

Original

## Los vinos españoles en el *Liber de arte medendi* (1564) de Cristóbal de Vega (1510-1573)<sup>1</sup>

J. P. Hernández González

Unidad de Historia de la Medicina. Facultad de Medicina. Universidad de La Laguna.

### Resumen

**Objetivo:** El *Liber de arte medendi* (Lyon, 1564) es la obra más relevante del catedrático de Prima de la Facultad de Medicina de la Universidad de Alcalá, el doctor Cristóbal de Vega (1510-1573). Se trata de un tratado —674 páginas *in folio*— de medicina teórica y práctica. Esta exposición doctrinal, erudita y libresca cambia de tono en la segunda de las tres partes, el *liber II*, que versa de las “cosas no naturales” del galenismo, las cuales necesariamente afectan al organismo y que, según se empleen, pueden fortalecer su salud o dañarla: aire, ejercicio físico, alimentos y bebidas, sueño, evacuaciones y pasiones del alma.

**Ámbito:** Dentro de la sección consagrada a los alimentos y bebidas, hemos estudiado el interesante capítulo de los vinos, donde hace una valoración higiénica del vino.

**Material:** El capítulo sobre los vinos españoles consignado en el *Liber de arte medendi* y algunas otras referencias a las capacidades terapéuticas de algunos de los vinos reseñados por el autor.

**Intervenciones:** Hemos hecho un análisis crítico de dicho capítulo, glosando los textos más significativos sobre los diversos vinos españoles que menciona el autor.

**Resultados:** En este capítulo alaba la categoría y aplicaciones higiénicas de los blancos alcarreños de Yepes, Lillo y Santorcaz, del gallego de Rivadavia, del salmantino de Cantalapedra y de los andaluces de Jerez, Cazalla y Alanís. Encomia también los tintos suaves procedentes de Santorcaz; aunque el mejor de esta clase, por la adecuación de su temperamento a la naturaleza del hombre, sería el vino de Illana.

---

**Correspondencia:** Justo Pedro Hernández González  
Unidad de Historia de la Medicina  
Facultad de Medicina. Universidad de La Laguna  
Doctor González Coviella, 11  
38004 Santa Cruz de Tenerife  
E-mail: justoh79@hotmail.com

Recibido: 26-IV-2004.  
Aceptado: 12-VI-2004.

### SPANISH WINES IN THE *LIBER DE ARTE MEDENDI* (1564) BY CRISTÓBAL DE VEGA (1510-1573)

### Abstract

**Objective:** The *Liber de arte medendi* (Lyon, 1564) is the most relevant book of Prima Professor of The Faculty of Medicine of Universidad de Alcalá, doctor Cristóbal de Vega (1510-1573). It is a treatise —674 pages *in folio*— of theoretical and practical medicine. This doctrinal exposé, scholar and bookish, changes its tone in the second of the three parts, the *liber II*, that deals with “no natural things” of galenism, which necessarily affect the organism and that, depending on how they are used, they may strengthen or weaken its health: air, physical activity, foods and drinks, sleep, evacuations and passions of the soul.

**Scope:** Within the section dedicated to foods and drinks, we have studied the interesting chapter about wines, where the author makes a hygienic assessment about wine.

**Material:** The chapter on spanish wines consigned at the *Liber de arte medendi* and some other references about the therapeutic capabilities of some of the wines described by the author.

**Interventions:** He we undertaken a critical analysis of that chapter, glossing the most significant texts about spanish wines mentioned by the author.

**Results:** In this chapter vega praises the class and hygienic applications of white Alcarrian wines from Yepes, Lillo and Santorcaz, of the Galician from Rivadavia, from Cantalapedra in the Salamanca region, and the Andalusians from Jerez, Cazalla and Alanís. He also extols the smooth reds from Santorcaz; though the best in this category would be, for the adaptation of its temperamento to the human nature, the Illana wine.

**Discussion:** at *Liber de arte medendi*, wines from Cantalapedra (Ded Castilla), Rivadavia (Galicia), Jerez, Ca-

**Discusión:** Se mencionan en el *Liber de arte medendi* los vinos de Cantalapedra (Castilla la Vieja); Rivadavia (Galicia); Jerez, Cazalla y Alanís (Andalucía); Santorcaz, Corpa, Yepes, San Martín de Valdeiglesias, Villalbilla, Illana y Lillo (Castilla la Nueva).

(*Nutr Hosp* 2005, 20:58-62)

Palabras clave: *Vinos, sueño, alimentos y bebidas.*

## Introducción

El *Liber de arte medendi* (Lyon, 1564), título que podría traducirse como “Libro del arte de la medicina”, del catedrático de Prima de la Facultad de Medicina de la Universidad de Alcalá y médico de cámara del príncipe Don Carlos (1545-1568)<sup>2</sup>, primogénito de Felipe II, es su libro más extenso, cuyo contenido se expresa en 674 páginas en folio. Se trata de un macizo texto de medicina teórica y práctica: una bien fundada expresión de doctrina médica sobre los textos de los clásicos griegos, adecuadamente asimilados y expresados por nuestro autor<sup>3</sup>. Pero esta exposición, tan austera, libresca y erudita, se ve animada en la segunda de sus tres partes: la que trata de las “cosas no naturales” de la tradición medieval, de aquellas “cosas” —Vega las llama “causas”<sup>4</sup>— que necesariamente afectan al organismo humano y que, según se empleen, pueden fortalecer su salud o dañarla: el aire, el ejercicio físico, los alimentos y bebidas, el sueño, la evacuación de las excretas y las pasiones anímicas. Particularmente en dos de estas *secciones* —aire e ingestas— el tono doctoral del texto se anima con una vívida descripción de ambientes y de productos que reflejan aquello que el autor conoció y manejó en su quehacer médico, y dan noticia de lo que había en la España de Felipe II.

Y precisamente es en materia de vinos donde se ve a Cristóbal de Vega más ufano de la abundancia y excelencia de las producciones de su tierra, pues dentro de la sección dedicada a los alimentos y bebidas les dedica el amplio capítulo segundo.

## Material y métodos

El *Liber de arte medendi* presenta una estructura netamente tradicional. La primera parte —*liber I*— se consagra a las “cosas naturales” que son los constituyentes del organismo humano (elementos, humores, partes, miembros, temperamentos, acciones, espíritus y funciones). La segunda —*liber II*— hace referencia a las “cosas no naturales”, que ya hemos visto y que fundamentan la higiene; y, la tercera y última parte —*liber III*— versa sobre las “cosas contranaturales”, es decir, la enfermedad, sus causas y sus síntomas.

Siguiendo la tradición médica griega clásica, fue costumbre dividir la terapéutica en dietética, farma-

zalla and Alanís (Andalusia), Santorcaz, Corpa, Yepes, San Martín de Valdeiglesias, Villalbilla, Illana and Lillo (New Castille) are mentioned.

(*Nutr Hosp* 2005, 20:58-62)

Key words: *Wines, sleep, foods, drinks.*

cología y cirugía. En relación con la dietética, conviene hacer notar que ésta en modo alguno se restringe o se reduce a todos aquellos temas que afectan a la comida y a la bebida. En efecto, la dieta —*diaita*— de la medicina griega, término que los autores medievales vertieron al latín como *regimen*, no se reducía a la regulación de la cantidad y calidad de la ingesta, tal como entendemos ahora este contexto, porque abarcaba el entero *modus vivendi* del sujeto. Se trata de lo que Heinrich Shipperges ha denominado certeramente *lebendige Heilkunde*<sup>5</sup>; es decir, el modo de vivir del sujeto desde que se levanta hasta que se acuesta y el modo de dormir desde que se acuesta hasta que se levanta, que incluye también lo que atañe a su desarrollo moral e intelectual.

En este sentido, aunque nos hemos centrado en el análisis crítico del texto original latino del capítulo de la higiene de los vinos consignado en el *liber II* del *Liber de arte medendi* y de las referencias dietéticas a vinos que salpican la tercera parte del *liber III*, donde se describen las enfermedades y sus tratamientos ordenadas sistemáticamente desde la cabeza a los pies, no debe olvidarse esta perspectiva global de la dietética clásica que Vega tuvo bien presente al componer su *Liber de arte medendi*.

## Discusión

Antes de entrar a analizar el capítulo *De vinis*, donde Vega hace una valoración higiénica de esta bebida, es decir, estudia la enoprofilaxis, interesa señalar que Vega tiene en mucho la calidad de los caldos españoles. Así, en el comienzo del *liber II*, al hacer una alabanza de España y de sus productos, incluye entre éstos a sus vinos: “España produce grandes cantidades (...) de vino, que suele ser de excelente calidad y goza de gran fama; como ocurre (...) con los de San Martín de Valdeiglesias y Santorcaz y con otros que luego mencionaremos”<sup>6</sup>.

Comienza Vega su estudio higiénico sobre los vinos explicando que para unos el vino es una bebida y para otros un alimento, pues su naturaleza es ambigua. Ya que en cuanto se bebe para sedar la sed y favorecer la digestión de los alimentos, es bebida; y en cuanto restaura los cuerpos es alimento. En este sentido, Vega sostiene que es una bebida reparadora, que no sólo recupera a los débiles, sino de modo rápido. Así ocu-

re sobre todo con los vinos crasos y de color rojo, porque los blancos y acuosos nutren muy poco<sup>7</sup>.

Vega no aprueba lo que sostienen algunos: que el vino deseca como medicamento y humedece como alimento. Porque los agentes naturales no varían sus acciones con nuestra imaginación u opinión. En este sentido, nada importa si ofreces vino como alimento o como medicamento. Sin embargo, insiste Vega, está más lejos de la verdad lo que dicen algunos: que el vino es húmedo, pero es llamado seco, pues seca al disipar los excrementos, como el baño de agua caliente. Pues el agua caliente seca por accidente. Vega explica, a este respecto que es necesario saber que los medicamentos se llaman así porque empleados en el cuerpo, calientan, enfrían, humedecen o secan, por la misma razón los alimentos medicamentosos —entre los que se cuenta el vino— se dicen tales, porque calientan y secan por sí mismos: sin embargo, en cuanto son alimentos, se convierten en sangre. Por tanto, el vino cuando es un alimento caliente y seco, se convierte en sangre, y es caliente y seco cuando se compara con la sangre templada. Por tanto, concluye Vega, de dos modos se dice que el vino es seco, como medicamento y como alimento, y también se considerará húmedo de dos modos: ya porque repara los miembros con la humedad, ya porque tiene una sustancia líquida<sup>8</sup>.

Al distinguir las diversas cualidades de los vinos por su sabor, nos explica Vega que el vino dulce es negro y de sustancia crasa: aunque algunos vinos no son dulces puros, sino que tienen también cierta acrimonia, los cuales son dorados y crasos. Los muscatelinos son dulces y blancos. Los que Galeno llama propiamente dulces tienen una sustancia crasa, y se retienen en los meatos del hígado, pues son atraídos rápidamente por esta víscera, y son perjudiciales en las hepatitis. También los vinos dulces afectan el bazo, pero menos que el hígado. Estos vinos dulces no son adecuados para evacuar la orina o el sudor y tampoco son buenos para los biliosos, pues los dulces fácilmente se convierten en bilis. Dichos vinos no calientan mucho porque no son muy cálidos, ni afectan a la cabeza, ni a los nervios<sup>9</sup>.

Algunos vinos blancos, sostiene Vega, son astringentes por naturaleza, y calientan menos que los dorados y amarillentos. Por lo demás, algunos blancos con el paso del tiempo se vuelven acres y fuertes. Otros son acres y fuertes por naturaleza, como los vinos que proceden de San Martín de Valdeiglesias, los cuales no son adecuados para las personas sanas. Porque además de que calientan mucho, afectan más a la cabeza y a los nervios, dañando las articulaciones. Entre los vinos blancos deben alabarse el vino de Yepes, y de Lillo, y el vino de Santorcaz, y de Rivadavia, y de Cantalapedra. Son más vehementes y acres que éstos los que se producen en Andalucía, como los jerezanos, los de Cazalla y los de Alanís. También son alabados los más tenues de los vinos negros, poco astringentes, como son los que se traen de Santorcaz.

Pero los mejores de todos, y que mantienen una naturaleza media, son los de Illana no adulterados: pues éstos se avinagran más rápidamente que los otros, porque se producen mezclando uvas diversas. Los negros más crasos generan mucha sangre y melancolía. Unos vinos son débiles por naturaleza, los cuales rápidamente se avinagran, se turban y se pudren. A esto ayuda que se almacenan en lugares cálidos, soleados y expuestos a los vientos del Sur. Estos vinos se producen en abundancia en Alcalá, Madrid y Guadalajara. Algunos de estos son muscatelinos, que gustan a las mujeres, porque no afectan a la cabeza y son más semejantes a las naturalezas de ellas y a las de los que se dedican al estudio de las letras. Así pues, los muscatelinos amarillentos y dorados, y otros de entre éstos que son blancos, y todos dulces, deben beberse sólo durante tres meses al año, en enero, febrero y marzo. Después, los de Corpa y Villalvilla hasta el mes de agosto. Luego, hasta el final de diciembre, el de Santorcaz y el de Yepes, pero no de ese año sino de otro<sup>10</sup>.

De entre los vinos, prosigue Vega, los que son de naturaleza débil, degeneran rápidamente. Aunque para la conservación de los vinos contribuye no poco las bodegas expuestas a vientos del Norte. Porque los vinos débiles se afectan fácilmente por el calor del ambiente y se corrompen, como enseña la experiencia. También por esta razón, los vinos fuertes como los de San Martín de Valdeiglesias, de Yepes y de Ribadavia son transportados a Alemania y Flandes, y los vinos de Cazalla y Alanís a la Nueva España y hasta a las antípodas, donde son mejores que en España. El calor del ambiente pone a prueba los vinos débiles, y el movimiento deshace la mezcla del vino, y si quieres transportarlos a una región distinta, o a lugares distantes, inmediatamente adquieren un sabor ácido<sup>11</sup>.

Nos explica Vega que él niega el vino, sobre todo en regiones templadas o más cálidas, a los que padecen enfermedades agudas, pues lo aconseja la experiencia, y también la razón. Porque el vino vuelve mayores las fiebres, y aumenta las inflamaciones, y aunque sea suave y acuoso, o diluido, produce dolores de cabeza, y alguna vez delirios. En las fiebres largas, pasado el acceso y estabilizada ya la enfermedad, deberá darse vino. En las fiebres intermitentes, en los tiempos de interrupción, en los desvanecidos y débiles no denegamos el vino si están acostumbrados a él<sup>12</sup>.

Asevera Vega que no debe darse vino a los niños. Y se basa para ello en *Las leyes* de Platón. Citando a este filósofo nos dice que los niños no deben probar el vino hasta los 18 años, pues no se debe añadir fuego al fuego, al alma y al cuerpo que todavía no son aptos para cumplir trabajos: porque es necesario prevenir el hábito furioso de la juventud. Luego se usará moderadamente hasta los 30 años. Sin embargo, absténganse totalmente los jóvenes de la ebriedad y de llenarse de vino. Cuando lleguen a los 40 años, acudan entonces más libremente a banquetes, invoquen de una parte a otros dioses, de otra a Dionisio para las cosas sagradas

y juegos de los ancianos, el cual distribuyó con largueza a los hombres el vino como remedio de la dureza de la senectud, para que parezca que rejuvenecemos, y nos olvidemos del abatimiento, y la misma afección del ánimo sea llevada, como el hierro en el fuego, desde la dureza hasta la blandura, y se hace más flexible. Además de recomendar el vino a los ancianos, Vega nos cuenta que ha conocido a no pocos niños que por beber vino antes de los 7 años, cayeron en la epilepsia, otros padecieron fiebres ardientes, y otros pulmonía, y como algunos otros, que desde los 7 hasta los 20 años estuvieron muy enfermos<sup>13</sup>.

Terminamos esta parte que Vega dedica a la eno-profilaxia con la referencia que este autor hace del vinagre. Explica que el vinagre se produce por la corrupción del vino: pues la generación del vinagre es cierta putrefacción que afecta al vino, y le hace cambiar a una naturaleza contraria, predominando el calor externo, y la frialdad interna, habiéndose corrompido el calor interno y nativo. Como conserva la fuerza del calor externo, no es totalmente frío, sino caliente en cierta parte, aunque dominando la frialdad, y al modo de las partes tenues. Sin embargo, no puede ocurrir que algo de partes tenues sea extremadamente frío, porque la frialdad muy grande haría que la sustancia fuese crasa. Tiene capacidad de adelgazar el cuerpo, y de cortar, de digerir los humores, y de sedar los dolores calientes, rechazándolos y enfriándolos, e impide la coagulación de la sangre y de la leche. Se opone a los venenos, y los digiere, como el opio, la cicuta, la ixia y el tejo: con sal expulsa las sanguijuelas que se han tragado. Es útil en enjuagues para los dolores dentales. Se mezcla con los alimentos y con los condimentos, haciendo que adquieran sabores agradables. También se conservan en vinagre y con mucha sal los alimentos, lo que hace que durante mucho tiempo no se pudran<sup>14</sup>.

Resta finalmente hablar de la enoterapia. Ya hemos dicho que la tercera parte *del liber III del Liber de arte medendi* está consagrada a la patología especial. Se hace una descripción de todas las enfermedades, sistemáticamente ordenadas desde la cabeza a los pies. Y en un número significativo de enfermedades, en el régimen que deben llevar esos pacientes, se hace referencia al vino. Veamos brevemente qué enfermedades son. En los dolores de cabeza causados por humor melancólico recomienda Vega el vino blanco módicamente diluido, no viejo como es el blanco de Santorcaz o el de Corpa de un año<sup>15</sup>. En dolores de cabeza producidos por simpatía con el estómago se receta vino módicamente austero, bien diluido<sup>16</sup>. En los dolores de cabeza producidos por beber vino y por la ebriedad, recomienda Vega no tomar vino diluido y abstenerse totalmente de beber vino, sobre todo fuertes como el de San Martín de Valdeiglesias, que afecta a la cabeza rapidísimamente, a los nervios y a las articulaciones<sup>17</sup>. Para evitar la pérdida de la memoria, Vega aconseja beber vino de Santorcaz de color rojo<sup>18</sup>. Contra el vértigo es útil el vino blanco suave<sup>19</sup>. En las con-

vulsiones es útil beber vino blanco suave, cuando no esté presente una fiebre grande<sup>20</sup>. En el caso de tinnitus convendrá beber vino dulce<sup>21</sup>. En relación con las odontalgias, aconseja Vega enjuagarse los dientes con vino blanco<sup>22</sup>. Entre los remedios de la halitosis se incluye beber vino blanco oloroso<sup>23</sup>. El vino dulce puede ser bueno contra la tos<sup>24</sup>. Cuando el síncope tenga su causa en el exceso de humor acre, Vega recomienda beber vino de Illana<sup>25</sup>. Si está producido por humores crasos, deberá tomarse vino de San Martín de Valdeiglesias de dos años<sup>26</sup>. Para la anorexia causada por destemplanza cálida es útil el vino blanco moderadamente astringente pero bien diluido. Cuando esta enfermedad es provocada por una destemplanza fría, se tomará vino dorado de Santorcaz de dos años<sup>27</sup>. Cuando las náuseas son originadas por una destemplanza caliente, deberá tomarse vino negro muy diluido. Cuando está causada por una destemplanza fría, se beberá vino blanco o rojizo<sup>28</sup>. Cuando nos encontremos ante una debilidad del estómago, es útil la ingesta de vino oloroso como el de Santorcaz de dos años<sup>29</sup>. En las diarreas causadas por exceso de pituita es conveniente el vino negro austero<sup>30</sup>. Para la disentería convendrá beber vino austero negro atemperado con agua de lluvia<sup>31</sup>. En el caso de que la debilidad de hígado esté provocada por una destemplanza fría, se beberá vino blanco poco diluido como el de Santorcaz o el de Yepes o el dorado de Corpa, o el de Cantalapedra<sup>32</sup>. Cuando el bazo esté distendido, convendrá vino antiguo de Santorcaz o de Yepes, o el de San Martín de Valdeiglesias de tres años<sup>33</sup>. Ante la caquexia es aconsejable tomar vino blanco fuerte<sup>34</sup>. En el caso de nefrolitiasis, deberá beberse vino blanco no viejo de Santorcaz<sup>35</sup>. Frente a la impotencia es útil ingerir vino negro y dulce<sup>36</sup>. Contra la amenorrea causada por destemplanza caliente, se tomará vino suave módicamente diluido. Si ésta es causada por destemplanza fría, se beberá vino muy viejo, oloroso y de color amarillo. Finalmente, frente a la esterilidad convendrá beber vino dulce módicamente fuerte.

Éstas son, reflejadas someramente, las noticias que Vega recoge de los vinos españoles. Dentro del conjunto de todo el *Liber de arte medendi* es significativo el espacio que dedica a los vinos españoles. Es ésta otra razón más de peso para sostener que el *liber II del Liber de arte medendi* es un auténtico regimiento de salud importante y relevante dentro de la literatura médica renacentista europea.

## Referencias

1. Una primera versión de este trabajo fue publicada en forma de póster en el IX Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (Puerto de La Cruz, 26-29 de noviembre de 2003).
2. Hernández González JP: Cristóbal de Vega (1510-1573), médico de cámara del príncipe Don Carlos (1545-1568); *Dynamis* 2001, 21:295-322.
3. Hernández González JP: Cristóbal de Vega (1510-1573) y su *Liber de arte medendi* (1564), Universidad de Valencia, Valencia, 1997.

4. Vega, C de: *Liber de arte medendi*, Guillaume Rouillé, p. 195, Lyon, 1564.
5. Shipperges H: *Lebendige Heilkunde. Von grossen Aerzten und Philosophen aus drei Jahrtausenden*, Olten, Freiburg im Breisgau, 1962.
6. Vega, C de: *Liber de arte medendi*, Guillaume Rouillé, p. 200, Lyon, 1564.
7. *Ibíd.*, p. 231.
8. *Ibíd.*, p. 232.
9. *Ibíd.*, pp. 232-233.
10. *Ibíd.*, p. 233.
11. *Ibíd.*, p. 234.
12. *Ibíd.*, p. 235.
13. *Ibíd.*, pp. 235-236.
14. *Ibíd.*, pp. 237-238.
15. *Ibíd.*, p. 493.
16. *Ibíd.*, p. 494.
17. *Ibíd.*em.
18. *Ibíd.*, p. 506.
19. *Ibíd.*, p. 507.
20. *Ibíd.*, p. 528.
21. *Ibíd.*, p. 543.
22. *Ibíd.*, p. 549.
23. *Ibíd.*, p. 553.
24. *Ibíd.*, p. 560.
25. *Ibíd.*, p. 578.
26. *Ibíd.*, p. 579.
27. *Ibíd.*, p. 585.
28. *Ibíd.*, p. 591.
29. *Ibíd.*, p. 593.
30. *Ibíd.*, p. 603.
31. *Ibíd.*, p. 604.
32. *Ibíd.*, p. 618.
33. *Ibíd.*, p. 623.
34. *Ibíd.*, p. 629.
35. *Ibíd.*, p. 639.
36. *Ibíd.*, p. 651.