Náyades

Revista de costumbres, tradiciones e historias
de la región de Murcia

Historia del vino en la región de Murcia

Año II. Número 4
Las Torres de Cotillas 2020

SUMARIO

Evidencia arqueobotánica para la vid (Vitis vinifera L.) en la Región de Murcia
Mª Luisa Precioso Arévalo
Diego Rivera Núñez 3

De vino, bares y tabernas en Las Torres de Cotillas
Ricardo Montes Bernárdez 9

Aromas del ayer, afamados vinos y anises al "estilo Moratalla"
Jesús Navarro Egea 17

El vino en la Comarca de Jumilla. "5000 años nos contemplan"
Emiliano Hernández Carrión
Estefanía Gandía Cutillas 31

Acercamiento a la historia del vino de Yecla hasta el siglo XIX
Francisco José Carpena Chinchilla 39

El vino en las ciudades de Murcia, Cartagena, Lorca, Cieza, Mula, Pliego, Cehegín, Caravaca y Bullas
Ricardo Montes Bernárdez 52

Portada:
Vendimiando en Jumilla.
Archivo Emiliano Hernández

Fondo de las cubiertas:
Fuentes del Marqués, Caravaca

***Náyades**. Ninfas griegas relacionadas con las fuentes, manantiales, arroyos, riachuelos, ríos pozos, pantanos, lagos. Tenían poder curativo.*
Si el lugar donde habitaban se secaba…, morían.

Dedicada a Paco Flores Arroyuelo, antropólogo e historiador

Presentación

En esta ocasión la revista se centra en un aspecto importante de la vida cotidiana del murciano a lo largo de la historia, el vino. Este aspecto, junto con la cerveza, ya eran comunes en el Antiguo Egipto y en Mesopotamia, remontándose su origen en mas de 4000 años.

En Murcia se constata el consumo de alcohol, de forma clara, con los íberos, especialmente la cerveza (zythos). Pero semillas de vid han sido encontrados en yacimientos arqueológicos del eneolítico (Cehegín, Calasparra, Totana, Lorca, Jumilla) si bien no sabemos si se trata de semillas de vitis silvestre o cultivada. A los romanos no les gustaba el vino del Levante español, "un vino malo para la cabeza", prefiriendo el de Grecia, pero alabaron la cerveza ibera.

La vid solía cultivarse en terrenos de regadío, resultando un vino de escasa calidad. Comienza a mejorar cuando se traslada a zonas de secano "al estilo de Moratalla", que comentan algunos documentos. Una innovación importante que se produjo a lo largo del siglo XVIII fue la sustitución paulatina de los grandes recipientes cerámicos para almacenar y criar los vinos, por los toneles de madera. En este siglo los principales centros de producción eran Cehegín, Caravaca, Murcia, Lorca, Cartagena, Yecla y Las Torres de Cotillas.

La producción de vino en la región se vio terriblemente afectada a fines del siglo XIX, con la aparición de la filoxera en 1884. Algunas localidades cambiaron entonces su producción agrícola, sobreponiéndose al problema y aumentado su producción localidades como Jumilla, Yecla o Bullas. ■

Revista N.º 4
2020

Edita:
Asociación Cultural Qutiyyas

Patrocinan:
Jumilla. Denominación de Origen
Grupo Fuentes
Cajamar

Dirección:
Ricardo Montes Bernárdez

Consejo de redacción:
Manuel Medina Tornero, Fulgencio Saura Mira, Jesús Navarro Egea, Emilio del Carmelo Tomás Loba.

Contacto:
ricardomontes.es@gmail.com

Depósito legal: MU-410-2019
ISSN: 2659-7020
Imprime: Editorial Azarbe, S.L.
Molina de Segura (Murcia)

La dirección de Náyades no se hace responsable ni partícipe de las opiniones de nuestros colaboradores

Mª Luisa Precioso Arévalo
Diego Rivera Núñez

Evidencia arqueobotánica para la vid (*Vitis vinifera* L.) en la Región de Murcia

Resumen: Aunque se han encontrado numerosas evidencias de naturaleza biológica de la presencia de la vid y de su uso en contextos arqueológicos de la Región de Murcia, desde el Calcolítico hasta el período Medieval, sería necesario que en las excavaciones en curso y en las que se aborden en un futuro se desarrolle una recogida cuidadosa de los restos, se identifiquen y se proceda a la datación radiocarbónica de aquellos más significativos. Con eso se podrá elaborar una cronología de los orígenes y desarrollo de la viticultura en la Región de Murcia. La usencia de datos resulta más notable desde la Edad Media hasta la actualidad como consecuencia del descuido en la recogida y estudio de los mismos.
Palabras clave: vid, vino, viticultura, Murcia
Abstract: Although numerous biological evidences (pollen and seeds) of the presence of the grapevine and its use were found in archaeological contexts of the Region of Murcia, from the Chalcolithic to the Medieval period, it would be necessary, in the excavations in progress and in those to be addressed in the future, a careful collection of the remains, to identify and proceed to the radiocarbon dating of the most significant. With that it would be possible to develop a chronology of the origins and development of viticulture in the Region of Murcia. The lack of data is more notable from the Middle Ages to the present as a result of the carelessness in the collection and study of the same.
Keywords: grapevine, wine, viticulture, Murcia

Introducción[1]

La domesticación de *Vitis sylvestris* tuvo lugar, seguramente, en más de un lugar y en tiempos diferentes. La región del Cáucaso y de los montes Zagros (actuales Armenia, Azerbayán, Irán) han sido propuestas como zonas de domesticación de la vid, sin descartar otras más hacia el Oriente y Occidente. A través de Anatolia, la viticultura se habría extendido hacia el Jordán asentándose unos 1000 años más tarde en el Valle del Nilo; es probable que desde Persia se difundiera hacia el este a Pakistán y el occidente de China. Aparece documentada también a través de la palinología en el centro de Francia, en el suroeste de Suiza, en el Alto Rhin, en la cuenca del Danubio, en Ucrania y en España.

En el período Neolítico se documentan restos asociados a la elaboración de vino cerca de Damasco, donde aparecen restos de una prensa de vino hace 8000 años; estudios de fitolitos documentan el vino más antiguo en las jarras de barro encontradas en el poblado Neolítico de Shulaveris Gora (alrededor de 6000 años a.n.e.) en la actual Georgia (McGovern, 1999). El ADN indica que las vides silvestres de Georgia y Armenia están estrechamente relacionadas con la variedad domesticada de Vitis vinífera, lo que confirma la zona del Cáucaso como nuclear de la vid domesticada; en el yacimiento de Hajji Firuz Tepe (5400-5000 a. C), en la región norte de las montañas Zagros (Irán) se recogieron 69 jarras de litro que contenían depósitos de colores rojizos y amarillentos ricos en ácido tartárico, tartrato de calcio

(1) El presente artículo es básicamente un extracto actualizado del de Precioso-Arévalo y Rivera (2005), con los datos que entonces no estaban disponibles.

y resinas de terebinto (*Pistacia terebinthus*), producto que posee propiedades antibacterianas y que se utilizaba como conservante. La expansión del viñedo contribuyó decisivamente el comercio del vino, posiblemente, gracias a los mercaderes armenios, comenzarían a exportar vino hacia el sur, hacia el país de los sumerios, el actual Irak.

Supuestamente, la primera referencia escrita sobre la vid y el vino se documentan en la Epopeya de Gilgamés, que se debe a los sumerios, incluso la primera representación de beber vino. El vino rojo (o tinto), dulce, se aromatizaba con especias, resinas de árboles y otros ingredientes. Sin embargo, la primera descripción de la elaboración de vino proviene de Egipto, de la tumba de un noble llamado Ptahhotep dónde se utilizó levadura *Sacharomyces cerevisiae* para su fermentación (jarra de vino c. 3150 a. de C) (Brun, 2003; Chaco, 2004).

Tras estas primeras aportaciones al cultivo de la vid será la civilización griega quien, contando con un clima apropiado para su cultivo pudo desarrollar ampliamente la viticultura y la enología. Los griegos se preocuparon por dotar al vino de un aroma .floral, añadiéndole agentes aromatizantes a base de hierbas aromáticas o miel para su conservación y para evitar su oxidación, le añadían resinas de terebinto, cedro, incienso, mirra o pino. El hallazgo de compuestos específicos de restos de vinos de una vasija de Monastiraki (Atenas), apunta al añejamiento del vino en barricas de roble.

Los griegos llevaron la práctica de la viticultura a sus colonias de Sicilia, el sur de Italia, Francia o las riberas del Mar Negro (Buxó, 1997), pero serían los fenicios (actual Líbano) quienes a lo largo del siglo VII a. de C difundirían la vinicultura por los pueblos mediterráneos con los que comercializaban o en los que instalaban sus factorías, como España. Posteriormente, los romanos continuarán desarrollando el culto al vino.

No está claro si el cultivo de la vid se produjo en Italia de forma autóctona o fue importado. Habrá que esperar a que la arqueobotánica aporte nuevos datos. Se sabe por las fuentes que los vinos romanos más famosos se elaboraron en las primeras centurias, antes y después de Cristo, estableciéndose viñedos y bodegas a escala industrial; eran vinos dulces, que a menudo se edulcoraban con miel, y a veces los vinos se especiaban con hierbas importadas de lugares lejanos, como el azafrán de Cilicia (Turquía), el comino de la costa de Malabar (India) o la resina de mirra de Arabia, esta última fue el primer aditivo del vino romano, por sus efectos analgésicos y porque podía mitigar los olores indeseables propios de la oxidación del vino, otras veces añadían agua salada o tiza al vino, costumbre heredada de los griegos para disminuir la acidez.

La Península Ibérica y el sureste de España

Es evidente que desde el Paleolítico se evidencian restos de *Vitis vinífera* en la Península y su consumo está documentado desde el Neolítico en yacimientos de Cataluña como La Draga, Can Tintorer y Bóbila Madurell (Buxó, 1997); durante el Calcolítico, en Almería, en los poblados de Los Millares (Buxó, 1997) y Las Pilas se documentan restos de uva, en el segundo se recolecta *Vitis sylvestris*, confirmándose su explotación pero no su cultivo (Rovira, 2000); otros yacimientos en el sur con restos de vitis son: Cueva de los Murciélagos (Zuheros, Córdoba); o en Castellón Alto (Galera, Granada) Como nota curiosa en los cierres de los recipientes para el vino se localizaban inscripciones en las que figuraba siempre el nombre del faraón, y, a veces, también el lugar y la bodega, por lo que se pueden considerar a estos vinos los primeros con denominación de origen (Peña-Chocarro, 1999). En la Edad del Bronce contamos con restos en Cova Farisa, Huesca. (Buxó y Alonso, 1995) y Castellón Alto (Galera, Granada).

La novedad del siglo VII a. de C. es la aparición del cultivo de los frutales como la vid, sobre todo, en los yacimientos costeros; su introducción hacia las zonas del interior es más tardía, serán los griegos quienes por el norte de la Península pasando antes por Italia y el sur de Francia (*Massalia*) trajeron la vid y el vino a las costas de Cataluña (*Emporion*) y, posiblemente, al golfo de Valencia (*Saguntum*); y los fenicios en el sur y sureste quienes introduzcan la arvicultura, junto con técnicas de cultivo más especializadas con una tecnología adecuada para desarrollar la producción. A esto hay que añadir la existencia de lugares adecuados para su producción y fabricación (lagares), zonas de almacenamiento y una red para la organización del transporte de estos productos; las ánforas se documentan a partir de la Edad del Hierro. Algunos autores (Aguayo et al., 1991) apuntan a que los fenicios no introducen el cultivo de la vid entre las comunidades indígenas sino que potencian su cultivo y la comercialización de sus derivados, ya que aparecen restos paleobotánicos de vides en niveles anteriores, aunque su presencia no se puede relacionar

directamente con su cultivo. Lo que sí parece claro es que, antes de la presencia de los fenicios, la vid se recolectaba en la Península por sus frutos.

A partir de la llegada de los fenicios a nuestras costas son abundantes los restos carpológicos de ésta y otras especies, entre los yacimientos fenicios destacamos en Andalucía a partir del siglo VII a. de C el Cerro del Villar o el Cerro de la Era (Málaga), Castillo de doña Blanca (Cádiz) y La Rábita (Guardamar, Alicante) (Gómez-Bellard, 2003). Importante es también el yacimiento indígena d'Alt de Benimaquia (Denia, Alicante) donde se recuperaron un total de 7000 pepitas en relación con un lagar para la fabricación del vino, siendo este yacimiento donde se documentan las evidencias autóctonas más antiguas de elaboración de vino de la Península. En Extremadura sólo se ha constatado el cultivo de la vid a partir del siglo V a. de C en la zona del Guadiana, lo mismo ocurre con los yacimientos catalanes (Canal y Rovira, 2000) y el estuario del Tajo, la introducción de la vid en Cataluña tiene menor incidencia que en el resto.

En el siglo II a. de C, con los romanos en Hispania, las comarcas litorales catalanas y valencianas se unen al cultivo y la cultura del vino. La abundante información arqueológica recogida hasta el momento demuestra que la actividad vinícola estuvo muy extendida por todo el litoral, especialmente en la región de Layetana, desde *lluro* (Mataró) a *Baetulo* (Badalona) y *Barcino* (Barcelona), en *Tarraco* y sus alrededores, en la zona de *Saguntum* y en *Dianion* (Denia).

Con lo que respecta al sureste de la Península nos encontramos en el valle del Almanzora con el yacimiento de Villaricos (*Baria*), donde se documenta el cultivo de la vid en el siglo VII-VI a. de C junto con el uso de restos de poda como combustible. La dificultad para encontrar restos vegetales y la carencia de estudios paleo botánicos en la Región de Murcia hace que la información que se maneja sobre el origen y cultivo de la vid sean escasos, aun así, documentamos restos de vitis en algunos yacimientos de la Región.

No son muchos los yacimientos prehistóricos, protohistóricos e históricos que han aportado restos de vid, quizá también porque durante los procesos de excavación no se han tenido en cuenta las evidencias vegetales. Existen evidencias de esta especie desde el Paleolítico en La Fuente de Jumilla (Montes et al. 1987 y 1989). Aunque se trata de una sola semilla que procede de prospección y bien pudiera una contaminación. En el Neolítico documentamos restos de *Vitis* en la Cueva del Calor (Cehegín), los estudios polínicos y los restos carpológicos (uno de los restos podría estar a caballo entre la especie silvestre y la cultivada) de este yacimiento confirman la existencia de *Vitis* en un momento que los arqueólogos han englobado entre el Eneolítico y el mundo romano, tratándose de un momento caracterizado por una fuerte acción antrópica con implantación de cultivos en un clima templado y no excesivamente seco (López-García, 1991; Martínez-Sánchez, 1991; Rivera y Obón, 1991).

El conjunto arqueológico del Milano de Mula está constituido por un par de abrigos rocosos con pinturas naturalistas esquemáticas uno de ellos, y como una cueva de enterramiento el segundo (San Nicolás del Toro, 1987). Es en esta zona de enterramiento de donde proceden los restos polínicos fechados en el 5320 BP con evidencias de *Vitis*. Las semillas de *Vitis vinífera* L. presentan una morfología intermedia entre la silvestre y la cultivada. No existen trazas de vid silvestre en la zona estudiada por lo que su presencia cabría interpretarse en función al transporte realizado por el hombre o los animales (Rivera y Obón, 1991).

Los análisis polínicos de La Presa (Calasparra) aportan datos de *Vitis* en su momento de ocupación eneolítica. También para este período constatamos *Vitis* en el yacimiento del Abrigo de Carboneros (Totana) constituido por un poblado y enterramientos en cueva; la muestra de polen que documenta su presencia vuelve a encontrarse en el enterramiento. En el yacimiento de Cueva Sagrada (Lorca), *Vitis vinífera* L. (muestra 63/87), donde se han encontrado dos semillas en condiciones de conservación diferentes, una calcinada y la otra Desecada; la primera apareció dentro de un plato de madera; las dimensiones son: Calcinada: 5,5 x 3,9 x 3,2 A/L = 0,75 Desecada: 5,3 x 3,6 x 2,9 A/L = 0,64.

En ambos casos el pico de la semilla es relativamente corto y la relación A/L lo suficiente para que se trate de una vid silvestre o semicultivada (Rivera, y Obón, 1987). También aparece documentada en el Cabezo del Plomo (Mazarrón) y en la cueva de Los Tiestos de Jumilla. Otro yacimiento con restos de *Vitis* es El Prado de Jumilla (Rivera y Walker, 1989) aunque la mayor parte de las semillas son contaminantes recientes (Rivera y Walker, 1991). Durante la Edad del Bronce es el poblado de Cerro de las Viñas (Coy, Lorca), el que documenta hasta tres granos de *Vitis vinífera* L. subsp. *sylvestris*. (Rivera, 1987).

Cerro de las Viñas. Lorca Regmurcia.com

En época ibérica está plenamente constatado el cultivo de la vid, sobre todo, en el este y sur peninsular. Los análisis polínicos del poblado de Los Molinicos aportan datos de vitis en su momento de ocupación en un Ibérico Pleno (v-iv a. de C), en este período localizamos restos de vid cultivada en El Cigarralejo (Mula); en la calle de Los Tintes de Lorca (Precioso-Arévalo, 2003) y en la Tumba 95 de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla) donde se recuperó una semilla de uva (Rivera et al. 1988).

Yacimiento arqueológico de El Cigarralejo. Mula

En el basurero tardorromano de la ladera norte del castillo de Lorca se localizan varios ejemplares de *Vitis*. Las pepitas de vid de tamaño pequeño más redondeadas y con pico muy corto pertenecen al tipo de *Vitis sylvestris* Gmelin; las pepitas de la vid cultivada (*Vitis vinífera* L.) son más grandes, alargadas, ovoidales y con el pico individualizado. En los niveles tardorromanos de la ladera del castillo en Lorca aparecen pepitas de uva cultivada *Vitis vinífera*, posiblemente,

de la *Proles occidentalis* Negrul, dos semillas de tamaño diferente, la más pequeña pertenece probablemente a la variedad "Monastrell" o similar, normalmente utilizada para hacer vino. (Precioso-Arévalo, 1994). En el Arroyo Tercero de Moratalla, el análisis polínico hace referencia al género *Vitis* pero no aporta cronología.

En la excavación que precedió a la restauración del conjunto de Santa Clara la Real de Murcia, se recuperaron algunos restos de semillas de uva. Una de las semillas se pudo datar mediante técnicas radiocarbónicas en el Royal Institute for Cultural Heritage de Bruselas con un resultado que la sitúa en el periodo entre el último rey musulmán de Murcia y los inicios de la ocupación castellana.

Imagen con microscopía electrónica de barrido de una semilla de vid medieval recuperada en el huerto de Santa Clara en Murcia.

Bibliografía

Aguayo, P., Carrilero, M., Martinez, G. (1991), "La presencia fenicia y el proceso de aculturación", Congreso lnternazionale di Studi Fenici e Punici, 1987, Roma. Atti del II Congreso, vol. 2, pp. 559-571.

Brun, J. P. (2003), Le vin et I'huile dans la Méditerranée antique. Viniculture, oléiculture et procédés de fabrication, Paris.

Buxó, R. (1997). Arqueologıa de las plantas. Crıtica, Barcelona.

Buxó, R., Alonso, N. (1995), Agricultura, alimentación y entorno vegetal en la Cova de Punta Farisa (Fraga, Huesca) durante el Bronce Medio, Quadems del Deparfamnt de Geografía e Historia, no 24, Univ. de Lleida,

Cacho, J. F. (2004), "H Historia del vino", www. acenología. com, Revista de Enología digital

Gómez-Bellard, C. (ed.) (2003), Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo, Universidad de Valencia. Valencia.

López García, P. (1991), Estudios palinológicos, en López García, P., (Ed.) El cambio cultural del IV al 11 milenio a. C. en la comarca noroeste de Murcia. Vol. 1, C.S.I.C, Madrid. pp. 213-238.

Martinez-Sanchez, C. (1991), "Informe de las excavaciones en la Cueva del Calor (Cehegín, Murcia). Campañas 1985-1 986", Memorias de Arqueología 2, CARM, pp. 77-92.

McGovern, P. (1999), "Georgias as Homeland of Winemaking and Viniculture" in National Treasures of Georgia, Ed. O.Z. Soltes, London.

Montes Bernárdez, R. 1987. "La industria de sílex en El Cerco, en la Fuente Principal de la Villa, Jumilla (Murcia)".*En colaboración con J. Mo-*

lina. II. Jornadas de Historia de Yecla. Revista Yakka, 4. Yecla, 1993.pp.15-20.

Montes Bernárdez et al.1989 "El yacimiento pleistoceno de La Fuente de Jumilla, Murcia". XIX Congreso Nacional de Arqueología, 1989. Vol. I. pp. 21- 35.

Peña-Chocarro, L. (1999), Prehistoric Agriculture in Southern Spain during the Neolithic and the Bronze Age. The application of ethnographic models. BAR International Series 818, Oxford.

Precioso-Arévalo, M. L. (1994), "Estudio paleocarpológico del basurero tardorromano de la Ladera del Castillo de Lorca: 356", en Martínez, A.; Ponce, J. "Excavación arqueológica de urgencia en la ladera Norte del castillo de Lorca (Murcia)". Memorias de Arqueología 9, pp. 352-358.

Precioso-Arévalo, M. L., Rivera, D. (2005). Estudio arqueobotánico de los restos de" *Vitis*" en la Región de Murcia. Revista murciana de Antropología, (12), 45-54.

Precioso-Arevalo, M. L. (2003), "Los restos paleobotánicos en el municipio de Lorca. Estado de la cuestión", Alberca, no 2, pp. 28-27.

Rivera, D. (1987) "lnforme preliminar Paleoetnobotánico del yacimiento del Cerro de las Viñas (Coy) Lorca", en Excavaciones y Prospecciones Arqueológicas. Servicio Regional de Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura, Educación y Turismo de la Comunidad Autónoma de Murcia, P. 128.

Rivera, D., Obón, C. (1987), "lnforme sobre restos vegetales procedentes del enterramiento Calcolítico de la Cueva Sagrada (Comarca de Lorca, Murcia)", Anales de Prehistoria y Arqueología 3, 31-37.

Rivera, D., Obón, C. (1991), "Macrorrestos vegetales de los yacimientos de la Comarca Noroeste en los inicios de la Edad de los Metales", en López García, P. (ed), El cambio cultural del IV al 11 milenio a.C. en la comarca noroeste de Murcia, CSIC, Madrid.

Rivera, D. y Walker, M. J. (1989), A review of paleobotanical findings of early Vitis in the mediterranean and the origins of cultivated grapevines, with special reference to new pointers to prehistoric explotation in the Western Mediterranean, Review of Paleobotany and Palynogy, 61, 205-237.

Rivera, D., Walker, M. J. (1991), "Grape remains and direct radiocarbon dating: a disconcerting experience from El Prado, Murcia, Spain", Antiquity, 65, 905-908.

Rivera, D., Obón, C., Asencio, A. (1988), Arqueobotánica y Paleobotánica en el Sureste de España, datos preliminares, Trabajos, de Prehistoria 45, 317-334.

Rovlra, N. (2000), "Semillas y frutos arqueológicos del yacimiento Calcolítico de las Pilas (Mojácar, Almería)", Complutum 11, 191-208.

San Nicolás-Del-Toro, M. (Ed.) (1987), Abrigo de Arte rupestre de El Milano, Serie BIC de la Comunidad Autónoma de Murcia, nº 1. Murcia.

Ricardo Montes Bernárdez

De vino, bares y tabernas en Las Torres de Cotillas

Resumen: La primitiva población de Cotillas sorprende por su alta producción vinícola desde el siglo XV, aumentando paulatinamente hasta el siglo XIX, momento en el que la producción está en manos de terratenientes que manejan el agua para regar sus viñas. Se pasa revista también a los bares y tabernas de la localidad.
Palabras clave: Las Torres de Cotillas, vino, tabernas, marqués de Corvera, Stárico.
Abstract: The primitive population of Cotillas surprises due to their high wine production from the fifteenth century, gradually increasing until the nineteenth century, at that time the production is in the hands of landowners who manage the water to irrigate their vines. The bars and taverns of the town are also reviewed.
Keywords: Las Torres de Cotillas, wine, taverns, marqués de Corvera, Stárico.

Durante casi quinientos años, desde su fundación en 1318, la producción agrícola de Las Torres de Cotillas se baso en el cultivo de la vid para vino. Se redactaba en 1454 la Carta de Población, fechada el 3 de septiembre, donde se obligaba a estos nuevos pobladores a: *"…que cada uno de vos de los dichos vecinos seades tenudos e obligados a plantar dos tafullas de viñas, además de las viñas viejas que cada uno tiene"…* (Torres, 1985: 86). Ya tenía Cotillas en ese momento una taberna de vino. Los vecinos beberían el vino de su producción y no les estaba permitido comprar vino foráneo.

Dando un salto en el tiempo, volvemos a encontrar numerosas referencias a las viñas en los testamentos de 1742-1745 que se conservan en el Archivo Histórico Provincial[1]. Destacando especialmente el Pago de la Parra donde José Ayala había tenido numerosas tahúllas plantadas de viñas. En los testamentos de la época se mencionan también el cultivo de viñas en los Partidos de Las Torres, Riego Nuevo, Pago de San Juan y Pago de la Rafa. Sabemos de la existencia de numerosas tahúllas de vid en el Pago de Lerve (Lervi, Herve) o las 30 tahúllas de viña que deja en herencia Nicolás de Campos en 1745.

Más interesantes son los datos del Catastro de Ensenada que nos llevan a 1755, referidos a la producción de vid a orillas del Segura (Sánchez:1992). La producción de vid en Cotillas ocupaba 2156 tahúllas, con una producción en arrobas de 37.010, 597.082 litros, cuya venta alcanzaba los 185.095 reales. En esos momentos eran alcaldes Julián García Oliva y Jacinto Manzanera, ejerciendo de regidor Marcos Vicente.

Duendecillo del vino. Ángel Elvira. 1990

Las viñas son de regadío y fue importante la producción de Cotillas, cada dos arrobas de uva suponían una arroba de vino, cultivadas en 241 hectáreas. Esta cantidad derivaba en 462.735.

(1) Extraño y valioso hallazgo teniendo en cuenta que este tipo de documentos se encontraban en el Juzgado de Mula y aquél fue incendiado hace setenta años.

Cada hectárea se calcula que podía tener 1300 cepas, por lo que en Cotillas se superarían las 313.000 cepas. En aquellos momentos se contabilizaban en el lugar 460 habitantes y la superficie dedicada a las viñas era del 26.6 %. Sabemos de la existencia de una gran casa con bodega en manos de José Pérez Martínez, Familiar del Santo Oficio de la Inquisición de Alcantarilla, a mediados del siglo XVIII, en el Pago de la Rafa, dejándola en herencia en 1767 a su hijo, el presbítero, José Pérez Sánchez[2].

Todo parece indicar que la producción de uva para vino no disminuyó en el siglo XIX, más bien aumentó, ya que la superficie destinada al cultivo de la viña era del 43.3 % en 1851. En estos momento el informe Madoz constata que se producían 3.000 cargas de uva, lo que supone unas 45.000 arrobas, ocho mil más que cien años antes, unos 725.985 litros de vino. Hay que decir que en esos momentos la población rondaba las 1.400 almas. Debió mantenerse este nivel de producción a finales del siglo XIX, momento en el que el Señor de Cotillas, el marqués de Corvera, cobraba anualmente por las tierras arrendadas que producían uva nada menos que 28.000 reales (Montes,1993: 98), lo que supone el 10% del total de sus ingresos.

En 1868 las viñas siguen especialmente ubicadas en terrenos de regadío disponiendo el **marqués de Corvera** de unas doscientas tahúllas en las acequias de la Parra, Herve y brazal de Albano, así como en el Soto, regadas estas últimas con ceña. Lindando con él y también dedicadas a la vid, se encuentran las tierras de otros dieciséis propietarios[3], entre los que destacan Mariano Zabalburu, marqués de Camachos, José María D'Estoup, María Castillo Illán y María Alarcón Sánchez.

Taberna en Cotillas "La Antigua"

La bodega de La Esperanza (antigua hacienda del Padre Cebrián, hasta 1868), de la familia de **Ricardo Stárico Cambronero**, vendía vino en 1881, a 22 reales la arroba[4]. Los Stárico procedían de Génova y llegan a la región a fines del siglo,

(2) AGRM. NOT 2254. 1760.
(3) Registro de Mula. Legajo 2, documento 40. Contribución del Marqués de Corvera (Copia existente en el Archivo Central del Mº de Justicia. Madrid).
(4) *El Diario de Murcia 20-12-1881.*

enriqueciéndose con el jabón y la venta de cebada y paja para el ejército. Con las desamortizaciones del siglo XIX, especialmente con la de Mendizábal, se orientaron hacia la compra de tierras y casas. Su bodega de Cotillas, en la hacienda La Esperanza, vendía vino en Murcia. El nombre de La Esperanza respondía también a la Sociedad de Quintas, que crearon en 1887 y cuya sede estaba en Murcia, calle Mariano Padilla. El primer Stárico del que podemos constatar su presencia en Cotillas es **Miguel Andrés Stárico Vera**, afincado en Cartagena. A mediados del siglo XIX era propietario en Cotillas de nueve casas, tierras y ganado. También será propietario del eremitorio de San Ginés de la Jara (Cartagena). Fue Diputado a Cortes en 1841, Diputado provincial, concejal y presidente del Casino de Murcia en 1851. **Manuel Stárico Ruiz**, hijo del anterior, abogado, llegó a ser Gobernador de Mallorca, Tarragona, Guadalajara y otras provincias, jefe de negociado de Bellas Artes, y decano del Colegio de abogados de Murcia en 1862. Presidente del Casino de 1852 a 1862. Vicepresidente de la Diputación. **Ricardo Stárico Cambronero**, era hijo de Manuel Stárico Ruiz. Estudió la carrera de Derecho. En 1895 en miembro de la Junta directiva del Circulo Católico de Obreros de Murcia. En mayo de 1897 visitaba Cotillas el obispo, instalándose en su casa, en finca La Esperanza, con oratorio propio, en La Vereda. (Montes: 2016: 212).

Siglo XX

En 1919 vendían vino y aguardiente los hermanos Antonio y Joaquín Almeida Vicente y Antonio Carrillo Hernández (1879-1970). Este último terminará abriendo una fábrica de conservas y de elaboración de vinos. En 1927 el consumo local de vino ascendía a 191.000 litros anuales. En esos momentos vivían en la localidad 860 hombres, lo que supone que cada torreño se bebía 222 litros de vino al año.

Taberna de la localidad en 1900[5].

(5) El mas joven es Teodoro Vera Alfonso, que se casara con Cristina Franco Valero. Con sombrero y barba Damián Vera Marín (1839-1915), casado con Antonia Faura Jara. Secretario del ayuntamiento de Cotillas y administrador de la familia D`Estoup. Sobre la mesa se aprecia el vino, pan y melón. Bajo la mesa de madera y las sillas de anea vemos un gato y un pollo. Destacamos los zapatos y la vestimenta de los personajes, de auténticos ricos de la época.

Siguiendo esta estela de consumo de bebidas espirituosas, en diciembre de 1929, **José Carrasco Toronjo** abría una fábrica de aguardientes y licores, con una producción anual de 20.000 litros[6]. Nacido en 1883 en la localidad de Alosno (Huelva). En 1903 se casaba en Las Torres de Cotillas con Francisca Vivo Sánchez (nacida en 1883), se afincó en la Plaza Mayor de la localidad, falleciendo en abril de 1948.

No sorprende un informe realizado en 1942, en relación al consumo de vino, relativo a bares y tabernas en Las Torres, por el cura de la localidad. Se realizó siendo alcalde Antonio Fernández Vicente, incluyendo las ideas políticas de los taberneros. Atribuye a siete de ellos una "filiación izquierdista". Menciona dos bares, el del alguaceño Modesto Asís Peñalver (casado en 1930 con la profesora de piano Isabel Aguilar Moreno y en 1936 con la maestra local Casilda Buendía Buendía), en la calle Mayor y el de José López Hernández (futuro alcalde) en la calle D`Estoup. Entre el casco urbano, pedanías y caseríos se contabilizaban 30 tabernas, a saber:

Casco urbano

Los locales se concentran en las calles Mayor, Mula, D`Estoup, la Plaza y Antón Tobalo: José Belchí Martínez (Mayor), Alfonso Almaida Contreras (Plaza) Juan A. Vicente Cantero (D`Estoup, almacén de vinos), Alfonso Vicente Cantero (D`Estoup), Alfonso Almaida Vicente (Mayor), José Carrasco Toronjo (Plaza), Simón Fuentes Pérez (Mula), Joaquín Almaida Fernández (Mayor), Juan A. Contreras Pastor (Antón Tobalo), José A. Dólera Beltrán (Mayor), Antonio Carrillo Hernández (Mayor, almacén de vinos), Francisco Ríos Vicente (Mula).

Pedanías

Ginés Pérez Martínez (Media Legua), José Giménez Mármol (Media Legua), Juan Fernández Vicente (Cotillas La Antigua), Antonio Bermúdez Cánovas (Cotillas la Antigua), Andrés Rosauro Serna (Cotillas la Antigua), Antonio Lorente Bravo (Cotillas la Antigua), Francisco Sarabia González (La Florida), Joaquín Muñoz Bermúdez (La Florida), Longino Sánchez Martínez (La Condomina), Fernando Beltrán Fernández (Los Pulpites), Francisco Baño Sánchez (Los Pulpites) Pedro Serna Dólera (Los Pulpites).

Caseríos

Juan Beltrán Giménez (Pago Tocino), Antonio Vicente Meseguer (Los Carambas), Juan A. Fernández Fernández (Los Carambas), Dolores Contreras Sandoval (Las Eras) Juan A. Vicente Meseguer (Los Vicentes) y Pedro Vicente Fuentes (Los Vicentes).

A tenor de estos datos de 1942 podemos destacar varias cuestiones:

1ª. Se bebía más vino en las pedanías y caseríos que en el casco urbano

2ª. Hasta ocho tabernas estaban regentadas por miembros de la familia Vicente, "una multinacional de la venta de vino".

3ª Siete locales son punto de reunión de antiguos socialistas y comunistas.

4ª. Llama la atención que en Cotillas la Antigua (Barrio de San Pedro), un pequeño barrio, con una escasa población masculina de 103 hombres, tuviera cuatro tabernas, otro tanto ocurre con las tres existentes en el entonces minúsculo barrio de Los Pulpites (El Pequeño Moscú), con solo 43 hombres.

5ª. La población del pueblo rondaba los 4.600 habitantes, las mujeres tenían prohibida la entrada y los niños no bebían vino, por lo que para menos de 1100 hombres existían 32 locales, un verdadero disparate.

6ª. Frente a tanto local vendiendo vino…, sólo existe un aguador, José Fuentes Beltrán.

(6) *Levante Agrario 27-12-1929.* Sus hijos fueron José e Inés Carrasco Vivo

Brindando por la reina, Antoñita Fernández Sandoval. Recinto festero. 1965.

Casino Agrícola

A los bares descritos debemos sumar el existente en el Casino. El 3 de mayo 1921 nacía el Casino Instructivo, con sede en la calle Mayor nº 18. Ejercía como Presidente **Joaquín Sarabia Sarabia** (juez municipal), Vicepresidente Francisco Sánchez Martínez y de Secretario Lorenzo Baño Febrero[7]. Su Reglamento se reformaba en septiembre de 1932, si bien se presentaba en el Gobierno civil dos años después. En 1934 formaban parte de él sesenta y ocho miembros, con **José López Fernández** (juez municipal en 1923-24) como Presidente, repitiendo Francisco Sánchez Martínez, como Vicepresidente y Lorenzo Baño Febrero (1890-1935) de Secretario. En esa fecha seguía con la misma sede social, trasladándose a la acera de enfrente a comienzos de los años sesenta.

En la puerta del Casino. 1928.

(7) *La Verdad 1-6-1924*

Para formar parte del Casino, como socio, en los años treinta, había que entregar cincuenta pesetas y pagar una cuota mensual de noventa y cinco céntimos. Previamente se debía rellenar la solicitud de ingreso, que era votada en secreto por los socios. La Junta Directiva renovaba la mitad de sus miembros cada año. De ella formaba parte el Bibliotecario, pese a no existir biblioteca, ni siquiera municipal, que sería creada en 1969. En estos años lo presidia el agricultor de Los Carambas **Marcelino Vicente Martínez** (a) Berenjena (1909-¿).

El Casino se convirtió en un "núcleo duro de la sociedad machista" de la época. Las vecinas denunciaron a sus miembros en diversas ocasiones. En septiembre de 1964 las quejas llegaron al mismísimo Gobernador, que obligó al Ayuntamiento a intervenir. En éste Casino o Círculo Instructivo se actuaba con "*euforia por libaciones*", promoviéndose grandes escándalos, llegando a introducir en su interior un burro y un borrego, dirigiendo frases soeces a las mujeres que transitaban por la puerta. Por éste motivo llegaron a ser denunciados algunos socios que posteriormente ocuparían importantes responsabilidades municipales. El Casino cerraba en octubre de 1979, fue su último Presidente el operador de cabina cinematográfica, practicante y agente de la propiedad **Tirso Morell Martínez**. (1925-¿)

El Patio Andaluz

En los años sesenta del siglo xx abría sus puertas en el barrio de Los Pulpites, en la calle Valencia, un local que trajo cola. Se trataba de El Patio Andaluz, un local en el que trabajaban "*mujeres forasteras*" donde, según las denuncias de las vecinas, se producían graves hechos inmorales, con "*orgías en altas horas de la noche*", con estupor de las mujeres del lugar. Estaba regentado por los hermanos "Piquio y Miquio", hijos de Ascensión (a) de la Carretera. Para poder cerrarlo fueron convocados a declarar, en mayo de 1969, Gerónimo Bravo Meseguer, Francisco Bravo Meseguer, Francisco Blaya Vicente y Juan J. Verdú Ríos. [8]Posteriormente se reconvirtió en el recinto donde se celebraban las fiestas patronales de la pedanía, Virgen de La Asunción, con la elección de reinas y actuación de los conjuntos musicales.

Otros bares posteriores

Posteriormente al informe realizado en 1942 abrió el ventorrillo El Pacorrín (José Manuel y Paco Arnaldos, 1949); a partir de los años cincuenta, abrirían los bares Chacón (Antonio Chacón); Los Gavilanes (Alfonso y Antonio Vicente Sánchez, 1955. Posteriormente pasó a denominarse Bar Flecha); El Pollero de Los Pulpites (José Fernández Barquero y Bárbara Dólera, 1966, también fue conocido como el Bar de las Morcillas). En los años setenta contamos con San Antonio (Fernando Beltrán), Zapata (Salvador Costa Munuera y Fina Cascales, 1972), Las Vegas (Onofre Egea Baños), Victoria (Jesús Vicente), Moderno (José Asís Buendía alias Pepito Modesto), Matías (Matías Fernández Martínez), Parque de las Palmeras (José A. Parra), La Masía del Rincón (Pedro Arcas)…, Los Limoneros (Antonia López Martínez, 1980), Peña El Meque que nacía en 1981, abriendo local en junio de 1982 (lo conformaban una docena de amigos entre los que se encontraban Antonio Fuentes, Juan y Francisco González, Alfonso Egidos…).

En 2004 los locales dedicados al consumo de alcohol (bares, restaurantes y cafeterías) ascendían a 113. ■

(8) El informe fue enviado al Gobernador Civil de Murcia, Alfonso Izarra Rodríguez.

Bar Chacón

Bar Los Gavilanes

Tomando un vino tras la faena

Casa Pacorrín

Bibliografía

MONTES BERNÁRDEZ, R.

1993: "La Villa de Cotillas. Aportaciones a medio siglo de historia (1880-1931)". En "*Datos históricos de la Villa de Cotillas (Murcia)*". Ed. R. Montes y Ayuntamiento de Las Torres de Cotillas. Murcia, pp.: 95-118.

2004: *Ntra. Sra. de la Salceda y Las Torres de Qutiyyas (Murcia) 1452-2004*. Ed. Ayuntamiento de Las Torres de Cotillas. Murcia, 65 págs.

2016. *Diccionario biográfico e histórico de Las Torres de Cotillas*. Editorial Azarbe. Murcia

SÁNCHEZ TORIBIO, Ma. I.

1992: "*Usos del suelo agrícola en la Vega alta del Segura. 1755. Según el Catastro de Ensenada*". C.S.I.C. Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. Murcia, 204 págs.

TORRES FONTES, J.

1985: "*El señorío de Cotillas en la Edad Media*". Ed. Centro de Estudios Torreños. Ayuntamiento de Las Torres de Cotillas. Murcia, 114 págs.

Jesús Navarro Egea

Aromas del ayer, afamados vinos y anises al "estilo Moratalla"

Resumen. Sin duda alguna Moratalla obtuvo caldos de los mejores en la provincia, propiedades excelentes atribuidas en un principio al carácter de secano de sus cosechas sin descartar otras variables intervinientes. Y no solo el vino, también los aguardientes locales gozaron igualmente de amplia aceptación, a ambos néctares se les reconoció su calidad al ser objeto de exportación y su apogeo más inmediato acaeció en el salto de centuria del XIX al XX. Después, plagas, impuestos inapropiados y terribles tormentas hicieron que los mencionados productos avanzaran fatalmente en su declive.
Palabras clave: Vino, anís, plaga, exportación, apogeo, decadencia.
Abstract Without the slightest doubt, Moratalla obtained broths of the best in the province, excellent properties attributed at first to the dryness of their crops without ruling out other intervening variables. And not only wine, but also local spirits enjoyed wide acceptance, both nectars were recognized for quality when exported and their most immediate peak occurred in the century leap from the 19th to the 20th. Afterwards, plague, inappropriate taxes and terrible storms caused the aforementioned products to advance fatally in their decline.
Keywords: Wine, anise, plague, export, peak, decline.

Perspectiva general y devenir cronológico

El arbusto de la vid parece oriundo de Asia, quizá de las orillas de Mar Caspio, descubrieron que el mosto de la uva se troca en vino por fermentación y se importaría en la Península por los fenicios, luego ni siquiera los hispanomusulmanes, pese a la prohibición del Corán, dejaron de beber el néctar de los dioses con independencia de su posición social y obras primeras de la literatura española lo refieren: Cantar del Mío Cid, El Lazarillo de Tormes, La Celestina, El Quijote o La Galatea por citar algunos.

Según Llopis (1988, pág. 53), disertando acerca del pago de Ulea a pocos kilómetros de la población, conjetura que la cederían a los campesinos en 1430 con la obligación de sembrar viñas, situación que se repetiría más tarde, sigue comentando (pág. 127), que en 1480 los visitadores de la Orden de Santiago del castillo-fortaleza informan en sus Libros:

> *…Mas adelante esta vna bodega e en ella vn lagar, dio el dicho comendador dentro de dicha bodega diez y ocho tinajas de tener vino de entrega. E dio mas de entrega el dicho comendador otras seys tinajas que están en la torre del omenaje, e dio que avia mijorado doze tinajas para vino e vna cuva.*

Los santiaguistas apuntan en sus viajes a la fortaleza la presencia de la bodega y estado de conservación en 1507, en el siglo XVI ya exportan el excelente vino en cantidades importantes, pero en esa centuria la producción empieza a menguar en pedanías capitalinas, la sustituyen los morerales y la falta de caldos será una constante comprándolos en Moratalla, Cotillas, Lorquí, Bullas, Cehegín, Caravaca, Andalucía o Albacete según Chacón Jiménez, (1979, pág. 262).

Señala J. B. Vilar en 1993, pág. 18 acerca de los pobladores del lugar:

> *Quinientos vecinos hacia 1524 y ochocientos por los años de 1550, efecto de una expansión agraria centrada en cultivos comerciales como la vid y el olivo, y en menor medida en los cereales tradicionales, la morera, el cáñamo y los frutales.*

En 1749 los astilleros militares provinciales necesitan construir navíos y los responsables de la Armada llegan a los montes de Moratalla para informar del asunto, uno de ellos, Juan Pedro Boyer notifica en septiembre:

Que la encina es muy utillosa para sestear a su sombra en el verano los ganados y la gente por hallarse la mayor parte en las viñas y en los campos labrados para las cosechas de trigo, legumbres y cáñamos de que abunda aquella tierra.

Con motivo de la elaboración de un documento de Hacienda de 1755, en el Libro del vecindario de la villa se nombran a dos Fabricantes de Vino del Rey y sección de Aguardientes, Bernardo Espinalt en su obra de 1778 destaca de la villa especialmente Vino, "*de tan bella calidad, que se extrahe para Reynos Estrangeros*".

A principios del XIX el consumo sería muy alto en la propia localidad, a partir de 1840 la adjudicación de fincas de amortización procedentes en su mayoría del Clero Regular o Mercedarios Descalzos señala terrenos medidos en peonadas o fanegas en Fuente del Campo, Santa Quiteria, Altico de Lorca o partido Toledano, añadiéndose en 1848 una bodega en calle Palomar Bajo y más peonadas de viña en Aliagar, Carmona y Granadico de Juan Pobre; por citar alguna referencia más el Castillo-Fortaleza de Moratalla pasa a manos particulares en 1865 cuenta Sánchez Martínez, y el dueño construiría a mano derecha de la entrada tres balsas de los lagares para crianza del vino.

Prácticamente todos los caserones del pueblo disponían de *bodegas de cocer vino* en dependencias solariegas, subterráneas, anejas en huertos o construcciones aisladas con grandes tinajas que alcanzaban los tres metros de profundidad, una cabida media podría ser según escrituras de compraventa *trescientas arrobas* en la calle Mayor, también en Prim actual, Dr. Más y Palomar Bajo la mayoría de las moradas estaban provistas de ellas además de otras travesías, los recipientes al hacer obras se cegaron con escombros, aquellos mohosos recintos al presente se utiliza alguna de almacén de bar o como parte de un edificio aún sin reformar. Después de la Guerra Civil sirvieron de escondrijo para juegos prohibidos de cartas u otros, bastantes veces resueltos con "guantá", o aún peor, "guantá y patá", que los guardias dispensaban a los intervinientes.

En 1889 la cosecha se presentó espléndida y se alborozaban comentando que saldrían excelentes vinos, para 1891 las huertas dan buenas uvas al precio de 75 céntimos de peseta la arroba, pero el gran acopio de líquido existente y la falta de pedidos de exportación bajaron el precio cundiendo el desánimo, en 1897 especifican cuatro fábricas de aguardientes, vinos o vinagres con tiendas en calles Palomar o Roble.

Puede admitirse que el culmen de la vid en Moratalla principia en 1880 llegando hasta 1905, a excepción de los altos y fríos campos todas la huertas y sectores bajos de municipio, Cañadas, Benizar, Otos, Mazuza o alrededores estaban plantadas de viñas intercaladas con oliveras y diferentes plantíos, aquélla rondaría el millar de hectáreas como se expone más abajo, y por dar indicios del contexto existente en la etapa reclaman cuotas de fabricación de alcohol vínico a los industriales.

Durante 1906 definen por requerimientos de posesión:

Una casa en calle Pisón nº 23 que dispone de bodega de cocer vino con jaraíz y sus útiles necesarios.

En el decenio de 1920 aún reconocen a Moratalla como zona sustancial enológica según indica la Enciclopedia Universal de Espasa Calpe, y por 1922 entre más lapsos, en descripciones de edificios vuelven a mencionar las bodegas, en agosto, el Boletín Oficial de la Provincia de Murcia, en adelante B.O.P.M., reseña que el Juzgado de Primera instancia de Caravaca subastará bienes embargados en el pueblo entre los que se encuentra otra vivienda en la misma calle que la descrita arriba en 1906, si bien los números han cambiado, cabe la posibilidad de que el inmueble fuera el mismo mencionado antes:

Una casa en la villa de Moratalla, calle de Pisón nº 12 moderno y 10 antiguo; linda por la derecha entrando con casa de José María Rodríguez García y la de herederos de D. Francisco Ludeña Caballero, y espalda calle de Baquero. Se compone de tres pisos con bodega de cocer vino, corral y descubierto.

A partir de aquí el espirituoso puntal decae en picado tal como expresamos en el apartado específico de "Declive".

Producciones, anuncios, tarifas

El relato longitudinal obliga a secuenciar fechas y hechos que pueden dificultar una narración más ágil, pero aún conformando una retahíla, permite observar el desarrollo evolutivo además de sentar un banco de datos susceptible de utilizar

ulteriormente. A lo largo de los tiempos una serie de bandos, instrucciones o solicitudes toman el pulso e informan sobre el escenario vinícola del municipio, y en el B.O.P.M. de 10 de junio de 1861 apuntan profesiones o menesteres, industrias, artes u oficios incluidos en la matrícula oficial de 1859 resultando entre varios: *Bodegón o bodegueros*…..22

Hay que significar que en los otros trabajos o locales aparecidos el número que más se aproxima es el de seis, por ejemplo de herreros o puestos de semillas; con respecto a la fabricación de aguardiente durante 1884 ubican 5 fábricas en el pueblo y a título comparativo en Caravaca lo hacen 3 o en Cehegín 7.

En 1892 la Diputación Provincial publica la extensión general de viñedo detallando cantidad de hectáreas en cada uno de los términos municipales de la región; ahora revisamos poblaciones próximas y las de mayores o menores producciones:

Moratalla	713
Caravaca	800
Mula	695
Calasparra	94
Cehegín	1.544
Murcia	137
Yecla	10.000
Bullas	1.555
Jumilla	11.469
Cartagena	1.600
Alcantarilla	7

1894. Inician la vendimia en octubre, casi finalizado el año todavía duraba puesto que trascendió generosa pero se vendía el vino al exiguo precio de 10 a 12 reales la arroba, hubo escasez de compradores, pérdidas para el viticultor, los caldos portaban gran cantidad de ácido carbónico saliendo menos espirituosos que en temporadas pasadas, y ya pensaban algunos en descepar terrenos para dedicarlos a cultivos alternativos.

Etiqueta de Anís Moratalla. 1928.

1895. La temporada mostró condiciones poco aceptables para compradores y cosecheros al reducir una nube el fruto en cuantía y calidad, importando 40 o 50 céntimos de peseta la arroba llevada al jaraíz o lagar por el agricultor, una vez vendido el vino costaba 18 reales la arroba.

1897-1898. En el periodo económico la matrícula por oficios y calles es la siguiente: Tarifa Primera. Una tienda de vinos y aguardiente en calle Palomar y otra en calle Roble. Tarifa Tercera: Cuatro fábricas de aguardiente en calle San Francisco, Mayor Baja, San Antonio y Corredera.

El bienio 1899-1900 da fruto abundante en las viñas, la recolecta se desarrolla con miedo a la lluvia pero la cosa se confortó con el alza del mercado, cotizando mejor al principio vinos o aguardientes:

Vino tinto de 15º	14	reales la arroba de 17 litros
Vino blanco de 15º	16	" " " " " "
Vino para destilar	8	" " " " " "
Aguardiente de 32º	18	" " " " " "

En abril de 1900 escriben en *El Heraldo de Murcia* que dicho comercio estaba algo animado con tendencia al aumento de los precios corrientes:

Vino tinto de 15º	14	reales la arroba de 17 litros
Vino blanco	16	" " " " " "
Vino para destilar	8	" " " " " "
Aguardientes de 18º y 20º a 32 y 42 reales		

Para 1900 el Negociado de alcoholes moratallero controla impuestos a tres fabricantes de alcohol vínico, Esteban García Guirao, Francisco García Sánchez y el citado Juan Vélez Guillén.

1901. Desde el pueblo informan que hay en total 250 hectáreas de vid, 100 de secano y 150 de regadío aunque la superficie no declarada debía superar bastante dicha extensión, para 1903 la irrupción de la filoxera incrementó el valor de la uva a 1´10 pesetas la arroba.

Con la luz de mayo de 1907 *El Liberal* notifica el gravamen a los alcoholes afirmando que entre los cosecheros de vino había hondo malestar al no poder sacar las existencias, las fábricas de aguardientes no trabajaban por los aparatos precintados, la gente no sabía qué hacer con vinos picados sufriendo al tener que tirarlos, en toda la comarca la ley de alcoholes creó una situación muy difícil con lotes echados a perder, por las calles se extendía un triste olor del vaho de bodegones y ello sin olvidar los estragos de la filoxera que avanzaba diezmando la cosecha, en consecuencia se encarecen las populares bebidas en 1909.

1910. Notifican en el semanario *El Progreso de Moratalla* un *Depósito de Vinos* en el restaurante del Círculo Obrero, allí ofrecen Valdepeñas dorado a 20 céntimos el cuartillo y 7´50 pesetas la arroba, o tinto seco añejo de Yecla a 15 céntimos el cuartillo y 5 pesetas arroba.

Durante enero de 1915 instancias oficiales avisan sobre la carga a alcoholes que para Moratalla era de 6.344´50 pesetas, noveno lugar de la provincia en volumen siendo plazas relevantes que aportan más Mazarrón con 17.463´50, Yecla, 14.057´25, Águilas, 7,934´50, Caravaca, 7.923´75, Cieza 6.813´50 o Calasparra 6365´50.

Botella de licor con el escudo de Moratalla

Años 20. Disminuye el cartel de vinos pero reverbera el esplendor de otrora en propuestas de finos de mesa, blancos, claretes, anisados o gaseados, las bodegas y fábricas se instalan en calles Prim, de Pérez, Reina Victoria, Pez, Tomás Aguilera o en El Cobo.

Año de 1935. A partir de este lapso el ayuntamiento intenta ordenar el mercado, avisa en septiembre que los precios mínimos a regir en la comarca según la Junta Vitivinícola Provincial serían de 13´50 pesetas los 100 kilos de uva, o sea, 1´56 pesetas la arroba de 11´5 kilos, y firmaba el escrito el alcalde don Juan Lozano Vélez.

Año de 1937. En septiembre el concejo requiere a todos los bodegueros, especuladores, traficantes, cosecheros y otros dedicados a la venta de vino o derivados para que presentaran en la Secretaría consistorial tenencia jurada de reservas.

Desde 1940 y 1942. Por sendos edictos de noviembre según el Estatuto del Vino resultaba obligatorio comunicar la tenencia de los distintos caldos, explican qué tipos se estilaban y prácticamente las denominaciones venían a ser casi idénticas: vinos corrientes (blancos o tintos, charolé), generosos (secos o dulces), espumosos, gasificados, medicinales, vermut, aperitivos, mistelas, mostos azufrados, apagados o concentrados, arrope, mostillo o calabre, color o pantomima, vinagre y piquetas.

El 23 de noviembre 1946, el alcalde don Jesús Martínez Pastor hace saber que finaliza el plazo para declarar cosechas, almacenamientos de vinos o derivados, y recuerdan a los interesados que deben hacerlo en un plazo sin prórroga que acaba el 30 del mes antedicho.

1950-1960.

En los inicios de la década el vino pierde terreno frente a la cerveza que avanza en progresión acelerada, una de las primeras que se abre paso es la de marca *Damm* y aunque se publicitan aún vinos o licores su decadencia es palpable; al colear la antigua industria, en febrero de 1954 Francisco Martínez **López domiciliado en calle** Trapería de la localidad, en nombre de la Cooperativa de Vinos de Bullas de Nuestra Señora del Rosario plantea:

> *Que no siendo suficiente el local que en la actualidad tiene en la calle de Fuente la citada Cooperativa de Vinos, desea abrir una sucursal de la misma en la calle de Trapería, por lo que previos los trámites e informes reglamentarios se sirva ordenar se me autorice para poder abrir dicha Sucursal en la citada calle de Trapería.*

Otros apuntan ya en 1955 algún teléfono de contacto, así, el número 20 de la fábrica de licores y anisados de Donaciano García en calle Tomás Aguilera, 1.

En los albores de 1961, con importante desarrollo industrial de algunas regiones españolas, emigración para la localidad cuyas divisas no revertirían precisamente en ella, exigen cuota de fabricación de alcohol vínico a cinco fabricantes, formalismo tradicional cuando tímidas brisas de bonanza soplan en la población, y durante agosto solicitan al Ayuntamiento permiso para instalar un local en Salmerón de venta de vinos por garrafas.

Una serie de disposiciones en noviembre de 1976 o 1978 relativos al control de vinos y derivados repiten que el Alcalde de Moratalla, don Pascual Fernández Valero, advierte que según el Estatuto del vino todos los viticultores y almacenistas estaban obligados a presentar por cuadruplicado ejemplar información comprensiva de aquéllos, pero dispensaban a bares, tabernas, restaurantes y ciertos negocios.

Los vinos de don Juan Tamayo

Según *El Siglo Nuevo* de 1906 Juan Tamayo (1843-1906) era hombre de noble linaje, erudito, había estudiado Derecho, se percibía amistoso, mantenía influencias, presidía tertulias, luchaba contra las injusticias, ayudaba a menesterosos erigiéndose en una institución local que tenía por lema *Todo por Moratalla y para Moratalla* de clara influencia francesa, fue alma del partido liberal de la localidad, tendencia que compartía con su padre y hermano Jacobo mayor que él y al que el pueblo honró con una plaza que en la actualidad lleva su apellido, Juan llegó a ser diputado provincial y conseguiría la Gran Cruz de Isabel la Católica.

Juan Tamayo.

En estos años muchos actos sociales se relacionan con la cosecha de uva, el corresponsal del

Diario *La Paz de Murcia* señala el 4 de abril que el ilustre caballero invita a los amigos en la bodega de su enorme mansión blasonada aún en sus aposentos con mobiliario noble, doseles, alegre capilla de reclinatorios aterciopelados o sedas rojas, larga fachada principal a calle Tomás Aguilera o Mayor, y la más corta orientada al noroeste justo a la plaza Tamayo comentada; los reunidos degustan excelentes vinos que se lucían al modo de los de Jerez exhibiendo diversos surtidos, desde *el rubí montilla* hasta *el pajarete* de color pálido, y subrayan en ese momento, que con semejantes iniciativas esperaban la restitución del antiguo esplendor y notoriedad que adquirieron los vinos serranos.

En 1892 señala *La Luz de la Comarca* sobre los caldos del hidalgo: Vinos superiores de mesa, bodega en Moratalla del Sr. D. Juan Tamayo, dirigida por el maestro bodeguero D. Juan M. S*ánchez*, clases y precios:

Moratalla viejo	15 ptas.	arroba	1´25 ptas.	botella		
Manzanilla	6	Íd.	Íd.	1	Íd.	Íd.
Amontillado	5	Íd.	Íd.	0´75	Íd.	Íd.
Tinto superior	4	Íd.	Íd.	0´50	Íd.	Íd.

Los pedidos habría que efectuarlos al administrador Sr. Prudencio Fernández en la villa o en la sucursal de Caravaca a Genaro Latorre Morales y abonarían 20 céntimos por casco devuelto, mensaje que cambiado algo publicita *El Diario de Murcia* citando al mismo maestro bodeguero Juan, pero añade ahora la existencia de un único depósito en Murcia en la *tienda del Catalán* de Pedro Coma Ferrer, en calle de Pascual (Contraste) nº 7, teléfono 105 y despliegan los siguientes caldos:

Blanco Moratalla	12 ptas.	arroba	1 ptas.	botella		
Manzanilla	12	Íd.	Íd.	1	Íd.	Íd.
Amontillado	10	Íd.	Íd.	1	Íd.	Íd.
Tinto superior	8	Íd.	Íd.	0´62	Íd.	Íd.

Afamados anises de los Vélez

Pedro Vélez López lleva sus aguardientes en 1877 a la Exposición Vinícola, quedan encuadrados en la clase cuarta y logran galardones:

Anisado doble……Perfección
Anisado dulce……Perfección
Aguardiente anisado……..Mención

El patriarca tuvo prestigio como eminente fabricante aplaudido por el Diario de Murcia en 1885 que informaba que el aguardiente de caña de Pedro lo embarcaban hasta Puerto Rico y allí lo recibían repicando campanas.

Su hijo Juan Vélez Guillen se casó con Andrea Rosa López, elegido funcionario ayudante del Agente Recaudador de Consumos continuó la obra del progenitor y siguió distribuyendo magníficos anisados secos o dulces, también fue cosechero de vinos, en 1895 participa sus géneros y presenta sus bebidas en esmeradas botellas de cristal tintado en donde aparece su nombre o el escudo laureado de la villa[1], finalmente en los años 20 traspasa el negocio a Jesualdo Aguilera López que en su etiquetado de *Anís Moratalla* dice ser sucursal de Juan Vélez, luce entonces cuatro medallas ganadas anteriormente, una en Murcia de 1876, otra de Madrid no fechada, la tercera en Barcelona de 1888 y la cuarta de París sin datar tal como percibimos en ilustración adjunta.

En sus anuncios de 1906 no falta el pareado: *El anís de Moratalla, es evidente, que es conocido ya por mucha gente.*

Repertorio de vinos, derivados y productos

Las denominaciones de los caldos manejados en la localidad fueron:

Aguardiente anisado
Aguardiente de orujo
Aguardiente morote
Alcohol vínico
Anís Moratalla
Anisado doble
Anisado dulce
Arrope o mostillo
Beso del campo
Chacolé
Cuerva
Dulce anisado
Lechanís
Licor café casero
Licor de nueces

(1) No debe confundirse con el del apellido *Moratalla,* antes familia de *Varca* y que había huido de la villa: *Sus armas fon quatro faxas, i mas abaxo vn caftillo, i encima del vn braço con una espada en capo roxo, i por la orla nueve habitos de alcantara vno encima, i quatro a cada coftado. Mora el corolario da las faxas en el apellido de Lucas, i el efcudo.* (Archivo Almudí)

Mistela
Mostillo
Mosto apagado
Mosto azufrado
Mosto concentrado
Orujo fresco o piqueta
Paloma
Pantomima o mosto de uva concentrado
Vermut
Vinagre
Vino amontillado
Vino aperitivo
Vino blanco Moratalla
Vino casero
Vino charolé
Vino clarete
Vino corriente blanco
Vino corriente tinto
Vino espumoso
Vino fino de mesa
Vino gasificado
Vino generoso dulce
Vino generoso seco
Vino manzanilla
Vino medicinal
Vino Moratalla viejo
Vino pajarete
Vino para destilar
Vino piqueta
Vino rubí montilla
Vino tinto seco
Vino tinto superior
Zurracapote

Otros licores

El corresponsal de *La Luz de la Comarca* de Caravaca comenta la Pascua moratallera de 1904 y enumera viandas de estos días al menos para algunos, *el jugoso pavo, la rica fruta fanfarrona y el dulce anisado que aquí se elabora harán pasar ratos deliciosos*. Así que no es de extrañar que en el municipio proliferen derivados, en especial anises que tuvieron aceptación hasta el presente.

Aguardientes

De orujo de alta graduación; corriendo 1904 parte de la escasa industria local se dedica a la fabricación del reputado licor al igual que en pueblos cercanos, Calasparra, Cehegín o Bullas, pero una desafortunada ley de alcoholes propiciada por el ministro Guillermo de Osma[2] grava a las fábricas con exorbitantes impuestos de hasta un cien por cien obligando a cerrar bastantes en la comarca; el hecho obviamente fue muy criticado pero *lo aplaudieron chupatintas aprendices de cortesanos*, y no tardaría en tener consecuencias inmediatas como el descenso de pedidos de uva cuyo precio oscilaba de cuatro o cinco reales la arroba; a título comparativo en 1900 se pagó a cerca de tres reales, lo que ya de por sí casi agotó un sector atosigado por la modernización y repoblación de viñedos franceses frente a usanzas en general añejadas de la localidad, provincia y depreciación de la moneda que se produjo, aunque en principio pudiera ser buena para la exportación no compensaba los mezquinos beneficios, ello sobrepuesto a más circunstancias adversas que obviamos causa en los ayuntamientos deudas difíciles de enjugar.

Guillermo de Osma.

En el último año indicado, al nevado y lluvioso mes de diciembre se suman unas extrañas nieblas que a la noche amortiguan y enrarecen el centelleo de las macilentas luminarias, y si querían calentar algo el cuerpo se registraban los bolsillos para acercarse a los tabernuchos y echar un trago de *lechanís* o aguardiente de orujo. Otras bebidas

(2) Guillermo de Osma y Scull (1853-1922) fue Ministro de Hacienda en los dos gobiernos que presidió el entonces conservador Antonio Maura durante el reinado de Alfonso XIII. En su primera etapa reformó el impuesto de alcoholes muy contestado y suscitó mucha oposición en la villa perjudicada con la medida.

antiguas hechas en particular en el mundo rural tienen casi siempre de componente el mentado anís, fueron o aún lo son:

Paloma
Consumida con frecuencia hasta la segunda mitad del siglo xx y después resulta de añadir al anís agua y azúcar que le confieren turbiedad blancuzca.

Licor de nueces o vino de nueces
Debe elaborarse el día de San Juan con vino, azúcar, trece nueces verdes y tomar en las Pascuas, muy al uso de igual forma en tiempos de asueto como en la época de baños en Somogil.

Arrope o mostillo
Bebida extractada del mosto de uva.

Zurracapote
La hacían acto y seguido de acabar la vendimia mezclando anís fuerte, vino, canela **y azúcar**, se fabricó además del pueblo y sus campos como Mazuza en la provincia de Jaén, donde es más privativo que en el resto de Andalucía no recordándolo por ejemplo en Almería.

Morote
Aguardiente bastante fuerte de la zona del Sabinar entre otras.

Licor café casero
A base de agua, azúcar, café, anís y en general muy celebrado, era servido en jarras en las bodas.

Mistela
Los ingredientes eran matalahúva, canela en polvo, corteza de naranja, anís y azúcar tostada.

Beso del campo
Obtenido de manera industrial en los años 70 utilizaban moras y lo vendían en tiendas, pero no autóctono a pesar del título.

Vino de elaboración casera
Práctica que continúa al día de hoy.

Cuerva
Emplean fruta, melocotón bañado en vino dulce susceptible de aromatizarse, lo preparan por lo común vecinos en períodos festivos para grupos numerosos de gente, y sobre todo en las fiestas de Santa Ana celebradas en el mes de julio.

Aguamiel
No es propiamente un vino de uva sino de miel fermentada, pero se incluye aquí por su uso tradicional en la localidad más que nada en Navidad, al modo del resto de alcoholes.

Estampas tabernarias y convulsiones sociales

Las peculiaridades de un pueblo de montaña con bajas temperaturas hasta cerca del verano, hizo que el desayuno en épocas de escaseces que fueron casi todas, los hombres se conformaran como único condumio mañanero con una copa de aguardiente, anís, coñac y por supuesto vino, acompañando a lo mejor de un rollo, una toña… por la necesidad de ingerir calorías y animarse en lo admisible con los vapores etílicos antes de marchar a trabajar a los campos, huertas o la propia localidad, en consecuencia la debilidad por falta de alimentos y hambre junto al empuje eufórico que concedían los alcoholes marcaban el discurrir vital de la gente; la publicidad de 1905 subraya lo escrito: *Si con cualquier vitualla puede mezclarse aguardiente, úsese Anís Moratalla como bebida excelente.*

En el lugar, que tuvo predicamento en la producción vinícola, se extendió el refrán español que mostraba la decadencia de familias pudientes o comerciantes, y lógicamente aquí lo adaptaron pluralizándolo: *De abuelos vinateros, hijos caballeros y nietos pordioseros.*

Reproducimos en su lateralidad con algún nimio cambio estructural una serie de ***bandos*** emitidos en torno a la Guerra Civil española, dando la noticia sin deformaciones y así posibilitar un buceo más nítido en el ambiente callejero del momento, dibuja desde la estampa apagada del obrero en la taberna en horas nocturnas hasta detalles de orden público; cada fecha es un viaje al pasado, policromado o en sepia, pero que refiere algo que marcó un devenir:

Junio de 1934

> *Desde hoy a las 14 quedarán cerradas las tabernas, y los establecimientos que vendan café no venderán ninguna clase de bebidas espirituosas o alcohólicas. Francisco García Martínez, Alcalde accidental.*

Abril de 1936

Por los sucesos de ayer noche y por la efervescencia del elemento obrero, se acuerda cerrar las tabernas y ordenar a los demás establecimientos de bebidas alcohólicas que se abstengan de vender. Gerardo Antonio Martínez Fernández, Alcalde accidental.

Abril de 1936

Mañana, día de la Fiesta del Trabajo, permanecerán cerrados todos los establecimientos. Se ruega al vecindario engalanen sus fachadas con colgaduras procurando que ostenten sólo los colores de la República. Las manifestaciones que recorren las calles llevarán a la cabeza sus respectivas banderas procurando en todo el recorrido no causar daños a los edificios y observando respeto. Juan Llorente Sánchez, Alcalde.

Agosto de 1937

La Alcaldía observa con disgusto campañas en cafés, tabernas y vía pública contra cargos públicos, por lo que he ordenado vigilar a personas. Espero del vecindario que no me ponga en la disyuntiva para mí violenta. Antonio Vélez AzorÍn, Presidente del Consejo Municipal de la Villa.

Burla del borracho.

Enero de 1938

Se observa considerable número de obreros con el vicio de la embriaguez y algunos no guardan respeto ni a autoridades, ni a convecinos, a los que insultan e incluso maltratan de obra, sin miramientos; a las mujeres que transitan por la vía pública frases deshonestas… Se pondrán a disposición judicial. Antonio Vélez Azorín. Presidente del Consejo Municipal de la villa.

Enero de 1938

Como se ven algunos obreros casi a diario por las calles en estado de embriaguez… las tabernas se cerrarán sin excusa a las 9 de la noche… autorizándose a bares y cafés su cierre a las 10 de la noche. Los domingos se cerrarán las tabernas a la 1 del día y bares y cafés sólo para venta de café en horas ordinarias. Antonio Vélez Azorín. Presidente del Consejo Municipal de la villa.

Noviembre de 1939

Con motivo del homenaje de hoy a José Antonio, al sonar en el reloj las 7 de la tarde queden cerrados cafés, bares, tabernas, establecimientos de comestibles, barberías y demás, prohibiéndose terminantemente funciones de cine u otros espectáculos, y en cada hogar del vecindario debe haber una oración por José Antonio, por lo que esta Alcaldía quedará altamente reconocida. Alcalde D. Francisco Rueda Moro, Ayuntamiento Nacional de la villa.

Marzo de 1941

*Para celebrar el 1-4-1941 la fiesta de la Victoria de acuerdo con la Jefatura Local del Movimiento, se dispone: Celebrar actos religiosos en la Iglesia a las 11, invitando a todos sin distinción de clases; s*ólo permanecerá abierto el comercio de ultrama*rinos hasta las 10 de la mañana; los bares y análogos podrán abrir una vez terminados los actos religiosos y solamente se permiten las faenas de riego. El Alcalde, Clemente Lozano López.*

Enero de 1944

Las tabernas no podrán tener abierto el establecimiento nada más que hasta las 11 de la noche y los cafés hasta las 12. Alcalde Jesús Martínez Pastor.

Octubre de 1945

Por Orden de la Presidencia del Gobierno de 26-9-1945 y por la falta de energía eléctrica se establecen horarios de actividades. Cafés: cierre 12-45 de la noche. Alcalde: Jesús Martínez Pastor. En dicha Orden citan otros locales como barberías.

Marzo de 1949

Don Rafael Egea de la Cuesta, Alcalde y Jefe Local del Movimiento hace saber: Que con motivo de los Actos que habrán de celebrarse el día 1º de Abril en conmemoración del décimo Aniversario de la Victoria de la España Heroica e inmortal, invita a todo el pueblo en general para que asista al solemne Tedeum que en la Parroquia de Nuestra Señora de la Asunción tendrá lugar a las 11 de la mañana.

Al mismo tiempo se recuerda la obligación de engalanar los balcones con colgaduras. Durante las horas de Actos oficiales permanecerán cerrados los comercios, cafés, tabernas, etc. etc.

Bar del Emigrante.

Escuela, supersticiones y relatos

Qué duda cabe que la dedicación principal y vinatera de la villa irradia influencia en dispares aspectos del discurrir diario, por aquí, al igual que en el resto de la provincia o país, programaciones educativas, libros de lectura del siglo xx o libretas escolares entre más trataron la materia de la vid trasluciendo de una u otra manera el ancestral recurso, en la década de los 60 realzan la vendimia a modo de núcleo temático importante con capítulos titulados *La vendimia, Fermentación, El trasiego, El vino* o *El comercio*, y aparte del contenido conceptual, intentan inculcar comportamientos sobre el consumo del alcohol, lo que asimismo viene a ser otra constante.

Sirvan de ejemplo las indicaciones de E. Solana en 1959, que aún con las ingenuidades propias del momento, enseñan con nitidez los efectos nocivos y degradantes para conocimiento de infantes:

El abuso de alcohol conduce a la embriaguez, destruye la salud, debilita la voluntad, quita las fuerzas físicas y morales y, por fin, puede conducir a la miseria y el crimen.

Libro escolar.

Período o menstruación

Mientras las mujeres soportaban estos días de flujo no se les permitía entrar en las bodegas, y la gente murmuraba recelosa que con dicha fase femenina el vino se cortaría o avinagraría.

Derramar el caldo sobre la mesa

Sea el suceso azaroso o intencionado resulta anuncio de buena suerte, pero de igual forma lo interpretan en sentido contrario.

Brujas

Torcían el gesto y contaban que las féminas montadas en escobas, tras aterrizar en el tejado se colaban a las casas bajando por las chimeneas a la búsqueda de tinajas o toneles para beber vino.

Coplillas o dictados tópicos

Cruz Herrera (1993), apunta de la cortijada albaceteña de La Sierra en Letur un dictado tópico en que menciona dos poblaciones del noroeste murciano:

Para vino Morataya,
para aguardiente Cehejín,
y para muchas guapas,
las que se crían aquí.

Rima que con variaciones temáticas se repiten en otros pueblos de Albacete, de la villa murciana a su vez repetirían otro que destaca la afición de sus habitantes, lo que tampoco es original:

Moratalla, Moratalla,
Moratalla la bravía,
con cien tabernas, (U otro número cualquiera)
y ninguna librería.

En la publicidad de tiempos modernos es relativamente común el hecho de divulgar vinos con chascarrillos, gracias y estrofas que parodian otras, al respecto exponemos uno de los anuncios de 1976:

Hoy el vino y la tierra me sonríen,
hoy cal Mellinas me bebí dos.
Hoy lo he probado, me ha gustado,
hoy creo en Dios.

El trágico declive de la vid

La viña siempre estuvo amenazada por múltiples enfermedades, clorosis, antracnosis, oídium o ceniza, mildiú o filoxera, esta última plaga no se conoció en Europa hasta 1865 (Antonio Fernández, 1960: 86) proveniente de Norteamérica al traer vides de variedad *isabela*, sería la más dañina propiciada por un insecto de un milímetro de largo que anida en las raíces de las cepas y las seca, con su pico chupador absorbe la savia llevando la calamidad de parra en parra al mudarse los insectos en épocas de lluvias sobre tierras arcillosas.

Para 1884 atacaría con especial virulencia al municipio, a otros de la comarca como a Cehegín y áreas de Murcia y cercanías, debiendo crearse al año siguiente una comisión que frenara los daños; a comienzos del siglo XX, con la expansión

de la vid en particular por las provincias levantinas (Alcántara, 1916 pág. 279), la filoxera vuelve a arruinar la plantación del municipio y solo quedaron retazos de cosecha en Benizar, Cañadas o huerta, pero antes, como la superficie vinícola se hacía cada vez más extensa aumentó la oferta, repercutió negativamente en los precios, provocó que la fanega de tierra de regadío de este tipo en general rindiera menos que la de cereales bien cultivada, y lo mismo podrían decir de la viña de secano.

Para 1885 el *pulgón de la vid* o insecto *Aphis Illinoisensis* arremete contra los pámpanos de parras de la villa, intentan capturarlo mediante una abrazadera metálica a la cepa y luego quemarlos.

En 1889 comentaban de la aparición del *mildew*, *mildeu, o mildiu* que lo producía el ataque de un hongo en hojas y racimos acarreando manchas translúcidas como grasientas, los grumos de uva dejaban ver una pelusilla blanca o borrones pardos, había causado destrozos en las cosechas de vinos de Francia y se sentían sus efectos negativos en regiones de España, acababa de asomar en los viñedos de Jumilla, poco después, en 1892, repunta en Murcia y parrales provinciales, con los almanaques de 1933 la plaga reaparece y el alcalde moratallero junto a otros intentan obtener ayudas para paliar el desastre.

Al parecer en 1901 aún no acometía la *filoxera* en el pueblo aunque sí en el resto de los términos comarcanos, sería detectada el 5 de octubre de 1903 por inspección de un ingeniero lo que como era de esperar asustó a la gente, tres años más tarde la quiebra de esta fuente principal de ingresos era casi completa, la producción bajó mucho e intentaron revitalizarla adaptando vides americanas.

El año 1954 el descenso en la actividad es palpable, solo algún atrevido sigue las huellas del brillo perdido y José L. Blázquez domiciliado en calle de Parra solicita instalar un almacén de vinos en calle del Dr. Más de la villa pidiendo permiso de apertura.

El año de 1970 supone sumir en olvido vergonzoso al vino o considerarlo bebida poco elegante por decir algo, no obstante se siguen ofertando vinos genéricos que se publicitan como "selectos", "de hace 100 años", "de la bota", "del país" o incluso a través de letrillas más o menos ripiosas, moda algo repetida en ese tiempo, también jumillanos de marcas populares, e irrumpen en escena con fuerza inaudita bebidas como colas, carbónicas, zumos y por supuesto las cervezas Águila Dorada, Estrella de Levante o Mahou que en los **80** continúan tomando auge imprevisto en todo el municipio, a la vez se afama el vino autóctono referido con orgullo por el paisanaje y procedente *del Bancal de Abajo*, en estos años cervezas notificadas además de las nombradas son Cruzcampo y San Miguel, no obstante, casi como un susurro de añoranza, alguna taberna alardea de la antigüedad de sus vinos supuestamente centenarios, hasta los 90 buscaron los afrutados de Benizar con extensiones reseñables de viña de consumo doméstico o destinados a industrialización. Asimismo concurren los etiquetados del Algaidón, y en la década repuntan otros vinos locales comercializados en Ulea pero ya cultivados en el Medievo y que poco a poco se abren hueco hasta el siglo XXI, fueron reconocidos en China otorgándoles medallas de plata u oro y distribuyen marcas como *Tercia de Ulea*, *Rambla de Ulea* o *Viña Botial* a base de la tradicional uva *monastrell* semejante a la *cariñena* entre variedades como *tempranillo* o *cabernet.* Al día de hoy en la población, cuando comercios, particulares o grupos de personas etiquetan vino escogen el que viene bien, jumillano, jerezano, etc.,

A modo de epílogo

La industria vinícola con larga tradición y altibajos prosperó en particular en los siglos XVIII y XIX, algunos vinos locales alcanzaron notoriedad en el contexto provincial, sin duda gozaron ya de justa fama en el primer siglo citado, también los anises buscados por provenir de tierras de secano frente a las de riego, teoría no muy acordada entre los estudiosos hoy pero entonces muy aceptada, hasta el punto de que la evolución del viñedo originado en Bullas a partir de 1803, cambia a espacios de secano y toma de modelo el alabado en el momento ***estilo Moratalla***.

El peso que detentaron los vinos locales tanto en calidad como en cantidad tuvo eco en un ancho elenco nominal de los mismos, derivados, publicidad, aceptación, amplia venta en disímiles puntos llegando a festejarse en Hispanoamérica, se exportó básicamente tinto seco, y es bastante seguro que las superficies declaradas plantadas de viñedo han sido muy inferiores a las reales, superando muy probablemente el porcentaje medio de ocultación de otros pueblos en razón de lo apartado del terreno, escabrosidad o dilatado espacio difícil de controlar en el pasado.

La caída del volumen vinícola es otro de los reveses que llevaron al pueblo a un proceso de

retroceso global, y en la actualidad la elaboración de este género se encuadra en la Denominación de Origen Bullas.

El recuerdo de esa época más o menos esplendorosa según el tema expuesto, aun borrándose a marchas aceleradas de la memoria como gran parte del legado moratallero, condujo al lamento a personas que como Manuel García recapacitaban al escribir en el programa de fiestas de 1959: *Y de aquel ayer sólo queda ya vago recuerdo, algún resto de viñas casi sin importancia y unas docenas de viejas bodegas inútiles en otras casas igualmente vetustas.* ■

Fuentes bibliográficas y documentales

AA.VV. 1985: Moratalla. Las Fiestas del Stmo. Cristo del Rayo. (1621-1971). Imprenta Guerrero. Calasparra.

AA.VV. 1991: Fiestas del Stmo. Cristo del Rayo. Ed. Ayuntamiento de Moratalla.

AA.VV-Fundación Centro De Estudios Históricos E Investigaciones Locales De La Región De Murcia. 1999: Moratalla recupera. Ed. Consejería de Educación y Cultura. Editora Regional-Caja Murcia-Ilmo. Ayuntamiento de Moratalla.

Alcántara García, P. 1916: La Patria Española. Librería de los Sucesores de Hernando. Madrid.

Almagro Conejo, A. Mª y Rodríguez Ruiz, A. 2001: Gastronomía de Moratalla. Ed. de las autoras. Moratalla.

Baleriola, G. 1901: La crisis vinícola en la provincia de Murcia: sus causas y remedios, nuevos cultivos. Tipografía de Las Provincias de Levante. Murcia.

Chacón Jiménez, F. 1979: Murcia en la centuria del quinientos. Universidad de Murcia y Academia Alfonso X. Murcia.

Cruz Herrera, Mª Del Pilar. 1993: Diccionario de Gentilicios y Seudogentilicios de la Provincia de Albacete. Ed. Servicio de Publicaciones. Diputación Provincial de Albacete.

Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana. Ed. Espasa-Calpe, S. A. Madrid.1920-1934.

Espinalt y García, B. 1778-1795: Atlante español. Imprenta de Antonio Fernández. Madrid.

Galiana, I. 1990: La Región de Murcia pueblo a pueblo. Ed. La Opinión de Murcia, S. A. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Greus, J. 1991: Así vivían en Al-Ándalus. Compañía Europea de Comunicación e Información, S.A. Madrid.

Lillo Rodelgo, J. L. 1946: Narraciones campesinas. Ed. Magisterio Español. Madrid.

Martínez Martínez, J. 1988: Moratalla, su identidad física y humana. Ed. Tertulia Cultural Hisn Muratalla. Moratalla.

Navarro Egea, J.

-1989: "Moratalla y las brujas". En Revista de fiestas del Stmo. Xto. del Rayo.

-1995: Las Pascuas. Ed. Tertulia Cultural Hisn Muratalla.

-2004: "Miserias y anhelos. A**ño de 1904**". En Revista de fiestas del Stmo Xto. del Rayo.

-2005: Supersticiones y costumbres de Moratalla. Ed. Real Academia Alfonso X el Sabio. Murcia.

2006: Moratalla: Historias extremas y cotidianas en el S. XIX. Ed. Ilmo. Ayuntamiento de Moratalla.

-2005: Supersticiones y costumbres de Moratalla. Ed. Real Academia Alfonso X el Sabio. Murcia.

Planes García, S. 1936: Plagas del campo. Ed. Servicio Agronómico Nacional. Estación de Patología Vegetal de Burjasot (Valencia).

Rodríguez Llopis, M. 1999: Historia de la Región de Murcia. Ed. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Consejería de Educación y Cultura. Murcia.

Sánchez Martínez, J. J. 1993: El Castillo-Fortaleza. Ed. Tertulia Cultura *Hisn Muratalla*. Moratalla.

Solana, E. 1959: Invenciones e inventores. Ed. Escuela Española-Hijos de Ezequiel Solana. Madrid.

Vilar, J. Bª. 1993: El indiano Juan López (La villa murciana de Moratalla en la fundación del Nuevo Reino de Granada). Ed. Real Academia Alfonso X el Sabio y Ayuntamiento de Moratalla.

Archivo de Moratalla

-Bandos del Ayuntamiento: 5-6-1934; 20-9-1935; 22-4-1936; 30-4-1936; 8-8-1937; 29-9-1937; 10-1-1938; 25-1-1938; 20-11-1939; 21-11-1940; 31-3-1941; 7-11-1942; 14-1-1944; 4-10-1945; 23-11-1946; 31-3-1949; 19-1-1961; 27-8-1961; 24-11-1976; 6-11-1978.

-Documento de declaración de cosechas de 1946.

-Solicitud al Ayuntamiento para instalar establecimiento de venta de vinos en Salmerón. 27-8-1961.

-Solicitud al Ayuntamiento de apertura de local vinatero. 26-2-1954.

Archivo Almudí

-Legajos del Ayuntamiento de Murcia. Varios números entre el 1063 y 4153.

-Gaceta de Madrid. 9-10-1877; Documento nº 228/238 (4-C-3) Historia de Murcia 1614. -Boletín Oficial de la Provincia de Murcia (B. O. P. M.). 12-7-1842; 10-6-1861; 17-9-1897; 1-7-1900; 19-1-1901; 13-7-1906; 11-1-1915; 1-8-1922.

Archivo General de la Región de Murcia

-Catastro de la Ensenada, Única Contribución. Documento Hacienda, Libro del vecindario de la villa, 5-5-1756.

Prensa

-*El Diario de Córdoba*, 4-11-1884. -*El Constitucional*, 21-11-1884. -*La Paz de Murcia,* 7-11-1885; 4-4-1892. -*El Diario de Murcia* 20-12-1885; 17-4-1886. -*La Luz de la Comarca*, Caravaca, 11-9-1892; 25-12-1892. -*El Heraldo de Murcia,* 27-4-1900. -*El Siglo Nuevo*, Caravaca, 4-11-1906. -*El Liberal de Murcia,* 31-5-1907. -*El Progreso de Moratalla,* Semanario Independiente, 9-12-1909; 8-9-1910. -*Programas de Fiestas del Stmo. Xto. Del Rayo.* 1972-1990. -*Murcia enclave ambiental*. Revista de distribución gratuita, Nº 17, Año 6-2008.

Otros

-*El Interrogatorio de 1803 en la Región murciana.* Transcripción e introducción de Mª Teresa Pérez Picazo en Rev. Áreas de 1985. Editora Regional de Murcia.

Webgrafía

http://es.wikipedia. Org. www.abc.es. www.bing.com. www.vinos malditos.com es.zapmeta.ws

Emiliano Hernández Carrión
Estefanía Gandía Cutillas[1]

El vino en la Comarca de Jumilla.
"5000 años nos contemplan"

Resumen: En este artículo se presenta una sucinta síntesis histórica de la evolución de los 5000 años de historia de elaboración de vino en la comarca de Jumilla, concretamente desde el Calcolítico a la actualidad.
Palabras clave: Jumilla, Monastrell, vino, historia, arqueología, vitivinicultura.
Abstract: This research presents a succinct historical synthesis about evolution of the 5000 years of history of winemaking in the Jumilla region, specifically from the Chalcolithic to the present.
Key words: Jumilla, Monastrell, wine, history, archeology, viticulture.

Introducción

El territorio de Jumilla se localiza al norte de la Región de Murcia y presenta una superficie 972 km². Se trata del segundo municipio más extenso de la Región, por detrás de Lorca. Sus tierras calcáreas se enmarcan dentro del Prebético Externo, con una altura máxima en la sierra del Carche con 1.372 m.s.n.m. y una mínima en la Rambla de la Raja con 320 m.s.n.m., pudiendo hablar de una altitud media de 500 m.s.n.m. Predomina un paisaje de sierras de dirección NE–SW, separadas por amplios valles corredores, donde se encuentran los glacis de acumulación y con frecuencia el fondo de estos valles está surcado por ramblas de desarrollo variable (Martínez Abellán, et al. 2000).

Existe un predominio de suelos pardo-calizos, idóneos para el cultivo de la variedad de uva para vinificación Monastrell, que se ha adaptado perfectamente a las condiciones semiáridas de la Comarca, con inviernos fríos, veranos muy calurosos y períodos de lluvia en primavera y verano, es decir, un clima mediterráneo continentalizado de carácter semiárido. La altitud idónea para el cultivo de esta variedad está entre los 400 y los 900 m.s.n.m., aunque existen plantaciones en torno a los 1.000 de altitud. En la actualidad, el censo de superficie cultivada con plantación de vides, registrada por el Consejo Regulador de la D. O. P. Jumilla, a fecha de 2017 es de 9.240 ha. siempre hablando de uva para vinificación.

Apuntes históricos

Los primeros datos relacionados con la vid hallados en la Comarca de Jumilla se remontan al Paleolítico Inferior (100.000 años a. C). Se trata de semillas de *vitis vinífera sylvestris* descubiertas junto a material lítico (sílex y cuarcitas) en el manantial de El Cerco o Fuente Principal (Montes Bernárdez, Rodríguez Estrella y Molina García, 1987 y Montes Bernárdez y Molina García, 1992–1993).

La presencia de semillas de uva para vinificación, es decir la variedad *vitis vinífera* en esta Comarca, se remonta al Calcolítico. Fueron halladas en dos contextos distintos: por un lado, en un ambiente de habitación, como es el caso del asentamiento de El Prado (Walker, 1984 - 1985) y, por otro, en un ambiente funerario, como es el enterramiento múltiple localizado en una de las covachas de la Necrópolis del Molar II (Hernández, en prensa) donde se depositaron las uvas, como ofrendas al difunto o a los difuntos. En ambos casos se trata de semillas de *vitis vinífera*, fechadas en torno al año 3000 a. C. sin calibrar.

Otros yacimientos de la misma época en los

(1) Asociación Arqueología y Patrimonio de Jumilla

que se han hallado pepitas de uva para vinificación son: la Covacha con enterramientos múltiples de Rambla de la Alquería, que fue sellada una vez colmatada con los enterramientos, por lo que difícilmente han podido entrar las pepitas de forma accidental (Hernández y Gil, 1995) y, por último, la Cueva de los Tiestos. Esta última cavidad ha tenido varios usos a lo largo de la Prehistoria e incluso en época histórica (Molina-Burguera, 2003). Para la Edad del Bronce no tenemos constatada la presencia de pepitas del género *vitis* en la comarca, debido a que no se han efectuado excavaciones arqueológicas en yacimientos de este momento de la prehistoria reciente, pero en yacimientos de la Edad del Bronce Pleno de poblaciones cercanas a Jumilla si han aportado este tipo de material vegetal.

En el mundo ibérico o Edad del Hierro I, según el profesor Fernando Quesada, el cultivo de uva para vinificación y por ende la elaboración de vino, se inició en unos momentos muy tempranos de la formación del mundo ibérico, por influencia fenicio-púnica (Quesada, 1994) y que según la tradición fueron los introductores de nuevos modelos de cultivo de la vid (cultivo en parra) y mejores sistemas de elaboración de vinos en esta parte del Mediterráneo Occidental. Respecto a la parte más espiritual del consumo del vino, se atribuye a influencia griega que los íberos asumieron y comenzaron a consumir también en celebraciones y rituales.

En el poblado ibérico de Coímbra del Barranco Ancho, situado a cinco kilómetros al sur del casco urbano de Jumilla, y donde se llevan más de cuarenta años de investigaciones y excavaciones arqueológicas, se han encontrado gran cantidad de pepitas de *vitis vinífera* e innumerables elementos de la vajilla relacionados con el vino, algunos de ellos de clara influencia, cuando no de imitación, griega. De esta vajilla destacan los kylix (de donde proviene la palabra cáliz) los skyphos, oinochoes (traducción literal "jarra para vino) cráteras de diversos tamaños, e incluso imitaciones hechas en cerámicas ibéricas (García Cano, 1997). Todo esto denota la importancia del vino en la comarca durante la Edad del Hierro.

Durante la Antigua Roma, se desempeñó un papel fundamental en la historia de la vitivinicul-

tura suponiendo un aumento en la tecnología y el conocimiento de la producción de vino que se extendió por todo el Imperio, llegando a democratizarse, estando disponible para todo el mundo. En el territorio de Jumilla, la dominación romana de la zona se lleva a cabo por el sistema de centuriaciones, un sistema de reparto de tierras entre los legionarios licenciados que aseguraba la subsistencia una vez que ya no eran soldados del imperio. Este reparto de tierras se hacía por un sistema de damero, planteado sobre las tierras más fértiles y, generalmente, de regadío, dejando el resto de tierras, las más empobrecidas y los secanos para la población nativa que terminaban esclavizados para el señor romano (Morales Gil, 1974). En cada uno de los lotes repartidos, el dueño se construía una *villa* de carácter señorial, donde se distinguen tres partes: la pax urbana (casa del dueño), la pax usufructuaria (dependencias agropecuarias y casas de los esclavos) y la pax rústica (tierras de cultivo). Todo ello configuraba un complejo agropecuario, generalmente autárquico, cuyos excedentes se vendían en las grandes ciudades y sobre todo se exportaban a Roma, incluidos los excedentes de vino.

Los vinos de Hispania tenían fama por su sabor afrutado, y fueron alabados por Estrabón y Plinio (Quesada, 1994: 109). Dentro de las fuentes clásicas romanas, queremos destacar lo apuntado por Estrabón quien afirma que en Hispania se cultiva una variedad de uva pequeña llamada "coccolobis", que bien pudiese tratarse de la variedad monastrell (ibídem, 109).

En Jumilla se han documentado gran número de villas rústicas de las que acabamos de describir, entre las que destacan: Los Cipreses, quizás la que tuvo una vida más prolongada. Su ocupación comienza en el siglo I y llega hasta el siglo VI; La Villa del Pedregal, amortizada a mediados del siglo IV; Villa de La Ñorica, uno de los mayores complejos usufructuarios, con edificios de dos plantas y un gran hipocaustum, posiblemente de carácter industrial, o el gran complejo de villas del paraje de Román, donde posiblemente existiese un "Vicus" o conjunto de edificios de carácter administrativo. En todas ellas se han encontrado numerosos pies de prensa para vino, y abundantes restos de olpes y dolia (tinajas) también de carácter vinario (Muñoz Tomás, 1995).

Poca información es la que nos ha llegado de época visigoda, pero todo apunta a que fue una época continuadora de la anterior, en lo que a la agricultura se refiere y a la producción de vino en particular.

Vendimiadores con capazos de esparto

A lo largo de la Edad Media el vino constituyó uno de los elementos más importantes de la alimentación de las sociedades medievales. Tanto bajo la dominación islámica como cristiana, el viñedo se siguió cultivando en la zona, y seguía siendo de regadío, algo de lo que ya se quejaban los autores latinos, pues daban vinos de menos grados que los de secano. Arqueológicamente no tenemos documentación de esta época, por lo que debemos recurrir de nuevo a las fuentes literarias, sobre todo a San Isidoro de Sevilla y al cronista Osorio, aunque ninguno de los dos habla de la zona que nos ocupa, por lo que hay que coger la información que aportan con las debidas precauciones.

En época islámica el vino era un elemento identificativo de la alimentación musulmana. La uva se vendimiaba para comer su fruto y en ocasiones, se secaba para consumirla en forma de pasas. Con estas pasas, se podía elaborar un mosto cocido denominado *rubb* (arrope). Queremos recordar que uno de los cuatro ríos del paraíso islámico es de vino. A este respecto destacamos la doble sorpresa que se produjo en el primer encuentro entre los fundamentalistas almorávides

y los dirigentes del reino de Murcia, los primeros se extrañaron que se bebiera vino con toda impunidad y los murcianos se extrañaron que los nuevos invasores no lo hicieran, pues como buenos mediterráneos, lo consideraban un alimento.

Tras la conquista castellana del territorio, el vino ofrecía una vertiente social en la que todos estaban equiparados por el común gusto de beberlo. Es en este momento cuando la taberna, el mesón y la bodega pasan a un primer plano como lugares de reunión de un variopinto conglomerado social cuyo denominador común era su afición al vino. Además, no debemos olvidar el papel de la Iglesia para la cual el vino era un elemento de primer orden, tanto en lo que se refería al consumo de los clérigos, ya fuese seculares o regulares, como en lo referente a la celebración de la Eucaristía (Veas Arteseros, 2005; 175).

Llegados al siglo XVI nos encontramos con noticias muy específicas y concretas del cultivo de la vid, con datos y parajes plantados de vides. Se siguen cultivando en zonas de regadío, y así se desprende tanto de las Relaciones Topográficas de Felipe II de 1579 (Cebrián y Cano, 1992) como de las Ordenanzas de Gobierno de la Villa y su Huerta de 1599 (Hernández y Gandía, 2017). En el caso concreto de la vecina ciudad de Yecla, en las Relaciones Topográficas afirman que la ciudad importa vino de las ciudades del entorno por serle este escaso, por lo que con toda probabilidad sería de Jumilla.

En las citadas Ordenanzas de Gobierno de la Villa y su Huerta, que son una confirmación, por parte del nuevo monarca Felipe III, de ordenanzas anteriores, de las 52 órdenes, 11 hacen referencia a los viñedos. En concreto, las ordenanzas 49 y 50 son específicas del cultivo de la vid, lo que demuestra la importancia de este cultivo en estas tierras a lo largo del siglo XVI. De la lectura detenida de estas ordenanzas se desprende que en estos momentos (finales del siglo XVI) se cultiva la vid, tanto en secano como en regadío, aunque suponemos que la superficie de regadío sería muy superior a la primera (Ibídem 2017, 97 y ss.). También conocemos los parajes donde estaban implantadas las vides: Viñazos del Prado y la Riberica, que ocupaban los parajes actuales de El Prado, Camino de Murcia y la Ñorica, otros como Alberciales y Estacada, dándose la circunstancia que precisamente de este paraje de la Estacada tenemos la cita más antigua sobre su cultivo que data de 1429 (Antolí, 2011: 76).

El Concejo ponía el precio de venta del vino, y en ocasiones, cuando la cosecha era de gran calidad, el precio ascendía, viéndose el propio Concejo en la obligación de comprar vino de menor calidad fuera de la localidad para abastecer a las tabernas y mantener un precio asequible (Her-

nández y Gandía, 2017; 99). Esta alta calidad se refleja en hechos como el acuerdo tomado por el Concejo de la ciudad de Murcia, en sesión del 10 de julio de 1535, por el que se prohíbe vender en Murcia vino de otras localidades, excepto el de Jumilla, que se "*podrá vender*" en las mismas condiciones que los vinateros de Murcia (Antolí, 2011: 99). Por el contrario, cuando la cosecha era escasa, se prohibía sacar vino de la ciudad de Jumilla.

La producción de vino debió ir adquiriendo cada vez más importancia, ya que el año 1667, en Jumilla se paga por primera vez el diezmo del vino a la Iglesia. Según Alfredo Morales Gil (1976, 47) a mediados del siglo XVII la superficie de viñedos de regadío era la misma que la cultivada en secano. No se aportan muchas más novedades en las Respuestas al Catastro del Marqués de la Ensenada de 1755, salvo la superficie dedicada al viñedo, que ascendía a 335 Ha, concentrando la mayor superficie en el paraje de "Los Viñazos", hoy día conocido como el Prado (Morales Gil, 1990). Por este mismo documento sabemos que una tahúlla de regadío plantada de viña, se obtenían unas 20 arrobas de vino, mientras que en una fanega de secano se obtenían entre 70 y 50 arrobas de vino, según la pluviometría.

En estos momentos la variedad mayoritaria cultivada es, sin duda, la Monastrell, cuyas cualidades hacen que el vino resultante pueda guardarse más tiempo que el de otras variedades. Este hecho va a facilitar que la armada inglesa del Mediterráneo, a lo largo de todo el siglo XVIII y buena parte del XIX, comprara abundante cantidad de vino en la zona, con destino a los barcos de su armada en el Mediterráneo (Fernández Ardanaz, 2005; 217). Como curiosidad diremos que, al embarcarse este vino por el puerto de Alicante, se conocía en toda Europa, como vino de Alicante.

Llegada del vino de Jumilla a Beniel. Archivo de Francisco J. Coll Espinosa.

Durante la segunda mitad del siglo XIX se produce un gran proceso de deforestación, sobre todo en los pies de monte, debido a las roturaciones que se hacen para plantar viñedos. Este proceso viene motivado por dos hechos importante: en primer lugar, la desamortización de terrenos y

fincas baldías, cuya propiedad recae en los grandes terratenientes, quienes ya no tenían suficiente capacidad para explotar tanta superficie de terreno, viéndose en la obligación de arrendar las tierras a colonos por el sistema de enfiteusis, generalmente a sus propios trabajadores. Estos colonos, como decimos braceros del campo pudieron acceder a tener tierras en las que cultivar plantaciones de secano, vides, olivos y cereal, y así tener excedentes con los que ganar un dinero extra a las peonadas.

El otro motivo vino provocado por el ataque de filoxera a los viñedos franceses, lo que hizo que los productores galos mirasen a España como lugar donde mantener sus producciones de vino, habida cuenta que en nuestro país, esta enfermedad del viñedo, afectó por desigual al territorio. En Jumilla apenas se vieron afectados los viñedos, lo que propició que los bodegueros franceses se instalaran en Jumilla y los agricultores ampliaran la superficie de plantación de vides, a costa, en la mayoría de las ocasiones de la deforestación (Hernández Carrión, 2005: 255). Contamos con datos de producción para esta centuria, en concreto para el año 1850, que ascendía a "*15.000 arrobas de vino de excelente calidad y de un aroma muy superior*", según recoge P. Madoz (1847: 663) en su Diccionario Geográfico Estadístico. Por su parte, Morales Gil (1990: 51) estima la superficie de viñedo, para estas mismas fechas en 500 Ha.

En la Exposición Vinícola Nacional de 1877, celebrada en Madrid, asistieron 25 expositores jumillanos, obteniendo cuatro medallas de oro y diez menciones honoríficas (Hernández Carrión, 2005: 255). No cabe duda que la llegada de vitivinicultores franceses permitió una renovación de las técnicas de elaboración de vino y de la maquinaria que se venía utilizando hasta el momento. Las crónicas del momento hablan de un antes y de un después de la llegada de los productores franceses a la localidad.

Por el contrario, la recuperación de los viñedos galos a principios del siglo XX, con la introducción de pies americanos, resistentes a la filoxera, provocó una profunda crisis en la localidad, pues los vitivinicultores franceses se volvieron a sus lugares de origen. No obstante, las relaciones

Bodega jumillana del siglo XIX.

comerciales se mantuvieron entre ambas zonas vinícolas. Jumilla vendía a principios del siglo xx, 200.000 Hl de vino fuera de su término municipal. Aunque, evidentemente no todo el vino iría destinado a Francia.

La gran crisis provocada por la marcha de los vitivinicultores franceses, hizo que las fuerzas políticas locales gestionaran ante el gobierno nacional formas de paliarla. Como consecuencia y dada la fama que habían adquirido los vinos de Jumilla, el Gobierno de la nación otorgó a Jumilla la construcción de una Estación (Laboratorio) Enológica, por Real Orden del Ministerio de Agricultura de fecha 8 de junio de 1910, donde se centralizaron toda la analítica oficial del Levante Español, no solamente de vinos, sino también de aguas y licores. La Estación Enológica se inauguró en 1910, y con unos principios difíciles, ha llegado hasta nuestros días, cumpliendo las mismas funciones para la que fue creada (Hernández Carrión, 2000: 112)

En 1935 se creó una Cooperativa vinícola en la que se agruparon los pequeños y medianos agricultores, con el fin de poder comercializar su propio producto y además regularizar el precio de la uva, llegándose a pagar 2'30 ptas./Kg de uva, en 1946, precio que se volvería a alcanzar hasta pasados diez años después (Pardo, 1996: 246).

Será en la década de los años cincuenta cuando de nuevo se vuelva a reactivar el mercado del vino, y sobre todo en la década siguiente, durante el desarrollismo de los años sesenta, cuando realmente tome auge e importancia el vino a todos los niveles. También se produjo una mejora tanto en el tratamiento de las vides como en la forma de cultivarlas y de abonarlas, lo que aumentó considerablemente la producción, además de subir la calidad y el precio del vino, lo que llevó a que muchos agricultores pudieran acceder a comprar las tierras que llevaban en arrendamiento.

El 27 de julio de 1961 se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Vino de Jumilla, compuesto por siete municipios, seis de ellos de la provincia de Albacete (Hellín, Tobarra, Fuente Álamo, Montealegre del Castillo y Albatana) y el de Murcia que da nombre a la DO. El 12 de enero de 1966 el Ministerio de Agricultura aprueba el Reglamento por el que se rige la DO Jumilla, donde la variedad estrella de la zona es la Monastrell. A partir de estos momentos se hace una apuesta decidida y fuerte por los vinos embotellados, y en 1975 se cuenta ya con siete bodegas embotellando y con marcas de vino repartidas por toda Europa. En estos momentos se cuenta con una superficie de cultivo de viñedo, en toda la DO de 24.900 Ha.

En la actualidad y tras superar el estrés que supuso las ayudas de la Unión Europea para el arranque del viñedo, se calcula que se han reestructurado más de 3.000 Ha de viñedo, con introducción de nuevas variedades de uva. Aunque el 80% sigue siendo la Monastrell. Las bodegas inscritas en el Consejo Regulador de la DO. Jumilla, ubicadas en el término municipal de Jumilla son 29. En la actualidad, como la estadística es común para las siete poblaciones que compone el Consejo Regulador de la D. O Jumilla, hay una superficie de viñedo de 21.000 Ha, de las el 44 % son del término municipal de Jumilla. Entre las bodegas de los siete municipios (45 en total) elaboran más de 64 millones de kilos de uva, y producen por encima de los 45 millones de litros de vino. ■

Bibliografía

Antolí Fernández, A. (2011): Regadíos históricos de Jumilla. Ed. Compañía de aguas del Prado y la Pinosa. Jumilla.

Cebrián Abellán, A. y Cano Valero, J. (1992): Relaciones topográficas de los pueblos del Reino de Murcia. Universidad de Murcia.

Fernández Ardanaz, S. (2005): "La Cultura del vino en la construcción social de la premeseta murciana y alicantina: algunos modelos de desarrollo local en torno a la simbología del vino (Jumilla y Yecla, Monóvar y Villena)". Revista Murciana de Antropología, 12. Universidad de Murcia, pp. 209 – 234.

García Cano, J. M. (1997): Las necrópolis ibéricas de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla. Murcia) 1. Las excavaciones y estudio analítico de los materiales. Universidad de Murcia.

Hernández Carrión, E. (2000): "Evolución histórica de los métodos y técnicas de elaboración del vino de la Denominación de Origen Jumilla". Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura Española. Puerto de Santa María (Cádiz) pp. 107 – 112.

(2005): "Evolución histórica de los vinos de Jumilla". Revista Murciana de Antropología, 12. Actas del I Congreso de Etnoarqueología del

vino. Bullas, 4- 6 de noviembre de 2004. Universidad de Murcia, pp. 249 – 261.

Hernández Carrión, E. y Gandía Cutillas, E. (2017): Jumilla en el siglo XVI. A través de las Ordenanzas de 1599. Asamblea Regional de Murcia y Real Academia Alfonso X el Sabio.

Hernández Carrión, E. y Gil González, F. (1995): "Excavaciones en la Rambla de la Alquería (Jumilla, Murcia)". Verdolay, 7. Museo Arqueológico de Murcia, pp. 81 – 96.

Madoz, P. (1850): Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Tomo IX. Madrid. Imp. La Ilustración.

Molina-Burguera, G. (2003): Fronteras culturales en la Prehistoria reciente del Sudeste Peninsular. La cueva de los Tiestos (Jumilla, Murcia). Universidad de Alicante y Museo Municipal Jerónimo Molina de Jumilla.

Montes Bernárdez, R. y Molina García, J. (1992-93): "La industria de sílex de El Cerco, en la Fuente Principal de Jumilla (Murcia)". Yakka, 4. Yecla, pp. 15 – 20.

Montes Bernárdez, R. Rodríguez Estrella, T. y Molina García, J. (1987): "El yacimiento pleistoceno de la Fuente Principal de Jumilla (Murcia)". XIX C.N.A. Ed. 1989, pp. 21 – 25.

Morales Gil, A. (1972): El Altiplano Jumilla-Yecla. Universidad de Murcia.

(1974): "Tres ejemplos de centuriatio en el Altiplano de Jumilla-Yecla (Murcia)". Estudios sobre centuriaciones romanas en España. Ed. Comunidad Autónoma de Madrid, pp. 69 – 82.

(1976): La vid y el vino en la zona de Jumilla. Real Academia Alfonso X el Sabio. Murcia

(1990): Jumilla 1755. Según las respuestas Generales del Catastro de Ensenada. Tabacalera. Colección Alcabala del Viento, 20.

Muñoz Tomás, B. (1995): "Poblamiento rural romano en el Sureste: El Altiplano, Jumilla". En Poblamiento rural romano en el Sureste de Hispania. Universidad de Murcia, pp. 107 – 132.

Pardo Mínguez, F. (1996): Jumilla. Viñas, bodegas y vinos. Murcia. Bodegas san Isidro.

Quesada Sanz, F. (1994): "Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la cultura ibérica (ss. V-II a. C.)". Verdolay, 6, Museo Arqueológico de Murcia, pp. 99 – 124.

Veas Arteseros, F. A. (2005): "El vino en el Reino de Murcia durante la Baja Edad Media". Revista Murciana de Antropología, 12. Actas del I Congreso de Etnoarqueología del vino. Bullas, 4- 6 de noviembre de 2004. Universidad de Murcia, pp. 175 – 198.

Walker, M. J. (1984 - 1985). "Nuevos datos acerca de la explotación de la vid en el Eneolítico Español". Cuadernos de Prehistoria y Arqueología, 11 y 12. Universidad Autónoma de Madrid, pp. 163 – 184.

Francisco José Carpena Chinchilla[1]

Acercamiento a la historia del vino de Yecla hasta el siglo XIX

Resumen: Yecla, ciudad enclavada en el extremo norte de la actual región de Murcia, tiene una larga tradición relativa al cultivo de la vid y a la elaboración de vinos. El presente estudio está basado en un trabajo mucho más amplio sobre esta actividad económica en el citado municipio, que en estos momentos todavía se encuentra en fase de investigación, pero que a estas alturas ya nos permite vislumbrar cuál ha sido la evolución de este sector a lo largo de la historia hasta finales del siglo XIX. Un sector agroindustrial que posibilitó el desarrollo económico y demográfico de esta población.
Palabras clave: Historia, Vino, Yecla, Industria vitivinícola, Desarrollo.
Abstract: Yecla, a city that is located in the far north of the Region de Murcia, has a long tradition in vineyard growing and in the elaboration of wines. The following work is based on a bigger work about this economic activity in this city that is being currently worked on but that lets us take a preliminary look on the evolution of this sector during history until the final decades of the XIX century. An agroindustrial sector that helped to achieve economical and demographical development in this town
Key words: History, wine, Yecla, wine industry, development.

Antecedentes

Los indicios más antiguos sobre esta actividad que podemos establecer en Yecla son las instalaciones descubiertas en dos yacimientos hispanorromanos, se trata de sendos lagares localizados en los extremos sur y noreste del mismo. Uno en el yacimiento de la Fuente del Pinar, en la zona norte de dicho territorio y el de la Casa de la Ermita en la sur del mismo. El primero de ellos presenta una cronología inicial en el siglo I d.C. y permaneció activo, con altibajos hasta el siglo IV, siendo reutilizadas las instalaciones a partir del siglo XV, extendiéndose su uso al menos hasta el XVIII (Ruiz Molina, 2008: 426-427). En el segundo caso, la cronología inicial coincide con el anterior en el siglo I d.C. y una vida útil en el mismo periodo que la anterior hasta el siglo IV, pero en el que de momento no se han detectado indicios de reutilización en siglos posteriores (Ruiz Molina, 2008: 425).

Además, en el yacimiento hispanorromano de los Torrejones, se han localizado sendos bajorrelieves de mármol con representaciones de vides y uvas, uno de ellos actualmente localizado en el Museo Arqueológico de Murcia y el segundo en el de Yecla. Durante el amplio periodo de la islamización de este territorio en Sarq Al-Ándalus, no se tiene constancia material de que se mantuviese el cultivo de la vid en este territorio o de la existencia de infraestructuras de transformación de las uvas en vino. Sería ya tras la entrega a Castilla y la repoblación con cristianos a partir del último cuarto del siglo XIII o principios del XIV, cuando esta actividad agrícola reaparecería en Yecla.

Todo indica que D. Juan Manuel, señor de estas tierras desde las últimas décadas del siglo XIII y la primera mitad del XIV, fomentó de manera evidente la plantación de vides en su territorio. Pese a no tener constancia específica de que así lo hiciera en Yecla, si la tenemos en otras poblaciones sujetas a su jurisdicción, como en Chinchilla, a la que en noviembre 1306, otorgó una carta para favorecer a los habitantes de dicha población, entregándoles una aranzada de tierra a los vecinos que eran y a los que serían en adelante, para plantarla de viña en la zona alrededor de dicha plaza. El mismo D. Juan Manuel, en 1341 y para favorecer el asentamiento de nuevos pobladores en Almansa, otorgó una serie de mercedes de exención de impuestos, a quienes fueran a poblarla en cuatro

(1) Centro de Estudios Locales de Yecla y Norte de Murcia.

años, para los que diesen seguridad de afianzarse al menos ocho y construyesen casas y plantasen viñas (Petrel Marín, 1982: 219 y 287).

En 1380 el Marqués de Villena, Alfonso de Aragón, redactó y publicó unas ordenanzas que regulaban el tránsito de mercancías y el movimiento de las mismas y los ganados en su territorio. Con respecto a Yecla decía que el ganado vacuno no debía de meterse por lugares estrechos, para que no hiciesen daño en panes y viñas (López Serrano, 1997: 433). Lo que evidencia el cultivo cerealista y del viñedo en la zona.

En el siglo XVI el cultivo de la vid está consolidado en Yecla, pero circunscrito específicamente a zonas de regadío, son las tierras viñales con derecho al agua de invierno, que ocupan la zona sureste del riego de la Fuente Principal y otras dotadas de acceso al agua en el entorno de las fuentes naturales como Tobarrillas o la ya mencionada Fuente del Pinar. Así, en las relaciones topográficas de Felipe II, redactadas en 1575, se menciona que el agua de la Fuente Principal es la que movía los cinco molinos existentes en los márgenes de su acequia, y que esa agua se utilizaba para regar viñas y tierras (Cebrián y Cano, 1992: 367). Aunque a la vez señalaba que el vino era uno de los productos de que estaban faltos los vecinos de Yecla, viniendo el suministro de este líquido y de otros productos alimenticios en acarreo desde los reinos de Castilla, Aragón y Valencia (Cebrián y Cano, 1992: 368).

Entre 1579 y 1588 se conservan al menos trece documentos sobre transacciones de vino, todos son obligaciones de pago por la adquisición de vino. La cantidad de vino que se refleja en dichos documentos oscila entre las cuatro arrobas[2] que le vendió Pedro Vicente a Juan Ortiz en enero de 1579 y las ciento diez que les vendió Catalina González a Pedro y Francisco Vicente en julio de 1588. El montante total de vino implicado en estas operaciones fue de 615 arrobas, aproximadamente unos 9.700 litros (Ruiz Molina, 1997: 56 y siguientes).

Aunque se cita la presencia de algunos viñedos en partidas de secano, como en las inmediaciones del Serral, la inmensa mayoría de los viñedos documentados se situaban en los predios de riego o sus inmediaciones, en los Baños, Camino de Villena, el Plano, la Redondilla o la Noria (Ruiz Molina, 1997: 275-276). Desde finales de esta centuria se venía produciendo una expansión de este cultivo en toda la geografía peninsular, que continuó en la siguiente cobrando un fuerte impulso en Yecla desde los primeros años de la misma (Blázquez Miguel, 1988a: 159).

Siglo XVII

Se constata la existencia de viñedos en los primeros años del siglo XVII en Tobarrillas, concretamente en 1604[3]. Pero la gran mayoría de estos cultivos seguían ocupando las zonas con opción a riego de la Fuente Principal. En el reinado de Felipe III se documentan fehacientemente hasta 187 viñedos con casi 167.000 vides y otros más cuyo número de vides no se especifica, estimándose que el número de cepas en Yecla durante dicho periodo se acercó a las 600.000 y una producción de millón y medio de kilos de uva. Además, en dicho reinado se constatan dos topónimos que hacían referencia específica a este cultivo, Loma de las viñas, en 1610 y Riego de las viñas en 1603 (Blázquez Miguel, 1983: 52, 53, 275 y 296).

La villa de Yecla a lo largo de la centuria del siglo XVII produjo una importante cantidad de vino, suficiente para cubrir el consumo propio y que generó no pocas quejas de los cosecheros por la entrada de vinos valencianos a precios más bajos que las producciones locales. A mediados de este siglo llegaron a contabilizarse hasta 176 cosecheros de vino. (Blázquez, 1988a: 159).

A finales del mismo la producción se incrementó, como demuestran las arrobas de vino diezmadas en Yecla en la década de 1650-1659, que ascendieron a 2.469, las que se pagaron en la de 1680-1689, 4.459 y las de la última de este siglo, en que se diezmaron de media 6.438 arrobas (Blázquez Miguel, 1988a: 160). Un documento de 1675 en el que los comisarios de la Villa para el ajuste de débitos antiguos y para la minoración del encabezamiento de las Reales Alcabalas, recoge la queja, entre otras cosas, de la importante minoración de la población de la misma, afirmando que por diversas causas se habían marchado muchos vecinos y sus predios habían quedado abandonados, reduciéndose la producción de vino de 30.000 arrobas anuas a apenas 8 ó 10.000 (Blázquez Miguel, 1988b: 38-39).

Además se fomentaba este tipo de cultivo con diversas iniciativas públicas, a modo de ejemplo podría servir la ordenanza antigua del agua de la villa de Yecla. En la misma se establecía el derecho a riego de los majuelos de hasta tres verdores,

(2) La arroba de vino en Yecla equivalía a 15,80 litros (Ibáñez Alonso, 1871). En otras localidades 16,133

(3) AHPNY. Pedro Ruiz Juncos, 4/5.

situados desde la Cañada de Viñas a los Torrejones y los de la Decarada, desde el primero de agosto de cada año, juzgando que de otra manera era imposible que estos se desarrollasen (Blázquez , 1988b: 15).

En la última década de esta centuria, y como ya hemos puesto de manifiesto, se observa un aumento notable de la actividad vitivinícola, con numerosas plantaciones nuevas de vides. A modo de ejemplo, en sólo seis documentos fechados entre 1688 y 1696 se documentan más de 7.000 vides de nueva plantación, en los parajes tradicionales del viñedo yeclano, Senda de los Jinetes, Decarada, El Plano, Camino de Almansa, Casa Blanca o la Pujola[4].

El vino se elaboraba en las casas, como nos permite vislumbrar el inventario de bienes dejados por Francisco Puche Yagüe, realizado en 5 de febrero de 1691 en el que se constata que en su morada tenía una mesa de lagar con todos sus aderezos además de dos gamellas de trujal. Éste, a su muerte era un importante cosechero y productor de vino, pues poseía más de 11.200 vides, así como capacidad para almacenar en tinajas, en su casa de la calle de la Corredera, para 1.084 arrobas de vino. Además había en las mismas 60 arrobas de vino viejo que se tasaron en cinco reales cada una[5].

Al fallecer en 1695, Francisco Alonso dejó también una mesa de lagar con todos sus aderezos y cuatro tablas de trujal, tinajas para almacenar 130 arrobas de vino en la bodega de su casa y una viña de 3.232 cepas[6]. El medio de transporte usado entonces para el vino eran los pellejos, de los cuales se localizan muchos entre las pertenencias de los productores de vino locales. Así, entre los bienes que dejó en 1692 María Quílez, se localizaban nada menos que ocho de ellos, con capacidad de arroba y media cada uno[7]. Aunque los había de mayor capacidad, como los que legó a sus herederos ese mismo año, Juan Soriano Muñoz, que tenían un aforo de tres arrobas en cada uno de ellos[8].

Lógicamente esta creciente producción de vinos alentaba la necesidad de proteger el mercado local de la entrada de vinos foráneos, sobre todo cuando lo hacían de contrabando y sin pagar los impuestos que le correspondían. Por ello el 11 de marzo de 1700 Antonio Palao, arrendador de las Reales Rentas de Millones de la villa de Yecla denunció a Jusepe Chinchilla porque "…*ha conducido muchas cantidades de vino del Reino de Valencia para esta Villa, y que actualmente tiene en sus casas alguna cantidad de dicho vino*…". Realizada la pesquisa por las autoridades, se descubrió que efectivamente se habían introducido varias cargas de vino procedente de Caudete, cada una de ellas de unas siete arrobas y parte de ellas se había derivado a la villa de Jumilla. Se ordenó que a los implicados en estas operaciones fraudulentas se les metiera en prisión y se embargasen sus bienes[9].

Siglo XVIII

Una de las consecuencias de la Guerra de Sucesión Española en las primeras décadas del siglo XVIII, fue la invasión y saqueo de la villa de Yecla durante siete días por los ejércitos pro austriacos en abril de 1707[10]. Derivado de ella y como forma de causar daño a los enemigos y con el fin, mucho más prosaico, de obtener leña, se talaron muchas viñas y olivos en las inmediaciones de Yecla.

Parte de estos daños han quedado reflejados en la documentación estudiada. Así en el reparto de los bienes de Pedro Santa y su mujer Magdalena Ortuño se constata la pérdida de una viña, destruida por los enemigos de la Corona en el Lentiscar[11]. Entre los bienes que dejó ese año Bernardo Gil, se hace referencia a un majuelo en la Fontanica, descepado por los mismos enemigos[12]. Otro testimonio queda reflejado en el inventario de bienes de Antón Pascual realizado en noviembre de 1708, donde se expresa que poseyó una cabezada de viña en la Cañada del Aljibe que destruyó el enemigo[13] o en lo expresado por Joseph Quílez Vicente y Ruano, a quien en razón de

(4) AHPNY. Pedro de Ortega, 60/2; Gaspar del Real, 70/2, 72/7 y 73/1.; Juan Ibáñez, 80/3 y 80/7.
(5) AHPNY. Juan Ibáñez, 80/3.
(6) AHPNY. Gaspar del Real, 72/5.
(7) AHPNY. Gaspar del Real, 71/2.
(8) AHPNY. Gaspar del Real, 70/2.
(9) AHPNY. Juan Ibáñez, 82/6.
(10) Así se describe en una carta del rey Felipe V fechada en 1709, en respuesta a una representación de la Villa por la penosa situación en que se encontraba. AHPNY. Juan Ibáñez, 85/16.
(11) AHPNY. Juan Ibáñez, 84/1.
(12) AHPNY. Juan Ibáñez, 84/6.
(13) AHPNY. Juan Ibáñez, 85/2.

dicha invasión "…*le saquearon sus casas de morada y le rompieron puertas, huertos, sembrados y viñas e hicieron muchos daños*…"[14].

Pero ese episodio no fue más que una contrariedad en la evolución expansiva del viñedo en Yecla que se había iniciado en las últimas décadas del siglo XVII. Pese a las notables adversidades que se sufrieron por la citada Guerra de Sucesión, lo cierto es que con las limitaciones propias de las circunstancias y de la demografía, este cultivo fue extendiéndose por los campos yeclanos, excediendo el marco tradicional del regadío e implementándose en secanos.

En este sentido y como ya hemos reflejado en este trabajo, desde al menos el último tercio del siglo XVI se conocen ejemplos de viñas plantadas en zonas de secano, pero como excepciones casi anecdóticas. También constatamos en el siglo XVII la existencia de algún ejemplo de viñedo plantado en secano, como es el caso de la existencia en 1656 de una pequeña viña compuesta por tan sólo 624 cepas en la Hoya del Pozo (Blázquez Miguel, 1988b: 75), quizás en el derramador de la Rambla de Jumilla, que aportaría mayor humedad a la misma con motivo de las lluvias. En 1694 se habla de una pieza de tierra en dicho partido que había sido viña[15].

A inicios del siglo XVIII ya constatamos la implementación de viñedos de importancia en zonas de secano, en este sentido el 3 de junio de 1708 se realizó inventario de bienes por el óbito de Pedro Soriano, anotándose entre ellos la posesión de un majuelo en la Teatina compuesto de 17.714 vides[16]. Sirva también de ejemplo el majuelo de secano vendido el 5 de enero de 1711, compuesto de 1.770 cepas y que lindaba con otros majuelos y la Rambla del Príncipe[17].

Viñedos y olivares de secano en la Rambla Madre.

Una providencia de Felipe V fechada en febrero de 1719 ordenaba al concejo yeclano el aumento de los plantíos y árboles en su jurisdicción. En el mismo afirmaban que era una tierra muy montuosa y poblada de pinos y que por ello no se plantaban más. A continuación el Ayuntamiento acordó hacer pública esta instrucción por medio de bando y pregón público, para que los vecinos plantasen tanto en regadío como en secano "…árboles fructíferos y plantas de esta calidad como son, viñas, olivares, moreras y otros que rinden sus frutos intereses de mayor estimación…"

En septiembre de 1722 el alcalde mayor de Yecla Juan Pablo Roldán ordenaba hacer una investigación sobre lo ejecutado por los vecinos sobre este asunto, y en el informe que elevó el escribano Miguel de Ortega Martínez, se hacía constar que en diversos parajes de este término municipal se habían plantado más de 50.000 vides en el tiempo trascurrido desde la orden, y especificaba que solo un propietario, D. Juan Soriano Vicente y Cobos, había plantado este año más de ocho mil vides y en un solo paraje[18].

La tendencia alcista del cultivo de la vid y de la

(14) AHPNY. Miguel Ortega Martínez 108/15.
(15) AHPNY. Gaspar del Real, 72/2.
(16) AHPNY. Juan Ibáñez, 85/6.
(17) AHPNY. Miguel Ortega Martínez, 108/12.
(18) AHPNY. Miguel Ortega Martínez. 113/6.

consiguiente producción de vino, tiene su reflejo evidente en las cantidades de este producto diezmadas a lo largo de la centuria del XVIII, sobre todo hay momentos en que las mismas ofrecen saltos cuantitativos importantes. Así, en la década de 1730-1739 se diezmaron de media anual 846,9 arrobas y en la siguiente casi se duplicó esa media, pasando a 1.545,5 arrobas anuales. Y la expansión continuó en los años siguientes, pues entre 1749 y 1765 se calcula que se plantaron en Yecla 292.900 vides (Lemeunier, 1987: 29 y 30).

Gran parte de este aumento del viñedo se produjo a través del contrato enfitéutico (Pérez Picazo, 1985: 140). En este tipo de contrato el propietario cedía el uso del suelo para plantarlo de viñas y olivos, conservando el dominio directo de la tierra, el colono o enfiteuta poseía el dominio útil sobre el cultivo, que podía traspasar, donar o legar, por el tiempo de vida de la planta. El dueño del suelo recibía a cambio una pensión monetaria anual o una parte de la cosecha.

Hemos detectado el uso de este tipo de contratos ya a mediados de esta centuria, en uno fechado el 17 de enero de 1753, se vende el dominio útil de una viña de 964 cepas sitas en la partida del Llano, reconociendo en el documento que la propiedad del suelo pertenecía a Pascual Soriano Alarcos, a quien pagaba de pensión el fruto de una de cada diez vides[19]. La otra opción, la de recibir a cambio de la cesión de la tierra una cantidad en metálico también estuvo muy extendida en el siglo XVIII, a modo de ejemplo, podemos citar la cesión a diversos colonos a principios de febrero de 1767 de setenta y ocho fanegas[20] de tierra por Josefa Soriano y Lorenzo para plantar viñas, debiendo pagar los enfiteutas seis reales anuales por fanega[21].

En 1761 la superficie dedicada al cultivo de la vid sola o compartiendo espacio con olivos, suponía más de 2.500 fanegas (unas 1.820 hectáreas) en regadío y secano. El olivo de forma mono específica o coexistiendo con vides (*coltura promiscua*) ocupaba unas 1.425 fanegas (unas 1.037 hectáreas). En dicho año existían en Yecla al menos quince lagares y bodegas en la huerta y campo, además de otras muchas ubicadas en casas del casco urbano (Carpena Chinchilla, 2019: 26). La productividad de una fanega de tierra plantada de viña, rentaba cuatro veces más que el cereal y si la vid era plantada junto a olivos, dicho beneficio se incrementaba hasta casi catorce veces el que daba el cereal.[22]

Viñedo mezclado con olivos en la Cañada del Pulpillo. Pedro José Azorín.

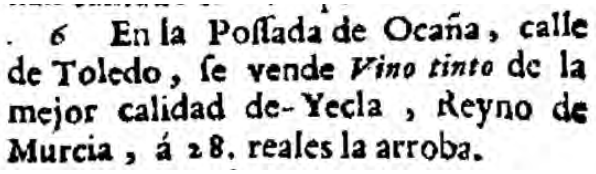
(19) AHPNY. Francisco José Azorín Bellod (Padre). 183/10.

(20) La fanega de Yecla era una medida de superficie que establecía un rectángulo de cien por ciento cincuenta pasos. Cada paso equivalía a cincos sextos de vara castellana (AGRM FR, AGS, R-26/32. Libro de las respuestas generales de las distintas localidades del Reino de Murcia al catastro de Ensenada, fol. 610 v.). Como la vara castellana medía 83,59 centímetros, el paso suponía 69,66 centímetros. Por lo tanto, los lados del rectángulo eran de 69,66 metros por 104,49, que daban una superficie de unos 7.279 metros cuadrados, se dividía en doce celemines y estos en cuatro cuartillos (Carpena Chinchilla, 2019: 24).

(21) AHPNY. Francisco José Azorín Bellod (Padre). 193/5.

(22) Datos extraídos de las apreciaciones realizadas en Yecla en 1762. AGRM. FR, AGS R-133/1. Catastro de Ensenada. Autos y Diligencias de Yecla. 1762.

El vino de Yecla alcanzaba elevadas graduaciones, lo cual permitía su relativa conservación, así como su transporte a zonas alejadas del núcleo productor. Por ello se encontraba en la prensa madrileña el 4 de septiembre de 1758 el siguiente anuncio: "*En la Posada de Ocaña, calle de Toledo, se vende vino tinto de la mejor calidad de Yecla, Reyno de Murcia a 28 reales la arroba*" (Carpena, Castaño y Andrés, 2016: 27).


6 En la Possada de Ocaña, calle de Toledo, se vende *Vino tinto* de la mejor calidad de Yecla, Reyno de Murcia, á 28. reales la arroba.

Anuncio de venta de vino de Yecla en Madrid. *Diario Noticioso*. 4 sept. 1758.

Aunque al principio de esta centuria el vino producido en Yecla, esencialmente se dedicaba al abastecimiento del mercado local, ello se intuye en los deudores de la testamentaria de Pedro Santa y Magdalena Ortuño en 1707, en la que se citan tres débitos por la venta de vino de su cosecha y todos recaen sobre vecinos de Yecla[23]. Además de la citada referencia a la venta de vino de Yecla en Madrid, hemos localizado diversas escrituras públicas que desvelan el trasiego y comercio de este líquido desde Yecla a Murcia, Blanca, Archena, Monteagudo y Caudete en el reino de Murcia y Monóvar y Castalla en el de Valencia, operaciones fechadas entre 1742 y 1788[24].

Una innovación importante que se produjo en Yecla a lo largo de esta centuria fue la sustitución paulatina de los grandes recipientes cerámicos para almacenar y criar los vinos, por los toneles de madera. A finales del siglo XVII y en las primeras décadas del XVIII, todos los contenedores para estos usos eran tinajas cerámicas de variable capacidad y el pellejo u odre como envase para el transporte del vino.

En 1737 hemos podido documentar a través de sendos inventarios de bienes la coexistencia en las bodegas de las tradicionales tinajas y de la llegada de los toneles, en ambos casos de sesenta arrobas de capacidad[25]. Todavía en 1771 persistían ambos recipientes en algunas bodegas, como la del boticario Cosme Carpena Gil, en la que se afirmaba existir once tinajas para vino de diez arrobas, otra de seis; cinco toneles de sesenta arrobas, otro de dieciocho y otro más de ocho, todos con sus ceños de hierro[26]. En diciembre de 1773 se vendió una casa de campo, viña, olivar y bodega, sito todo ello en la Teatina, en la citada bodega había exclusivamente dieciocho toneles de madera de sesenta arrobas cada uno[27]. Pese a ello, todavía en 1780 encontramos una bodega en la que exclusivamente había tinajas de gran capacidad, se trata de la perteneciente a la testamentaria de Ángela Díaz y situada en la calle de San José, en la misma se relaciona la presencia de seis tinajas empotradas con una cabida cada una de sesenta arrobas[28].

Antigua bodega en Yecla con grandes tinajas. Archivo José Puche Forte

(23) AHPNY. Juan Ibáñez, 84/1.
(24) AHPNY. Bartolomé Soriano Azorín, 135/6 y 136/5. Francisco José Azorín Bellod (Padre), 197/8. Miguel Santa Gil, 211/1, 211/4 y 212/1. Alonso Ortega Yagüe, 256/4 y 257/3. Miguel Rafael Ortega. 284/5 y Matías Lorenzo Gil. 452.
(25) AHPNY. Bartolomé Soriano Azorín, 134/5 y 134/8.
(26) AHPNY. Joseph Ortega Gil, 222/8.
(27) AHPNY. Miguel Santa Gil, 211/2.
(28) AHPNY. Alonso Ortega Yagüe, 257/8.

A finales de este siglo se constatan diversas bodegas con gran capacidad de producción y almacenaje de vino. Con motivo del fallecimiento de José Eugenio Ortega en 1793, se procedió a realizar el inventario de sus bienes, entre los que se databan toneles con capacidad para 1.880 arrobas de vino (más de 29.000 litros)[29]. El 28 de abril de 1799 se procedía a efectuar la misma operación por el óbito de Pedro García Pérez, y entre sus propiedades contaron catorce toneles de sesenta arrobas de capacidad[30]. El 7 de octubre de ese citado año, también se procedía al inventariado de los bienes de Ana Molina, entre los mismos veinticuatro toneles cuya capacidad era de 1.360 arrobas, además de mesa de lagar y bodega[31].

En una sesión municipal de diciembre de 1790 se elaboró un extenso memorial para solicitar al rey la exoneración de contribuciones a los agricultores yeclanos. En la misma se podía leer"…*E igualmente se haga presente a S.M. la decadencia que indispensablemente ha de experimentarse, pues esta demás de la que ya se sufre y nota en los plantíos de viña con la plaga del gusano que las va lentamente consumiendo*[32]…". Este insecto era el gusano de las viñas (*Sparganothis pilleriana* o piral de la vid), un lepidóptero que en sus fases larvarias produce daños en las vides. Si bien esta plaga ya se detecta en Yecla en 1781, cuando se produce el cambio de cultivo en unas tierras en régimen de arrendamiento enfitéutico en Peñas Blancas, al haber arrasado este insecto con las vides plantadas, en el nuevo contrato, los colonos eran autorizados a plantar exclusivamente olivos.[33]

Siglo XIX

En el interrogatorio sobre la riqueza realizado en 1803, las autoridades yeclanas en relación al viñedo expresaban "…*y en el fruto del vino hay decadencia por la epidemia del gusano que sufre*…" (Pérez Picazo, 1985: 158). Lo que evidencia la persistencia de esta plaga desde la década anterior. Por otra parte, en dicho cuestionario se reflejaba la superficie ocupada en ese momento por el viñedo, en el mismo reducía la vid en exclusiva a unas escasas doscientas fanegas (146 hectáreas) y en *coltura promiscua*, mezclada con olivos, otras dos mil cuatrocientas veinte fanegas, equivalentes a unas 1.776 hectáreas (Pérez Picazo, 1985: 152). En conjunto menos de 2.000 hectáreas y unas cien hectáreas más que en 1761.

Esas cifras, y aun teniendo presente la citada plaga, no parecen ajustarse a la realidad, cuando la documentación estudiada nos indica justo lo contrario, la expansión irrefrenable del cultivo de la vid a lo largo de la centuria del XVIII. Tan sólo entre 1780 y 1799 documentamos quince contratos para plantar viñas o esta con olivos en una superficie de 536 fanegas.[34] Quizás estas cifras expresadas en el cuestionario citado puedan estar alteradas a propósito con fines de elusión fiscal.

Lo cierto es que los inicios del siglo XIX fueron muy complicados para la economía en general y en particular para la agricultura, pues desde las últimas décadas de la centuria anterior ya se comenzó a experimentar una crisis profunda, generada y agravada por una combinación de factores, que se extendió según las zonas y la coyuntura, hasta la década de 1820 y en otras zonas hasta la de 1840 (Kondo, 1990: 25).

Entre estas causas, las de origen antrópico como la guerra, entre las que sufrieron las Españas, la de la Convención en la década de 1790 y la de la Independencia por la invasión francesa de 1808-1814. Resulta significativo que en este último año, ante una petición de la Junta de Murcia para que los pueblos investigaran los excedentes que se podían dedicar como suministros al ejército, la villa de Yecla concluyó que no había aceite, trigo, ni cebada, que se podrían obtener 300 machos de cabrío y 450 carneros primales, y eso sí, 10.000 arrobas de vino (Carpena y Andrés, 2014: 39).

La estancia de un importante contingente militar francés en Yecla en el otoño de 1812, donde acamparon e instalaron un hospital de sangre, para atender a los numerosos afectados del contagio de fiebre amarilla que llevaban en sus filas, supuso que talaran todo lo que les aportara leña en una legua alrededor de la población (Carpena y Andrés, 2014: 50). Especialmente se vieron afectados los olivos, pero también las vides como

(29) AHPNY. Miguel Rafael Ortega, 286/7.
(30) AHPNY. Matías Lorenzo Gil, 276/1.
(31) AHPNY. Matías Lorenzo Gil, 276/3.
(32) AHMY. Libro 16. Actas capitulares. 1789-1790.
(33) AHPNY. Alonso Ortega Yagüe, 257/8.
(34) AHPNY. Alonso Ortega Yagüe, 258/1 y 266/8. Matías Lorenzo Gil, 270/5, 275/8 y 276/8 y 452. Miguel Santa Gil, 213/1.

demuestra un documento de venta fechado en septiembre de 1816, en el que traspasa la propiedad de un viñedo de 966 cepas y 16 olivos talados por los franceses en los Torrejones[35].

La situación tras los estragos de la guerra (1808-1814) y la crisis política y económica que la siguió, constriñó la economía yeclana a niveles paupérrimos, agravados a partir de la restauración absolutista en la denominada década ominosa. En este sentido, si una arroba de vino de Yecla en 1817 llegó a pagarse a 13 reales, este precio descendió en 1825 a los 8 ó 9 y hasta los 7 reales en 1827 (Carpena y Andrés, 2016: 17).

Paraje del Pozuelo, en 1814. Fuente: BNE.

De la decadencia de la actividad vitivinícola se hacía eco el alcalde mayor de Yecla en 1828, afirmaba en su escrito que unos años antes todo lo relacionado con esta industria proporcionaba una importante fuente de lucro para muchos vecinos de esta Villa, llegando a exportarse los caldos yeclanos a Cataluña, Bilbao, Vitoria, las Castillas, Extremadura, Portugal y Bayona en Francia, ahora la actividad había decaído extraordinariamente, destinándose casi en exclusiva el vino producido a su venta en Murcia. Añadía que entre las causas que habían producido este declive estaba la competencia con las plantaciones de vides que se habían experimentado en poblaciones limítrofes como Caudete, Jumilla y Almansa, con cuyos vinos había competido exitosamente por estar considerados los yeclanos de mayor calidad, pero en los últimos años, los caldos de estas procedencias habían mejorado mucho en calidad y eran más baratos que los yeclanos[36].

A esto se sumaba el encarecimiento del vino de Yecla, sobrecargado con 8 maravedís por arroba para mantener a los Voluntarios Realistas. Sobre esta carga ya se habían quejado los exportadores de vino en 1824, solicitando que se les eximiera de la misma, pues a los productores de aceite no se les imponía nada para este fin. Añadían que a dicha carga, se sumaban las tasas de aranceles para entrar en la ciudad de Murcia lo que elevaba mucho el precio del vino[37].

Pese a estos factores adversos y a la decadencia del sector, paradójicamente en esas fechas comienza a observarse cierta reactivación de la actividad agrícola y de la vitivinícola en particular. En este sentido, en junio de 1830 se elaboraba un extenso listado de propietarios que se habían introducido roturando en terrenos de baldíos y realengos, el mismo incluía el nombre de treinta y seis dueños cuyas actuaciones habían afectado a prácticamente todo el término municipal[38]. Se-

(35) AHPNY. José Soriano García, 338/11.
(36) AHMY. Libro 31. Actas capitulares. 1826-1828.
(37) AHPNY. Pedro Antonio García Palao, 323/11.
(38) AHMY. Legajo 851. Servicios Agropecuarios. Montes. Deslindes. 1830-1971.

ñal inequívoca de que la actividad agraria se estaba impulsando de nuevo.

En cuanto a la vid, se reactivó la plantación de ésta con olivos. Como muestra de la misma, hemos localizado nuevos contratos enfitéuticos. El primero escriturado en noviembre de 1819, implicaba la puesta de vides y olivos de veintidós fanegas en la Fuente de la Negra[39]. Poco después, en enero de 1820 se protocolizaban otros dos para que varios colonos implementasen dichos plantíos en la Rambla de los Charcos, sumando cuarenta y ocho fanegas más[40]. Por un tercero ratificado en febrero de 1823, se procedía a firmar un contrato enfitéutico entre el propietario D. Bernardo Díaz y diez colonos para plantar viña y olivar, en sesenta y nueve fanegas que poseía en las Moratillas[41].

Prueba también de que esta actividad económica mantenía cierta pujanza, es el inventario de bienes que quedaron a la muerte de D. José Julián Ortega en enero de 1825, si su padre le había dejado capacidad para almacenar en sus bodegas 1.880 arrobas de vino, él legaba a su heredera contenedores para acopiar 2.186 arrobas incrementando la capacidad de la bodega familiar en más de 300 arrobas y unas existencias de vino en el momento del deceso de 1.460 arrobas (Carpena y Ortuño, 2019: 22).

Antigua bodega subterránea de Yecla. Archivo José Puche Forte.

Pasada la Primera Guerra Carlista (1833-1840) y sus alteraciones de la vida cotidiana, la actividad económica consolidó su recuperación, destacándose una nueva y potente expansión del viñedo y de la producción y comercio de vinos. A modo de ejemplos, todavía no finado el citado conflicto bélico, el presbítero D. Lucio María Ortuño, el 2 de diciembre de 1839 otorgaba un contrato de arrendamiento enfitéutico para poner en cultivo de viñas y olivares un terreno inculto de cincuenta fanegas en la Fuente del Lobo[42] o el contrato similar que en diciembre de 1842 se firmaba para poner con los citados plantíos otras veinte fanegas en la Boquera del Carche[43]. No sólo se incrementó la superficie de los viñedos en Yecla a través del contrato enfitéutico, en otras ocasiones eran los propios propietarios quienes realizaban las operaciones en sus tierras, un caso que ejemplifica esta opción es el de D. Alfonso Azorín, propietario y productor de vino que a su muerte en 1872, poseía en sus tierras 57.119 vides[44].

(39) AHPNY. José Soriano García, 341/4.
(40) AHPNY. José Soriano García, 342/3.
(41) AHPNY. Pascual Ibáñez del Castillo (Padre), 331/6.
(42) AHPNY. Pascual Ibáñez del Castillo (hijo), 392/10.
(43) AHPNY. Pascual Ibáñez del Castillo (hijo), 391/5.
(44) AHPNY. Pascual Ibáñez del Castillo (hijo), 469- 1873.

Alfonso Azorín Martínez-Quintanilla, propietario de viñedos y productor tradicional de vino. Archivo de la familia Montes Azorín.

A mediados de siglo, los vinos de Yecla de nuevo se podían saborear en la Villa y Corte de Madrid, como demuestra un anuncio de prensa fechado en mayo de 1856 que decía: "*Vinos Añejos. Acaba de llegar una partida de vino tinto, de cuatro años y de superior calidad y pureza, procedente de Yecla, provincia de Murcia. Este líquido que aún no es conocido en esta Corte, se recomienda para las comidas. Se despacha 60 reales arroba, calle Sevilla, posada de Zaragoza*".[45]

Las variedades utilizadas en Yecla en 1878 eran la *Gayata* y *Casca* (Antón Ramírez, 1878: 453), consideradas propias de la tierra y hoy reconocidas como sinónimos de la Monastrell (Rivera; Obón, 2005: 65-66). Del más de millón y medio de vides que se plantaron en Yecla entre 1874 y 1878, repartidas en 226 plantaciones, en 219 de ellas utilizaron para plantar sarmientos procedentes de Yecla, con un porcentaje del 96,9%, el resto de las procedencias se repartían en dos de Jumilla, en otras dos de Benejama, en una de Almansa y otra de Caudete y en otro caso de diversas procedencias, como Alicante o Madrid[46].

La demanda de vinos y la profesionalización del sector, fue modificando la composición del mismo. Así, hasta finales de la década de 1870, el agricultor es a su vez fabricante, bodeguero y expendedor de vinos. A partir de esas fechas, con la incorporación a la producción de uva de una masa de jornaleros que accedieron a la propiedad del dominio útil de las viñas, a través del citado modelo contractual, económicamente incapaces de dotarse de trujales, bodega o contenedores y mucho menos de acceder a las redes de distribución de vinos, que en ese momento se estaban internacionalizando, trajo como consecuencia una diversificación y especialización dentro del modelo productivo.

Ahora las bodegas no sólo receptaban la uva de los dueños, también compraban a terceros su producción que transformaban en el preciado líquido. Como prueba de esta expansión del viñedo, en una escala sin precedentes en la zona, podemos señalar que entre 1874 y 1878 se plantaron en el término de Yecla 1.550.300 vides sobre 827 hectáreas[47]. Además, la tradicional costumbre de plantar vides y olivos juntos, se abandonó a partir de 1879, coincidiendo con la caída del precio del aceite en los mercados y con la ascendente revalorización del vino.

Los productores de vino yeclanos desde mediados del siglo XIX comenzaron a apostar por sacar sus vinos de los mercados tradicionales en los que se habían encorsetado y lo hicieron sobre todo a través de la asistencia a todo tipo de ferias, certámenes o exposiciones, nacionales o internacionales. El primer caso conocido es el de Pedro Giménez, quien acudió a la *Exposición Universal de Paris* de 1855 y en la que obtuvo medalla de primera clase concedida por el jurado internacional de aquella exposición[48]. Un par de años después los vinos de Yecla fueron expuestos en la *Exposición de Agricultura* celebrada en Madrid, dentro de los productos presentados por la *Sociedad Económica de Murcia* (Anónimo, 1861: 172).

A la Exposición Vinícola Nacional de 1877 asistieron cinco expositores de Yecla, seleccionados entre los setenta y nueve productores de vino que en ese momento se relacionaban en Yecla, volviendo a Yecla con dos menciones a dos vinos (Antón Ramírez, 1878: 453-461). En 1878 se realizó otra exposición en Paris, sabemos que los bodegueros yeclanos estuvieron presentes, pues

(45) *Diario Oficial de Avisos de Madrid*, 28-5-1856, pág. 3.
(46) AHMY. Legajo 844. Plantaciones y arranques de viña. 1878-1954.
(47) AHMY. Legajo 844. Plantaciones y arranques de viña. 1878-1954.
(48) *Gazeta de Madrid*. Nº 1.085, 24-12-1855, pág. 1.

el ayuntamiento de Yecla encargó en 1877 al carpintero José Mora la construcción de varias cajas de madera para transportar hasta allí los vinos de Yecla[49]. En 1880 se llevó a cabo otra exposición en la citada ciudad de París, a ella concurrieron de nuevo cuatro productores de vinos yeclanos, representados a través de la *Sociedad del Fomento Agrícola de Yecla*. D. José del Portillo Ortega, lograría en la *Exposición Colonial de Ámsterdam de 1883* una medalla de plata con su vino. En la *Exposición Universal de Barcelona de 1888* estuvieron presentes nueve bodegueros yeclanos. Al año siguiente, otros seis expositores de esta procedencia estuvieron presentes en la *Exposición de Paris*, siendo premiados todos, tres con medallas de oro y los otros tres con medallas de plata (Carpena Chinchilla y Andrés Díaz, 2020).

La Fiebre del vino 1882-1892

El periodo denominado como *La Fiebre del Vino* o *La Edad de oro del vino* (Martínez Jiménez, 2018: 152) coincide con la vigencia del acuerdo preferente para exportar vinos españoles a Francia, firmado entre ambos países en 1882 y que supuso la consolidación de una ya evidente demanda de vinos exportados hacia Francia para suplir la falta de producción de los viñedos del país galo, arruinados por la plaga de la filoxera.

Yecla llegó a ese momento en unas condiciones inmejorables, como hemos demostrado, desde hacía varias décadas el cultivo de la vid se había expandido de forma considerable, arañando las últimas tierras forestales susceptibles de ser laboreadas y robando protagonismo al cereal extensivo y desde 1879, al olivo[50]. Además, las ya mencionadas altas graduaciones de los vinos de esta procedencia, su intenso color y sabor, los hicieron muy apreciados ente los importadores franceses, pues los consideraban muy aptos para la exportación y sobre todo, para las mezclas posteriores (el *coupage*).

Con este proceso alcista para todo lo relacionado con el vino y la viticultura, también se comenzó a innovar. En 1880 se anunciaba la construcción de dos bodegas a ras de suelo, una novedad que alteraba la tradición de la zona de establecer las bodegas en los subterráneos de las viviendas.[51] Unos años antes, en 1877 se daba cuenta de sendos inventos locales relacionados con esta industria, el calderero Joaquín Orengo Segarra había elaborado unas bombas aspirantes para envase y trasiego de los vinos, y el carpintero D. José Mora Parra unas desgranadoras o desraspadora de muy buen resultado simplificadas y notablemente económicas. Su coste era de 80 pesetas y hacían con ella dos peones el trabajo de diez, desgranando uva[52]. En 1889 los elaboradores yeclanos Ramón Gual y de Miguel Payá pisaron la uva de su cosecha de 1888 utilizando una pisadora mecánica construida por la empresa Aznar de Alcoy[53].

Los vinos yeclanos habían encontrado una importante vía de salida de sus productos a través de la línea de ferrocarril de Madrid-Alicante, accediendo a ella a través de la estación de Villena, distante a poco más de 20 kilómetros de Yecla y que desde 1858 permitía el acceso rápido al mercado madrileño y sobre todo la exportación desde el puerto de Alicante. Durante la mayor parte de este periodo histórico, los vinos de esta población eran expedidos en pipas de madera que se cargaban en carros y se llevaban a la vecina población, donde se cargaban en vagones y se llevaban al citado puerto para su embarque a los puertos mediterráneos franceses.

En determinados momentos la capacidad de almacenaje del puerto alicantino se colapsó, como sucedió en diciembre de 1890, cuando la Compañía ferroviaria de Madrid, Zaragoza y Alicante (MZA), comunicó por telégrafo al jefe de la estación de Yecla que por la falta de espacio en el puerto de Alicante, donde se acumulaban miles de pipas de vino, no admitirían hasta nueva orden nuevas expediciones. En noviembre de 1891 y ante el fin del acuerdo preferente, de nuevo se colapsó la capacidad de salida de los vinos, denunciado la prensa que ""*…la lentitud con que las Compañías de ferrocarriles transportan los caldos destinados a la exportación, pues se da el caso de que en la estación de Villena hay 3.400 pipas llenas de vino y 4.000 vacías, y en la de Yecla más de 1.000 de cada clase; y como a los cosecheros les corre prisa transportar su mercancía a los puertos*

(49) AHMY Libro 657. Libros de Ingresos-gastos 1877-1878.
(50) A finales de siglo se afirmaba que en Yecla se habían arrancado 150.000 olivos para sustituirlos por plantíos de viña (*El Liberal*. Madrid, 11-1-1895, pág. 2).
(51) *El Globo*, Madrid, 11-5-1880, pág. 2.
(52) AHMY. Legajo 843. Secretaría. Servicios agropecuarios. Agricultura. Viticultura. Compradores y precio del vino. 1877-1968.
(53) *La Gaceta Industrial*. Madrid, 25-9-1889, págs. 283-284.

franceses antes que comiencen a regir las nuevas tarifas, de aquí el perjuicio que se les origina con la lentitud en la conducción…[54]".

Pero el alza de la tasación del vino y la facilidad exportadora, traerían como consecuencia una burbuja de precios y un escaso interés por individualizar los vinos, por intentar vender calidad y satisfacer directamente la demanda del público. Como resultado, finalizado el acuerdo preferente en 1892, el mercado se contrajo enormemente, provocando una sobreproducción en España y la consecuente depreciación de todo lo relacionado con la industria del vino. El sector se sumió en una grave crisis que arrastró a la quiebra o a la ruina a muchos bodegueros, pero sobre todo a los pequeños cosecheros, endeudados para afrontar las necesidades de la demanda de años anteriores, ahora veían caer el precio de sus cosechas y la imposibilidad de afrontar los créditos pendientes. Como resultado, los embargos se multiplicaron en Yecla (Carpena Chinchilla y Andrés Díaz, 2020).

Es cierto que hubo algunos casos poco generalizados, de productores que optaron por personalizar sus vinos, embotellándolos y accediendo a los circuitos de distribución con su propio producto. Quizás el caso más reseñable fue el de José del Portillo Ortega, quien renovó completamente sus instalaciones en Tobarrillas, dotándolas de más medios y capacidad (Navarro Soler, 1890, 630-633).

Tras la debacle que supuso el fin del acuerdo preferente con Francia, los bodegueros que no desaparecieron, asumieron estrategias diferentes para afrontar la nueva etapa que se abría. En algunos casos, se lanzaron a imitar los vinos franceses de Burdeos y Borgoña, abriendo despachos de vinos en Madrid y con un importante acompañamiento de aparato publicitario y de marketing que podríamos calificar de moderno. Así actuaron las empresas *Sociedad Vinícola Española de Ortuño y Compañía,* entre 1892 y 1893 o la denominada *Sociedad Reig, Mora y Compañía,* entre 1896 y 1897.

Otros optaron por destinar gran parte de la producción a su transformación en alcohol con grandes expectativas. Los más siguieron exportando vinos a Francia, en menor cuantía, con escasos márgenes de beneficios, pero que permitía la supervivencia del sector. Dos razones estimulaban este disminuido comercio, las malas cosechas coyunturales en ese país o en su colonia de Argelia o la necesidad de vinos de alta graduación para mezclar en sus producciones. (Carpena Chinchilla y Andrés Díaz, 2020).

Agradecimientos

Por su inestimable colaboración en la investigación realizada para el presente trabajo, a Aniceto López Serrano, Daniel Andrés Díaz y Daniel Carpena Moreno. Por la cesión de imágenes a José Puche Forte, Pedro José Azorín Soriano, Mario Andrés Carpena Chinchilla, Francisco Montes Azorín y a Laura Hernández Alcaraz.

Bibliografía

Anónimo. 1861. *Exposición de Agricultura de Madrid de 1857.* Imprenta Nacional. Madrid. 1.393 pp.

Antón Ramírez, B. 1878. *Catálogo General de la Exposición Nacional Vinícola de 1877.* Imprenta y fundición de Manuel Tello. Madrid.

Blázquez Miguel, J. 1983. *Yecla en el reinado de Felipe III. (1598-1621).* Ayuntamiento de Yecla. Yecla.

Blázquez Miguel, J. 1988a. *Yecla en el siglo XVII.* Ayuntamiento de Yecla y Cajamurcia. Yecla.

Blázquez Miguel, J. 1988b. *Apéndices documentales de la obra: Yecla en el siglo XVII.* Manuscrito mecanografiado inédito. Yecla.

Carpena Chinchilla, F.J. 2019. *Una suma de voluntades. La construcción de la Basílica de la Purísima de Yecla (1772-1868).* Centro de Estudios Locales de Yecla y Norte de Murcia y Real Academia Alfonso X el Sabio de Murcia. Yecla.

Carpena Chinchilla, F.J. y Andrés Díaz, D. 2014. *Crónica negra de Yecla. Violencia política y sucesos luctuosos a través de la prensa nacional (1792-1935).* Colección temas murcianos nº 9. Germanía, Alcira (Valencia)..

Carpena Chinchilla, F. J. y Andrés Díaz, D. 2016. *Manantiales de agua. Fuentes de nuestra historia. Las empresas de agua de San Isidro y Santa María de la Cabeza de Yecla (1816-1927).* Ed. Federación de Peñas de San Isidro de Yecla. Yecla.

(54) *La Época*. Madrid, 28-11-1891, pág. 3.

Carpena, F. J., Castaño, J. y Andrés, D. 2016. *Aprovechamiento de los recursos naturales en una comarca histórica Villena-Yecla (1700-1850).* Premio de investigación 2016 de la Fundación municipal José María Soler de Villena. Modalidad científica y humanística. Villena.

Carpena Chinchilla, F.J. y Ortuño Madrona, A. 2019. Los Ortega-Portillo de Yecla (Murcia) 1793-1930. Un linaje de terratenientes pertenecientes a la baja nobleza. *Nobles, negociantes, políticos y redes cortesanas (España, 1788-1931).* Ediciones 19. Madrid: 13-44.

Carpena Chinchilla, F.J. y Andrés Díaz, D. 2020. Al servicio de Baco: La industria del vino en Yecla entre 1850 y 1900. *Jornadas de historia local. Yecla.* Noviembre de 2019. En prensa.

Cebrián Abellán, A. y Cano Valero, J. 1992. Relaciones topográficas de los pueblos del reino de Murcia. Universidad de Murcia. Murcia.

Ibáñez Alonso, E. 1871. *El nuevo sistema de pesos y medidas, equivalencias con la medidas que hasta hoy se han usado en esta villa de Yecla.* Imprenta Leonardo Ros. Yecla.

Kondo Hara, A. Y. 1990. *La agricultura española del siglo XIX.* Ministerio de agricultura, pesca y alimentación. Editorial Nerea, Madrid.

Lemeunier, G. 1987: Crecimiento agrícola y roturaciones en el antiguo Marquesado de Villena (siglo XVIII). *Al-Basit. Revista de estudios albacetenses, 21.* Albacete: 5-31.

López Serrano, A. 1997. *Yecla: Una villa del señorío de Villena (Siglos XIII al XVI).* Real Academia Alfonso X el Sabio. Murcia.

Martínez Jiménez, J.R. 2018. Vinos y Alcoholes en la Almansa contemporánea. *El vino en la comarca de Almansa. XIII Jornadas de Estudios Locales. Mayo de 2016.* Asociación Cultural Torre Grande. Almansa: 141-174.

Navarro Soler, D. 1890. *Teoría y práctica de la vinificación.* Tipografía de Manuel Ginés Hernández. Madrid.

Pérez Picazo, M.T. 1985. El interrogatorio de 1803 en la Región Murciana. Áreas 5. Revista internacional de ciencias sociales. Universidad de Murcia. Murcia: 136-168.

Petrel Marín, A. 1982. *Don Juan Manuel, señor de la llanura (repoblación y gobierno de la Mancha albacetense en la primera mitad del siglo XIV).* Instituto de Estudios Albacetenses. Albacete. 296 pp.

Rivera, D. y Obón, C. 2005. Evolución histórica del sustrato varietal vitícola en la Región de Murcia. *Revista murciana de antropología, nº 12.* Universidad de Murcia. Murcia: 55-68.

Ruiz Molina, L. 1997. *Catálogo archivos histórico protocolos notariales de Yecla (sección Yecla). Volumen I. Reinados de Carlos V y Felipe II (1534-1598).* Ayuntamiento de Yecla. Murcia

Ruiz Molina, L. 2008. Arqueología del vino en la tardía antigüedad y su pervivencia en la baja edad media. El caso del lagar de la Fuente del Pinar de Yecla (Murcia). *Varia 8.* Universidad Complutense de Madrid. Madrid: 413-430.

Fuentes documentales

Gazeta de Madrid. Nº 1.085, 24 de diciembre de 1855.

AGRM. FR, AGS R-133/1. Catastro de Ensenada. Autos y Diligencias de Yecla. 1762.

Archivo Histórico Municipal de Yecla. (AHMY).

Legajo 14. Alcaldía. Bandos y Edictos. 1883-1890. Legajo 843. Servicios agropecuarios. Agricultura. Viticultura. Compradores y precio del vino. 1877-1968. Legajo 844. Servicios agropecuarios. Agricultura. Viticultura. Plantaciones y arranques de viña. 1878-1954. Legajo 851. Servicios agropecuarios. Montes. Deslindes. 1830-1971. Libro 16. Actas capitulares. 1789-1790. Libro 31. Actas capitulares. 1826-1828. Libro 47. Actas capitulares. 1876-1880. Libro 657. Libro de Ingresos-gastos 1877-1878.

Biblioteca Nacional de España (BNE). Hemeroteca Digital.

Diario Oficial de Avisos de Madrid, Madrid, 28 de mayo de 1856. *El Globo*, Madrid, 11 de mayo de 1880. . *El Liberal*. Madrid, 11 de enero de 1895. *La Época*. Madrid, 28 de noviembre de 1891. *La Gaceta Industrial*. Madrid, 25 de septiembre de 1889. Signatura: dbh0000017803

Ricardo Montes Bernárdez

El vino en las ciudades de Murcia, Cartagena, Lorca, Cieza, Mula, Pliego, Cehegín, Caravaca y Bullas

Resumen. Desde el siglo XIII tenemos claras referencias al cultivo de la vid para la producción de vino. El cultivo en zonas de regadío daba como resultado un vino de escasa calidad. Con el tiempo en las ciudades estudiadas, la producción fue disminuyendo, a favor de otros territorios de la región de Murcia. Destacamos las pedanías de Murcia y las Diputaciones de Cartagena, con altas zonas de producción.
Palabras clave. Vino, Edad Media, siglo XVIII, regadío, Murcia.
Abstract. Since the thirteenth century we have clear references to the cultivation of the grapevine for the production of wine. Cultivation in irrigated areas generates low quality wine. In the cities studied, the production of wine declined over time, this production increased in other different territories in the region of Murcia. We highlight the districts of Murcia and the districts of Cartagena, with high production areas.
Keywords. Wine, Middle Ages, 18th century, irrigation, filoxera.

Murcia

La primera referencia al tema en la ciudad de Murcia se remonta al siglo XIII. En 1267 Alfonso X confirmaba a Murcia el siguiente privilegio: *Otrosy, les otorgamos que cada vno venda su vino en su casa o ally o mejor pudiere a los christianos, mas retenemos pora nos alfondiga sabuda o compren los moros vino e no en otro logar*[1].

Durante la Edad Media las viñas para vino se cultivaban en zonas de riego de la huerta cercana a la capital. En 1394 sabemos que se cultivaban viñas para vino en unas 850 tahúllas, situadas en Casillas, Benefiar (continuación de la acequia mayor Aljufía, al sur de Puente Tocinos), Benipotrox, alquería de Benimagner (junto a Monteagudo), Benitorna, Albadel, Villanueva (caserío de Beniaján), Churra, Alfatego, Alquerías, y Monteagudo[2]. Ya entonces se importaba el vino blanco de otras regiones, en tanto que el tinto de la huerta murciana era mediocre. También vemos viñas en el Turbedal, Torre de las Lavanderas (junto a Monteagudo) y Pago de Suz (cerca de Churra).

Recolectando uva. Tumba de Nakht, en Egipto. Año 1420 a. C. Artehistoria.com

Dada su baja calidad se traían vinos de otras zonas, tirándose a las calles el vino murciano[3]. En

(1) Privilegio de Alfonso X al concejo de Murcia. Confirmando los privilegios anteriores y otorgándoles otros nuevos. Jaén, 18 de mayo de 1267. (Archivo Municipal de Murcia, Libro de privilegios, fols. 11r. - 14r.) (Puerto de La Losilla).
(2) Menjot, D. 2008. *Murcia, ciudad fronteriza en la Castilla Bajomedieval*. Edita Academia Alfonso X. Murcia. Páginas 111 y 112.
(3) García Díaz, I. 1990 *La huerta de Murcia en el siglo XIV*. Edita Universidad de Murcia, página 73.

líneas generales, los monarcas prohibirán la entrada de vino de otros reinos en Murcia, desde 1348 con Alfonso XI, hasta 1408 con el regente Fernando de Antequera se aplica esta orden, de forma reiterativa. Protegía de esta forma a los productores de vinos murcianos, que elaboraban vinos de muy mala calidad.

Se cultivaba una variedad de uva parecida a la actual monastrel y quizá alguna garnacha. A mediados del siglo xv se traía vino blanco de Orihuela o se compraba al genovés Felipe Ayola y destacaban los mesones de Fernán García y Fernán Martínez[4]. Otro tipo de uva será la capellina (vinna capelli).

Detalle de un capitel románico de Carrión de los Condes. San Zoilo, Palencia.

La población judía en la ciudad de Murcia, en la Edad Media, llegó a rondar el 10%, lo que llegó a suponer 1200 personas intramuros. Y el vino no podía faltar, a aquella época podemos remontar el dicho de "*con el buen vino…, mucho bien nos vino*". Regularmente bebían vino blanco (judaico, judiego, judienco), quizás traído en cueros desde Elche, porque en Murcia se producía sobre todo vino tinto. Pero también los judíos llegaron a elaborar su vino en Murcia, a juzgar por un documento del siglo xv existente en el Archivo catedralicio de Murcia sobre el vino judío: «*…ellos mismos pisan la uva e guardan el cubo en que las pisan que no lleguen los cristianos a ella después de pisada por ellos; ni menos quieren que tengan los cristianos el vino, e si lo tañen derrámanlo, e ante lo quieren perder que no bever; y si lo han de medir con la cántara que los cristianos han medido el vino, no lo medirán fasta tanto que ellos ayan lavado la tal cántara con muchas aguas muchas vezes con çeremonias reprobadas en nuestra ley, así como los cristianos fuesen gentes o personas suzias o leprosas*»[5]. El denominado vino judaico lo vendía, en 1470, Mosé Alori, hijo de Mahabur, comerciante y recaudador de las alcabalas de paños.

En el siglo xv fue relativamente común el consumo de "*clarea*", consistente en un vino común endulzado con miel, hierbas aromáticas y un poco de canela. El precio del azumbre (2 li-

(4) Veas Arteseros, F. 2005. "El vino en el reino de Murcia durante la Baja Edad Media. Notas para su estudio." Revista Murciana de Antropología 12, pp. 175-198.
(5) Blasco Martínez, Asunción, 1989. "La producción y comercialización de vino entre los judíos de Zaragoza. (Siglo xv)", en Anuario de Estudios Medievales. Barcelona, CSIC, nº 19, p. 408.

tros y 16 ml) era de 20 maravedíes, el doble que el vino blanco o tinto[6]. Por cierto que la ciudad de Murcia se quejaba, en la segunda mitad de este siglo, de la falta de tinajas para vino, siendo los fabricantes Francisco Sebastián y Ginés Sebastián.

En la pedanía murciana de Javalí Nuevo XVI, en torno a 1590, se producían 400 arrobas de vino al año, para consumo propio de las cuarenta familias que vivían en el lugar. Equivalen a 6450 litros, que supone que unos 161 litros se bebía cada familia al año. Pero en este siglo la producción de vino comienza a decrecer en las pedanías, ya el cultivo de la vid va dando paso a los morerales, por lo que la escasez de vinos será una constante. Se comprará entonces vino a Cotillas, Lorquí, Bullas, Moratalla, Cehegín y Caravaca. También se traerá vino de Andalucía y Albacete.[7]

Los musulmanes murcianos no se abstenían de beber vino. En el siglo XVI se bebía vino en Blanca, tal como ha estudiado Govert Westerveld, a pesar que abstenerse de vino era una regla imperativa por el Profeta Mahoma. Había ya una taberna para esto y el escribano Pedro Cachopo, morisco y gran amigo de los cristianos, que odiaba a los blanqueños, quería destruir este lugar y acusaba a los seis consejos (de las villas del valle de Ricote) de ser unos *borrachicos*[8]. Pero beber mucho vino también tenía sus ventajas. Siempre se pudieran decir muchas cosas en defensa de las prácticas de Mahoma, puesto que se podría alegar en defensa la irresponsabilidad por embriaguez y desde el punto de vista cristiano esto le libraba de culpa. Al parecer a los moriscos le gustaba demasiado el vino, tanto que en las Ordenanzas blanqueños del año 1592, se ordena que ninguna persona puede entrar con armas en las tabernas de vino, porque el alguacil se la quitaría; y tampoco se pudiese beber en las tabernas el vino de esta villa, bajo multa de tres reales, con el fin de quitar escándalos que en las dichas tabernas sucedían[9].

Recolectando uva en septiembre. Pintura Románica. Basílica de san Isidoro de León. www.romanicoaragones.com

Terminando el siglo XVII producían vino para la ciudad de Murcia Luis Antonio Barrionuevo Galtero, Fernando González de Avellaneda, Francisco de Torres Artiaga, Juan de Aledo Cutiño (casado con María Díaz, era Familiar del Santo Oficio), Tomás Ponce (tenía viñas en Casillas), Juan García Conde (con viñas en el Pago de La Aljada) , Francisco García Hervás, Miguel Villar (Receptor de la Inquisición) e Isabel Sánchez[10]. Los mencionados piden al Concejo que prohíba la introducción de vino de Castilla…, para poder vender su producción. Era la misma petición que ya se realizaba desde el siglo XIV.

En 1711 sabemos que José Alcolea producía vino en su hacienda de Llano de Brujas. A mediados del siglo XVIII en la ciudad de Murcia se bebía el vino en bodegones, tabernas y mesones, contabilizándose en 1755 un total de 81 establecimientos (18 mesones, 37 tabernas y 21 bodegones). De ellos seis estaban regentados por mujeres, se trataba de las viudas Antonia Maturrana, Dorotea Martínez, Catalina Alarcón, Isabel de Vegara, Manuela Rosalea García y Rufina Rodríguez, que heredaron el negocio de sus maridos, al fallecer éstos[11].

(6) Peiró Mateos, Mª C. 1999. *El comercio y los comerciantes en la Murcia de finales de la Edad Media a través de la documentación. Tesis doctoral,* Universidad de Murcia, páginas 231 y 236.
(7) Chacón Jiménez, F. 1979. *Murcia en la centuria del quinientos. Universidad de Murcia y Academia Alfonso X.* Murcia, página 262.
(8) Archivo General de Simancas, Expedientes de Hacienda, leg. 371; fol. 17; A.G.R.M., Rollo 17, docs. 14 al 29.
(9) Archivo Municipal de Blanca. Ordenanza del 1592 sobre el uso de la huerta y montes. (Caja 34, 15.8.1751). Tesis de José M.García Avilés (1998). Una sociedad agraria en tierras de la Orden de Santiago: El Valle de Ricote, 1740-1780.
(10) Muñoz Zielinski, M 2016 *Historias de los Lugares.* Ediciones Sero, Murcia, página 131
(11) *Catastro del Marqués de la Ensenada. Murcia 1756.* Edita Tabapress. Colección Alcabala del Viento nº 46. Madrid, 1993.

La producción de vino era diferente entre la de secano y la de regadío. La de secano, en fanegas, de primera (405) aportaba 90 arrobas, la de segunda (353) rendía 60 arrobas y la de tercera (384) daba 42 arrobas. El total de la producción de vino en secano era de 73.758 arrobas. La producción y el rendimiento en secano era menor. Una tahúlla de primera (416) rendía 24 arrobas, las de segunda (480) daban 16 arrobas y las de tercera (493) tenían una producción de 12 arrobas[12]. En total se recogían 23.580 arrobas de vino en regadío. La producción anual era, en total, de 97.338 arrobas, rindiendo a ocho reales la arroba, lo que suponía 778.704 reales anuales. El total de litros era de 1.570.354.

Entre los taberneros de mediados del siglo XVIII destacaba el comerciante de vinos Francisco Bueno Alcázar de Molina, con tierras con ermita en el Llano de Brujas[13]. También resaltó Juan Tarria y por supuesto Manuel López, que tenia taberna, bodega e incluso calesas de alquiler. El proveedor de vino de Monteagudo y Partido de la Ventica de Aliaga, Ginés Pérez que con su mozo José Rubio, introducía vino desde Sax en Murcia en julio de 1780[14]. Son tiempos en los que los viñedos llenaban la línea que unía Beniaján con Monteagudo, produciéndose un vino de escasa calidad, tal como podemos observar desde la Edad Media, a tenor de los datos históricos manejados.

A fines del siglo XVIII destacaba el bodegón de Juan Navarro, en la Plazuela del Esparto y las tabernas de Pablo Bernardo, en la Plazuela de la Inquisición, la de Pedro Bautista o los mesones de La Liebre y El Sol.

El vino era a veces un producto de contrabando, es el caso constatado en 1852 con la venta de vino francés que se requisó en la aduana a dos reales la botella[15]. La aduana de Cartagena requisó y subastó en 1887 diversos lotes de vino espumoso de Lima[16]. En 1852 existían en la ciudad 18 mesones, 37 tabernas y 21 bodegas. En las pedanías se contabilizan, dicho año 11, tiendas de aguardiente[17]. Un mesón estaba regentado por Josefa Pérez, una taberna por Ana Mª Alemán y un bodegón era de Isabel Fos, las tres eran viudas, continuadoras del negocio del marido. En 1875 destacamos también la taberna y bodegón "La Viuda", en la Alameda del Barrio del Carmen.

Dos años después se celebraba en Madrid la Exposición Vinícola Nacional, participando con sus productos Dolores García Ruiz, viuda del agrónomo Manuel D`Estoup y Cayron, presentó vino generoso de pasto, producido en su finca La Torre de Guil, en Sangonera. Dirigía la explotación Diego Salmerón Giménez; Pedro Díaz Cassou presentó vinagre y la firma "Roca hermanos y Compañía" presentó vinos anisados. Se trataba de los hermanos Gabriel, Jaime y José Roca Amatller, que abrieron empresa en Murcia en 1864, con fincas en Llano de Brujas y Sangonera[18]. Para la ocasión la fabrica de vidrio de Cartagena, dirigida por Such Lloret, aportó la friolera de 10.000 botellas para embotellar los vinos de los 42 productores de toda la región. Otro productor importante de vinos de finales del siglo XIX fue Juan Rubio.

Escanciando vino. Figuras del belén de Salzillo. 1786-1800. Archivo del Museo Salzillo. Foto Aquiles López.

(12) Murcia 1756 Según las respuestas generales del Catastro de Ensenada. Alcabala del Tiempo nº 46. Edita Tabapress. Madrid 1993. Estudio de Guy Lemeunier

(13) Archivo General de la Región de Murcia. NOT, 3074, fol. 261 r.

(14) Arch. Mun. Murcia. Legajo 4.072.

(15) BOPM 02-02-1852.

(16) BOPM 24-06 y 5-10-1887.

(17) *Boletín Oficial de la Provincia de Murcia 1852*. En estos años la extensión de la vid destinada a la producción de vino, en toda la región, era de unas 15.000 hectáreas en secano y más de 2.800 en regadío. Cifra que aumentaría a unas 64.500 hectáreas, en total, en 1894.

(18) *La Paz de Murcia 11-4-1877; 5-7-1877. El Constitucional 7-2-1877.* AGRM, Mercantil 6466/15. Los Roca invirtieron también en minas en la costa murciana, criando además gusanos de seda procedían de Molins de Rey. El cabeza de familia era Gabriel, casado con Javiera Garcerán y Sánchez Solís, que fue también concejal del ayuntamiento de Murcia.

La venta de vino da un giro importante en Murcia, cuando comienza a venderse embotellado, con marca. Son los casos de los vinos tintos "Marqués de Riscal" o "Barón de Finistrat", vendidos desde 1887 por Patricio Seiquer en la calle Zambrana[19]. Pedro Coma Ferrer, al tiempo, vende en su "Tienda del catalán" en la calle Pascual, champagne "El Galgo" vino del Priorato, vino de Jerez, clarete de Rioja y blanco de Moratalla. Las marcas comienzan a imponerse para un sector de la población.

Cartagena

En 1587 el alcalde mayor de la ciudad daba cuenta de la escasez de vino y en 1614 constatamos la importancia de la taberna de Andrés Navarro. El Catastro de Ensenada de 1755 nos ofrece los datos más fidedignos de este siglo. Se dedican a la producción de viñas 1895 fanegas, rindiendo las de primera (231) 48 arrobas de vino, 36 las de segunda (882) y 24 las de tercera (782), lo que supone un total de 61.608 arrobas de vino anuales, casi 994.000 litros[20]. De forma aislada existían ocho fanegas de uva con olivos. La arroba de vino rendía ocho reales. En estos momentos la población de la ciudad y diputaciones era de 6.400 vecinos, lo que suponía 28.105 habitantes.

Chateando en la taberna de Antonio Sarabia Sarabia (a) Tío Riau. Albudeite.

El vino generoso del Plan de Cartagena, y su Comarca es mencionado ya en prensa en 1793[21]. El viajero A. Laborde, años después, visitaba la región en 1807, realizando sus comentarios sobre el vino cartagenero: *Hay viñedos en Cartagena, Jumilla, Alhama, Villena y otros varios puntos, sobre todo en la campiña de Albacete, que por sí sola produce tanto como el resto de Murcia, pues se evalúa en 800,000 arrobas de vino su cosecha, mientras que la del resto de la provincia no pasa*

(19) *El Diario de Murcia 22-10-1887.* La bodega Marqués de Riscal comenzó a embotellar sus vinos en 1862. Los vinos del barón eran de alta graduación.
(20) Cartagena 1755. Según las respuestas generales del Catastro de Ensenada. Alcabala del Viento nº 47. Estudio de Antonio Gil Oncina y Amparo Marzal. Madrid 1993.
(21) *El Correo de Murcia 5-2-1793.*

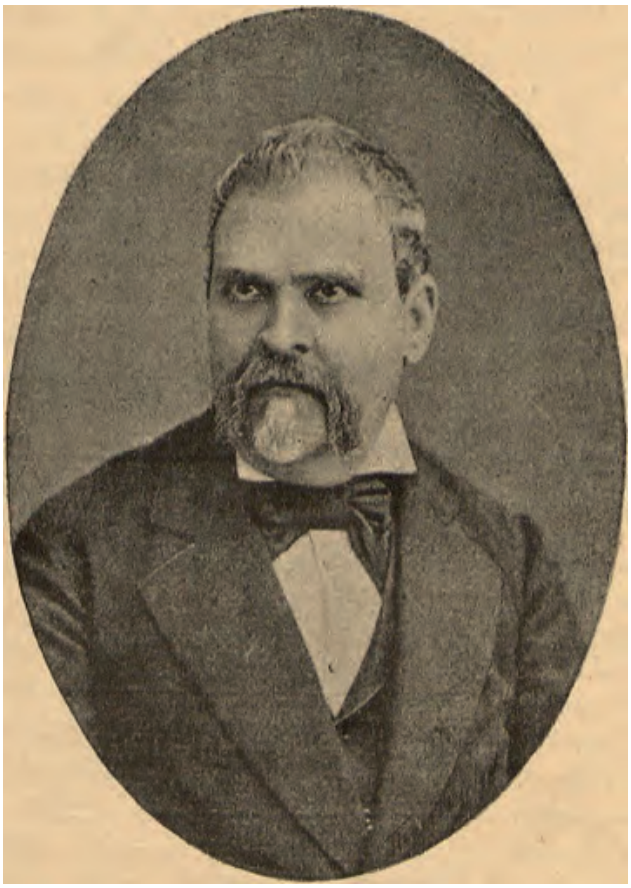
de 120,000 quintales. Este artículo produce, pues, unos 6.400,000 reales. Es un vino generoso, pero espeso y duro, tal vez por el modo de hacerlo. El mejor es el del plano de Cartagena, agradable y delicado, que puede competir con el de Alicante. El vino de Cartagena, aunque bueno, es aún poco conocido en el extranjero[22].

Décadas posteriores, en 1852, el Boletín Oficial de la Provincia dedicaba varias paginas para dar a conocer, entre otros datos, a los propietarios de locales dedicados al vino. En el casco urbano mencionaba al almacenista de vinos y cosechero **Joaquín Alfonso**, las tiendas de vinos generosos de **Juan Yuso**, las 74 tabernas-bodegas, de ellas 19 regidas por mujeres y los cinco fabricantes de toneles. En este apartado destacaban Manuel Martínez Mondéjar y Pablo Conesa.

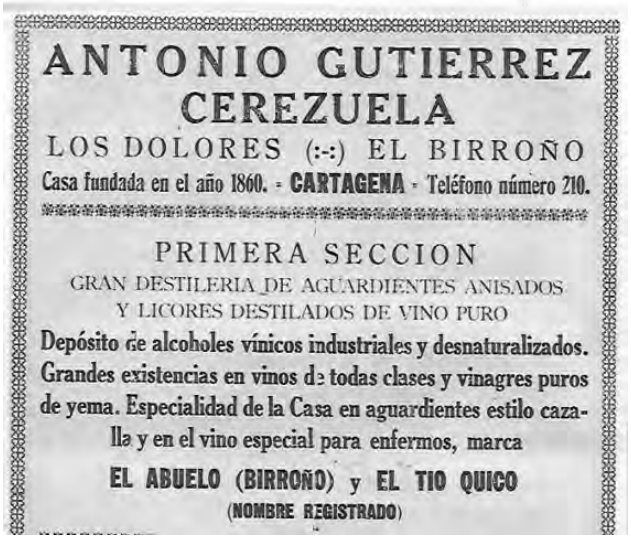
Fuera del casco urbano se mencionan 13 bodegones en San Antonio Abad, una taberna en Perín, una taberna y tres bodegones en Campo Nubla, una taberna en El Albujón, una taberna y dos bodegones en Pozo Estrecho, dos bodegones en Plan (Leandro y José Guillén), una taberna y un bodegón en Santa Ana, una taberna en La Palma, un vinatero en San Félix, tres bodegones en El Algar, siete bodegones en el Lentiscar, tres tabernas y catorce bodegones en El Garbanzal, tres tabernas y seis bodegones en Alumbres y un bodegón en El Hondón[23].

En 1877 el alcalde, comerciante y empresario minero cartagenero **Bartolomé Spottorno y María** (1814-1882) presentaba sus vinos a la Exposición Vinícola de Madrid, junto a su paisano el boticario **Eduardo Menchero** (1832) que presento vinos de naranja que también lo presentará en Filadelfia en 1878[24]. Bartolomé Spottorno hijo presentará sus vinos en la feria de Ámsterdam en 1883, obteniendo Medalla de Plata[25].

A partir del año 1860 la bodega de El Birroño de Los Dolores vendía vino dulce añejo del Plan de Cartagena, desde 1901 está al frente **Antonio Gutiérrez Cerezuela** (1872-1940)[26]. Otros vinateros de la época fueron Juan Alfonso Fernández, Ginés Nieto Sánchez, Isidoro Martínez Rico, Natalio Murcia, Isidoro Colín Aranda y Juan Gutiérrez Rico.



Bartolomé Spottorno y María.



ANTONIO GUTIERREZ CEREZUELA
LOS DOLORES (:-:) EL BIRROÑO
Casa fundada en el año 1860. - CARTAGENA - Teléfono número 210.

PRIMERA SECCION
GRAN DESTILERIA DE AGUARDIENTES ANISADOS
Y LICORES DESTILADOS DE VINO PURO
Depósito de alcoholes vínicos industriales y desnaturalizados. Grandes existencias en vinos de todas clases y vinagres puros de yema. Especialidad de la Casa en aguardientes estilo cazalla y en el vino especial para enfermos, marca
EL ABUELO (BIRROÑO) y EL TIO QUICO
(NOMBRE REGISTRADO)

(22) Torres Suarez, C 1996 *Viajes de extranjeros por el reino de Murcia*. Tomo II. Edita Asamblea Regional y Academia Alfonso X. Murcia, páginas 586 y 587.
(23) *BOPM 29-9-1852.*
(24) *La Paz de Murcia 5-7-1877.* Era también cónsul de Alemania, vicecónsul de varios países europeos. *El Campo 16-4-1878.*
(25) *El Graduador 20-9-1883.*
(26) *El Liberal 13-9-1911.* Hijo de Juan Gutiérrez Rico y Dorotea Cerezuela Luján, de Pozo Estrecho.

En 1882 se hace referencia a los daños en sus viñas: *Ya no es sólo la filoxera la que destruye los viñedos, pues anuncian de Cartagena la aparición de otro enemigo de la vid. Es un insecto del tamaño y apariencia del gusano de la seda acabado de avivar; tiene un color rojo de ladrillo y se multiplica con una rapidez prodigiosa. Ataca, añaden, á las llanas de la vid, y en una noche destruye varias cepas. Dese la aparición del nuevo azote, todos los habitantes, de ocho á diez de la noche, se dedican á limpiar las cepas de este insecto, pero no pueden conseguir destruirlo*[27].

En 1886 la prensa menciona el menú de la Nochebuena en la Casa de Misericordia.., que incluye "*buen vino del plano de Cartagena*", blanco con un toque dulce. El precio es de 25 céntimos el cuartillo y a 28 reales la arroba, en 1893[28]. En estos años ya se hablaba del "vino Spottorno", dulce[29].

En 1892 aún se plantaban 1.600 hectáreas de viñas en Cartagena. La filoxera acabó con parte de la superficie destinada a la vid. Por ello se comenzó a plantar vid americana, destacando las ventas realizadas, desde 1900, por el cartagenero Diego González Martínez[30].

Pasando el siglo, destacó "La Vinícola Moderna" con vino del Plan de Miranda, al menos entre 1917 y 1919[31]. La uva predominante del plano de Cartagena era la variedad meseguera blanca. En 1929 el cartagenero **Joaquín Belda Carreras** (1883-1935) un libro sobre el vino en España, mencionando a Cartagena como una de las 18 regiones con mayor producción vinícola[32].

En la cercana población de Fuente Álamo destacaba la Hacienda de Beltrán, en La Pinilla, en tiempos perteneciente a los Trinitarios de Murcia, que ya en 1843 tenía 37 tahúllas de viñas, superficie que fue aumentando paulatinamente a lo largo del siglo XIX.

La Vitícola Moderna

Grandes criaderos de vides americanas de Diego González, propietario viticultor, situados en el término municipal de Cartagena, Diputación de Miranda

Diego González, alcalde de Cartagena esporádicamente entre 1920-1924

Lorca

El Catastro de Ensenada refleja el numero de fanegas dedicadas a la producción de uva para vino. En secano existían 763 fanegas (de 1ª, 2ª y 3ª), produciendo anualmente 63.815 arrobas. En regadío vemos 661 fanegas (de 1ª, 2ª y 3ª), con una producción de 23.875 arrobas. En total la producción era de 86.875 arrobas, lo que supone 1.401.554 litros, vendidos a 8 reales la arroba.[33] El vino era vendido en cuatro tiendas y consumido en diez tabernas, trece mesones y siete ventas, en

(27) *La Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento 30-9-1882.*
(28) *El Diario de Murcia 26-12-1886; 22-12-1893.*
(29) Baleriola Albaladejo, G 1901 *La crisis vinícola en la provincia de Murcia. Sus causas y sus remedios.* Tipografía de Las Provincias de Levante. Murcia.
(30) Nacido en 1864, casado con Flora Fuentes Mateo (1871-1934).
(31) *La Tierra 13-10-1917; 11-12-1918; 4-2-1919.*
(32) Su familia paterna era originaria de Fortuna. Publicó 118 libros, fue humorista y especialista en novelas eróticas. Falleció en mayo de 1935 en Madrid. Viajó por Argentina, Cuba, México, Estados Unidos, Francia, Italia…
(33) *Lorca 1755.* Catastro de Ensenada. Colección Alcabala del Viento., nº 17. Madrid 1990. Estudio de Antonio Gil Oncina.

1755. El venta del vino anual de Lorca suponía 659.000 reales.

A mediados del siglo XIX se producían 54.000 arrobas anuales, que equivalen a 871.182 litros, lo que supone un drástico descenso respecto a las cifras del siglo anterior. La importancia del vino en Lorca, a mediados del siglo XIX, la indica la existencia de una docena de mesones, seis tabernas y sobe todo los mas de cincuenta bodegoneros, ocho de ellos mujeres. El cultivo de la vid en el siglo XIX era importante en el Cabezo de la Jara, Avilés, Zarcilla de Ramos, La Paca, Zarcilla de Totana y Coy, no obstante entre Lorca y Totana sólo se cultivaban 516 Hectáreas en 1870. Casi desaparece el cultivo a fines del siglo, debido a la filoxera, comenzando a retomar cierta vida el cultivo a partir de 1910, avanzando conforme transcurría el siglo XX[34].

Cieza

No destacó Cieza en la historia por sus caldos, pero debemos reseñar algunas noticias al respecto. Las viñas son mencionadas en las Ordenanzas de la Villa de 1589 y cien años después se las nombra en relación del agua de Ascoy. Los datos que aporta el Catastro de Ensenada indican que en 1755 uno de los principales cultivos de Cieza era la vid, dándose sólo en tierras de regadío, ocupando el 25% de las mismas, con una producción anual de vino de 218.000 litros y un valor económico de 83.850 reales[35]. El vino de consumo propio se expendía en cuatro tabernas y tres mesones. En 1803 se realiza un informe afirmando que si llega agua, mediante un canal desde Calasparra, se podría obtener un beneficio de las viñas de cuatro millones y medio de reales. En 1850 en el informe de Madoz se comenta que se produce en Cieza el vino necesario para su consumo, "*de escasa calidad*".

Corría el año de 1873 y hasta la Exposición Universal de Viena llegó el ciezano **Federico González Gallego**, con su selección de vinos, contaba entonces con sólo 23 años. Llegado el año de 1877 se organizaba en Madrid la Exposición Vinícola Nacional; hasta allí viajó Federico González con sus muestras de vino. En esta ocasión se especifica que lleva "*vino tinto rancio de 1860*", a dos pesetas el litro, carísimo para la época y el resto de muestras de todo el país, donde sólo algunos vinos dulces especiales alcanzaban dicho precio[36]. Al parecer producía 10000 litros anualmente de vino tinto.

En 1878 se celebraba la Exposición de Paris y allí acudió de nuevo con sus vinos[37]. El susodicho Federico, nacido en 1850, estudió en el Instituto de Murcia de 1862 a 1867 y lo vemos como Vicesecretario del Partido Carlista del distrito de Cieza en 1870, vivía nuestro vinatero-viajero en

(34) Gil Oncina, A. 2004 *El Campo de Lorca*. Murcia, paginas 146 y 147.
(35) Sánchez Toribio, Mª I. 1992. *Usos del suelo agrícola en la vega alta del Segura. 1755*. Edita CSIC. Murcia, página 37.
(36) *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*. Madrid 1879. Páginas 456, 457 y 971.
(37) *El Semanario Murciano* 3-3-1878. Estudió en el Instituto de Murcia de 1862 a 1867.

la calle del Barco nº 40[38]. Otra noticia la recogemos de prensa, en 1905, cuando se anunciaba la venta de 10000 a 12000 arrobas de vinos blancos y tintos, cotizándose a 2,75 pesetas[39].

Pliego

En 1494 tan solo se producían 50 arrobas de vino al año, que apenas daban para el consumo propio. Los documentos relativos al siglo XVII distinguen en la viña entre las nuevas, denominadas majuelo, y las desarrolladas, refiriéndose a la vid de varios años. A mediados del siglo XVIII sabemos que en regadío la vid ocupaba 388 fanegas y en secano tan solo 33 fanegas[40]. Realizando una media de producción, siguiendo los datos de otras localidades estudiadas, estimamos que anualmente producían 5.811, lo que suponen unos 93.749 litros. Ya en 1820 se producían 2340 arrobas, unos 37.751 litros anuales que el informe de Madoz rebaja a 32.266 litros en torno a 1850 (10.000 arrobas quinquenales).

Bodega de vino en Pliego. Archivo José Pascual.

Mula

Sabemos del cultivo de la vid para vino en el siglo XVI, si bien se cultivaba en pequeñas parcelas, de unas dos tahúllas de media. Su producción estaba por debajo del trigo, cebada y moreras, y el vino obtenido era de baja graduación[41]. El Catastro de Ensenada de mediados del siglo XVIII contabiliza 878 fanegas de regadío plantadas de viñas, estableciendo la producción según la calidad de la tierra. En total se producían 9090 arrobas de vino, lo que equivale a una producción anual de 146.649 litros[42]. En el interrogatorio del año 1803, encontramos de nuevo referencias importantes sobre las viñas, plantadas en 2.000 tahúllas, siendo el principal cultivo de la localidad, si bien las cifras pueden parecer irreales y engañosas por parte de los informantes. Ya en 1820 la producción era de 2.340 arrobas, cifra que en 1850 Madoz rebaja a 2000 anuales. Una producción escasa que no serviría para abastecer el consumo propio.

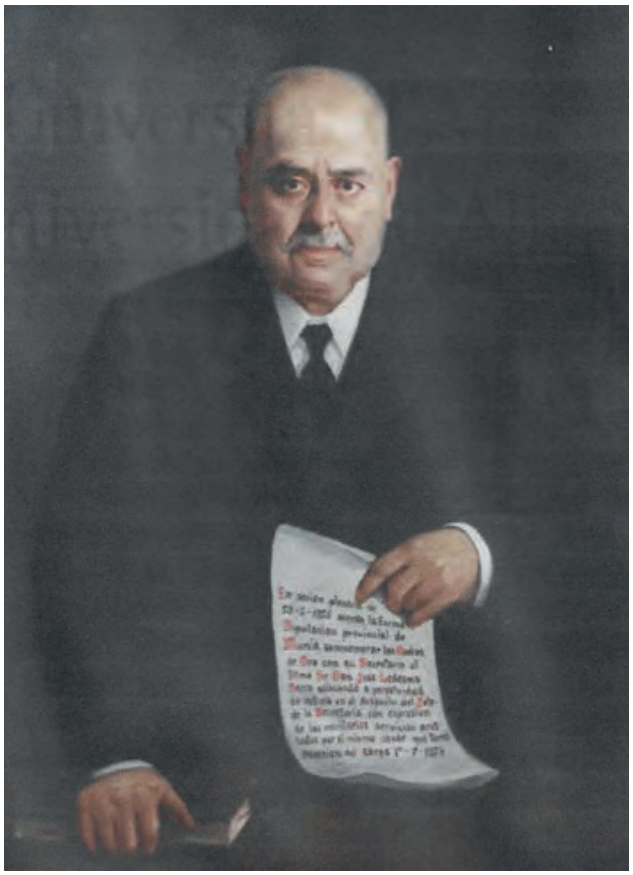
Baco-Dionisio. Dios de la viña, el vino y el delirio místico. Detalle de un acetre, vasija utilizada para sacar vino de las tinajas. Grecia 340 a. C. MAM

En 1853 la vid ocupaba una extensión de 2.075 hectáreas. A mediados del siglo XIX existían viñas en los Pagos de la Cuesta, La Palma, San Sebastián y Argualeja, pertenecientes a Juan A. Perea y Fernando Hita, entre otros[43]. Aumentó el cultivo a lo largo del siglo, de hecho, en 1898

(38) *La Esperanza* 4-5-1870.
(39) *El Liberal* 21-8-1905.
(40) Pascual Martínez, J. 2006. *La villa de Pliego en la Edad Moderna (siglos XVI-XVIII).* Edita ayuntamiento de Pliego. Murcia, páginas 134 y 135.
(41) González Castaño, J. 1992. *Una villa del reino de Murcia en la Edad Moderna. Mula, 1500-1648.* Edita Academia Alfonso X. Murcia, páginas 158 y 159.
(42) Fanegas de primera 191, produciendo 18 arrobas, 255 de segunda aportando 12 arrobas y 432 de tercera que producían 6 arrobas.
(43) *BOPM 26-2-1859.*

su cultivo en regadío ocupaba 4260 tahúllas y en secano 985 fanegas. Cifras también falseadas a la baja de cara al pago de impuestos.

Un dato importante es el aportado por Gabriel Baleriola Albaladejo (1859-1902) en 1901. Hace alusión a las posesiones de Martín Perea Valcárcel, alcalde de Mula, gobernador civil de las provincias de Albacete y Murcia entre 1899 y 1901 y gran cosechero de vino en su finca de *El Retamal*, ubicada cerca de la pedanía muleña de Fuente Librilla, indica que la vid ocupaba 1.500 hectáreas en tierras de Mula, es decir unas 13.500 tahúllas, contradiciendo los informes de amillaramiento anteriores[44]. Otro productor importante de finales del siglo XIX era José Ledesma Serra, que fue sucesivamente Secretario y Presidente de la Diputación Provincial.



José Ledesma Sierra. Cuadro de Antonio Nicolás. CARM

Hacia 1903-1904 la pérdida del viñedo en el término municipal era total, por lo cual los agricultores arrancaron las plantas muertas y la mayoría optó por no volver a sembrar con vides americanas, pese a saber que eran inmunes a los ataques de la filoxera. Prefirió plantar frutales, especialmente naranjos[45].

Cehegín

El Catastro de Ensenada de esta localidad, realizado en 1761, ofrece unas cifras de producción de vino espectaculares, cercanas a los tres millones de litros anuales. La inmensa mayoría de cepas de viñas están en regadío, un total de 4.152 fanegas, en tanto que en regadío son sólo 54 fanegas. Según la calidad de la tierra la producción es diferente. Las de regadío aportaban 172.944 arrobas de vino, en tanto que las de secano producían 1.248. El total de litros de vino era de 2.983.183.

A mediados del siglo XIX se dedicaba al cultivo de la vid el ·4,5% de la superficie cultivable. En 1884 el ayuntamiento realiza un completo estudio sobre la superficie de terreno destinado a la vid, precios, fábricas de aguardiente, proceso de producción, lugares de venta, etc. En regadío habían 1.200 fanegas y en secano 232 hectáreas. La producción anual es de 200.000 arrobas, lo que se traduce en 3.226.600 litros de vino tinto seco y un poco de dulce, que se venden en casi todos los pueblos de la provincia a 8 reales la arroba, siendo un vino oscilante de 12 a 14 grados. El consumo local anual era de 2.000 arrobas. El informe especifica que en la localidad existen siete fábricas de aguardiente, produciendo 6.000 arrobas. Según estos datos, la producción de 1761 ha sido superada en 1884. En 1892 la vid ocupaba 1.544 hectáreas[46].

Caravaca

El tema relativo al vino en Caravaca nos retrotrae a una leyenda que se atribuye a unos hechos acaecidos en el siglo XIII. En esos momentos la localidad está sitiada por tropas musulmanas y llegó un momento en el que en el interior se acabó el agua. Caballeros templarios, dueños del lugar desde 1266, con sus caballos, decidieron romper el cerco y , cargados de odres lograron salir, pero no pudieron conseguir agua, retornando con ellos llenos de vino.

Dado que la leyenda habla de la presencia de la

(44) Baleriola Albaladejo, G 1901 *La crisis vinícola en la provincia de Murcia. Sus causas y sus remedios.* Tipografía de Las Provincias de Levante. Murcia. Página 48.
(45) Agradecemos a Juan González la información facilitada del siglo XIX.
(46) Agradecemos al archivero y cronista Francisco J. Hidalgo la información facilitada.

cruz de Caravaca, templarios y cerco musulmán, de ser cierta, creemos que se puede circunscribir a hechos acaecidos a fines del siglo XIII. Respecto a la llegada de alguna astilla del madero de la cruz de Cristo, sabemos que los Templarios de Jerusalén custodiaban parte del madero donde murió Jesucristo y que enviaban fragmentos de la misma a cada Encomienda para su protección.

Unas naves de aragonesas acudieron a defender Tierra Santa años antes y uno de los templarios, Sancho Yáñez, que fueron en dicha misión y volvió a España, concretamente a Caravaca como comendador, pudiera haber sido quien trajera la reliquia. Esto ocurrió en 1284 y un año después tropas musulmanas tomaban al asalto la fortaleza templaria de Bullas, a las órdenes de Abenbucar Abuzayan, conocido como Zahén. Es de imaginar que estas tropas enemigas acabaron sitiando Caravaca, por lo que la leyenda podría remontarse a 1285.

De cualquier forma, lo cierto es que el vino forma parte intrínseca de la historia y el devenir de Caravaca, iniciándose con la leyenda de "Los caballos del vino". Sorprende la producción de vino en esta localidad siguiendo los datos aportados por el Catastro de Ensenada en 1755, ya que es el centro de producción más importante de toda la región de Murcia. Existían vides plantadas en secano (de primera y de segunda) y en regadío (de primera, segunda y tercera). Las de secano eran 74 fanegas que producían anualmente 1.672 arrobas de vino, unos 26.974 litros. Las de regadío eran 2.750 fanegas, que proporcionaban 114.188 arrobas, unos 1.842.195 litros. En total la producción era de 1.869.164 litros, muy por encima de la producción de Murcia Yecla o Cartagena. El vino sólo rentaba 4 reales la arroba[47].

El mayor propietario de tierras de viñas era **Diego Uribe Yarza Musso**, (casado con Mª Manuela Caro Fontes Carrillo) marqués de San Mamés de Aras, vizconde de Torre las Fuentes, Alférez Mayor y regidor de Murcia, con 620 fanegas, además de otras 5000 fanegas dedicadas a otros cultivos, 40 casas, un molino harinero, etc., muy por detrás encontramos a los productores de vides José M. Cañaveral, José Alarcón Fernández y Diego de Cuenca[48].

El siglo XIX comenzó en Caravaca con las quejas de los cosecheros locales dada la competencia de los vinos procedentes de otras poblaciones. En 1803 el ayuntamiento de cara a protegerles prohíbe la introducción de vinos foráneos "… bajo la pena de que todo el que se aprehendiere, bestias y corambre en que se conduzca de darlo por decomiso…".

El viñedo de Caravaca se había visto reducido desde el 8,7% de la superficie cultivada, según el Catastro de Ensenada 1755, hasta el 5,8% en 1819. A ello no eran ajenas causas relacionadas con la agricultura como las malas cosechas o la implantación del impuesto de 4 maravedíes en cuartillo de vino en todo el reino en 1805. Los cosecheros señalaban la calidad del vino en la localidad era baja, motivo por el cual la arroba se cotizaba habitualmente entre 6 y 8 reales, por lo que el gravamen repercutía entre un 6 y 8%, siendo mayor la repercusión cuanto más bajo era el precio. A ello había que añadir la cantidad de 50.000 reales que se cargaba sobre toda la producción de vino por Rentas Provinciales.

También denunciaban que las dos terceras partes del vino se convertían en vinagre al terminar la fermentación. Por otra parte, los vinos de las localidades vecinas, como Cehegín, eran de mayor calidad. La entrada de vinos de fuera a Caravaca fue algo constante a pesar de las diversas medidas adoptadas, de tal modo que en 1834 se consideraba como escandalosa. Por ello el Ayuntamiento dictara medidas disuasorias imponiendo un arancel de 28 maravedíes en arroba de vino foráneo como impuesto fijo, además del 5% del valor de cada una, que fijado en 6 reales por término medio importaba unos 10 maravedíes. Al final todo ello suponía una carga de 2 reales por arroba de vino introducido de fuera del municipio[49]. A finales del siglo XIX producía vino Gabriel Dorado Zafra[50].

Bullas

Una importante Villa romana, conocida actualmente como Los Cantos, cuya cronología abarca desde el siglo II a.C. al siglo IV d.C. ofreció una

(47) *Caravaca de la Cruz. 1755, Según las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada.* Alcabala del Viento nº 55. Madrid 1993. Estudio preliminar de Mª T. Pérez

(48) Pelegrín Abellón JA 1999 *Las élites de poder en Caravaca en la segunda mitad del siglo XVIII.* Tesis doctoral, Universidad de Murcia.

(49) Sánchez Romero, G 2001 "Revolución y Reacción en el Noroeste de la Región de Murcia (1808-1833.) Edita Real Academia Alfonso X. Murcia, páginas 81-82

(50) Tesorero de la asociación de recreo "Centro del Progreso", comisionado del ayuntamiento, propietario de minas, colaborador del periódico "Cartagena Artística", secretario de la Comunidad de Labradores.

pieza escultórica en la que un niño portaba un racimo de uva, indicando claramente que en esa época ya se producía vid en el entorno. La figura, "Niño de las uvas", fue encontrada en torno a 1908.

En agosto de 1755, según el Catastro de Ensenada, se destinaban al cultivo de viñas 1332 fanegas (972 de ellas en regadío contabilizando las de primera, segunda y tercera), produciendo las tierras de secano (360 fanegas) de primera 72 arrobas de vino, 48 arrobas las de segunda y 24 las de tercera. Cada fanega tenía 1320 cepas de viñas, que se reparten en seis peonadas de 220 cada una. [51]En total se contabilizaban 1.758.240 cepas. La arroba de vino se vendía a cinco reales.

En 1803 las fanegas de viñas descienden a 832. Históricamente la viña se mide en Bullas por peonadas teniendo cada una de estas 220 vides, y cada fanega de tierra de las de 6.400 varas comprende siete peonadas por regla general.

En 1850, según el informe de pascual Madoz, se dedicaban al cultivo de la viña 1200 fanegas todas en secano (otros autores hablan de 1443 fanegas), que producían quinquenalmente 70.000 arrobas de vino. Esto suponía unos 225.862 litros de vino al año, pagándose en 1848 a seis miserables reales la arroba (el de Cartagena y Lorca se pagaba a 21 reales, a 15 el de Calasparra. Los de Yecla y Jumilla tampoco estaban cotizados)[52]. El de Bullas ascendería a 16 cuatro años después, pero seguía siendo el más bajo de la región. En 1852 fabricaban aguardiente Pedro Muñoz Martínez, Pedro Fernández Collados, Salvador Moya Carreño, Joaquín Carreño Capel y Gregorio Fernández[53]. La arroba de aguardiente la vendían a 32 reales en 1860. Las botas de vino las fabricaba Pedro García.

El Carrascalejo es un caso especial. Ubicado en una finca de más de 1000 hectáreas de pino y viñedos, se trata de un magnífico palacete construido entre 1861 y 1866 por **Alfonso Chico de Guzmán**, sobre una casa y finca preexistentes, con explotación de vinos desde el siglo XVI. Además de una buena bodega, contaba con una capilla. Fue pintada por Luís Menéndez Pidal. En cuanto al exterior, podemos decir que presentaba fachadas lisas, jugando el diseño con colores

grises y ocres, destacando las garitas defensivas contra bandoleros. A mediados del siglo XX comenzaron a comercializarse los vinos embotellados, con el nombre de la finca[54].

En la Exposición Vinícola Nacional, de 1877, se presentaron 22 productores de vino murciano, de ellos solo uno envió vino de Bullas, **Miguel Mazón Franco**, lo que denota que la localidad no destacaba por su producción. Mazón, comandante de Infantería, casado con Dolores García-Otazo Clemencín, fue alcalde de la ciudad de Murcia desde 1852 a 1853. Nacido en Cehegín, fallecía en Murcia en noviembre de 1877. Comprador importante de tierras desamortizadas y prestamista[55].

Tras su fallecimiento destacaran las familias **Melgares, Carreño y Martínez Gil**, que darán un giro importante a la producción y calidad de los caldos, con importantes inversiones en tierras y bodegas, multiplicando por siete la producción vinícola señalada en 1850.[56] Edificios como la actual Casa de Cultura o el Museo del Vino son

(51) AGRM , AGS, R-27/3
(52) *BOPM 25-8-1848*
(53) *BOPM 4-8-1852.* Joaquín Carreño Góngora llegó a ser alcalde de Bullas y Presidente de la Diputación. Alternó el poder entre 1884 y 1905, también fue gobernador civil, fallecido en 1919.
(54) González Castaño, J, et al 1991. *La villa de Bullas. Siglos XVII-XX.* Edita Ayuntamiento de Bullas. Murcia.
(55) *La Paz de Murcia 5-7-1877; 19-5-1881. Gaceta de Madrid 9-10-1877*
(56) Recomendamos, para ampliar estos datos, la lectura de los trabajos de Juan Pedro García Martínez.

construidos por dichas familias como bodegas, interviniendo el arquitecto hellinense Justo Millán que había construido en Murcia el Teatro Circo, el coso de La Condomina o reconstruido el Teatro Romea. En 1892 se dedicaban a la vid 1555 hectáreas, lo que suponen 3477,5 fanegas, un aumento importante respecto a mediados del siglo XIX. A fines del siglo XIX tomó buena fama el aguardiente anisado de Bullas que, según los comentarios, superaba al del Anís del Mono y el de Chichón, con unos 19 grados[57].

El 6 de julio de 1892 los vecinos se lanzaron a las calles pidiendo la desaparición del impuesto de consumo por arriendo. Como quiera que en la manifestación abundaban las mujeres y los niños, la presión que se ejerció logró la marcha de la localidad del arrendador del contrato de consumos. Se repetían los problemas el verano de 1893 se producían destrozos en el ayuntamiento a comienzos de julio[58], al grito de *"abajo los consumos y mueran los ladrones"*, pidiendo la abolición del impuesto en la plaza . Ajenos a los problemas de la mayor parte de la población, en 1897 un sector creaba el Círculo industrial y el Casino en 1897, en la calle de La Tercia. La Sociedad de Obreros nacía en 1903 de cara a defender los derechos de los trabajadores.

En 1925 nacía la Cooperativa Alcoholera, frenada durante la Guerra civil, refundada en 1951 y cesada en 1968. En febrero de 1954 **Francisco Martínez López** domiciliado en calle Trapería de la localidad, en nombre de la Cooperativa de Vinos de Bullas Nuestra Señora del Rosario plantea: "*Que no siendo suficiente el local que en la actualidad tiene en la calle de Fuente la citada Cooperativa de Vinos, desea abrir una sucursal de la misma en la calle de Trapería, por lo que previos los trámites e informes reglamentarios se sirva ordenar se me autorice para poder abrir dicha Sucursal en la citada calle de Trapería*". En 1963 la Cooperativa daba a conocer que la producción de dicho año era de 1.779. 500 litros, con vinos de 16 a 17 grados.[59] En 1971 la presidía Mateo Martínez Sánchez.

Antigua bodega Carreño, actual Museo del vino de Bullas.

El **Consejo Regulador** fue aprobado el 29 de marzo de 1994, ratificado el 5 de septiembre del mismo año, quedó constituida entonces la denominación de origen de los vinos de Bullas. Casi 60 años antes, en septiembre de 1935, en sesión ordinaria el pleno municipal, a propuesta del Concejal Juan Figueroa Fernández, el Ayuntamiento acordó dirigirse al Instituto Nacional de Vinos por conducto de la Junta Vitivinícola Provincial, en solicitud de que los vinos que se cosechan en

(57) *El Diario de Murcia 23-6-1894*
(58) Arch. Mun. de Bullas A.C. 2 de julio de 1893 y B.O.P.M. de 26 de octubre de 1893
(59) *Línea 8-10-1963*

la Comarca de Bullas, y que son conocidos con el nombre de vinos de Bullas quedaran protegidos con la denominación de origen, por reunir las condiciones precisas.

Valle del Guadalentín

En 1798 el maestro de la fábrica de lanas de la Real Casa de Misericordia de Murcia, Juan Antonio Martínez, comentaba sobre el cultivo de la vid en el Valle del Guadalentín que los agricultores no sabían realizar bien su función, trabajando con cierto desconocimiento de cómo tratar las viñas, dando como resultado una escasa producción y un vino horroroso, sin calidad:

> *…habiendo visto las viñas de **Librilla, Alama, Totana**, y otras en la Huerta* (se refiere a Murcia), *es un dolor ver las tierras de las mas fértiles y abundantes de España, es cierto que las viñas llevan mucho fruto, pero de mal comer, y **el vino no se puede beber**, teniendo buenos viñedos: no causa todos estos perjuicios el terreno, sino el mal modo de plantar, criar y cultivar las viñas: ¿quándo lograrán en esta tierra el racimo de diez y siete libras, como los he visto en tierras estériles, como es la mia? no digo que ha sido en viña, pero ha sido en parra: hay en esta tierra el mejor terreno para parras que yo he visto, pues hay uvas dentro de esta Ciudad, y en la Huerta que son los granos lo mismo que dátiles gordos, y no he visto un racimo que pese cinco libras; y es el motivo que podan las parras dexándoies muchas varas largas, y echan muchas uvas, y no les quitan ningún troncho porque todos están cargados de fruto. Con el mucho bosque, ni cuajan bien quando ciernen, pues todas se quedan pequeñas; ni maduran bien, y jamás consiguen su perfecta sazón; lo que lograrían si podaran las brocadas cortas y claras, y quando se ofreciera dexar una vara para que corriera…, no echarían tantas uva, pero las pocas, pesaran tanto ó mas que las muchas, y pudieran llegar a perfecta sazón. Lo mismo digo de las viñas; si las pusieran mas profundas y diez pies distante una vid de otra; las podaran curiosas, quitándoles los secos y escarzos, y no las adelantaran en los primeros años, ni las regaran quando tienen estas tierras humedad' demasiada, lograrían él que las viñas durasen mas; porque de treinta años ya están viejas: descardándolas muy bien conseguirían el que se sazonase el fruto; tendrían buen comer las uvas; el vino y el arrope fuera menos malo, y me atrevo á decir que fuera bueno…*[60]

La filoxera

Se ha afirmado erróneamente, en diversas publicaciones, que la filoxera llegó a Murcia en torno a 1896, en ocasiones se ha llegado a escribir que fue en 1911. Por temor a que llegara a Murcia, dadas las noticias llegadas desde Francia, en Murcia se creó una comisión en 1878, formada por el barón del Solar de Espinosa, marqués de Ordoño y conde de Roche. Ya en 1884 se señala que está afectando a viñedos de Moratalla, Cehegín, Cotillas y Ceutí. Tanto es así que la Diputación de Murcia creó una comisión de estudio, para erradicar la plaga, en 1885, poniendo a su frente al farmacéutico Juan López Gómez (1848-1912), sin resultados conocidos.[61] Se constata filoxera en la Diputaciones de Cartagena desde 1888, al igual que en La Pinilla de Fuente Álamo. En 1889 se nombraba perito de vigilancia contra la filoxera en Murcia al ingeniero agrónomo Mariano Pardo. Se consideró "invasión" en 1894, especialmente en Cartagena, Fuente Álamo y Lorca, enviándose, a estas localidades, para que realizara un informe, al ingeniero agrónomo Vicente Sanjuan Rech (1846-1900).[62]

La filoxera contribuyo a una selección de la producción, desde el punto de vista geográfico. Los más perjudicados serán Moratalla, Caravaca, Murcia, Campo de Cartagena o Las Torres de Cotillas, que orientaran su producción agrícola hacia el olivo, almendro, cereales, frutales…

Epílogo

Desde hace más de 4.000 años se cultiva la vid en la región, compartiendo espacio con la producción

(60) *Semanario de agricultura y artes . Madrid 17-5-1798*
(61) *Diario de Avisos 24-9-1878. El Diario de Córdoba 4-11-1884. El Constitucional 21-11-1884. La Paz de Murcia 7-11-1885. El Diario de Murcia 17-4-1886*
(62) *La Correspondencia de España 3-2-1889. La Paz 7-2-1889. El Eco de Cartagena 30-8-1894. Las Provincias de Levante 4-9-1894; 1-10-1894*

de cerveza. En la Edad Media se cultivan viñas para producir vino, pero su calidad dejaba mucho que desear, además siempre resultaba escaso. Las zonas de producción fueron el noroeste, altiplano, Campo de Cartagena y parte de la huerta de la ciudad de Murcia. Según el Catastro de Ensenada (1755-1761) la producción de Cehegín era la mayor de la provincia, con 2.983.183 litros, la de Caravaca, abundante y mala, era de 1.842.195 litros, la huerta de Murcia producía 1.570.354 litros, superior a la de Lorca con 1.401.000 litros y Cartagena, con 994.000 litros o Las Torres de Cotillas con 597.082 litros. La producción de Yecla rondaba 1.0420.640 litros anuales.

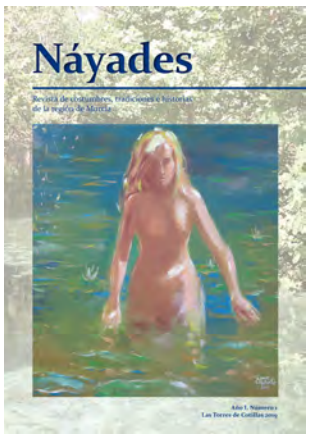
Bodega de vino. Archivo José Pascual.

De mentirosos podemos calificar a los jumillanos que contestaron a las preguntas del Catastro; según sus respuestas en Jumilla se cultivaba la vid en 322 fanegas (163,5 en regadío y 159 en secano) que producían 9.043 arrobas, lo que supone 145.197 litros, cifra poco creíble en relación a otros términos municipales. Incluso la producción de Cieza, 218.000 litros, sería superior y ligeramente mayor a la de Mula, con 146.649 litros; Pliego, con 93.749 litros daba una cifra inferior a la vecina Mula.

Se cierra el siglo XIX murciano con un auge en el aumento de la superficie dedicada al viñedo, contabilizamos unas 63.000 hectáreas consagradas al cultivo de la vid (81,9 millones de cepas), ya que desde Francia son requeridos nuestro caldos, destacando las superficies de Jumilla, Yecla y muy por debajo de esta cifra vemos a Cartagena, Bullas, Lorca, Mula, Moratalla, Cotillas y Cehegín. Aún es menor la superficie de la ciudad de Murcia[63].

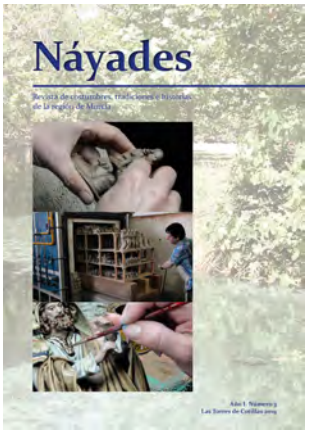
(63) España exportaba gran cantidad de vino al extranjero. En 1887 a Francia se destinaban 588.844 hectolitros, a Inglaterra 9.700 hectolitros, 31.910 a América Latina, a Norteamérica 51.300 hectolitros, alguna exportación se realizaba al resto de Europa y norte de África.

Números publicados:

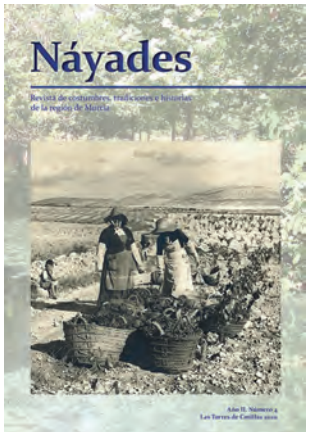


Número 1. Miscelánea

Número 2. El curanderismo en la región de Murcia

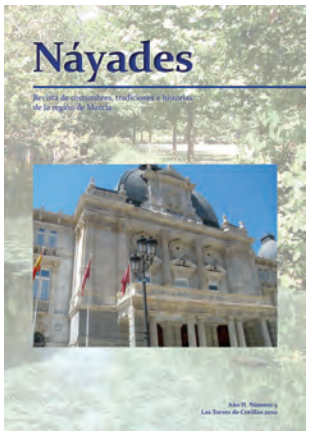


Número 3. Historia del belenismo en Murcia

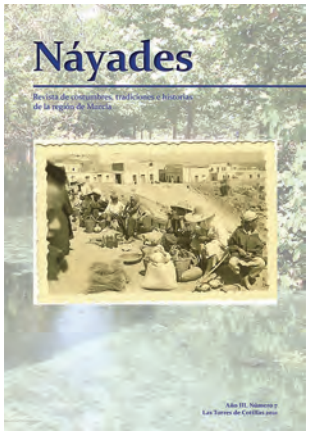


Número 4. Historia del vino en la región de Murcia

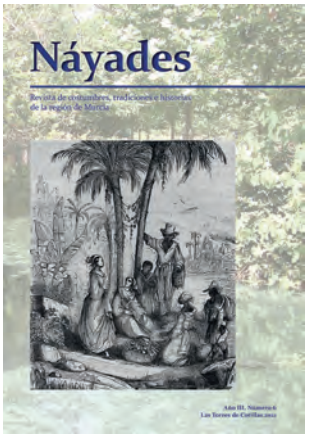
Próximos números:



Número 5. El modernismo en Cartagena y Murcia



Miscelanea



La esclavitud en Murcia siglos XVI-XVIII

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

GRUPO LOGISTICO

Qutiyyas
Asociación Cultural

cajamar
CAJA RURAL