



# «La lengua y el vino siguen siendo un nicho investigador muy desconocido»

**Miguel Ibáñez** Investigador y profesor

El riojano Miguel Ibáñez reúne a 150 personas en el V Congreso Internacional de la Lengua de la Viña y el Vino clausurado en San Millán de la Cogolla

**ALBERTO GIL**

LOGROÑO. Miguel Ibáñez, Riojano Ilustre, es una de las voces –si no la más– autorizadas en la investigación del lenguaje de la vid y del vino. De la Universidad de La Rioja (UR) se trasladó a la facultad de Traducción e Interpretación de la Universidad de Valladolid (Soria), donde creó GIRTraduvin, un grupo de investigadores que en el año 2005 comenzó a estudiar el vino, la lengua y su traducción. De allí nació también el Congreso Internacional Lengua y Vino, cuya primera edición se celebró en 2004 y que acaba de celebrar su último encuentro en Soria, en San Esteban de Gormaz, con la clausura en los monasterios de San Millán.

– **Ha conseguido situar este congreso como un referente nacional e internacional. ¿Hay mucho por investigar sobre la lengua y el vino?**

– Es un nicho muy desconocido, que coincide además con las señas de identidad de La Rioja y, por eso, quisimos hacer la clausura en San Millán, con el apoyo económico de la Fundación San Millán y también de Cilengua, que

publicará una selección de los trabajos presentados porque no somos un fogonazo, sino que generamos numerosas publicaciones.

– **El Congreso ha vuelto tras la pandemia. ¿Satisfecho?**

– La verdad es que sí. Comenzamos en 2004, seguimos en 2008, 2011, 2019 y ahora hemos vuelto a celebrarlo. Hemos reunido a 150 personas, expertos en vino, investigadores, traductores, influencers..., y creo que hemos conseguido convertir el Congreso Internacional Lengua y Vino en un referente nacional e internacional con la participación de quince universidades españolas y doce extranjeras.

– **¿Qué papel desempeñaba el vino en la Edad Media en los monasterios?**

– La importancia era tremenda. El vino está muy presente en los monasterios, tanto en lo humano como en lo divino, incluso para explicar los designios del Señor. En San Millán, por ejemplo, hay tres beatos y en los tres está presente el vino, que alimenta el cuerpo pero también el espíritu. De la documentación que hemos investigado, hemos sabido que en el Monasterio de consumían unos 25 litros cada día. Un cuarto de litro por monje es la regla que marcaba San Benito, aunque podían ser más si se hacían trabajos físicos. Es decir, el vino era parte de la dieta del monje y también moneda de cambio, de comercio, como deja claro Gonzalo de Ber-



El profesor Miguel Ibáñez. MIGUEL HERREROS

ceo. La primera referencia escrita data del año 997, en un texto en que se habla de que se permite el riego del viñedo. También hay múltiples referencias a la escarada, a las herramientas de cultivo, a los majuelos..., con términos que seguimos utilizando hoy en día.

– **¿Hay similitudes históricas en**

**la zona de producción de Soria, San Esteban, y Rioja?**

– En San Esteban encontramos también documentos de la época medieval relacionados con el vino. La venta, el comercio, no estaba tan extendida como en San Millán, pero sí hay referencias a lagares comunales, donde el viticultor ela-

boraba sus uvas. El vino era más para consumo propio.

– **Hay mucho interés ahora, incluso de bodegas riojanas, por la Ribera soriana. ¿Es una zona emergente?**

– Sin duda. Para la comarca fue muy importante la constitución de la DO Ribera del Duero y su inclusión en 1982. Luego llegó Bertrand Sourdis, que puso los vinos de la zona en la cúspide, primero con Dominio de Atauta y luego con su bodega. Ahora han llegado Vintae, Ontañón, Las Cepas... Con el cambio climático es una zona espectacular. Ha sido un cambio radical, porque se ha pasado de hacer ‘vinagre’, incluso vinos de 7 grados, a hacer grandes vinos. Para mí, esta zona está más cerca de Rioja, salvando las distancias, que de Ribera del Duero.

– **¿Algo similar está pasando con el emergente alto Najerilla vitivinícola?**

– Hay coincidencias. Ambas zonas se benefician del cambio climático y ambas están, a uno y al otro lado, de la Demanda. En el Najerilla además tenemos un maridaje perfecto con San Millán.

– **¿Son esta cultura, esta tradición del lenguaje en los escritos medievales, una nueva forma de comunicar?**

– Desde luego esa cultura medieval es un gran patrimonio inmaterial para el enoturismo. Es un conocimiento que hay que recuperar y, de hecho, los nuevos comunicadores, influencers, o como quiera llamarlos, están encantados con todo este material cuando lo conocen. Por ejemplo, en el congreso hablamos del origen de la palabra clarete, que es una derivación francesa. En San Millán, por ejemplo, encontramos referencias anteriores al vino pardillo, que compraban los monjes en Cordovín y que luego se rebautizó como clarete.



JUSTO RODRÍGUEZ

## Palacios Vinos de Finca, en el club de catas

Raúl Tamayo, enólogo de Palacios Vinos de Finca, protagonizó ayer una nueva cita de los aficionados con el club de catas de lomejordelvinoderioja.com. Tamayo presentó algunos de los mejores blancos que se están haciendo en Rioja en la actualidad, con la apuesta de la casa por la tempranillo blanco, la matorana y las viejas viuras de las zonas del Iregua y el Najerilla, que elaboran en Bodegas Nivarius, en Nalda. Entre los tintos, el enólogo convocó a los asistentes con un gran varietal de garnacha, La Canal del Rojo, y con Proelio Vendimia Seleccionada, con el tempranillo como uva principal. En la imagen, Raúl Tamayo con los patrocinadores del club: Grupo Argraf, Calcco, Tonelería Quercus, Rivercap, Brenner Energy Brokers, Maheri y el hotel Gran Vía.