

«Es totalmente cierto  
que el vino gana con la edad:  
cuanto más viejo me voy haciendo,  
más me gusta»

(anónimo)

## In vino veritas

*En el vino está la verdad (Plinio el Viejo)*

José Alberto Antolín Encinas  
Jefe de Biblioteca  
del Instituto Cervantes de Bremen

Algunos autores sitúan los orígenes de la vid en el Cáucaso –lo que actualmente corresponde a las zonas de Georgia y Armenia– desde donde lentamente se extenderá a Mesopotamia, China, India y Egipto. Más tarde fenicios, griegos y romanos propagarán su cultivo por todo el Mediterráneo y, desde aquí, conquistará el nuevo mundo.

Aunque la única certeza sea la duda en torno a si la elaboración del vino fue producto del azar o de la necesidad, si tenemos noticias de sus andanzas en el nacimiento y desarrollo de las distintas creencias y religiones de la antigüedad. El hombre creó el vino y su mitología: Poh-hi, para los chinos, Siva para los indios, Osiris para los egipcios, Xesuthos para los caldeos, Dionisos para los griegos y Baco para los romanos. Para los hebreos la viña era símbolo del pueblo de Israel, de la vida y la prosperidad. La Biblia, en el Génesis, recoge las innumerables travesuras de nuestro antepasado Noé, un hombre destinado a salvarse del acoso de las aguas y a crear el vino. Este maltrato vivido le llevó a beber hasta perder el Norte.

Dejemos atrás la embriaguez de los mitos y repasemos, brevemente, la historia vinícola de España. Debió ser el vino, en tiempo de los tartesos (2200 a. C), un preciado brebaje y, sobretodo, una preciosa mercancía que exportaban por todos los confines del mundo conocido. Con la dominación romana el viñedo hispano alcanzó una época de florecimiento: las técnicas de cultivo han perdurado con pequeñas variantes hasta el siglo XX. A lo largo de la Edad Media una parte del territorio español con la llegada de los árabes sufre un retroceso, y la otra, en los reinos cristianos del Norte, avanza por el valor sobrenatural que el vino representa en su liturgia. Los monjes son los verdaderos aliados de este néctar de los dioses y no descansaron en su empeño de volver a replantar las vides que habían sido desbastadas por las guerras. Crean una nueva cultura del vino, dejando huellas tan claras como nuestros vinos prioratos, que vienen



de la palabra prior. Berceo canta sus beneficios en lengua romance:

«Quiero fer\* una prosa  
En román paladino,  
en cual suele el pueblo  
fablar con so vezino;  
ca\*\* non so tan letrado  
por fer otro latino.  
Bien valdrá, como creo,  
Un vaso de bon vino.»

\*Antigua forma del verbo hacer

\*\*Antiguamente, porque

En este caluroso ambiente las viñas fueron repoblando los terrenos a lo largo del Camino de Santiago.

El renacimiento con ayuda de la imprenta, –cuya invención, dicen, nació en la mente de Gutenberg al observar una prensa de vino–, desencadena un florecimiento cultural que prima el gusto por la vida y las fiestas, y hacen del vino el centro de estas celebraciones. El consumo del vino, además de alimento y elemento litúrgico, se asocia a la distinción y representación social.

A finales del siglo XIX aparece la plaga de la Phylloxera Vastratix, insecto procedente de los viñedos americanos, que arrasó los viñedos europeos. El siglo XX con las innovaciones tecnológicas y la globalización de las comunicaciones y mercados dieron paso a una auténtica revolución vitivinícola. La tendencia actual hacia lo placentero y lúdico, ha convertido el vino en un símbolo más de esa calidad de vida y va asociado a la salud, asegurando que el vino actúa como antioxidante, reduciendo el riesgo de muertes cardiovasculares. •

«Es totalmente cierto que el vino gana con la edad: cuanto más viejo me voy haciendo, más me gusta»

(anónimo)

## In vino veritas

En el vino está la verdad (Plinio el Viejo)

José Alberto Antolín Encinas  
Jefe de Biblioteca  
del Instituto Cervantes de Bremen

Algunos autores sitúan los orígenes de la vid en el Cáucaso —lo que actualmente corresponde a las zonas de Georgia y Armenia— desde donde lentamente se extenderá a Mesopotamia, China, India y Egipto. Más tarde fenicios, griegos y romanos propagarán su cultivo por todo el Mediterráneo y, desde aquí, conquistará el nuevo mundo.

Aunque la única certeza sea la duda en torno a si la elaboración del vino fue producto del azar o de la necesidad, si tenemos noticias de sus andanzas en el nacimiento y desarrollo de las distintas creencias y religiones de la antigüedad. El hombre creó el vino y su mitología: Poh-hi, para los chinos, Siva para los indios, Osiris para los egipcios, Xei-suthos para los caldeos, Dionisos para los griegos y Baco para los romanos. Para los hebreos la viña era símbolo del pueblo de Israel, de la vida y la prosperidad. La Biblia, en el Génesis, recoge las innumerables travesuras de nuestro antepasado Noé, un hombre destinado a salvarse del acoso de las aguas y a crear el vino. Este maltrato vivido le llevó a beber hasta perder el Norte.

Dejemos atrás la embriaguez de los mitos y repasemos, brevemente, la historia vinícola de España. Debió ser el vino, en tiempo de los tartesos (2200 a. C.), un preciado brebaje y, sobretudo, una preciosa mercancía que exportaban por todos los confines del mundo conocido. Con la dominación romana el viñedo hispano alcanzó una época de florecimiento: las técnicas de cultivo han perdurado con pequeñas variantes hasta el siglo XX. A lo largo de la Edad Media una parte del territorio español con la llegada de los árabes sufre un retroceso, y la otra, en los reinos cristianos del Norte, avanza por el valor sobrenatural que el vino representa en su liturgia. Los monjes son los verdaderos aliados de este néctar de los dioses y no descansaron en su empeño de volver a replantar las vides que habían sido desbastadas por las guerras. Crean una nueva cultura del vino, dejando huellas tan claras como nuestros vinos prioratos, que vienen

de la palabra prior. Berceo canta sus beneficios en lengua romance:

«Quiero fer\* una prosa  
En román paladino,  
en cual suele el pueblo  
fablar con so vezino;  
ca\*\* non so tan letrado  
por fer otro latino.  
Bien valdrá, como creo,  
Un vaso de bon vino.»

\*Antigua forma del verbo hacer  
\*\* Antiguamente, porque

En este caluroso ambiente las viñas fueron repoblando los terrenos a lo largo del Camino de Santiago.

El renacimiento con ayuda de la imprenta, —cuya invención, dicen, nació en la mente de Gutenberg al observar una prensa de vino—, desencadena un florecimiento cultural que prima el gusto por la vida y las fiestas, y hacen del vino el centro de estas celebraciones. El consumo del vino, además de alimento y elemento litúrgico, se asocia a la distinción y representación social.

A finales del siglo XIX aparece la plaga de la Phylloxera Vastratix, insecto procedente de los viñedos americanos, que arrasó los viñedos europeos. El siglo XX con las innovaciones tecnológicas y la globalización de las comunicaciones y mercados dieron paso a una auténtica revolución vitivinícola. La tendencia actual hacia lo placentero y lúdico, ha convertido el vino en un símbolo más de esa calidad de vida y va asociado a la salud, asegurando que el vino actúa como antioxidante, reduciendo el riesgo de muertes cardiovasculares. •



## Biblioteca báquica del Instituto Cervantes de Bremen

El vino, como toda obra humana, también está sujeto a los gustos culturales de cada época. Para conocer sobre vinos hay que probar muchos y para expresar nuestras sensaciones hay que también leer mucho. El panorama de las publicaciones sobre vino en España, a pesar de ser el tercer país productor de vino del mundo y una de las mayores potencias editoriales, ha sido escasa si nos comparamos a otros países con similar tradición vinícola. Afortunadamente, poco a poco, vamos pasando de una escueta tarea de divulgación de bodegas y cosechas, a una proliferación de libros de divulgación, guías de vino, revistas especializadas, secciones específicas en todos los periódicos, programas de radio, etc., que nos facilitan el conocimiento y disfrute de este universal fruto. Todos estos libros nos enseñarán que el valor del vino no solo está en lo que vemos, olemos, paladeamos o bebemos, va mucho más allá y es lo que hacen de él algo irrepentible. La cultura del vino habita entre nosotros. ¡¡Salud!!



OBRAS Clásicas sobre la literatura del vino [CD-ROM]. Alberto Vieira (comp.). Madrid: Fundación Histórica Tavera: Digibis: MAPFRE Mutualidad, 1998. (Colección Clásicos Tavera. Serie V, Temática para la Historia de España; vol. 20).

La Fundación Histórica Tavera, cuyos objetivos son la difusión del patrimonio histórico, documental y bibliográfico de España, Portugal e Iberoamérica, en su colección Clásicos Tavera ha editado un CD-ROM titulado *Obras clásicas sobre la literatura del vino* que reúne textos clásicos de la literatura del vino en edición facsímil. Por la rareza y el interés histórico de los textos incluidos, es un compendio que puede compensar al aficionado de la falta de esos volúmenes en su biblioteca. Es una obra de consulta y encontramos obras firmadas por unos 50 autores en los dos últimos siglos y editadas en España y Portugal. Hay textos eruditos, de carácter técnico, pero también otros más lúdicos que nos permiten acercarnos a la mentalidad del bebedor de otras épocas.



BENÍTEZ RODRÍGUEZ, Enrique Manuel. *Sorbo a sorbo: refranes y citas del vino*. Madrid: Dossat 2000, 2003.

Una novedad bibliográfica es el título *Sorbo a sorbo: refranes y citas sobre el vino*, del profesor cordobés Enrique Manuel Benítez Rodríguez, que recoge la abundante y rica colección de refranes y citas en torno al vino, desde sus orígenes míticos hasta la actualidad. Presenta en este libro una colección de refranes y sentencias, tanto en clave popular como erudita, de la más variada temática, recorriendo los mitos, la historia, la ciencia, el lenguaje, el humor, la amistad, el amor, la salud. El vino es, pues, el gran protagonista y maestro de ceremonias de nuestra cultura. En este libro encontramos perlas como esta: "Gracias al vino, el hombre es el único animal que bebe sin tener sed" (Plinio el Viejo. Historia Natural, XXII, 41, 1-2)



SANZ, Ignacio. *El vino en la cultura popular: brindis de vino*. Valladolid: Castilla Ediciones, 1997.

Otro título que camina por la senda del refranero popular es obra del etnógrafo y fabulador Ignacio Sanz, que con *El vino en la cultura popular: brindis del vino* hace una defensa divertida y apasionada del vino como seña de identidad de nuestra cultura. La forma que el pueblo tiene de fijar en el lenguaje su manera de ser y entender la vida está presente en innumerables refranes, proverbios y dichos recogidos en este lúdico y bullanguero libro. Exultante y descaradamente elogioso.



SUÁREZ BLANCO, Ignacio. *Léxico de la borrachera*. Cádiz: Universidad de Cádiz, 1989

Desde una perspectiva semántica, Germán Suárez Blanco, doctorado "cum laude" con la tesis dirigida por el académico Emilio Alarcos, ha publicado *Léxico de la borrachera*. Es un diccionario muy completo sobre los excesos del alcohol desde todos los tiempos. Manuel Seco en el prólogo deja claro la consistencia de este libro "...Germán Suárez ha pasado su atenta lupa semántica sobre la nutrida red de palabras tejidas alrededor del concepto de borrachera..."



PASTOR, Adolfo. *Diccionario del vino y el cava*. 3ª ed. Mataró: Guía Empresas Internet, 1998

La edición del *Diccionario del vino y cava*, de Adolfo Pastor, viene a remediar la escasa producción editorial al respecto. A pesar de encontramos alguna reseña de todos los países del mundo productores de vino, el libro fundamentalmente trata de todo lo relacionado con el vino de España y su lenguaje. Se han suprimido todos los conceptos relacionados con licores, bebidas, etc. que no tienen relación con el vino. Lenguaje sencillo y comprensible.



GUTIÉRREZ CABA, Emilio. *Vinos de cine*. Barcelona: Martínez Roca, 2002.

El actor español Emilio Gutiérrez Caba ha escrito un libro que destaca por su amena escritura y original enfoque. *Vinos de cine* propone el maridaje de 31 interpretaciones de sus actores preferidos con 31 vinos españoles. Un recorrido que va de la pantalla al paladar.



VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel. *Beber o no beber: del vino y las costumbres bebedoras de los españoles*. Barcelona: Ediciones B, 2002. (Carvalho gastronómico).

Uno de nuestros más insignes referentes de la izquierda española, escritor comprometido, poeta y pensador traducido a 24 idiomas, Manuel Vázquez Montalbán, es el creador del personaje Pepe Carvalho, un detective barcelonés amante de la buena mesa y el buen vino. En la novela *Quinteto de Buenos Aires*, Carvalho sostiene "la sed de agua es primitiva, la sed de vino es cultura". El libro *Beber o no beber: del vino y las costumbres bebedoras de los españoles*, es el quinto volumen de una serie de diez tomos publicados por Ediciones B que compendia todo lo que Vázquez Montalbán ha escrito sobre gastronomía a lo largo de los años. Y como viene siendo habitual en este autor, al tiempo de reivindicar objetivos de justicia social no renuncia a explicarse la vida mediante sus aficiones gastronómicas. Edición de lujo.



PEÑÍN, José; PACHECO, Teresa. *Historia de los utensilios del vino*. Madrid: Pi & Erre Ediciones, 2001.

En los últimos años la oferta editorial española se ha ocupado de numerosos y buenos títulos sobre vinos escritos por expertos. Este es el caso de *Historia de los utensilios del vino*, obra singular por el tema que trata y la documentación que aporta la experiencia vinícola de José Peñín y la colaboración de Teresa Pacheco, periodista con una larga trayectoria en la realización de guías. Nuestra curiosidad no se ve defraudada y podemos seguir la evolución a lo largo de la historia de utensilios como el decantador, el cuévano, la venencia o la despalladora. Este libro ha recibido una mención de honor como mejor libro de vino del mundo en el marco del Gourmand World Cookbook en su edición de 2002, el único concurso internacional especializado en literatura sobre gastronomía y vino, cuyos premios están considerados como los "Oscars" del sector. De *Historia de los utensilios del vino*, el jurado destacó su aportación a la escasa oferta editorial sobre accesorios e infraestructura de la bodega. Cuidada edición con ilustraciones de pintores contemporáneos.



MIJARES Y GARCÍA-PELAYO, M<sup>a</sup> Isabel; SÁEZ ILLOBRE, José Antonio. *El vino: de la cepa a la copa*. 3a ed. Madrid: Mundi-Prensa, 2002.

Los enólogos españoles María Isabel Mijares y José Antonio Sáez son los autores de *El vino: de la cepa a la copa*, obra que transmite la sólida formación técnica y científica de los autores y nos adentra en los secretos de la ciencia enológica. Este libro de expertos ofrece, no obstante, al lector y aficionado un recorrido ameno por todo el itinerario de este producto universal. Describe, paso a paso, desde la planta, la elaboración del vino, hasta el momento de servirlo en la copa. Al final, nos descubren las relaciones entre vino, nutrición y salud y aportan la terminología necesaria para poder hablar del vino.



MONTIGNAC, Michel. *A la salud por el vino = Boire du vin pour rester en bonne santé*. Robert Hervé (col.), Mauricio Wacquez (trad.). Barcelona: Muchnik Editores, 1998.

El prestigio que ha adquirido el vino como símbolo de calidad de vida viene determinado por su estrecha relación con la salud. Hoy en día todos estamos muy sensibilizados con lo que nos metemos en el cuerpo y, por tanto, recomendamos el título *A la salud por el vino*, del gastrónomo francés Michel Montignac. El autor reivindica el vino como un valor de la civilización y un índice de calidad de vida. Basándose en diversos estudios científicos nos relata las propiedades curativas del vino desde la Antigüedad hasta nuestros días.



DELGADO, Carlos. *El nuevo libro del vino*. 2a ed.. Madrid: Alianza Editorial, 2001

El periodista Carlos Delgado, Premio Nacional de Gastronomía, lleva ejerciendo la crítica especializada desde hace más de 25 años en el diario *El País*, y a través de la dirección de revistas como *Vinum* y *Mi Vino*, ésta última líder del sector con una tirada de 60.000 ejemplares. Es el autor, entre otras muchas obras, del interesante *El nuevo libro del vino*. La base de este libro es su propia experiencia personal, las fichas que semanalmente ha venido publicando en *El País* y su colaboración en la *Guía mundial del vino*, editada por Show Food Internacional. Libro documentado y referencia obligada de la cultura enológica de España.



GARCÍA CURADO, Anselmo J. *Vinos de América: desde Canadá a Chile*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2003. (Geografía gastronómica).

Partiendo del título de esta obra *Vinos de América: desde Canadá a Chile*, de Anselmo J. García, ya podemos intuir el mundo tan impresionante como desconocido que nos espera. El autor nos revela la cultura del vino en países como Costa Rica, Venezuela, Colombia, Perú, Ecuador o Cuba. Libro lleno de anécdotas y datos curiosos por el desconocimiento que tenemos de los vinos de la mayoría de los países de Hispanoamérica.



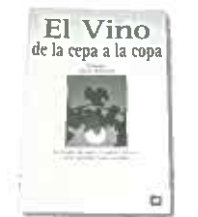
VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel. *Beber o no beber: del vino y las costumbres bebedoras de los españoles*. Barcelona: Ediciones B, 2002. (Carvalho gastronómico).

Uno de nuestros más insignes referentes de la izquierda española, escritor comprometido, poeta y pensador traducido a 24 idiomas, Manuel Vázquez Montalbán, es el creador del personaje Pepe Carvalho, un detective barcelonés amante de la buena mesa y el buen vino. En la novela *Quinteto de Buenos Aires*, Carvalho sostiene "la sed de agua es primitiva, la sed de vino es cultura". El libro *Beber o no beber: del vino y las costumbres bebedoras de los españoles*, es el quinto volumen de una serie de diez tomos publicados por Ediciones B que compendia todo lo que Vázquez Montalbán ha escrito sobre gastronomía a lo largo de los años. Y como viene siendo habitual en este autor, al tiempo de reivindicar objetivos de justicia social no renuncia a explicarse la vida mediante sus aficiones gastronómicas. Edición de lujo.



PEÑÍN, José; PACHECO, Teresa. *Historia de los utensilios del vino*. Madrid: Pi & Erre Ediciones, 2001.

En los últimos años la oferta editorial española se ha ocupado de numerosos y buenos títulos sobre vinos escritos por expertos. Este es el caso de *Historia de los utensilios del vino*, obra singular por el tema que trata y la documentación que aporta la experiencia vinícola de José Peñín y la colaboración de Teresa Pacheco, periodista con una larga trayectoria en la realización de guías. Nuestra curiosidad no se ve defraudada y podemos seguir la evolución a lo largo de la historia de utensilios como el decantador, el cuévano, la venencia o la despalladora. Este libro ha recibido una mención de honor como mejor libro de vino del mundo en el marco del Gourmand World Cookbook en su edición de 2002, el único concurso internacional especializado en literatura sobre gastronomía y vino, cuyos premios están considerados como los "Oscars" del sector. De *Historia de los utensilios del vino*, el jurado destacó su aportación a la escasa oferta editorial sobre accesorios e infraestructura de la bodega. Cuidada edición con ilustraciones de pintores contemporáneos.



MIJARES Y GARCÍA-PELAYO, M<sup>a</sup> Isabel; SÁEZ ILLOBRE, José Antonio. *El vino: de la cepa a la copa*. 3a ed. Madrid: Mundi-Prensa, 2002.

Los enólogos españoles María Isabel Mijares y José Antonio Sáez son los autores de *El vino: de la cepa a la copa*, obra que transmite la sólida formación técnica y científica de los autores y nos adentra en los secretos de la ciencia enológica. Este libro de expertos ofrece, no obstante, al lector y aficionado un recorrido ameno por todo el itinerario de este producto universal. Describe, paso a paso, desde la planta, la elaboración del vino, hasta el momento de servirlo en la copa. Al final, nos descubren las relaciones entre vino, nutrición y salud y aportan la terminología necesaria para poder hablar del vino.



MONTIGNAC, Michel. *A la salud por el vino = Boire du vin pour rester en bonne santé*. Robert Hervé (col.), Mauricio Wacquez (trad.). Barcelona: Muchnik Editores, 1998.

El prestigio que ha adquirido el vino como símbolo de calidad de vida viene determinado por su estrecha relación con la salud. Hoy en día todos estamos muy sensibilizados con lo que nos metemos en el cuerpo y, por tanto, recomendamos el título *A la salud por el vino*, del gastrónomo francés Michel Montignac. El autor reivindica el vino como un valor de la civilización y un índice de calidad de vida. Basándose en diversos estudios científicos nos relata las propiedades curativas del vino desde la Antigüedad hasta nuestros días.



DELGADO, Carlos. *El nuevo libro del vino*. 2a ed.. Madrid: Alianza Editorial, 2001

El periodista Carlos Delgado, Premio Nacional de Gastronomía, lleva ejerciendo la crítica especializada desde hace más de 25 años en el diario El País, y a través de la dirección de revistas como Vinum y Mi Vino, ésta última líder del sector con una tirada de 60.000 ejemplares. Es el autor, entre otras muchas obras, del interesante *El nuevo libro del vino*. La base de este libro es su propia experiencia personal, las fichas que semanalmente ha venido publicando en El País y su colaboración en la Guía mundial del vino, editada por Show Food Internacional. Libro documentado y referencia obligada de la cultura enológica de España.



GARCÍA CURADO, Anselmo J. *Vinos de América: desde Canadá a Chile*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2003. (Geografía gastronómica).

Partiendo del título de esta obra *Vinos de América: desde Canadá a Chile*, de Anselmo J. García, ya podemos intuir el mundo tan impresionante como desconocido que nos espera. El autor nos revela la cultura del vino en países como Costa Rica, Venezuela, Colombia, Perú, Ecuador o Cuba. Libro lleno de anécdotas y datos curiosos por el desconocimiento que tenemos de los vinos de la mayoría de los países de Hispanoamérica.



PEÑÍN, José. *Guía Peñín de los vinos de España, 2004*. Madrid: Pi & Erre, 2003.

La *Guía Peñín 2004*, escrita por José Peñín, está considerada como la guía más clásica de vinos españoles. Una obra práctica con los mejores vinos de España y los de mejor relación calidad-precio. Título que sale al mercado desde 1990.



GRUPO GOURMETS. *Guía de vinos gourmets, 2004*. 19a ed. Madrid: Paladar, 2003. Incluye un CD-ROM

Sin duda, la guía con más trayectoria. En 1983, se publicó por primera vez y, desde 1989, tiene periodicidad anual. En esta guía sólo se analizan vinos que alcanzan el mínimo exigido, esto es, cinco puntos sobre diez. También se incluye la información de las bodegas, tiendas especializadas, guía de fiestas, diccionario del vino y mapas de todas las denominaciones de origen. Está disponible en tres versiones y soportes distintos: impresa, electrónica y online.



La *GUÍA MMIV: la guía práctica al buen beber, comprar y guardar para expertos y curiosos*. Madrid: TodoVino, 2003.

La *Guía MMIV*, elaborada por el equipo TodoVino, sólo cata vinos y espumosos con añada. Diseño lujoso con tapas duras y un estuche para su guarda. La principal novedad de este año es la edición de los contenidos en soporte electrónico para agendas electrónicas.



ANUARIO de los vinos 2004. Madrid: Ediciones El País, 2003.

El *Anuario de los vinos 2004*, editado por El País celebra su décimo aniversario galardonando a los 10 mejores vinos y a las 10 mejores bodegas de España. Es una de las publicaciones más prestigiosas y completas del periodismo enológico español. Constituye una exhaustiva y útil herramienta de consulta.



VV.AA. "La literatura de las bodegas: vinos y libros". En: LEER, 2002-2003, no 138, p. 54-118.

Leer es una revista literaria que compagina la información con la teoría literaria. Pretende, pues, orientar al lector en la elección de la lectura. El extra de Navidad (2002-2003) estudia en el tema del mes, con amplitud y desde distintas ópticas la relación entre la literatura y el vino: "Harto de agua, en cuanto acabó el Diluvio, Noé plantó una viña. Inmediatamente se embriagó. La Biblia recogió su exceso..." Así arranca este especial titulado *La literatura y el vino: vinos y libros* preparado por la revista Leer.



VV.AA. "El vino de La Rioja". En: ZUBIA, 1995, monográfico n° 7.

VV.AA. "El vino de La Rioja". En: BERCEO, 1995, n° 129.

El Instituto de Estudios Riojanos, como organismo de la Comunidad Autónoma de La Rioja y centro de investigación, está interesado en dar a conocer, dentro de sus diversas líneas de trabajo, temas de interés para la región. El vino es, indudablemente, un tema de obligado tratamiento y, para ello, ofrece a los especialistas las páginas de las revistas *Berceo* y *Zubia*. Cada una de estas revistas, obviamente, aborda la temática vinícola desde diferentes ángulos. La revista *Zubia* lo aborda desde el punto de vista de las ciencias experimentales y de la naturaleza, y la línea de trabajo de la revista *Berceo* se centra en el estudio lingüístico, literario, histórico, geográfico y artístico.