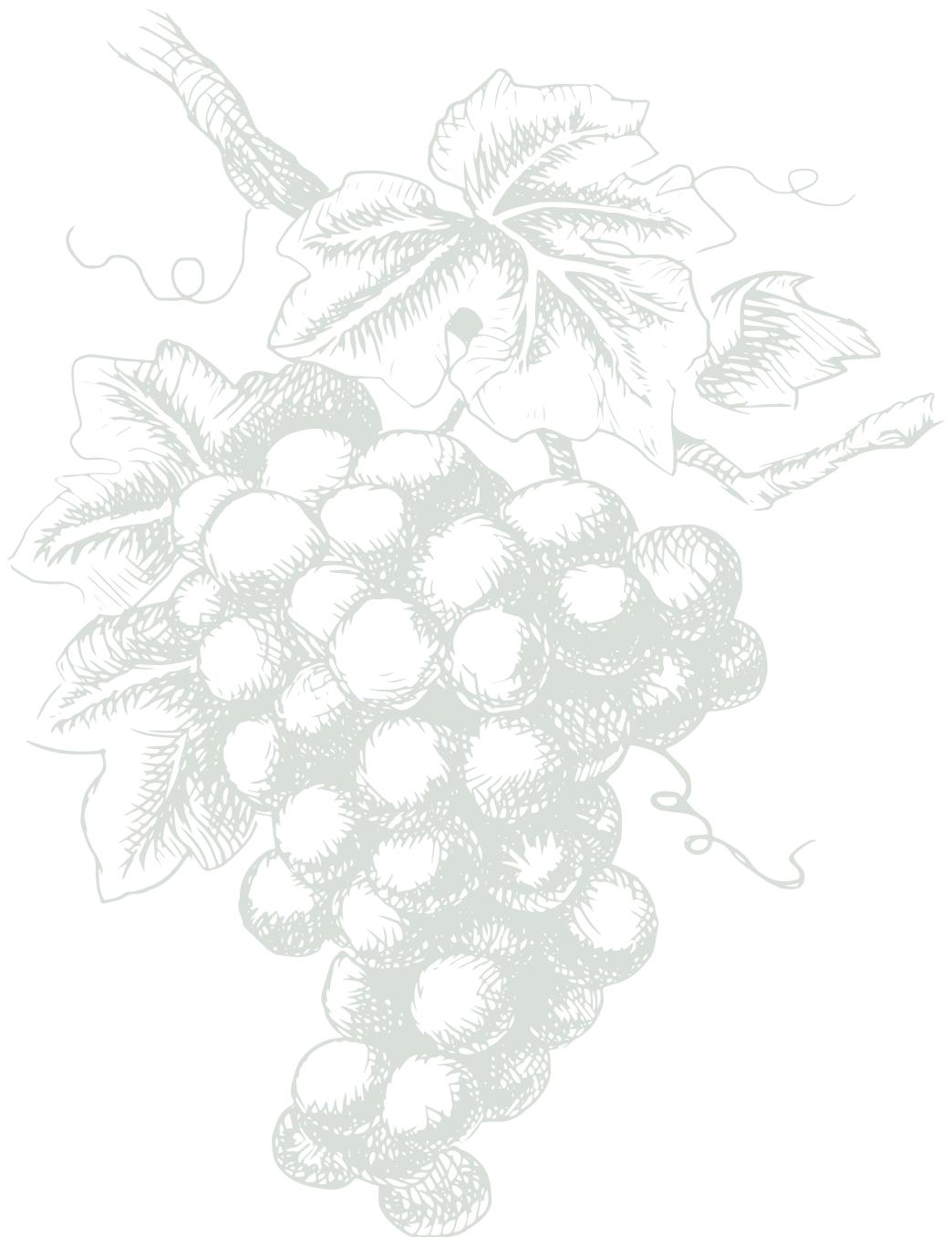


# VIÑEDOS DE RESERVAS, LA VID EN LA RESERVA DE LA BIOSFERA DE DOÑANA



**Junta de Andalucía**  
Consejería de Sostenibilidad  
y Medio Ambiente  
Doñana 21, Fundación Pública Andaluza





Edita:  
Fundación Doñana 21.

Fecha:  
Diciembre 2024

Dirección facultativa:  
José J. Chans Pousada.Espacio Natural de Doñana.

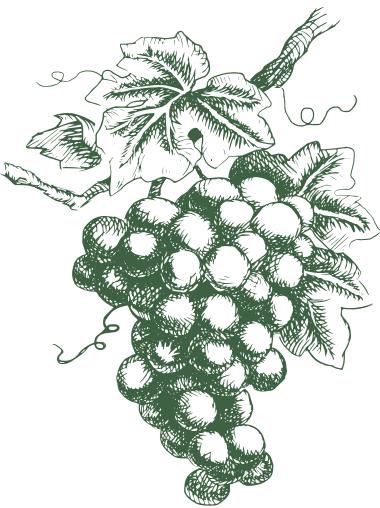
Redacción:  
Ana Villa Díaz. Fundación Doñana 21.

Diseño:  
Reversia Marketing SLU

Créditos de fotografías:  
Fundación Doñana 21  
Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda  
Ana Villa Díaz

Ilustración:  
Juan Ignacio Pérez Díaz

Impresión:  
Nº Depósito legal. H 573-2024



# Índice

PRÓLOGO	8
LA RESERVA DE LA BIOSFERA DE DOÑANA	10
EL CULTIVO DEL VIÑEDO EN LA RESERVA DE LA BIOSFERA DE DOÑANA	16

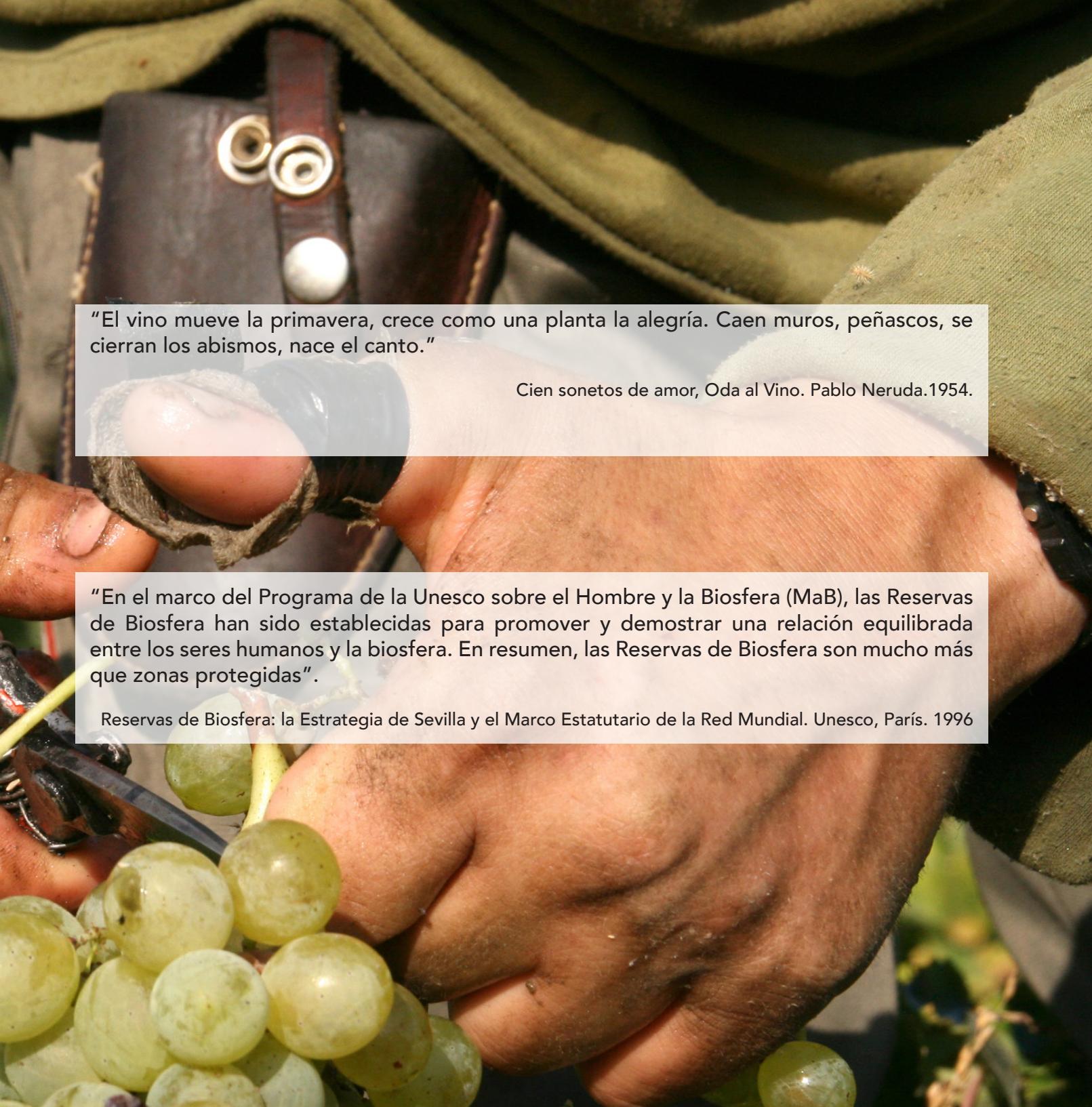


"Veinte lagares pisaban día y noche. ¡Qué locura, qué vértigo, qué ardoroso optimismo! Este año, Platero, todos están con las ventanas tabicadas y basta y sobra con el del corral y con dos o tres lagareros".

Platero y yo, Vendimia. Juan R. Jimenez. 1914.

"Ya entrada la primavera, tuve que prestar atención para advertir un tímido y pequeño brote en las viñas. La tierra estaba marrón y triste a pesar de que, entre las hileras, ya habían nacido ramaletas de flores blancas, amarillas y violetas que adornaban intensamente algunas de las cepas".

Viñas de Vida. Ricardo Vila.2001.



"El vino mueve la primavera, crece como una planta la alegría. Caen muros, peñascos, se cierran los abismos, nace el canto."

Cien sonetos de amor, Oda al Vino. Pablo Neruda.1954.

"En el marco del Programa de la Unesco sobre el Hombre y la Biosfera (MaB), las Reservas de Biosfera han sido establecidas para promover y demostrar una relación equilibrada entre los seres humanos y la biosfera. En resumen, las Reservas de Biosfera son mucho más que zonas protegidas".

Reservas de Biosfera: la Estrategia de Sevilla y el Marco Estatutario de la Red Mundial. Unesco, París. 1996

# Prólogo

Con la publicación de este trabajo sobre el cultivo del viñedo en los municipios localizados en la Reserva de la Biosfera de Doñana, damos a conocer la importancia de la agricultura y la vitivinicultura en Almonte, Aznalcázar, Bollullos Par del Condado, Bonares, Hinojos, Isla Mayor, La Puebla del Río, Palos de la Frontera, Pilas, Lucena del Puerto, Moguer, Rociana del Condado, Sanlúcar de Barrameda y Villamanrique de la Condesa. Cultivos como el arroz, vinculados a la provincia de Sevilla o la nueva agricultura de frutos rojos a Huelva, se entrelazan con el olivar de los pueblos onubenses y sevillanos unidos a la vid del Condado de Huelva y de Sanlúcar de Barrameda, a la que hay que añadir las superficies de algunas poblaciones de Sevilla, donde está recuperando su presencia, tras haber desaparecido.



**"Viñedos de reservas, la vid en la Reserva de la Biosfera de Doñana"**, nos habla de un cultivo que es un claro paradigma de la relación entre la agricultura tradicional mediterránea y la conservación de los espacios naturales protegidos; dos elementos de un binomio en el que confluyen la producción de alimentos, representado por la viña, en sintonía con la sostenibilidad de un entorno natural, cuyo máximo exponente es el Espacio Natural de Doñana, y que, en este caso, cuenta también con la designación de Reserva de la Biosfera del programa MaB (el Hombre y la Biosfera), de la Unesco.

De igual manera, debemos conocer que estas teselas de viñedos forman parte de un complejo y dinámico agroecosistema en el cual coinciden un sector socioeconómico con un espacio emocional pleno de significados.

Los contenidos de cada capítulo contienen información de las características de esta Reserva de la Biosfera, de su agricultura y especialmente de su viña: paisajes, historia, patrimonio, cultura y naturaleza. Junto a sus vinos y vinagres coexisten en un área para, permanentemente, contar su propia historia: la de su tierra, su hábitat, sus gentes y sus cepas. Si nos animamos a realizar un recorrido por sus poblaciones, podemos sumergirnos en esta Reserva de la Biosfera que se extiende entre Huelva, Sevilla y Cádiz, donde cualquier cata maridaje, sin lugar a duda, no nos dejará indiferentes.

---

# **LA RESERVA DE LA BIOSFERA DE DOÑANA**

La Reserva de la Biosfera de Doñana está conformada por el Espacio Natural de Doñana y los municipios de: Almonte, Aznalcázar, Bollullos Par del Condado, Bonares, Hinojos, Isla Mayor, Pilas, La Puebla del Río, Rociana del Condado, Sanlúcar de Barrameda y Villamanrique de la Condesa, así como, por una parte, de los términos de Lucena del Puerto, Moguer y Palos de la Frontera. Desde 1981, año de su designación Doñana se incluye en:

“*Las zonas de ecosistemas terrestres, costeros o marinos internacionalmente reconocidos dentro del Programa MaB, (el Hombre y la Biosfera), de la UNESCO que han sido concebidas para responder a una de las preguntas esenciales a las que se enfrenta el mundo de hoy: ¿cómo conciliar la conservación de la diversidad biológica, la búsqueda de un desarrollo económico y social y el mantenimiento de valores culturales asociados?*”

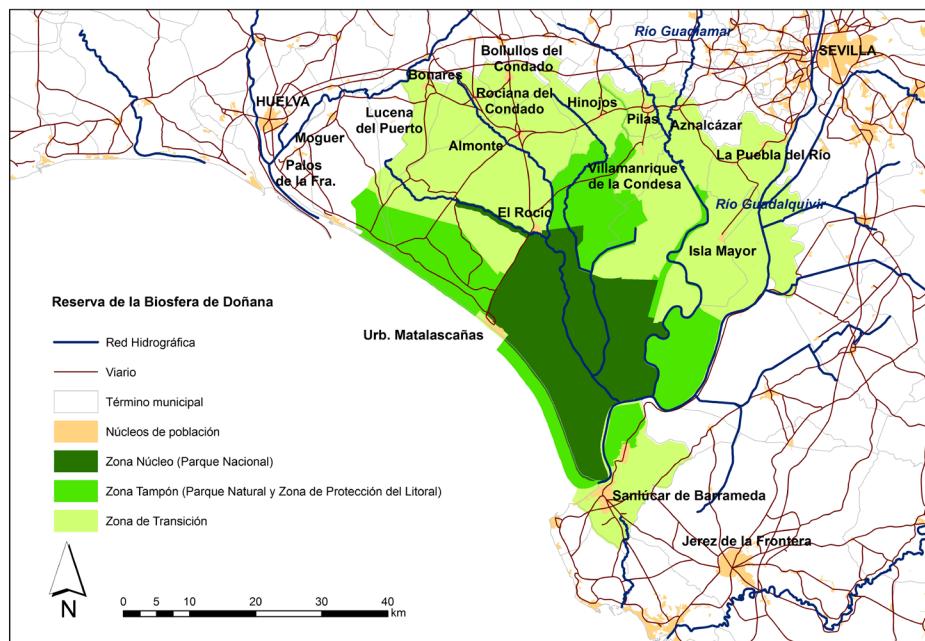
La Estrategia de Sevilla y el Marco Estatutario de la Red Mundial. Unesco, Paris. 1996



En este contexto, esta reserva para alcanzar plenamente sus funciones que son: buscar fórmulas para integrar, conservación y desarrollo socioeconómico, necesita contar con una zonificación, es decir, es imprescindible, disponer de superficies que se ajusten plenamente a la realidad actual de Doñana, tanto ecológica, como territorial, administrativa y socioeconómica, fruto de su evolución histórica acontecida durante los últimos cincuenta años. Por todo lo anterior, a grandes rasgos, presenta la siguiente zonificación:

- Zona Núcleo coincide con el Parque Nacional más el Arroyo de la Rocina.
- Zona Tampón que se extiende por el Parque Natural de Doñana.
- Zona de Transición abarca el resto del ámbito, donde se localizan los términos municipales anteriormente citados.

En la actualidad la Reserva de la Biosfera de Doñana supera las 268.000 hectáreas, de las cuales 155.000 hectáreas, corresponde a su Zona de Transición, donde se encuentran los asentamientos urbanos, denominados como su área socioeconómica.

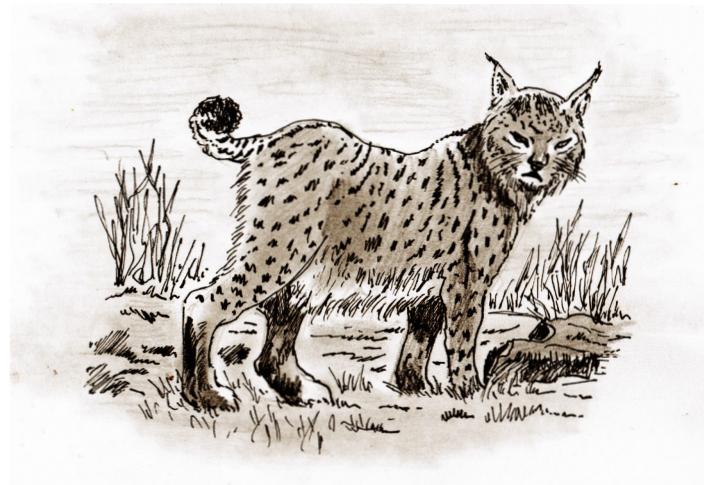


Fuente: López G. César. Bases cartográficas. Junta de Andalucía. 2015



En cuanto al tipo de proyectos previstos, los objetivos y las características dependen de la zonificación antes citada, de tal manera que, en las dos primeras, Zona Núcleo y Tampón, ocupadas por áreas de alto valor natural y paisajístico, predominan actuaciones de investigación, conservación y usos tradicionales, así como, en la Zona de Transición donde se encuentran el turismo, la agricultura y otras actividades económicas.

Además, la relación entre el modelo reserva y el desarrollo sostenible, es un hecho completamente lógico. En ambos, confluye un proyecto destinado a conformar lugares de excelencia, que sobresalen por una gestión territorial fundamentada en la difusión de actividades socioeconómicas que contemplan: objetivos, medidas e indicadores, que concilien la conservación de la biodiversidad con el fomento de la economía , aspectos que encuentran en el ámbito de este trabajo un claro ejemplo, pues lo avala su amplia experiencia desarrollada en los dos Planes de Desarrollo Sostenible, que contribuyeron a favorecer este proceso.



Merece la pena subrayar que, en esta reserva sus dos máximos exponentes son, de un lado, el Espacio Natural de Doñana; situado entre dos continentes, Europa y África, con dos grandes masas de agua, el Atlántico y el Mediterráneo. Estas características geográficas establecen los límites de dunas y playas, cotos y bosques, vera y marisma, formaciones que configuran sus cuatro ecosistemas más emblemáticos. De otro, sus núcleos de población que conviven con Doñana desde hace décadas en un territorio que destaca por un clima Mediterráneo subhúmedo, de lluvias irregulares conectadas a un régimen hídrico, tanto subterráneo como superficial, que determina la conservación de este espacio natural protegido, fruto de la evolución de la cuenca del río Guadalquivir.



*Los Cotos y Bosques*



*Las Dunas y Playas*



*Za Vera*



*Za Marisma*

En el caso de la producción primaria, que se extiende en la Zona de Transición, su presencia destaca desde épocas ancestrales; sin lugar a duda, el interés por sus recursos naturales propició la llegada de civilizaciones desde oriente a estas tierras, circunstancia que ha sido clave en la consolidación de su proceso de poblamiento. Indudablemente, este sector económico ha evolucionado adaptándose a los nuevos tiempos y a las políticas agrarias que emanan de la Unión Europea, las cuales tienen una importante repercusión en este lugar.

Así, en el escenario agrario se distinguen los cultivos siguientes:

-  La nueva agricultura representada por frutos rojos, arroz, cítricos y frutales, entre otros.
-  Los cultivos tradicionales mediterráneos de viñedo, olivar y cereal.

A modo de conclusión, esta Reserva de la Biosfera alberga todos los elementos de un puzzle que integra conservación y desarrollo. Dicho de otra manera, cuenta con una planificación que articula el desarrollo sostenible en sus tres dimensiones: la ambiental, la socioeconómica y la estructura de gobernanza. En esta última, destaca el protagonismo de sus habitantes, los cuales han consolidado, a través de una amplia gama de actuaciones, vínculos, a lo largo de los años, con este territorio. Unido a lo anterior, la agricultura sigue siendo estratégica para las economías locales pues presenta multitud de empresas y explotaciones, muchos tipos de cultivos y diferentes modelos de producción. Además, mantiene un solo hilo conductor, que son las densas relaciones sociales, económicas, culturales y medioambientales, que sobresalen en sus iniciativas relacionadas con la seguridad alimentaria, la conservación de los espacios protegidos, el paisaje y la forma de vida de sus pueblos.



# **EL CULTIVO DEL VIÑEDO**

## **en La Reserva de la Biosfera de Doñana**

Es difícil precisar en qué momento se da el salto al cultivo de la tierra, recordando a Noah Harari en su libro "Sapiens de animales a dioses": "La transición a la agricultura se inició alrededor de 9500-8500 a. C. en el país montuoso del sudeste de Turquía, el oeste de Irán y el Levante. Empezó lentamente, y en un área geográfica restringida. El trigo y las cabras se domesticaron aproximadamente hacia 9000 a. C.; los guisantes y las lentejas hacia el 8000 a. C., y la vid en el 3500 a. C. Algunos animales y plantas como los camellos y los anacardos se domesticaron incluso más tarde, pero en el 3500 a. C. la principal ola de domesticación ya había terminado".

Estos extraordinarios cambios suceden en las especies proclives a ser sometidas en la zona más oriental del Mediterráneo, conocida como, "La media luna fértil". En este nuevo escenario, originado después de la última glaciación, de manera espontánea, el hombre inicia una relación con la naturaleza sustentada en el control de las especies vegetales silvestres. A estas primeras comunidades pertenece la *vitis vinifera*, *L. subespecie sylvestris*, el antepasado dioico de nuestras vides cultivadas que son hermafroditas. Algunos de estos ejemplares, en peligro de extinción, datadas de final del cuaternario, permanecen, prácticamente invariables en el tiempo en los bosques de ribera como, el del "Charco del Acebrón" localizado en la Zona Núcleo de esta Reserva de la Biosfera, donde amalgamados con alcornoques, helechos y jaguarzos, cada mes de septiembre, estas vides salvajes, nos regalan una modesta cosecha de uvas, de color violeta y de sabor, ligeramente ácido; pero muy agradable.



Conviene especificar que estas escasas comunidades de plantas leñosas y trepadoras, que se sujetan a los árboles y los arbustos mediante zarcillos, mantienen una elevada capacidad adaptiva al medio, lo que unida a su resistencia a plagas y enfermedades, entre otras, eleva el valor de los pocos ejemplares, que sobreviven al paso del tiempo y nos proporcionan un recurso fitogenético de vital importancia que las convierte en un valioso indicador de su existencia desde épocas remotas.



Ejemplar femenino de vid silvestre



Ejemplar masculino de vid silvestre

Fuente: Villa D. Ana

Por consiguiente, a partir de los acontecimientos citados anteriormente, el ser humano inaugura una nueva forma de vida inherente a la agricultura; deja de ser nómada, se constituye en grupos permanentes. Del mismo modo, aparecen nuevas medidas para el control y la organización social. Estas circunstancias ocasionan un conjunto de costumbres que propician un cierto grado de desarrollo que, progresivamente, ha consolidado los valores y las creencias de un mundo agrario cuyas principales referencias son, el sentido de arraigo y de conexión con la tierra, aspectos, que son tan antiguos como la humanidad misma.

En el caso del ámbito de la Reserva de la Biosfera de Doñana, al parecer, la consolidación de la agricultura y la viticultura fue de la mano de intercambios de conocimientos entre la sociedad local y otras tribus que procedían de la región más oriental del Mediterráneo. Estos pueblos, interesados en el oro, la plata y el estaño de la zona, inician unas prósperas relaciones con los habitantes, lo cual impulsa una sociedad compleja y dinámica que, a lo largo de los años, configuró un lugar clave vinculado a la explotación de los recursos minerales y a uno de los sistemas agrícolas más antiguos de la península ibérica, del cual formaba parte el cultivo de la viña, que encontró en las condiciones locales una oportunidad para su expansión a través de la venta de sus productos a estas comunidades foráneas.



# LOCALIZACIÓN

---

La vid y el olivar se concentran, en esta reserva, fundamentalmente, al norte, en las zonas del aljarafe y aquellas próximas a la campiña, y al sur, en terrenos cercanos a la desembocadura del Guadalquivir. En cuanto a su evolución presentan algunas diferencias: mientras el olivar, tras un período de incertidumbre, mantiene una superficie estable, el viñedo ha experimentado una drástica reducción.

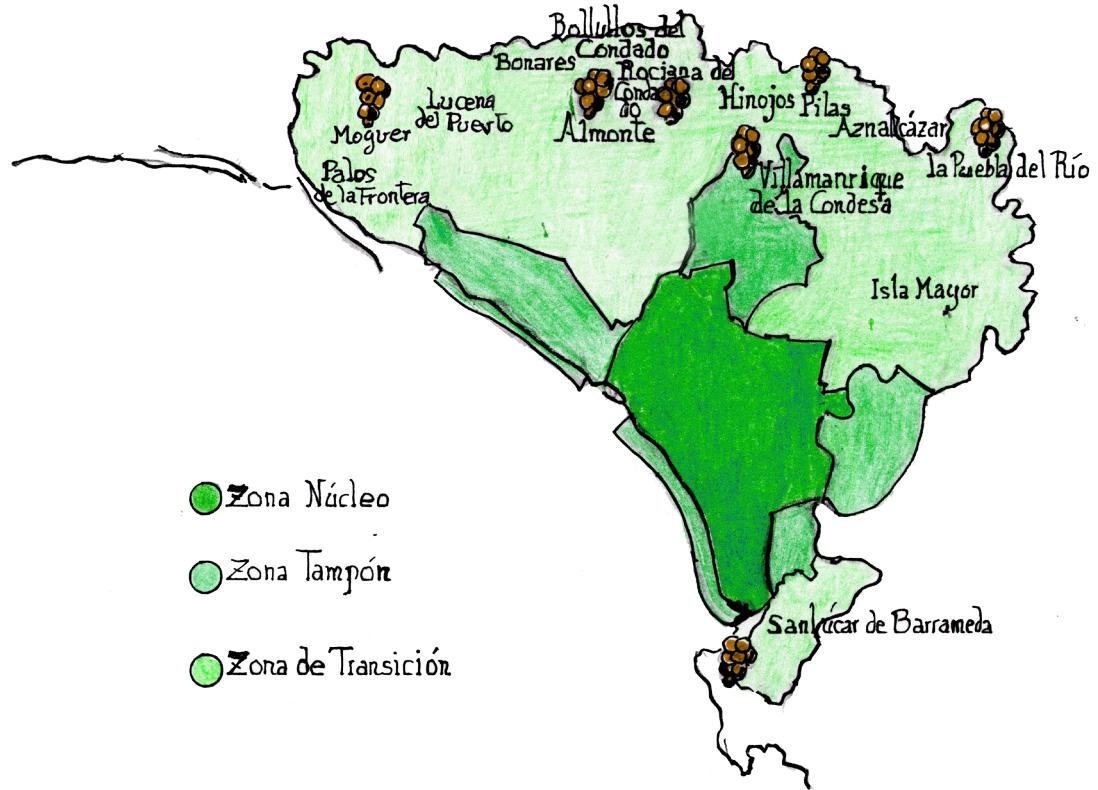
Según se expresa en el Plan de Ordenación del Territorio del Ámbito de Doñana (POTAD) del año 2004, en los cultivos, anteriormente citados, se integran: **"paisajes rurales de imágenes de apreciable armonía, homogeneidad y valor ambiental, derivados principalmente del gran peso de los esquemas socioproyectivos tradicionales"**.

A grandes rasgos, la vid y su patrimonio asociado se distribuye tal como se expresa a continuación:

-En la provincia de Huelva, la mayor superficie de la viña, se encuentra distribuida en mosaicos alternando el viñedo y el olivar localizado en la unidad territorial denominada como el Condado sur, que se extiende en Almonte, Bollullos Par del Condado y Rociana del Condado. Así como, en Moguer, Bonares, Palos de la Frontera, Lucena del Puerto e Hinojos, donde existen huellas de bodegas y lagares vinculados a su pasado enológico.

-En el municipio gaditano de Sanlúcar de Barrameda, donde prácticamente es un monocultivo.

-En los pueblos de Pilas y La Puebla del Río en la provincia de Sevilla, donde se está recuperando, en las últimas décadas, tras haber desaparecido.



### *Distribución del legado de la vid en la Reserva de la Biosfera de Doñana*

A pesar de que existen diferencias significativas entre las zonas vitivinícolas de Huelva, Sevilla y Cádiz, desde el punto de vista agronómico, el tipo de explotación agraria, las variedades cultivadas y las expectativas del sector bodeguero, en los cascos urbanos de sus poblaciones sobresale un legado donde confluyen aspectos naturales, culturales y socioeconómicos que han tenido mucho que ver con el proceso de socialización de esta reserva. Asimismo, mantiene un sólo nexo común, y es aunar agrobiodiversidad, caldos únicos y cultura enológica.

# ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS

---

Durante un amplio periodo de tiempo, el único aprovechamiento de los suelos próximos a los núcleos de población, conocidos como los ruedos, fue la vid, pues es parte de la triada mediterránea, que en esta reserva ha desempeñado un papel clave asociado a la cultura y a la forma de vida de sus pueblos.

Aunque existen algunas superficies de viñedos de uva de mesa, se caracteriza por contar con un tejido empresarial que tiene sus propias estrategias de desarrollo y que nada tiene que ver con la vid para vinificación, cuyo destino principal es la elaboración de los vinos y vinagres.

En este apartado, es preciso tener presente que este cultivo mantiene una estructura productiva que necesita una considerable mano de obra para llevar a cabo las diferentes tareas en el campo y los procesos de elaboración en las bodegas, lo que unido a la baja rentabilidad económica, la avanzada edad del viticultor y la falta de relevo generacional, ponen en peligro su futuro. En las cuatro últimas décadas han desaparecido más del 70% de su extensión, así como, un número significativo de sus bodegas y lagares. Sin embargo, la viticultura, a pesar de todas las vicisitudes, sobrevive gracias al fuerte apego a la tierra de los viñadores, al empleo de la mano de obra familiar unidas a las iniciativas impulsadas desde las cooperativas, las bodegas privadas y las entidades públicas, siendo uno de los pilares más importantes de la economía local.

# LA HETEROGENEIDAD VARIETAL

La diversidad en el agroecosistema del viñedo la encontramos en numerosos aspectos algunos de ellos se deben a los diferentes tipos de uvas. Así, nos lo cuenta Inb Al Awan, agrónomo andalusí, en su "Libro de Agricultura", al referirse **"Del plantío de las vides" expresa: "hay uvas de muchas especies; negras, redondas, largas, y de una figura media; entre bermejas y amarillas; tempranas, tardías, y ni tardías ni tempranas".**

En el ámbito de este trabajo, la heterogeneidad varietal es una de sus características más valiosas. Vinculadas a las condiciones climáticas y geológicas que se describen posteriormente; aspectos como: el contorno de las hojas, sus características, los tipos de brotes, de flores, la forma de los racimos, el color, el tamaño y las pepitas, determinan el comportamiento varietal de cada cepa de este ámbito y aporta a sus caldos su esencia donde se incluye: el aroma, el sabor, el paladar y la textura que lo distingue de otros. Asimismo, es el motivo de la existencia de una amplia gama de variedades blancas y tintas en esta reserva. Algunas de ellas se citan a continuación:

Aquellas destinadas a la elaboración de vinos blancos entre las que se encuentran las siguientes: Zalema, Palomino Fino, Pedro Jiménez, Moscatel, Listan del Condado, Garrido Fino y Colombar.

Las destinadas a la elaboración de vinos tintos representadas por: Syrah, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Garnacha y Petit Verdot.

Este material vegetal es el origen de vinos y vinagres singulares avalados por exigentes protocolos de calidad que comienzan en el campo y continúan en el lagar, diseñados teniendo en cuenta, la variedad de vid, el tipo de suelo, el saber hacer del viticultor y del bodeguero, lo cual le proporciona buenos reconocimientos en el mercado nacional e internacional.

## SUELOS Y CLIMA

“

**“Arena y sólo arena constituye la base del suelo de Doñana, que cubre, presumiblemente, aluviones enterrados debajo. Aun así, es de admirar la fascinante belleza y variedad de paisajes que ofrece esta región desolada”**

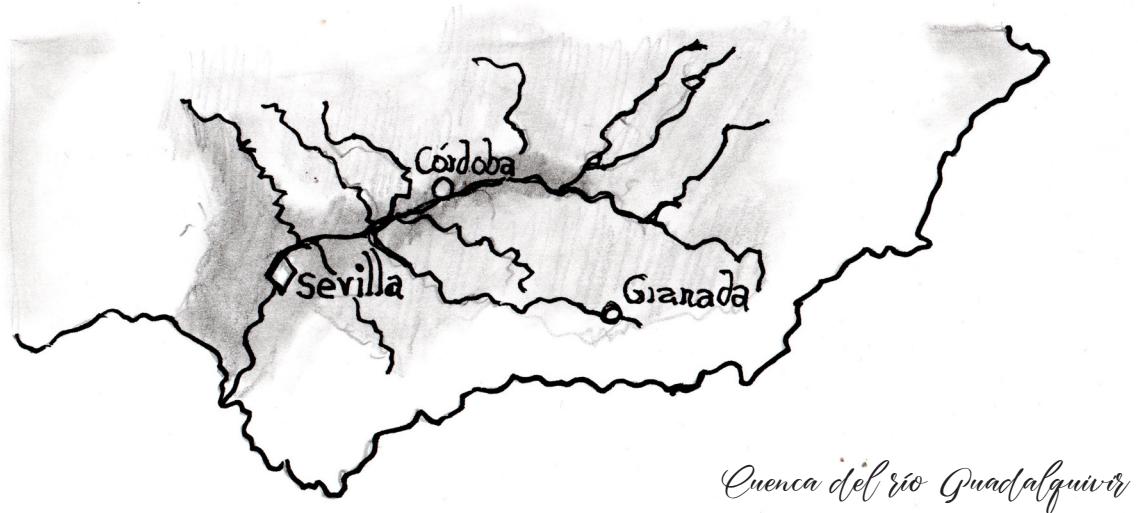
*La España inexplorada. Abel Chapman y Water J.Buck. 1910*

”

La Reserva de la Biosfera de Doñana se emplaza al final de la depresión del Guadalquivir, justo en su desembocadura. El encuentro entre el río y el océano Atlántico determina su formación y las características edafológicas que nutren a su viñedo. Se trata de un espacio reciente, donde las aguas juegan un papel fundamental y tan dinámico que sus cambios han interesado a numerosos arqueólogos como, Shulten y Bonsor, que buscaron en estas tierras las huellas de Tartesos.



En este contexto, estas zonas de producción vitivinícolas se extienden en suelos, fruto de la evolución, durante millones de años, de un océano que se transforma en el río Guadalquivir, que en su tramo final, encuentra los límites en las comarcas agrarias del Condado Campiña, el Condado litoral, el Aljarafe, Las Marismas y la Costa Noroeste gaditana.

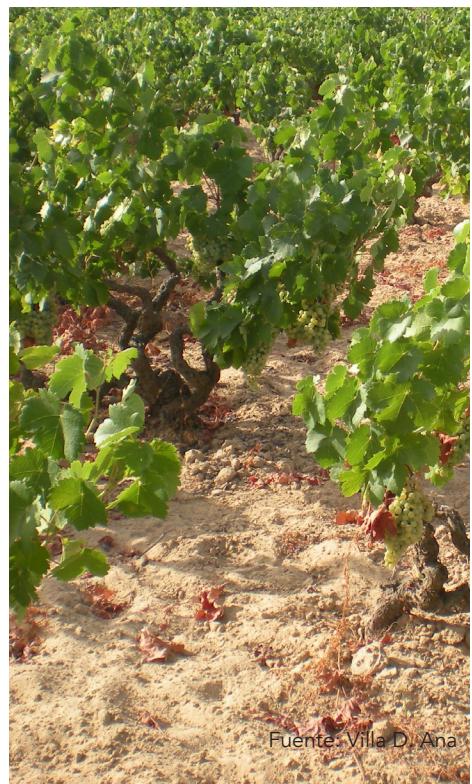


*Cuenca del río Guadalquivir*

Hay que matizar que este espacio dedicado a la viticultura es el resultado de la confluencia de dinámicas marinas, eólicas y fluviales, unidas a pequeños movimientos tectónicos que sumado a la deposición de materiales han originado sus grandes unidades edafológicas que han permanecido sumergidas durante millones de años. Por todo lo anterior, en los suelos ocupados por viñedos en las provincias de Huelva, Sevilla y Cádiz, es fácil encontrar restos de conchas marinas, baja capacidad de intercambio catiónico y texturas que oscilan desde las arenas, hasta los albarizos y los barros. Estos aspectos se unen a su clima de tipo, mediterráneo semiárido, mesotérmico, con exceso moderado de agua en invierno y gran falta de agua en verano en los meses de julio y agosto, temperaturas medias de las máximas que superan los 23° C y medias de las mínimas de más de 12° C, 300 días libres de heladas y 2.885 horas de sol al año, circunstancias que determinan su vulnerabilidad a los procesos erosivos y que aportan atributos únicos a sus caldos.

En resumidas cuentas, la viña en esta reserva se localiza en un área que es resultado de la acción del clima, la biota, el relieve y el tiempo sobre la roca madre presente en esta zona árida y semiárida, suavizada por la influencia del Atlántico. Al mismo tiempo, sobresale por su régimen climático y por las características de sus suelos; veranos calurosos, ausencia de heladas e irregular régimen pluviométrico que, unidas a las particularidades edafológicas, han determinado aspectos como: las singularidades que se observa en la labranza que realizan sus viticultores, destinadas, fundamentalmente, a mejorar las propiedades físicas, químicas y biológicas de su tierra, lo cual sustenta el buen estado ecológico de este agroecosistema. De hecho, la viña, desde hace décadas, se ha convertido, en uno de los claros ejemplos de los secanos locales que presentan características adaptativas basadas en grandes alianzas con el medio natural que le rodea.

### *Tipos de suelos de viñedo*



## CLAVES PATRIMONIALES: HISTORIA



La zona objeto de este trabajo, mantenía intensas relaciones con comerciantes orientales. Las palabras de F. Braudel donde: **"los barcos navegan; las olas repiten su canción; los viñadores descienden de las colinas de la Cinque Terre...las olivas son vareadas en la Provenza"**, nos permiten conectar a esta Reserva de la Biosfera y a su viñedo con el mundo del Mediterráneo antiguo.

Comunidades como la fenicia, llegan a las costas de la península ibérica especialmente interesados por las extracciones de los minerales, inician relaciones pacíficas y de convivencia con poblamientos que vivían de la agricultura y la ganadería, inauguran procesos de comercialización estables y duraderos y fundan Gadir, la actual Cádiz, mil años a. C. , convirtiéndose así en la primera ciudad más allá de las columnas de Hércules. Estos primeros contactos de la población local con los

pueblos que venían de una región bañada por el Gran Verde, tal como conocían los egipcios a nuestro mar el Mediterráneo, se debe a que esta zona sobresalía por mantener un ambiente marítimo próximo a la campiña que multiplicaba la disponibilidad de sus recursos y la convertían en un destino deseable desde épocas ancestrales.

Entre los productos agrarios más significativos, el vino era uno de los más importantes, prueba de ello, es la existencia de restos de taninos, que son compuestos químicos presentes en el raspón del racimo de la uva en las ánforas localizadas en los diferentes yacimientos arqueológicos identificados en la actual Reserva de la Biosfera. También existen diferentes evidencias textuales, arqueológicas y etnográficas que permiten ser interpretadas como testimonios materiales de prácticas vitícolas realizadas en campos o parcelas de cultivos, definidas por rangos de separación estandarizados que conformaban los marcos de plantación de las cepas.

De la misma forma, de aquellos primeros contactos con pueblos ribereños, destacan documentos donde se contemplan majuelos dispuestos formando alineaciones longitudinales, denominados liños, conformados a base de zanjas o de fosas distribuidas en paralelo. Es decir, aquellas primeras plantaciones nos informaban de que estos antiguos agricultores tenían cierto conocimiento del manejo y las bondades de la vid. En este sentido, en el ámbito de este trabajo, la existencia de las vides silvestres está muy documentada desde el neolítico, coincidiendo con la aparición de la agricultura, así como, según se refleja en diferentes proyectos de investigación el cultivo de la vid relacionado con la elaboración de los vinos en la desembocadura del Guadalquivir, data de las primeras fuentes escritas, en torno al siglo VIII a. C.

La vitis vinífera, por tanto, tal y como apuntábamos, debió de introducirse a raíz de la colonización fenicia, la cual nos aportó toda su tradición e inició rutas comerciales entre los vinos de esta península y el oriente próximo; circunstancias que enriquecieron el proceso de la viniviticultura en las comunidades locales, favoreciendo su expansión.

De igual forma, la presencia de Roma, fue un hecho muy importante para la difusión de la vid en estas tierras que ya eran conocidas por el interés minerometalúrgico y la producción de salazones. De esto último quedan vestigios dentro del Espacio Natural de Doñana en el Cerro del Trigo, donde se localizaron restos de una cetaria datada de la época romana; la permanencia de los romanos, durante siglos convirtió a la vid y al vino en elementos claves de esta sociedad que transitaba por todo el golfo de Cádiz y en la que nace Lucio Junio Modelato Columela, escritor agronómico que nos aporta cuestiones bastante interesantes sobre la vid en su libro “De las cosas del campo”, del que se ha extraído el texto siguiente:



*“Finalmente, la viña, como he dicho antes, no quiere un clima glacial, ni por el contrario ardiente, pero le acomoda más el cálido que el frío; le hace más daño la lluvia que el buen tiempo; y es más amiga de un suelo seco que del demasiado lluvioso. Tales son las cualidades del clima y del suelo que son más apetecibles...”*

Al parecer, con la romanización de la baja Andalucía, donde se enmarca la llegada de los romanos al Lago Ligustinus, vocablos con los que Roma bautizó al ámbito que prácticamente ocupa la actual Reserva de la Biosfera de Doñana, este cultivo se empodera y su iconografía se propaga como signo de prosperidad y de fertilidad, convirtiendo al vino en la bebida de los dioses y, a su consumo, objeto de muchos de los rituales significativos de esta comunidad.



Teniendo en cuenta lo anterior, la viña nos llega cargada de los rasgos de una cultura orientalizante, que se apoyaba en una nueva relación hombre-medio que traspasó sus límites geográficos y que, tras mimetizarse con la sociedad local no puede ser considerada sólo desde el punto de vista de representar a un sector socioeconómico pues esto invisibiliza otros aspectos intrínsecos al ser humano, como el apego ancestral que tienen los viticultores a su tierra y que aún perdura en este territorio.

# CLAVES PATRIMONIALES: PAISAJE, PATRIMONIO, CULTURA, IDENTIDAD Y ESPACIOS NATURALES

Según se expresa en el Convenio Europeo del Paisaje ratificado por España en el año 2007, “por paisaje se entiende cualquier parte del territorio tal como la percibe la población, cuyo carácter sea el resultado de la acción y la interacción de factores naturales y/o humanos”.

En términos generales, en las más de 268.000 hectáreas que configuran la Reserva de la Biosfera de Doñana coinciden paisajes dedicados a la protección y el mantenimiento de la diversidad biológica, de la geodiversidad y de los recursos naturales, representados por el Espacio Natural de Doñana, con otros modelados por un grupo humano dedicado al cultivo de la viña.



La viña es una marca indeleble de este territorio. Francis Fourneau o José M. Caballero Bonald, dedican algunas de sus publicaciones a poner en valor la vid, el vino y su paisaje asociado, localizado en el eje Guadalquivir-Doñana. Conviene matizar, que estos paisajes se encuentran, a caballo, entre dos continentes, Europa y África. Asimismo, entre otros aspectos, son productos de la hibridez, en este caso de la mezcla indisoluble de un río, el Guadalquivir, con un océano, el Atlántico, que caminan de la mano desde hace siglos.

Sin duda, estos paisajes vernáculos de viñedo, constituyen el rostro de este territorio, de otra manera explicado, el fenotipo también denominado como los rasgos observables, en este caso, de este cultivo tras adaptarse a un medio que tiene sus propias reglas no escritas, pero que son rigurosamente respetadas por la comunidad y se expresan a través de numerosas peculiaridades como son:



- Su distribución en mosaicos.
- La presencia de los bosques islas dispersos entre las cepas.
- Las comunidades de aves asociadas a estos secanos locales.
- Los elementos arquitectónicos conectados a las labores agrarias.

A lo anterior se unen, las bodegas y lagares, presentes en los cascos urbanos donde se realizan las vendimias. En estos espacios, las modernas maquinarias han sustituido los rituales bailes y los rítmicos compases, con los que se ejecutaba la operación de pisar la uva descrita en numerosos textos, tal como expresa Rafael Navarro de Castro en La tierra desnuda: ***"Las faldas remangadas, los pies descalzos y las piernas desnudas. Las mujeres pisan la uva. (...) las tijeras van abriendo camino en esa jungla de sarmientos(...). La vendimia, a pesar de lo pobre que se presenta, se convierte en una fiesta".***

Sin lugar a dudas, el proceso concluye, indiscutiblemente, en la originalidad de sus vinos y vinagres, conectados a décadas de historia y a textos como:

“

*“Llevaba un pellejo de cabra con negro preciado vino que me había dado Marón, el hijo de Evanto...me dio siete talentos de oro bien trabajado y una cratera toda de plata y, además, vino en doce ánforas que llenó, vino agradable, no mezclado, bebida divina”.*

Canto IX de La Odisea

”

Estos caldos que responden a requisitos cuidados y exigentes se encuentran en los mercados bajo el amparo de las denominaciones: “Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva”, así como, “Jerez –Xérèz- Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez”.



# *En resumidas cuentas*



El cultivo de la viña en la Reserva de la Biosfera de Doñana, a pesar de todas las dificultades, ha traspasado la línea de la producción primaria, configurando un lugar de excelencia que cuenta con valores patrimoniales propios.



La herencia histórica de la explotación agropecuaria de este territorio se refleja en numerosos textos, como el que se incluye en el libro "Doñana en su historia", en el cual se cita que: "el 14 de marzo de 1775, el administrador manifestaba al XIV Duque de la Casa de Medina Sidonia propietario de "Las Marismillas", dentro del antiguo Coto de Doñana, las esperanzas de que, en pocos años el majuelo de 50 millares de viñas, que se estaba sembrando en este paraje le produciría a la hacienda de la Casa mayores rendimientos que todas las demás rentas del Coto.



La vid en el área objeto de esta publicación, ha permanecido prácticamente invariable hasta nuestros días conformando un espacio multifuncional del que forma parte: el vino, el vinagre, su hábitat, el paisaje, las fiestas, las tradiciones, la arquitectura agroindustrial y Doñana; estos elementos están presentes en numerosas manifestaciones materiales e inmateriales, son fuentes de inspiración en la pintura y la literatura: "Platero y yo", "Zalema, barbacana de Doñana" y "Agata ojos de gata", son algunos de los libros que nos retratan este espacio en tránsito, inacabado, donde se mezcla el agua dulce y la salada, provocando cambios constantes en las comunidades humanas y biológicas, de las que forman parte sus cepas y su patrimonio vinculado.



En la vitivinicultura de esta Reserva de la Biosfera confluyen conocimientos irreemplazables que convierten a la vid en un cultivo de reserva para las generaciones futuras.



**Junta de Andalucía**

Consejería de Sostenibilidad  
y Medio Ambiente

Doñana 21, Fundación Pública Andaluza