

Panel 5 : El comercio del vino

Negociar la calidad.

La actividad portuaria fue durante mucho tiempo el origen de la prosperidad de Libourne. Cuando en 1270 se creó la bastida en el emplazamiento del antiguo puerto galorromano de Condate, posteriormente convertido en Fozera, su comercio se vio favorecido por importantes privilegios fiscales. Las mercancías que se comerciaban por entonces eran de lo más variadas: cuero, cerámica, lana y tejidos, metales trabajados o en bruto y, por supuesto, sal y vino. En aquella época, los almacenes de los comerciantes estaban situados cerca del puerto, pero protegidos por las fortificaciones de la ciudad. De hecho, la rue des chais evoca con su nombre la importancia de dicho negocio, cuando este negocio aún se desarrollaba en el centro de la ciudad.

Si bien por aquel entonces, el vino no era la única mercancía en torno a la que giraba la actividad portuaria, sí ocupaba un lugar importante. Por entonces ya existían una normativa especial, la vendimia, la vinificación y, sobre todo, las condiciones de transporte y de venta de las cosechas.

Hasta el final de la Guerra de los Cien Años, los señores ingleses consumían vinos de Aquitania, incluido el famoso Clairet (vino tinto ligero), y también eran muy apreciados por los holandeses y alemanes. Esta amplia zona de consumo se vio favorecida por las rutas marítimas que, partiendo del estuario de la Gironde, se remontaban hacia el norte de Europa y ofrecían en el mundo medieval unas condiciones de transporte más rápidas y seguras que las rutas terrestres.

Al servicio de una región de gran producción vinícola, el puerto de Libourne es también el punto de unión de la cuenca fluvial del río Dordoña y de las grandes vías marítimas. Esta situación le permitía vender la producción de su territorio: los vinos de Fronsac, de Saint-Emilion y de Pomerol, así como los del valle medio de la Dordoña, los vinos de Bergerac y de Sainte Foy. Sin embargo, como la bastida gozaba de unos privilegios específicos, los vinos de su territorio eran vendidos en primer lugar, mientras que los vinos de Bergerac y de Sainte Foy tenían que esperar hasta el período invernal para ser sacados al mercado. Esta situación generó muchas tensiones y justificó más de un arbitraje por parte del Senescal de Guyenne y del Parlamento de Burdeos.

Hoy en día, evidentemente, ya no son los privilegios feudales los que deciden las condiciones para la comercialización de los vinos, sino su calidad y los terruños de los que proceden. Estos son diferentes, incluso dentro del municipio de Libourne.

Acerca de las 50 000 hectáreas dedicadas a la viña en 1897, el editor Edouard Féret precisaba que *«desde el punto de vista de la calidad, encontramos en primera línea al Saint-Emilionnais. Luego viene el Fronsadais, que produce vinos de la costa de renombre y una cantidad bastante considerable de vinos de Palus»*. En 1936 se concedieron mediante decreto las denominaciones de origen controladas (AOC) a los viñedos de Pomerol y de Saint-Emilion. Estas AOC definen las zonas geográficas, las variedades, las condiciones de producción, etc. La parte noreste del municipio de Libourne está adherido a la AOC Pomerol. Otra parte del municipio fue objeto en ese momento de la clasificación *«Sables-Saint-Emilion»*. Al año siguiente se definieron oficialmente las denominaciones Graves-de-Vayres y Fronsac.

Las fachadas del comercio del vino en Libourne.

Los comerciantes de vino son comerciantes especializados en la venta de vinos. Su función es vender la producción de las fincas vinícolas en su red de distribución. Esto implica tener un buen conocimiento del mundo de la vid y del vino y el desarrollo de amplias relaciones con productores, minoristas y consumidores.

Durante los siglos XVIII y XIX, varios períodos de prosperidad económica posibilitaron la consolidación de esta profesión. Al mismo tiempo, el mundo del vino estaba cambiando significativamente. Se perfeccionaron las técnicas de vinificación, permitiendo el desarrollo de vinos de crianza, mientras que, antes, los vinos tenían que ser consumidos rápidamente. Cada vez más, el vino se conservaba y se consumía en botellas y ya no exclusivamente en barricas. A partir de 1870, la filoxera, un insecto que arrasa los viñedos, impuso el uso de nuevas variedades de uva. A pesar de estas transformaciones y crisis, el mundo del negocio del vino siguió adaptándose e influyendo profundamente en Burdeos y en los habitantes de Libourne.

Así pues, fueron los comerciantes los que dieron forma a la fachada portuaria de Libourne. A este respecto destacan especialmente dos lugares.

El quai du Priourat, donde se suceden las bodegas, unos almacenes grandes y profundos, y que fue construido a raíz de la puesta en servicio del Pont de Pierre sobre el río Dordoña en 1824. En los siglos anteriores, el «priourat» o priorato, también denominado «pireuré», estaba constituido por antiguas tierras agrícolas administradas por eclesiásticos y, además, muy expuestas al riesgo de inundaciones en el caso de una crecida del río. Lo que se convertiría con el tiempo en el barrio du Priourat era por entonces una serie de vastos terrenos sin edificaciones. En la época en que Libourne iba ampliándose gradualmente, más allá de los límites de sus murallas medievales, esta zona de la ciudad presentaba, además de la posibilidad de construir nuevos edificios en ella, la ventaja de estar situada cerca del río y de las carreteras que conectaban Libourne con Burdeos.

El desarrollo urbanístico de esta orilla portuaria estuvo marcado por el signo del comercio del vino en el siglo XIX. Mientras que los muelles eran de mampostería en la década de 1840, se dispusieron rampas para permitir la carga de las gabarras en función del nivel de las mareas. Las bodegas se construyeron muy atrasadas con respecto de la orilla para protegerlas de las inundaciones pero, sobre todo, para permitir la manipulación de los innumerables barriles que todavía se utilizaban para el transporte de vinos durante las operaciones de carga o descarga de las gabarras y de los camiones.

Finalmente, las propias bodegas cubrían unas superficies considerables para poder dar cabida a sus valiosas mercancías. Algunas eran simples construcciones utilitarias, mientras que otras exhibían con orgullo sus fachadas decoradas con motivos tallados que glorifican la vid y el vino y que a veces también tenían grabadas unas iniciales. Esta firma en piedra atestiguaba así la prosperidad del comerciante propietario.

El quai d'Amade, situado entre el quai Souchet y el Pont de Pierre sobre el río Dordoña, presenta otras particularidades. Se trata de uno de los accesos al puente y, por lo tanto, fue elevado con respecto al nivel inicial de las orillas del río. Como prolongación de la construcción del puente, se inició un programa inmobiliario que no llegó a ser completado. Los edificios del quai y de la place Delattre de Tassigny son el testimonio de este desarrollo urbanístico. Si bien las plantas altas estaban reservadas para uso residencial, la planta baja y los sótanos estaban dedicados al comercio en general y al comercio de vinos.

Así, las bodegas o almacenes situados en el sótano de estos edificios tenían acceso al puerto a través de túneles construidos bajo la rampa de acceso al puente.

Inicialmente cerrados por rejas y caídos después en desuso cuando el puerto comercial de Libourne cesó en su actividad, estos puntos de venta se conservaron durante la remodelación de la Confluence. Todavía se puede ver la entrada a estos túneles en la esplanade de la République, cerca de la Capitanía. Las últimas modificaciones realizadas en la fachada portuaria de Libourne, ahora orientada al ocio y el turismo, les han dado una nueva utilidad.

33500 Libourne

