar el vino con agua. También se recurría a los aguapiés, es decir, vinos inferiores obtenidos mediante la adición de agua a los hollejos pisados o a los restos del prensado.

El éxito de este tipo de escenas de género en la cultura visual neerlandesa de los siglos XVI y XVII se ha relacionado con el auge del mercado artístico vinculado a la burguesía urbana, que vería reflejadas en ellas ciertas preocupaciones éticas o sociales. El asunto, con su repertorio de personajes toscos y ruidosos que se dedican a beber sin freno, podría llevar implícito una crítica moralizante hacia los excesos y la falta de decoro. Pero, además de su posible propósito edificante, ha sido objeto de otras lecturas.

Tales escenas nos ofrecen, simultáneamente, una visión utópica y populista del mundo. Si las comparamos con el gran retrato de grupo de Franz Hals en el otro extremo de la sala, *Grupo familiar ante un paisaje* (c.1645-1648), quizás percibamos el contraste con el lenguaje más estructurado de la cultura oficial, dominado por las diferencias de rango y de privilegio inherentes a la jerarquía social. La fiesta popular supone una suspensión temporal del orden establecido y, a través de imágenes de exuberancia, una exaltación comunitaria de la fertilidad, el crecimiento y la abundancia, que nos recuerda la permanente tensión entre lo apolíneo y lo dionisiaco en la conducta humana. Como escribió el filósofo William James: «La sobriedad limita, discrimina y dice no; la ebriedad expande, une y dice sí».

SALA 22

GERRIT VAN HONTHORST
 Utrecht, 1592–1656

El violinista alegre, c. 1624

Óleo sobre lienzo. 83 x 68 cm
 INV. 194 (1986.21)



«LA MÚSICA FUE INVENTADA PARA proporcionar felicidad al espíritu, al igual que el vino», escribe Cesare Ripa en su *Iconología*, un influyente libro de emblemas escrito en el siglo XVI. Desde tiempo inmemorial, una y otro se han estimulado mutuamente, como se aprecia en numerosas obras pictóricas que dan testimonio de este maridaje.

Honthorst, una de las grandes figuras de la Escuela de Utrecht y difusor del caravaggismo en Holanda, se caracteriza por una pintura llena de teatralidad y por acusados contrastes de luz, que le valieron el apodo de «Gherardo delle Notti». Se ha especulado con la posibilidad de que este tipo de figuras pudieran ser alegorías de los sentidos, representando, en el caso que nos ocupa, el gusto. Por otra parte, algunos lienzos de temática similar hacen pareja con figuras femeninas, estableciéndose en ellos un diálogo de gestos en los que cabría percibir una cierta carga erótica.

Cabe recordar la existencia en los países mediterráneos de una amplísima tradición popular de canciones relacionadas con la vendimia, que mezclan el vino con el amor y con el placer en la línea de las bacanales (con letras unas veces más «picantes» y otras más inocentes). También existía un género más moderno de canción de tabernas, propiamente masculino en sus contenidos y en su sentido, pues eran hombres los habituales de estos lugares. Hay asimismo una tradición musical culta que, inspirándose directamente en los motivos clásicos, une el vino con el amor e incluso con la inspiración.

En la misma sala el visitante podrá admirar un lienzo de uno de sus discípulos, Jan Gerrit van Bronchorst, *Joven tocando la tiorba* (c. 1642-1645), que muestra a un muchacho tañendo un instrumento semejante al laúd barroco, tocado con un gorro decorado con lo que parece ser una rama de vid, planta consagrada a Baco, el dios del vino.

SALA 23

JAN HAVICKSZ. STEEN
 Leiden, 1626–1679

Autorretrato con laúd, c. 1663-1665

Óleo sobre tabla. 55,3 x 43,8 cm
 INV. 373 (1930.110)



JAN STEEN —CONOCIDO POR SUS JOCOSAS escenas de género— procuró compatibilizar la pintura con otras actividades seguramente más lucrativas y cuya naturaleza no ha de sorprendernos a la vista de este retrato. Algunos años antes de la realización de esta obra regentó una taberna en Delft, *La culebra*, que no tuvo mucho éxito, y posteriormente abrió una fonda en Leiden y se dedicó a la fabricación de cerveza, oficio que ya había desempeñado su padre.

La cerveza, obtenida al igual que el vino a partir de la fermentación, aunque en su caso de cereales, ha mantenido a lo largo de la historia europea una relación de competencia con el vino. Producida en buena parte de Europa desde la Antigüedad, durante la Edad Media su prestigio era menor que el del vino y su consumo retrocedió frente al de éste, incluso en los países no productores. Hacia 1500, el vino seguía siendo la bebida de los más ricos en muchas regiones, sobre todo en el Norte de Europa, pero su consumo se había difundido en detrimento de la cerveza en

las áreas productoras y en las comarcas fácilmente accesibles desde estas. Pero durante el siglo XVII —cuando Steen, futuro cervecero, se retrató con una jarra sobre la mesa— la cerveza recuperó terreno. Muchos viñedos alemanes fueron destruidos durante la guerra de los Treinta Años, por lo que el vino perdió posiciones en Centroeuropa. La «pequeña edad fría» del siglo XVII disminuyó la producción en muchas comarcas septentrionales del continente con idéntico resultado. Además hubo innovaciones importantes en la elaboración de cerveza. El lúpulo, cuyo uso se remontaba a la Baja Edad Media, se difundió por casi todas las zonas productoras, con lo que aumentó la duración de la cerveza y su sabor se acercó al actual. Diferentes aromas fueron además introducidos en el proceso productivo, en especial en Flandes y los Países Bajos, dando lugar a las cervezas aromáticas.

A lo largo de los siglos XVII y XIX, la producción de cerveza se industrializó, un proceso que abarató su producción y mejoró la bebida resultante, además se

ampliaron las redes de distribución y comercialización que convirtieron definitivamente la cerveza en la bebida alcohólica por excelencia de todos los países europeos, al norte de la línea de producción de la vitivinicultura. Desde finales del siglo XIX, en algunos países mediterráneos, se extendió un nuevo modelo de establecimiento hostelero-productivo, la cervecería, muy difundida por entonces en la Europa Central. Las cervecerías, frecuentadas por la clase media, iniciaron la penetración de la cerveza en los países vinícolas, que se vería multiplicada en la segunda mitad del siglo XX.

Se ha establecido una conexión entre esta obra y uno de los emblemas de Ripa que representa la complexión sanguínea. El laúd, la jarra y el libro estarían en consonancia con la afición por la buena vida que se desprende de la imagen del pintor, en contraposición a la melancolía tradicionalmente identificada con el genio artístico. Otros habituales de las tabernas aparecen en escenas de género de la Colección, como *Fumadores en un interior* (c. 1637), de David Teniers II, o *Fumador*, de un seguidor de Adriaen Brouwer, en las que se exalta la atmósfera de camaradería propiciada por el alcohol.

SALA 23

JACOB LUCASZ. OCHTERVELT
 Rotterdam, 1634–Amsterdam, 1682

Comiendo ostras, c. 1665-1669

Óleo sobre tabla. 47,6 x 37,7 cm

INV. 304 (1930.82)



EN ESTA ESCENA, QUE BIEN PUDIERA estar ambientada en un burdel, Ochtervelt agrupa a sus tres personajes en torno a una mesa sobre la cual una de las mujeres coloca una bandeja de ostras, mientras que un caballero tañe un laúd y una dama se dispone a escanciar vino de una jarra. La música, el vino y las ostras —conocidas como *minnekruyden* o hierbas del amor a causa de su poder afrodisíaco— contribuyen a impregnar la atmósfera de erotismo. Como reza el proverbio latino, *sine Cerere et Baco, friget Venus*, es decir: «sin Ceres, diosa de los alimentos, y Baco, la personificación del poder desinhibidor del vino, Venus o el amor se enfría».

Los mensajes resumidos en las sentencias *carpe diem* (aprovecha el momento) y *memento mori* (recuerda que has de morir) coexisten en las obras pictóricas en las que el vino asume un papel protagonista en relación con la convivialidad. En algunas, ciertamente, se previene contra los peligros del exceso, aunque su principal intención parece ser la exaltación de los placeres derivados de la alegre compañía.

Desde el antiguo Egipto, las vides se han asociado con la fecundidad y con la reproducción de la vida: en muchas escenas funerarias egipcias, las cepas cargadas de hojas y frutos representaban la resurrección. Osiris, dios de la naturaleza, de la muerte y del renacer, era asimismo el dios de las viñas. Esta asociación

con la fertilidad y con la regeneración, que encontramos en otras muchas religiones mediterráneas, otorgaban al vino una fuerte carga sexual. Desde luego más allá del simbolismo fácilmente atribuible a una planta que resurgía cada primavera a partir de troncos aparentemente muertos y que mantenía el verdor mientras todo a su alrededor se agostaba, las connotaciones eróticas del vino tienen que ver con sus propiedades embriagantes, que lo convierten en una bebida capaz de hacer saltar las convenciones y facilitar la aproximación a los demás, incluida la sexual.

Los efectos depresores sobre el sistema nervioso central que causan las bebidas alcohólicas, provocando euforia y desinhibición, fueron considerados durante siglos un misterio, incluso entendidos como puerta a algún tipo de trascendencia, unida a la vida y a su reproducción, como se hacía en las fiestas dionisiacas griegas y en las bacanales romanas. Si con el cristianismo buena parte de estas tradiciones fueron dejadas de lado, la vinculación entre vino y vigor y deseo sexual no desapareció ni de los cuentos populares ni de la literatura médica. Precisamente por ello en la tradición de la Roma clásica pero también en la cristiana se tendía a condenar que las mujeres bebiesen vino, por cuanto que podían poner en riesgo su virtud y con ella el honor familiar. Una asociación negativa que

volvió a aparecer con gran fuerza en las campañas y en la literatura antialcohólica del siglo XIX, al unir inmoralidad entre las mujeres y consumo de vino y, sobre todo, de otros licores.

En la Colección Carmen Thyssen-Bornemisza el visitante encontrará en la obra de Pieter Hendricksz. de Hooch, *Interior con dos mujeres y un hombre bebiendo y comiendo ostras* (1681), un tema semejante.

SALA 27

WILLEM CLAESZ. HEDA
Haarlem, 1593/94–1680/82

Bodegón con pastel de frutas y diversos objetos, 1634

Óleo sobre tabla. 43,7 x 68,2 cm
INV. 181 (1958.1)



FIRMADA Y FECHADA EN LA HOJA DEL cuchillo, «HEDA 1634», esta composición destaca por su gama monocromática de tonos grisáceos y pardos y por su virtuosa representación de las cualidades táctiles y de las distintas texturas: el brillo argénteo de la copa tumbada, la suave blancura del mantel, la luz filtrada a través de la copa llena de líquido dorado que permite al artista explorar los efectos de la transparencia y del reflejo. Su virtuosismo nos invita a paladear la pintura y no solo a contemplarla.

La inclusión del vino en estos bodegones ofrecía al artista la oportunidad de representar una amplia variedad de recipientes de muy distinta forma, tamaño y material, como las copas Rummer o Römer, muy populares en Alemania y en los Países Bajos en los siglos XVII y XVIII (también presente en la obra de Jan Jansz. Treck, *Bodegón con vaso de vino, jarra de peltre y otros objetos*), o las copas nautilo, con forma de concha, uno de los motivos heredados de los vidrieros venecianos por los fabricantes de otros puntos de Europa tras el fin de su hegemonía en el siglo XVII. Los vasos vinarios han empleado a lo lar-

go del tiempo múltiples materiales y han adoptado muchas formas. La cerámica, la madera, la piel e incluso el hueso eran los materiales con los que se hacían en la Edad Media los vasos más difundidos, mientras que nobles y burgueses preferían la plata: muchas de las piezas de plata que han sobrevivido son tan grandes que se piensa que probablemente eran utilizadas colectivamente. Sin embargo, en el siglo XVI, con el auge de los talleres venecianos, el vidrio sustituyó a la plata como material de distinción y se multiplicaron las formas.

Tras el desarrollo del cristal en la Inglaterra del siglo XVI, nuevas copas, por lo general más finas, esbeltas y resistentes, se fueron difundiendo por toda Europa: solían estar ricamente ornamentadas, trasladando la herencia de las antiguas copas de plata y del mejor vidrio veneciano al cristal. A finales del siglo XVIII, se empezaron a diseñar copas diferentes para distintos tipos de vinos y otras bebidas, aunque la diferenciación de tamaños y formas en las cristalerías para contener diferentes vinos no se consolidó hasta el siglo siguiente.

SALA 27

WILLEM KALF
Rotterdam, 1619–Amsterdam, 1693

Bodegón con porcelana y copa nautilo, 1660

Óleo sobre lienzo. 64,1 x 55,9 cm
INV. 202 (1930.37)

LAS COMPOSICIONES DE WILLEM KALF, maestro de lo que se dio en llamar *pronkstilleven* o naturalezas muertas ostentosas, por su énfasis en la sensualidad, son sintomáticas del nuevo orden socioeconómico europeo, cuando se está gestando la moderna economía de mercado. Evocan con brillantez las riquezas acumuladas por los acaudalados mercaderes holandeses: el cuenco chino, las copas de cristal, el nautilo y el tapiz persa, que aparecen una y otra vez en su producción. Se trata de objetos suntuarios a los que debió de tener fácil acceso por su actividad como



marchante, y se sabe que en ocasiones le fueron prestados por coleccionistas.

En cuanto a las asociaciones simbólicas que puedan emanar de estas piezas, se ha mencionado el paso del tiempo por la presencia del reloj abierto en el ángulo izquierdo de la mesa, así como la fugacidad de la vida por las pepitas, los restos de frutas y el vaso roto. También la copa de vino nos habla del eterno combate contra el tiempo, que destruye y deteriora, pero cuyo trascurso ejerce igualmente un efecto bienhechor, al permitir al vino adquirir su *bouquet* característico.

Un elemento recurrente es el limón pelado, dotado de múltiples y muy versátiles implicaciones. La espiral de su piel al borde de la mesa, en precario equilibrio, contribuye a la sensación de dinamismo

y aporta una nota de vivo color. El fruto se prestaba a otro tipo de interpretaciones simbólicas: del mismo modo que su rugosa piel esconde un fragante interior, el cuerpo perecedero alberga un alma inmortal; por otra parte, era símbolo de templanza y moderación pues, según se creía, su jugo contrarrestaba los efectos del alcohol.

Kalf modula la iluminación complaciéndose en el sutil juego de reflejos e iridiscencias: la luz envuelve los objetos a la vez que nos va desvelando las calidades y los colores. Mitiga el tono de las copas venecianas y, para equilibrar su delicada apariencia, resalta el brillo del cuenco de porcelana y la textura de la fruta, ofreciendo a nuestra mirada un festín visual que estimula nuestro apetito.

SALA 28

NICOLAS-BERNARD LÉPICICÉ

París, 1735–1784

El Patio de la aduana, 1775

Óleo sobre lienzo. 98 x 164 cm

INV. 219 (1966.2)



LA OBRA DE LÉPICICÉ, QUE FUE EXPUESTA en el Salón de 1775, donde suscitó comentarios elogiosos por parte de Diderot, es una exaltación de las virtudes del comercio y del sistema aduanero. El lienzo fue encargado por el abad Terray (quien ha sido identificado como el clérigo vestido de negro), poco después de ser relevado de su cargo de *contrôleur-général des finances*, y representa una visión de la actividad económica de Francia en los inicios del reinado de Luis XVI: las carretas cargadas de fardos aguardan a ser inspeccionadas, se pesan los barriles de vino y en primer plano tres hombres inspeccionan una caja de libros, dándose a entender que todos los productos, desde la óptica mercantilista, habían de estar sometidos a control.

Los impuestos indirectos, los recaudados a partir del comercio y de otros signos indirectos de riqueza, fueron desde la Baja Edad Media y hasta el siglo XX la base fundamental de los fiscos reales, señoriales y municipales europeos. El vino, una mercancía ampliamente difundida y fácilmente localizable por los recaudadores, constituyó uno de los artículos gravados y muy a menudo una de las principales fuentes de ingresos de cualquier hacienda. Por lo general el vino era gravado no en los puntos de consumo sino en puentes,

puertos, puertas y pasos obligados de carros y caballerías.

En los países productores, las ciudades, que eran los principales centros de consumo, estuvieron a menudo rodeadas de cercas fiscales que forzaban el tránsito y liquidaban los impuestos correspondientes. En los países no productores abastecidos por mar y en las ciudades a las que el vino llegaba por los ríos, las monarquías establecieron aduanas marítimas o aduanas secas que recaudaban los impuestos sobre el vino y las restantes bebidas alcohólicas, además de sobre otros productos.

Por la facilidad recaudatoria, los impuestos sobre el vino fueron justificados en que constituían un gravamen sobre un bien consumido en cantidades muy superiores por los más ricos, y a su vez como un instrumento de lucha contra los excesos en el consumo. A partir del siglo XIX, según adquirieron fuerza los movimientos anti alcohólicos, los tributos sobre las bebidas alcohólicas pasaron a presentarse como instrumentos de una política sanitaria contra el alcoholismo. Pero en los países productores, los impuestos sobre el alcohol distinguieron el vino, la cerveza y la sidra de las bebidas destiladas consideradas mucho más nocivas. Sin embargo,

en general, la imposición diferencial del vino ha contribuido a lo largo de la historia a configurar la demanda: en la Inglaterra del siglo XVIII la penalización de los vinos franceses abrió la puerta al auge del oporto y luego del jerez. Por el contrario, la utilización en diferentes países desde mediados del siglo XIX de impuestos que gravaban el grado alcohólico/volumen en

vez del volumen de líquido contribuyó al declive de los vinos generosos y favoreció el auge de los vinos naturales.

Resulta de interés saber que esta obra perteneció a la colección de James de Rothschild, magnate que en 1868 adquirió Château Lafite, uno de los más destacados viñedos de Francia, situado en la región de Burdeos.

SALA 28

JEAN-HONORÉ FRAGONARD
 Grasse, 1732–París, 1806

***El columpio*, c. 1750-1752**

Óleo sobre lienzo. 120 x 94,5 cm

INV. 148 (1956.13)



EL COLUMPIO HA SIDO CONSIDERADO como un precedente para una de las obras más célebres de Fragonard, del mismo título, hoy en la colección Wallace de Londres. El artista despliega en el lienzo toda la exquisita ligereza, el hedonismo y la *joie de vivre* que le caracterizan, combinando un sutil tono erótico con el amor por la naturaleza.

Acompañan a la pareja dos amorcillos y un bodegón con apetitosas frutas y una botella de vino, alusivas al juego amoroso. En el mundano siglo XVIII, la mujer asume un nuevo protagonismo y una mayor libertad de costumbres. Como se lamenta la Princesa Liselotte del Palatinado unos años antes de que se realizara esta composición: «Hoy en día, la última moda en París es que las damas se emborrachen igual que los hombres y cometan toda suerte de actos deshonorosos y de desmanes».

La instalación de la corte de la monarquía absoluta en Versalles a finales del siglo XVII abrió un periodo de apogeo de la gran cocina francesa, de un refinamiento y un lujo extremos. En ese contexto hay que enmarcar diversas novedades como la extensión de las botellas y de los corchos, que permitieron a su vez el envejecimiento o añejamiento del vino. Hasta entonces, las botellas se empleaban nada más que para servir el vino conservado en barricas o en otros recipientes, tanto en las casas como en los comercios. Con la mejora de la tecnología del vidrio y gracias a la difusión en el siglo XVII de las técnicas venecianas a otros países en las que fueron desarrolladas, las botellas se hicieron más sólidas y su producción más barata, con lo que se volvió posible almacenarlas llenas en las bodegas. De ese modo se fue

descubriendo el potencial que abría la crianza en botella de determinados vinos. No obstante, en el siglo XVIII la distribución se seguía haciendo en barriles y eran las casas más ricas las que embotellaban el vino para su conservación, a menudo en botellas propias. Únicamente en la segunda mitad del siglo XIX se empezó a extender entre los vinos superiores la fórmula de embotellar y criar el vino en bodega, tras el añejamiento en barrica, y la consiguiente comercialización del vino ya embotellado. La mayor solidez de las botellas trajo consigo la aparición de un nuevo tipo de vino: el champán.

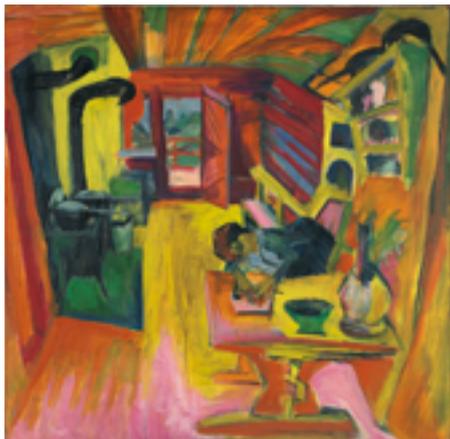
En la segunda mitad del siglo XVII la combinación de los experimentos llevados a cabo en la región de Reims, como los atribuidos a Dom Pérignon —alrededor del cual se gestó una auténtica leyenda en el siglo XIX—, y la mejora de las botellas permitió que se introdujera la técnica de la segunda fermentación en botella, de la que se deriva el vino espumoso. El champán se convirtió en una bebida de moda en el Londres de la Restauración en la década de 1670, adonde llegó de la mano de aristócratas franceses originarios de la Champaña, y luego, ya en el siglo XVIII en Francia, bajo la regencia del duque de Orleans a la muerte de Luis XIV en 1715. Pese a los avances, por aquel entonces las botellas de champán estallaban hasta en un 50% de los casos y la producción era muy limitada. Únicamente en la primera mitad del siglo XIX, los cambios en la elaboración, en las máquinas de embotellado, en la forma de los corchos y en las propias botellas se aunaron para dar lugar a la industria champañera francesa, cuyo éxito alentó la extensión del *méthode champenoise* a otros países.

SALA 36

ERNST LUDWIG KIRCHNER
 Aschaffenburg, 1880–Frauenkirch, 1938

Cocina alpina, 1918

Óleo sobre lienzo. 121,5 x 121,5 cm
 INV. 616 (1983.30)



KIRCHNER ES UNO DE LOS FUNDADORES del grupo expresionista alemán Die Brücke (El Puente), así llamado por «el paso de una a otra orilla» en alusión a su voluntad de ruptura con el arte académico y su aspiración a una síntesis entre el mundo exterior y la propia psique del artista, entre el arte y la vida. Su movilización en la Primera Guerra Mundial le causó un fuerte deterioro en su salud, que determinó su inhabilitación en 1915 y su consiguiente retiro a las montañas suizas. Durante el verano de 1918, el artista se instaló en una cabaña alpina en Staffelalp, cuyo interior reproduce en este lienzo con estridentes colores, perspectivas distorsionadas y trazos angulosos que delatan la inquietud psíquica del autor, quizás la figura que aparece representada junto a la mesa.

En la cocina de la casa de Kirchner aparece una botella de vino italiano, con su forma abombada y su forro de paja, conocida como *fiasco*. Esta botella —empleada en Italia al menos desde el Renacimiento— se empezó a utilizar desde finales del siglo XIX para permitir la identificación en el exterior de los vinos de mesa italianos, por más que el grueso del vino del país se vendiera a granel. El Estado italiano se embarcó en una política activa de promoción de sus vinos desde la década de 1880. El objetivo de esta política era promover las ventas exteriores, en competencia clara con la viticultura española, pues una y otra contaban con elevados excedentes de vinos de pasto. En

este segmento, Italia gozaba de algunas ventajas como la presencia de nutridas comunidades de inmigrantes en los Estados Unidos y el Río de la Plata, que demandaban el vino italiano con preferencia a cualquier otro. Centroeuropa (Suiza y Alemania), como refleja este cuadro, fue otra de las salidas del vino común italiano, beneficiario de la cercanía geográfica y de las intensas relaciones comerciales entre el Norte del país y las regiones alpinas. Italia y España se especializaron en la exportación de vinos comunes, con lo que compitieron vía precios para colocar un vino destinado a ser materia prima para el *coupage* —la mezcla— de otros extranjeros, especialmente franceses, o al consumo popular. La especialización en vinos comunes, más marcada incluso en Italia que en España, respondía en buena medida a las reducidas dimensiones del mercado interior para los vinos de calidad, lo que dificultaba la consolidación de vinos tipificados y marcas exclusivas.

Tras la formación del Mercado Común, Italia se benefició a medio plazo de las ventajas arancelarias para aventajar a España en la comercialización exterior de los vinos de pasto. Únicamente en la década de 1960 se consolidó en ambos países un segmento de bodegas orientadas al consumo de las nuevas clases medias, a partir de las que en fechas posteriores surgieron la mayoría de los vinos de calidad en ambos países, considerándolo una auténtica revolución enológica.

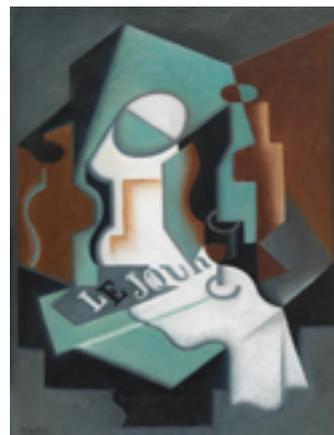
SALA 41

JUAN GRIS
 Madrid, 1887–Boulogne-sur-Seine, 1927

Botella y frutero, 1919

Óleo sobre lienzo. 74 x 54 cm
 INV. 566 (1976.7)

JUAN GRIS, UNA DE LAS PRINCIPALES figuras del movimiento cubista, emplea en este bodegón un cromatismo de marrones cálidos combinados con verdes y grises más fríos. Con estas palabras expresaba en una carta de 1918 su deseo de experimentar con tonos naturales inspirados en el paisaje: «Veó en el campo tonos tan sólidos y tan sabrosos de materia y combinaciones tan verdaderas que llevan en ellos mucha más fuerza que todas las combinaciones de la paleta y con ellos me gustaría trabajar».



Como es habitual en el cubismo, Juan Gris juega con la tipografía para explotar sus recursos expresivos. *Le Jour*, día en francés, podría ser un fragmento del periódico *Le Journal*, pero también —modificando algunas letras— remitiría a *jouer* (jugar) o *jouir* (gozar), en uno de esos juegos de palabras a los que tan aficionados fueron los artistas del movimiento.

En el cuadro de Gris, pintado al término de la Primera Guerra Mundial, se juxtaponen un frutero y dos símbolos de la sociedad de masas, críticamente descrita diez años más tarde por Ortega y Gasset en su obra *La rebelión de las masas*: el vino y el periódico. Se trata desde luego de símbolos muy diferentes, por cuanto que la prensa pasó por entonces a ser un fenómeno de masas en todo Occidente, mientras que la botella de vino se refería a un producto de consumo masivo en la sociedad francesa de la época.

Aunque las estadísticas existentes reflejan un crecimiento tendencial del consumo de vino en ese país a lo largo de todo el siglo XIX, la Primera Guerra Mundial supuso un salto claro en la serie. La gigantesca masa de *poilus*, de reclutas, que la guerra obligó a movilizar, fueron generosamente surtidos de vino por la intendencia militar francesa. Millones de jóvenes volvieron del frente acostumbrados a beber una cantidad elevada de vino de forma cotidiana: el consumo *per cápita* situado en 103 litros al año en 1904, pasó en 1922 a 136. Este consumo masivo, aprovisionado por la viticultura francesa —sobre todo la de Languedoc— y argelina, que en los años de mala cosecha exigía

además importaciones de España e Italia, no fue un obstáculo para el desarrollo de la viticultura de calidad y para la consolidación de la hegemonía francesa en los mercados internacionales de vinos superiores.

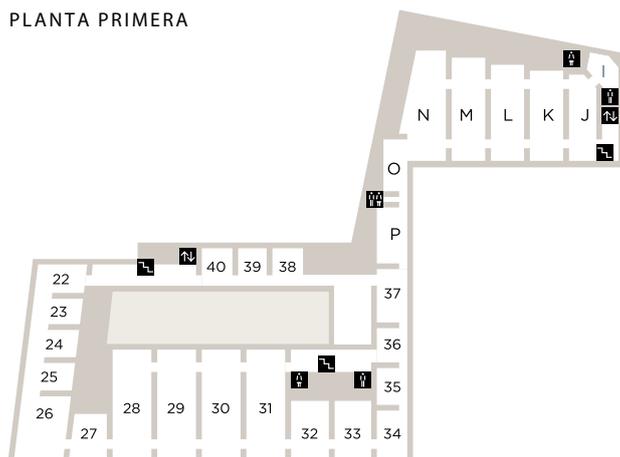
Es más, en un proceso característico de diferenciación social del consumo, el recurso a los *vins ordinaires* por parte de los trabajadores y campesinos de Francia potenció el consumo de vinos de calidad por parte de las clases medias. El aumento de la demanda no evitó reiteradas crisis de sobreproducción en el periodo de entreguerras. A lo largo de la Gran Guerra se extendió el cultivo en los países neutrales y fuera de Europa y a su término creció asimismo la producción francesa. El exceso de oferta favoreció la regulación oficial de los mercados por medio de diferentes instituciones, como las denominaciones de origen, las juntas reguladoras de precios, etc., que han pervivido y se han reforzado desde entonces.

Hacia 1919 —cuando acaba nuestro recorrido pictórico— los vinos se hallaban ya divididos en los cuatro grandes grupos que todavía podemos reconocer hoy: los vinos naturales superiores, los vinos generosos o encabezados o licorosos, los vinos espumosos y los vinos comunes o de pasto. Dentro de cada uno de esos grupos, salvo hasta cierto punto en el último, la viticultura y la enología científicas nos ofrecían entonces y nos ofrecen todavía en mucha mayor medida un sinnúmero de sensaciones y experiencias que otorgan toda su riqueza a una vieja bebida del Mediterráneo convertida en bebida universal.

PLANTA SEGUNDA



PLANTA PRIMERA



PLANTA BAJA



- INFORMACIÓN
- TAQUILLA
- GUARDARROPA
- TIENDA-LIBRERÍA
- ASCENSOR MINUSVÁLIDOS BAJADA A PRIMER SÓTANO
- CAFETERÍA RESTAURANTE

- 1 Primitivos italianos
- 2 Pintura gótica
- 3 Primitivos neerlandeses
- 4 El Quattrocento [arte italiano]
- 5 El retrato [primer Renacimiento]
- 6 Galería Villahermosa
- 7 Pintura italiana [siglo XVI]
- 8 9 Pintura alemana [siglo XVI]
- 10 Pintura neerlandesa [siglo XVI]
- 11 Tiziano, Tintoretto, Bassano, El Greco
- 12 Caravaggio y el primer Barroco
- 13 14 15 Pintura italiana, francesa y española [siglo XVII]
- 16 17 18 Pintura italiana [siglo XVIII]
- 19 Pintura flamenca [siglo XVII]
- 20 Pintura neerlandesa [siglo XVII: corrientes italianizantes]
- 21 Pintura holandesa [siglo XVII: retratos]
- A Pintura italiana [siglo XVII]
- B Pintura flamenca y holandesa [siglo XVII]
- C Galería de vistas y paisajes
- D Pintura del siglo XVIII
- E-F Pintura norteamericana siglo XIX
- G Naturalismo y mundo rural
- H Primer impresionismo
- 22 23 24 25 26 Pintura holandesa [siglo XVII: escenas de la vida cotidiana, interiores y paisajes]
- 27 Naturalezas muertas [siglo XVII]
- 28 Del Rococó al Neoclasicismo [pintura del siglo XVIII]
- 29 30 Pintura norteamericana [siglo XIX]
- 31 Pintura europea [siglo XIX del Romanticismo al Realismo]
- 32 Pintura Impresionista
- 33 Pintura Postimpresionista
- 34 Pintura Fauvé
- 35 36 37 Pintura Expresionista [siglo XVIII]
- 38 Pintura Expresionista [El jinete azul]
- 39 Pintura Expresionista
- 40 Pintura Expresionista [La nueva objetividad]
- J Impresionismo norteamericano
- K Impresionismo tardío
- L Gauguin y el Postimpresionismo [I]
- M Postimpresionismo [II]
- N Expresionismo alemán
- O Fauvismo
- P Cubismo y Orfismo
- 41 42 43 44 Las vanguardias experimentales
- 45 La síntesis de la modernidad [Europa]
- 46 La síntesis de la modernidad [EE UU]
- 47 48 Surrealismo tardío. Tradición figurativa y Pop art

MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA

Paseo del Prado, 8. Madrid. 902 760 511

VENTA DE ENTRADAS ON-LINE: www.museothyssen.org