

Evolución histórica de los vinos de Jumilla

Emiliano Hernández Carrión

"... oigo decir al vino: ... siento una extraordinaria alegría cuando caigo en el fondo de un gacznate sediento".

Charles Boudelaire

Resumen: En el presente trabajo se aborda una síntesis histórica de la evolución del cultivo de la vid en la zona de Jumilla, así como la cita de algunas noticias que sobre este cultivo se recogen en algunos documentos históricos. También se recoge una pequeña historia de la evolución de los modos de elaboración del vino en la misma zona.

Palabras clave: Jumilla; vino; viña; prensa de vino; elaboración de vinos; cultivo de la vid.

Introducción

El municipio de Jumilla se sitúa al norte de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia; forma gran parte de la comarca natural que se denomina el Altiplano de Jumilla-Yecla. Tiene una extensión de 972,64 km², es decir, el 8,60% del territorio autonómico. Tiene una altitud media que oscila entre los 200 y los 600 m.s.n.m., quedándonos con los 500 m.s.n.m. a los que está situado gran parte del casco urbano de Jumilla. La cima más alta, incluso de la comarca, es el Carche, con 1375 m.

El perímetro geográfico lo comprenden, por el norte, los municipios albaceteños de: Fuente Álamo y Montealegre del Castillo; al este tenemos los de: Abanilla, Pinoso (Alicante) y Yecla; al sur están los de: Abarán, Cieza y Fortuna y, al oeste, se sitúan los de: Ontur, Albatana y Hellín, todos ellos de la provincia de Albacete.

El paisaje dominante es el de sierras más o menos alargadas con predominio de dirección suroeste-noreste. Son de una altitud media y están separadas por amplios valles corredores, los cuales están ocupados por glaciares de acumulación, y, con frecuencia, los fondos de estos valles están surcados por ramblas de variable desarrollo (Martínez Abellán *et al.*, 2000: 30).

Climatológicamente, la zona se encuadra dentro de un clima mediterráneo continentalizado, de carácter semiárido, situado entre los límites de las regiones climáticas continental y mediterránea, cuya separación se efectúa porque en el segundo caso, el otoño es la estación más lluviosa (Martínez Abellán, *et al.*, 2000: 69).

El censo de población se acerca a los 25.000 habitantes, en su mayoría agrupados en el casco urbano de Jumilla. Hay 11 pedanías distribuidas por toda la geografía local y ninguna supera los 300 habitantes.

La precipitación media anual es de 300 mm anuales, aunque las mediciones de los últimos años la sitúan en 286 mm anuales.

La temperatura media anual varía según la latitud, pues estamos hablando de una amplitud de 30' de diferencia entre el norte y el sur del término municipal. Así, al sur tenemos una temperatura media de 18° anual mientras que en la zona norte es de 14°.

La vegetación predominante es la propia del piso bioclimático mediterráneo, con predominio del matorral-espartizal y el pinar claro, con algunos puntos muy concretos de pinar denso.

El mayor censo de fauna es el de las aves, con 187 especies censadas (incluidas la migratorias), para todo el término municipal; le siguen los mamíferos, con 38 especies; los reptiles, con 17 especies (y algún endemismo) y, por último, están los anfibios con nueve especies solamente (Martínez Abellán, *et al.*, 2000: 130).

Los suelos más abundantes de la zona son los denominados pardo-calizos, formados a partir de la erosión de las montañas calizas, igualmente predominantes en la comarca. Le siguen en proporción los suelos de huerta y vega, formados a partir de los arrastres sedimentarios aportados por las aguas de avenida. Este tipo de suelo ocupa los valles más grandes y fértiles de la comarca (Cañada del Judío y Prado). Otros tipos de suelos que se documentan en la zona, pero menos extendidos que los anteriores, son: los salinos, los pedregosos y los rocosos o litosuelos.

En Jumilla hay una superficie de tierras de cultivo de 64.400 Ha, de las cuales 55.700 Ha son de secano y 6700 Ha son de regadío. De las primeras, 22.500 Ha están dedicadas al cultivo de la vid (datos de 1996).

Evolución histórica

La presencia de semillas de uvas para vinificación, es decir, de la variedad *vitis vinifera*, en la comarca de Jumilla, se remonta al Calcolítico, con hallazgos de estas diminutas pepitas en cuevas y covachas de enterramientos múltiples, como es el caso de la Rambla de la Alquería (Hernández y Gil, 1995) donde los pequeños granos no han podido ser aportes del exterior, al tratarse de una covacha semiartificial, sellada y poco apta para la entrada de raposas y tejones, que con sus excrementos depositen semillas de uvas en el interior. Aunque todo queda pendiente del pertinente análisis que confirme esta afirmación. No tan seguros estamos de los semilleros encontrados en: Covacha 1 del conjunto de cuevas con enterramientos múltiples del Molar II (Hernández y Gil, inédito), o del de la Cueva de los Tiestos (Iniesta, 1987 y Lillo, 1989) en este caso junto a restos de cereal, huesos de acebuches y de dátiles, ya que el estudio de estos últimos ha dado como resultado que los huesos de dátiles son contemporáneos.

Hallazgos coetáneos a los de Jumilla y confirmada su antigüedad, los tenemos en el Garcel (Almería) y Torremanzanas (Alicante) (Lillo, 1989).

Para la Edad del Bronce no disponemos de datos fehacientes en la comarca, pero sí está documentada la presencia de pepitas de uva en yacimientos de la Región (Montes y Rivera, 1990: 68).



Figura 1 *Oinochoe* procedente de Coimbra del Barranco Ancho

En el mundo ibérico, según F. Quesada Sanz, (1994: 115) el cultivo de la vid para vinificación y la elaboración de vino, se inicia en unos momentos muy tempranos, por influencia de los fenicios, aunque sólo con el correr del tiempo y con la aculturación de los indígenas hispanos, se asociará a determinadas celebraciones rituales, siendo la mejor documentada el banquete funerario, donde el vino siempre estuvo presente.

Documentados en estratigrafía tenemos semillas de *vitis vinifera* en el poblado ibérico de Coimbra del Barranco Ancho (Iniesta Sanmartín, 1987: 18), lo que asociado a la gran cantidad de vasos vinculados al consumo de vino, tanto los de fabricación propia ibérica, como los de factura griega, o las imitaciones de estos últimos, los tenemos en abundancia, desde ánforas, cráteras, *oinochoes*, *kilix*, *skyphos*, etc., que denotan la importancia del vino en los habitantes de Coimbra del Barranco Ancho.

La ocupación del territorio jumillano por los romanos se hace por el procedimiento de centuriación (Morales Gil, 1974), reparto de importantes lotes de tierras y esclavos a los ocupantes, lo que provoca la aparición de grandes "villae" de carácter y vida rústica en toda la zona. Las principales actividades agrícolas de estas *villae* son: el cultivo de la tríada mediterránea (cereal, vid y olivo), (Muñoz Tomás, 1995: 126), una importante y variada cabaña ganadera, así como la explotación y trabajo del esparto (*stipa tenacisima*), además de una pequeña economía de autoabastecimientos de determinados cultivos de regadío.

Son numerosos los pies de prensa localizados en estas *villae*, como los procedentes de La Ñorica, El Pedregal, Román y El Pontón (Muñoz, 1995). En excavaciones realizadas en este año, en la Villa de Los Cipreses, y diri-

gidas por J. M. Noguera Celdrán, se ha localizado una almazara, posiblemente utilizada también para la fabricación de vino y numerosos restos de olpes¹.

También son abundantes los restos de ánforas, olpes y *dolium* de carácter vinario, destacando los restos del Solar del *Hypnos*, con las asas de las ánforas numeradas (Hernández Carrión, 1999).

Es lamentable no disponer de datos más o menos concretos sobre la repercusión que pudo tener en la zona el decreto del emperador Domiciano, sobre el arranque del viñedo en las provincias del Imperio. Pero si nos atenemos a lo que se nos ha conservado en las fuentes literarias romanas, y siempre con la precaución que supone extrapolar datos o información de un lugar, para estudiar la situación de otro diferente, F. Quesada Sanz (1994: 108-109) ha recuperado de dichas fuentes una información de gran interés para nuestra zona. Así sabemos que el vino que se produce en el Levante hispánico es abundante y de gran calidad, muy alabado por Plinio y solamente lo superan en calidad los vinos de la Campania italiana. Estrabón nos dice que había una variedad de uva que se llamaba *cocolobis* y otra *aminæa*; que las viñas se cavaban en invierno y los viñedos se regaban con demasiada frecuencia. Polibio anota que una metreta de vino (entre 34 y 39 litros) valía un dragma en la Lusitania, lo mismo que una liebre o un corde-ro. Varrón cuenta que las cepas en *Hispania* no se sujetaban a un palo, es decir, que no se cultivaban en forma de parral, como planta trepadora que es, y que el vino se guardaba en toneles de barro, que a veces se rompían durante la fermentación.

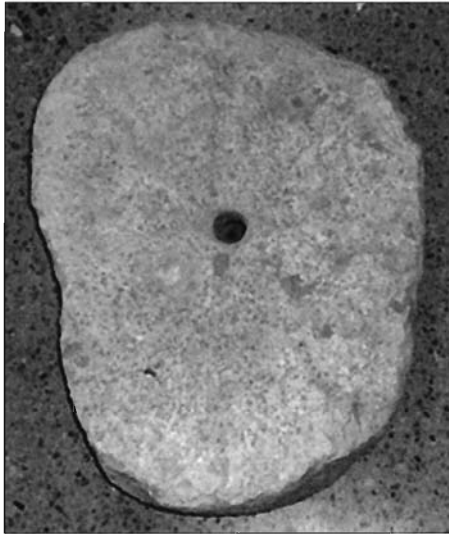


Figura 2. Pie de prensa. Museo Municipal "Jerónimo Molina"

¹ Agradecemos al Sr. Noguera Celdrán la comunicación verbal de este interesante hallazgo.

Para la época medieval, tanto del momento de dominación musulmán, como para la época cristiana, no disponemos de datos fehacientes en la comarca, quizá por no haber prestado la debida atención a este tipo de hallazgo, sobre todo, en las excavaciones de urgencia que, esporádicamente se hacen en yacimientos medievales.

De nuevo, tendríamos que recurrir a las fuentes literarias, en las que las citas al vino son frecuentes, sobre todo, en San Isidoro y Orosio. Pero nuevamente hemos de advertir la excesiva precaución que hay que hacer de las interpretaciones y conclusiones que se hagan u obtengan de estas citas, pues no son de la zona que nos ocupa, y, por lo tanto, nunca son de fiar.

Suponemos un viñedo de riego, con producción para el autoconsumo de la comunidad, aplicaciones medicinales y poco más. Quizá para exportar a zonas en las que no se cultiva la vid, pero esto sería la excepción.

Hemos de llegar al siglo XVI, para tener las primeras noticias concretas sobre el cultivo de la vid y la producción de vino. Así, en las *Relaciones Topográficas* de Felipe II, las de Jumilla fueron respondidas en 1579 con el cuestionario del año anterior y en la respuesta 21 se menciona la viña como cultivo de riego (Cebrián y Cano, 1992: 179-185), sin más citas al vino ni a las uvas para pasas. Algunos autores afirman que en estos momentos hay una producción deficitaria de vino para atender, incluso, la demanda del propio municipio, y, por lo tanto, se importaba vino de los pueblos vecinos. La afirmación viene fundada por las respuestas que la vecina ciudad de Yecla (cuestionario de 1575) que en la respuesta 26 afirma que "la dicha villa y vecinos della tienen más falta son de pan, vino, ..." (Cebrián y Cano, 1992: 368).

Mientras que en otros municipios de la Denominación de Origen Jumilla, e igualmente próximos, sí se cita la viña como producto abundante y de calidad de la zona, junto con el cereal. En las respuestas de Hellín, también con el cuestionario de 1575, y mucho más explícitas que las de Yecla, en la respuesta 21 dice que se cultivan "vinnas de pasa y vino e tierras que llaman de Yso" (Cebrián y Cano, 1992: 153), lo que se vuelve a repetir en la respuesta 23, referido a su cultivo en varios parajes, como el Charco de la Terruteca, Cañada de Ubacar, etc.

En las respuestas de Tobarra, con el mismo cuestionario de Hellín, pero contestado un año después, en la respuesta 21 se dice: "ay muchas plantas de vides especialmente de la que se hace la pasa de que ay mucha abundancia". Para citar la fabricación de vino en la respuesta 26 (Cebrián y Cano, 1992: 294-295).

En las de Montealegre del Castillo, en la respuesta 35 se dice que la mayor abundancia de la villa son las "cosechas de panes y vinnas". (Cebrián y Cano, 1992: 212)

Por lo tanto, consideramos que determinados autores han aplicado el paralelo de las respuestas de Yecla para sacar conclusiones sobre Jumilla, dada la parquedad de las respuestas de esta última, mientras otras localidades vecinas, y con claras vinculaciones históricas y económicas, están reflejando una abundancia del cultivo de la vid. ¿Por qué hemos de hacer la comparación con el vecino deficitario?

Continuando en el mismo siglo XVI, en las *Ordenanzas para la conservación de la huerta de la villa de Jumilla*, de las que nos ha llegado una

copia del texto que confirmó el rey Felipe III en 1599, por traslado efectuado en el siglo XVIII, es decir que la redacción y aprobación son anteriores a 1599. De los 53 artículos de los que constan estas ordenanzas de huerta, 11 están dedicados a la vid, que junto con el cereal es el cultivo más protegido. Aunque solamente las ordenanzas 49 y 50 son específicas del cultivo de las viñas, en las restantes están asociadas a cereal y otros cultivos.

En el artículo 1º, se recoge el tiempo que el agua de riego ha de destinarse a los viñedos, que son los meses de noviembre, diciembre y enero, estando los otros nueve meses prohibido el riego de vides.

De la lectura detenida de estas ordenanzas se desprende que hay cultivo de viñas en regadío y en seco, con mayor abundancia y predominio de las primeras. Tan es así, que son numerosas las ordenanzas que asocian en su texto la aplicación al conjunto "huerta y viña", aunque también se asocia al arbolado.

En otras ordenanzas de huerta, de ciudades próximas, como Chinchilla, Almansa o Jorquera, y fechadas todas en el siglo XVI, se recoge expresamente la prohibición de entrar el ganado a las viñas, hasta cuatro días después de vendimiadas, por la costumbre que existía, y que llegó hasta el siglo XIX, de dejar la uva vendimiada, durante unos días en la propia parcela, para que se asolearan y ganaran graduación (Morales, 1976; Pardo, 1996). Mientras que en las de Jumilla, la prohibición de la entrada del ganado a las viñas, se mantiene durante todo el año, especificando incluso las penas por dañar un sarmiento, un brazo o una cepa (ordenanza 50).

Volviendo a la importancia del cultivo de la vid en la comarca de Jumilla, y según consta en las Actas Capitulares del Archivo de la Catedral de Murcia, a partir de 1667, Jumilla paga, por primera vez, un diezmo sobre el vino, lo que es interpretado como un aumento de la producción en estos momentos y se infiere que hasta esa fecha la producción de vino no era tan importante como para gravarle el diezmo (Palencia Pérez, 1962/63: 166 y Morales Gil, 1976: 47). A partir de ahora se seguirá pagando, de forma regular, dicho diezmo sobre el vino, y según R. Palencia Pérez (1962/63: 166) siempre se hace constar que es vino procedente de viñas de riego, por la diferente calidad con el de seco.

En este sentido, A. Morales Gil considera que en el siglo XVII, el 50% del cultivo de la vid era de regadío en lo que a Jumilla se refiere, pero que para los siete pueblos de la denominación de Origen Jumilla, era el 75% (Morales Gil, 1976: 47).

Según el Catastro del marqués de la Ensenada de 1755, y según el estudio realizado por el citado geógrafo A. Morales Gil, Jumilla contaba con 335 Ha de viñedo, fundamentalmente localizadas en los parajes de: Los Viñazos (actualmente El Prado) (Morales Gil, 1976: 47), para las cepas de regadío, mientras que consideramos que la mayor concentración de viñas de seco no se localizarían en el sector noroccidental del término municipal.

En las respuestas del catastro, se recoge que una tahúlla de viñas de riego, en tierras de primera calidad, producen 20 arrobas de vino, la tahúlla de tierras de segunda calidad, 15 arrobas de vino y la de tercera calidad, sólo 10 arrobas, mientras que las viñas de seco, por una fanega, según la calidad de la tierra se producía: 70, 50 y 30 arrobas de vino, respectiva-

mente. En opinión de A. Morales Gil la variedad más cultivada ya en esta época es la Monastrell.

Para los salarios del trabajo en viñedos, en 1785, Morales Gil apunta que se pagaba por un jornal de un día cavando viñas, 4 reales y media azumbre de vino, para pagarse dos años más tarde, por la misma faena, 6 reales y el azumbre de vino (Morales Gil, 1976: 49). La súbita subida del jornal y mantener el azumbre de vino por jornalero le hace suponer al autor que el cultivo de la vid en el siglo XVIII era muy rentable.

El siglo XIX es conocido por el gran proceso de deforestación y de nuevas roturaciones que emprenden los agricultores españoles, con especial incidencia en el Levante y sur de la Península Ibérica. Gran parte de estas nuevas roturaciones se destinaron al cultivo de la vid, sobre todo, en los piedemontes de las sierras levantinas.

A este proceso contribuyeron de forma eficaz los procesos de desamortización efectuados por los gobernantes del siglo XIX, donde la mayoría de las tierras desamortizadas y subastadas eran eriales y zonas improductivas, pero que con las oportunas deforestaciones y roturaciones eran tierras aptas para el cultivo de la vid, el olivo y el cereal. Así, en Jumilla se desamortizaron 28 lotes, con una media de 500 Ha por lote, aunque uno del paraje de la Peña Rubia tenía una superficie de 1082 Ha (Morales Gil, 1976: 56).

En Jumilla, al igual que en el resto del país, las tierras desamortizadas pasaron a manos de los grandes latifundistas, que ante el excesivo costo que les suponía poner en explotación las nuevas tierras, optaron por dejarlas en régimen de aparcería, y con mayor frecuencia por el sistema efitéutico, donde el cultivador y dueño de la plantación paga al dueño del terreno el arrendamiento de éste en especies. Así el dueño de las tierras las ponía en explotación sin el desembolso inicial de preparación del terreno, mientras que el bracero, por otra parte, obtenía una ayuda importante al sostenimiento de su casa, cultivando cosechas propias. La gran mayoría de estas superficies se destinaron al cultivo de viñas.

P. Madoz, en su *Diccionario Geográfico Estadístico* de 1850, refiriéndose a los vinos de Jumilla, dice textualmente: "... produce vino como unas 15.000 arrobas de excelente calidad y de un aroma muy superior, especialmente el que se recoge en el Partido de la Cueva Negra y Casa del Rico". Apuntamos que se trata de cultivos de secano, lo que permite esta alta calidad de los vinos. De nuevo, Morales Gil calcula que en esta época la superficie de viñedo, en todo el término municipal de Jumilla ha aumentado hasta las 500 Ha, y afirma que Jumilla es el primer pueblo de la comarca que introduce grandes extensiones de viñas en secano, adelantándose así, en calidad, que no en volumen de producción, a los municipios comarcanos (Morales Gil, 1976: 50).

Esta creciente calidad de los vinos de Jumilla se plasma en la Exposición Vinícola Nacional de 1877, celebrada en Madrid, donde asistieron 25 expositores jumillanos, entre bodegueros y fabricantes de licores, obteniendo los caldos jumillanos cuatro medallas de oro (una de ellas para un vinagre) y diez menciones honoríficas.

Morales Gil calcula para estos momentos una superficie de cultivo de viña, en torno a las 1500 Ha, lo que, según el mismo autor, era la mitad de la superficie cultivable del municipio en esos momentos (Morales Gil, 1976: 53). Si

la superficie dedicada al cultivo del viñedo en la provincia de Murcia en estos momentos es de 10.837 Ha (según la memoria de la Junta de Agricultura, Industria y Comercio de la Provincia de Murcia de 1857), Jumilla suponía el 13,83% del total de la provincia.

El ataque de filoxera a los viñedos franceses, a finales del siglo XIX, y su expansión por España, atrajo a bodegueros franceses a las tierras de Jumilla, donde se instalaron, lo que propició un gran auge de la viticultura, abandonando los métodos tradicionales, y también supuso un importante desarrollo de los nuevos métodos de elaboración de vinos, con la introducción de nuevas mecanizaciones, como la de separar el raspón de los granos, y modernas técnicas, como, por ejemplo, la de dejar que el mosto fermente junto al hollejo, para que el vino tome color. Apellidos de aquellas familias francesas que se instalaron en la zona todavía quedan entre la población actual de Jumilla.

El periódico local *El Pueblo*, en 1909, dice que la destrucción del viñedo francés por la filoxera marcó un antes y un después, en el desarrollo agrícola, económico y social en Jumilla.

Jumilla solamente se vio afectada por la filoxera en los primeros años del siglo XX, y únicamente las vides de regadío, pues, como ya hemos apuntado, las viñas de secano se pusieron en los glacis de acumulación, es decir, sobre terrenos pedregosos, sobre los que no se propaga el insecto de la filoxera. Mientras que sí se vieron muy afectados los viñedos de Cieza, Villena, Pinoso, Hellín y Tobarra, sobre todo, en los plantados en terrenos arcillosos.

Estas buenas cualidades del terreno jumillano para el cultivo de la vid, los numerosos días de sol y las mejoras en el cultivo de la vid, hicieron que los vinos de Jumilla adquirieran cierta fama, hasta el extremo que, según datos de los primeros años del siglo XX, se exportaban fuera de Jumilla 200.000 Hl de vino (Martínez, 1901: 124).

A partir de 1909 se acentúa la crisis del mercado del vino, que había comenzado unos años antes, éste no tiene salida al exterior, y a pesar de las buenas cosechas y la alta graduación que se está consiguiendo en estos años, no se vende el vino, lo que crea un problema serio, incluso a las propias autoridades municipales. El jumillano R. Martínez en un artículo de 1901 dice que la única salida que tienen los vinos en esos momentos es su transformación en alcohol (Martínez, 1901: 115).

Ante esta situación, y visto lo ocurrido con la filoxera en los municipios vecinos, intelectuales como Albano Martínez Molina lucharon y promovieron que el Ayuntamiento solicitara del Ministerio de Agricultura la construcción de una Estación Enológica, que velara por la buena elaboración de los vinos (que se había perdido tras la marcha de los franceses) y mejorara las condiciones del cultivo.

La Estación Enológica fue concedida en la Real Orden del Ministerio de Agricultura de 8 de junio de 1910, y comenzó a funcionar al año siguiente, con uno de los laboratorios mejor dotados de la comarca, pues atendía a los bodegueros desde el valle del Vinalopó y el Corredor de Almansa, hasta toda la provincia de Murcia.

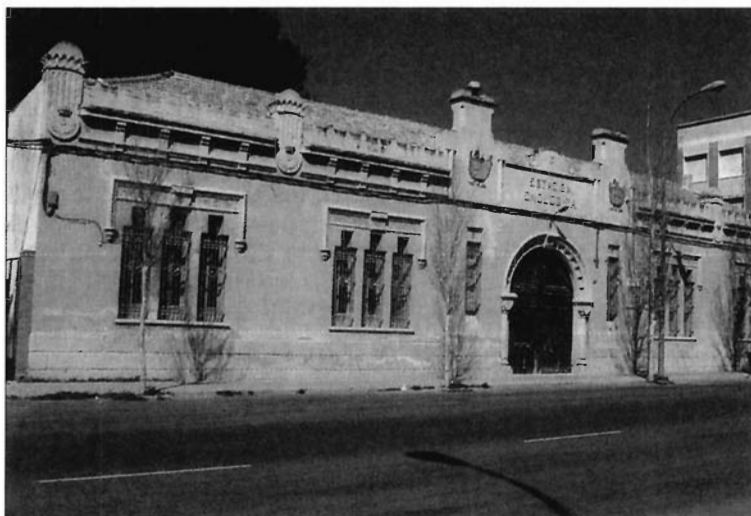


Figura 3. Estación Enológica de Jumilla (1910)

Pero la crisis se fue acentuando y llegó hasta finales de los años cuarenta. Para salir de ella, los pequeños agricultores, aquellos que habían podido comenzar a cultivar gracias a los contratos efitéuticos, se agruparon y crearon la Cooperativa Vinícola San Isidro en 1935, que lo primero que hizo fue regular el precio de la uva, dando así un alivio al pequeño agricultor, llegando a pagar, el año 1946, a 2,30 ptas/kg. Precio que no se volvió a superar hasta pasados diez años.

Curiosamente, a pesar de la existencia del laboratorio enológico, no tenemos estadísticas de producción ni de superficie de cultivo hasta 1950, cuando vuelve a resurgir el cultivo del viñedo, contabilizándose para ese año una superficie dedicada al viñedo de 16.410 Ha. El vino se comenzó a vender, y con mayor fuerza, en la década de los años sesenta, debido fundamentalmente al desarrollismo que sufrió el país en esos años y a la incipiente mecanización del campo, que permitía atender más superficie con menor esfuerzo. También influyó el hecho de que la Estación Enológica comenzó a orientar a los agricultores sobre los nuevos abonos químicos que mejor asimilaban los viñedos, lo que mejoró también la producción. Este auge permitió a muchos agricultores acceder a la propiedad de la tierra que cultivaban.

El 27 de julio de 1961 se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jumilla y su reglamento se aprobó por Orden del Ministerio de Agricultura el 12 de enero de 1966. A dicho consejo pertenecen los municipios de: Hellín, Tobarra, Fuente Álamo, Montealegre del Castillo, Ontur y Albatana, todos ellos de la provincia de Albacete, y de Murcia, solamente Jumilla, que es la que le dio nombre y donde está la sede.

Este primer reglamento permitía el cultivo de las variedades Monastrell, Garnacha, Tintorera y Cencibel, para elaborar vinos tintos, y Meseguera, Airén y Pedro Ximénez para los vinos blancos. Hace pocos años se ha procedido a la actualización de dicho reglamento, permitiendo la introducción del cultivo de las variedades Macabeo y Tempranillo dentro de las plantas nacionales y Cabernet-Sauvignón y Merlot de las extranjeras.

A partir de estos momentos se hace una apuesta fuerte por el vino embotellado, contando en 1975 con siete plantas embotelladoras automatizadas y con una superficie de cultivo de 24.900 Ha.

En 1986, como consecuencia de las copiosas lluvias de este año y el anterior, se produjo un fuerte ataque de *mildeu*, que afectó a toda la geografía de la zona, con una importante bajada de la producción, incluso dentro de la Denominación de Origen Jumilla. En los últimos años, la política de subvención de la Unión Europea para el arranque definitivo del viñedo hizo que disminuyera la superficie de cultivo de la vid, aunque en la actualidad se ha estabilizado dicho arranque y se calcula que unas 3000 Ha de viñedo se han reestructurado para introducir variedades nuevas de plantación.

Evolución de los métodos de elaboración de vino

Del período anterior a los romanos no conocemos los sistemas ni los métodos de elaboración de vinos para la comarca que nos ocupa, aunque como ya hemos apuntado, sí conocemos de su existencia, por lo que son aplicables los sistemas tradicionales que utilizaban los griegos, como el *penopateón*, que era portátil, lo que permitía pisar las uvas en la misma viña donde se vendimiaba. Con posterioridad, se acondicionaron los lagares para pisar las uvas y albergar las prensas.

Los mismos griegos tenían dos tipos de prensa para vinos, ambas basadas en el principio de la palanca, que los romanos adoptaron y difundieron por todo el Imperio, el *alfargo* y el *prelum*. Así, las soleras o pies de prensa (*forum*) que se han hallado en las villas romanas de Jumilla debieron aplicar el sistema de prensa denominado por los latinos *prelum*, donde se prensaba el orujo una vez pisado y exprimido el primer mosto.

Todos estos sistemas de elaboración los describe magníficamente Plinio el Viejo, y además lo hace con todo lujo de detalles, también nos cuenta que

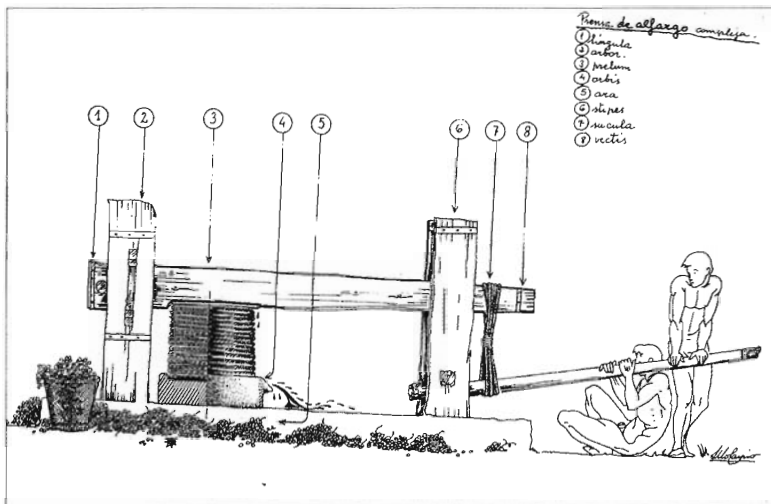


Figura 4. Prensa griega. Dibujo de Pedro Lillo Carpio

a pesar de las prohibiciones imperiales, se elaboraba vino en todos los rincones del Imperio que cultivaban viñas.

No se tienen noticias concretas para la comarca de la D. O. Jumilla, sobre la existencia de industrias vinícolas o de sistemas de producción y elaboración de vinos hasta principios del siglo XIX, salvo unas prensas y algunos útiles recuperados y documentados por Juan Carcelén (1970) en Jumilla, fechadas en los siglos XV y XVI, que, en la actualidad, se conservan en el Museo del Vino que lleva su nombre y custodian sus herederos.

El estudio que se realizó sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877 nos describe el sistema tradicional que se utilizaba en las ciudades de la D.O. Jumilla, durante el siglo XIX, y que se transformó con la llegada a la zona de los cosecheros franceses, tras el ataque de filoxera que sufrieron las vides galas y del que ya hemos hablado.

El sistema era el siguiente: una vez vendimiadas las uvas se dejaban entre tres y cuatro días en la viña, en los mismos capazos de pleita, para que se asolearan y ganaran azúcar después se transportaban al trujal, para ser pisadas en el "recibidor" o lagar, donde se pisaba con las clásicas "alborgas" de esparto. El lagar estaba cubierto con unos tablones de madera sobre los que se pisaba la uva, después de separar el raspón de la pulpa, ésta se dejaba caer al lagar, si el vino a elaborar era tinto, si no se trasegaba el mosto directamente a los toneles.

Después se pensaba el orujo y el mosto obtenido se podía adicionar al anterior, elaborando así unos vinos bajos de color, denominados "claretes".

Cuando las prensas eran de palanca vertical, el orujo, después del primer prensado, se ponía en agua para volverlo a prensar de nuevo, y el líquido obtenido se almacenaba separado de los mostos. Con la introducción de las prensas de tornillo y mdrinas se hacía un solo prensado.

En el ya citado Museo del Vino Juan Carcelén se conservan dos ejemplares de prensas, recuperadas por su fundador, en las que las mdrinas son dos tornillos y el sistema de prensado es a fuerza de brazo, obviando el principio de la palanca, ya utilizado por los griegos como hemos visto, por lo que su antigüedad debe ser estudiada.

Con la instalación de los viticultores franceses en Jumilla, se introdujo una nueva técnica de elaboración de los vinos: las uvas llegaban a la bodega sin haber sufrido el proceso de "asoleamiento" en la viña, simplemente se vigilaba el grado de madurez de la uva en la propia cepa. Se seguía pisando sobre los tablones de madera, pero esta vez colocados sobre un depósito cuadrado excavado en el suelo o hecho de mampostería. Una vez separado el raspón del grano, aquél se quitaba y se dejaban caer los hollejos al trujal, para que se macerara el mosto durante tres o cuatro días, para luego guardar el mosto en toneles y que terminara la fermentación.

Con la introducción de las despalladoras se ahorró mucho tiempo en el proceso de pisado de las uvas, que permitía pisarlas directamente, sin el raspón, para su caída en el trujal.

El orujo se pensaba y el mosto obtenido se guardaba en toneles aparte. En la menguante de enero se trasegaban los vinos y sobre los meses de marzo o abril se procedía al segundo y definitivo trasiego.

Los vinos obtenidos eran de un elevado grado alcohólico y, en ocasiones, quedaban restos de azúcares.

En la actualidad, se vendimia de la forma manual tradicional, aunque se está imponiendo la vendimia mecanizada en todas aquellas plantaciones que lo permiten, puesto que está comprobado que la rotura de los racimos ocasiona maceraciones tempranas del mosto. Además, se cuida mucho el proceso de despalillado, puesto que los restos de raspón pueden transmitir al vino sustancias y sabores nocivos, de aquí la imposición de la vendimia mecánica que deja el raspón en la cepa.

El estrujado se realiza con estrujadoras de rodillo, procurando la mayor rotura de granos posible, para facilitar la mejor disolución de los componentes de la piel de la uva, y dar coloración al mosto en el proceso de maceración.

Tras este proceso se obtienen unos vinos de alta calidad, con un color intenso y grado moderado de alcohol.

Tras el “descube”, es decir, sacar el mosto macerado, el orujo que queda en el depósito se prensa, y de él se obtiene un mosto-vino de menos calidad.

Los vinos que se producen en estos momentos en la D. O. Jumilla son: tintos tradicionales, tintos por maceración carbónica, tintos de doble pasta, rosados, blancos, claretes, dulces naturales y una gran gama de crianzas.

Las exigencias del mercado ha hecho que los productores de vino elaboren vinos de graduación normal, rompiendo con la tradicional fama de vinos de alta graduación que tenían los de la D. O. Jumilla, lo que ha sido regulado recientemente por el Consejo Regulador.

Fiesta de la vendimia

En 1972, a iniciativa de los propios bodegueros se hace la primera Fiesta de la Vendimia, con participación de todos los pueblos de la Denominación de Origen, a instancias del Consejo Regulador, con actos importados de otros pueblos que ya venían haciendo este tipo de fiestas en torno al vino. Se celebró y se celebra en la Virgen de agosto, y como curiosidad diremos que la Feria y Fiestas son en honor a la Virgen de la Asunción, y la fiesta más importante de la Feria, que es la del Vino, se hace en honor al Niño de las Uvas.

La fiesta ha tenido varias vicisitudes, quizá la crisis más dura de superar fue la de adaptarse a los tiempos democráticos, pues una fiesta organizada y montada por los bodegueros tuvo ciertas reticencias a que se abriera al gran público, lo que se consiguió con la lenta pero efectiva participación de las peñas, que a finales de los años setenta y principios de los ochenta se llegaron a hacer cargo íntegro de la Fiesta. En 1983 se constituye la Federación de Peñas de la Fiesta y la Vendimia y el 19 de abril de 1985 se aprobaron sus estatutos, siendo hoy día, la Federación de Peñas el “alma mater” y verdadero motor del dinamismo de la Fiesta de la Vendimia. La Federación de Peñas introdujo importantes variaciones sobre la primitiva Fiesta de la Vendimia, como el cambio de elección de Reina de las Fiestas, por el de Vendimiadora Mayor, un concurso de pisadores de uva, etc., pero también supo mantener aquellos actos que más atraían al público, entre los que destacan, por su vistosidad, de entre todos los actos, la Gran Cabalgata del Vino, la Fuente del Vino y la Ofrenda del Primer Mosto, al ya citado Niño de las Uvas.

Bibliografía

- CEBRIÁN ABELLÁN, A. y CANO VALERO, J. (1992), *Relaciones topográficas de los pueblos del Reino de Murcia*. Universidad de Murcia.
- HERNÁNDEZ CARRIÓN, E. (1999), "Informe de la excavación de urgencia realizada en el solar situado en la esquina NO de la intersección entre las avenidas de Ntra. Sra. de la Asunción y de la Libertad (Solar del Hypnos) de Jumilla (Murcia)". *Memorias de Arqueología de la Región de Murcia* nº 8, 1993, Dirección General de Cultura, pp. 291-296
- HERNÁNDEZ CARRIÓN, E. (2000), "Evolución histórica de los métodos y técnicas de elaboración del vino en la Denominación de Origen Jumilla". Puerto de Santa María (Cádiz). *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura Española*, pp. 107-112.
- HERNÁNDEZ CARRIÓN, E. y GIL GONZÁLEZ, F. (1995), "Excavaciones en la Rambla de la Alquería (Jumilla-Murcia)". *Verdolay* nº 7, pp. 81-96.
- HERNÁNDEZ CARRIÓN, E., GUARDIOLA VICENTE, C. y VERDÚ FERNÁNDEZ, A. (e. p.), "Las Ordenanzas de Huerta de Jumilla, de 1599". *Instituto de Estudios Jumillanos*, Murcia.
- INIESTA SANMARTÍN, A. (1987), *10 años de excavaciones en Coimbra del Barranco Ancho, Jumilla*. Murcia. Comunidad Autónoma.
- LILLO CARPIO, P. (1989), "El Calcolítico", en *La Región de Murcia y su historia. La Opinión de Murcia*, pp. 25-32.
- LILLO CARPIO, P. (1995), "El vino, elemento paradigmático de nuestras raíces grecolatinas", *Libro de las Fiestas de la Vendimia de Jumilla del año 1995*, pp. 37-42.
- MARTÍNEZ ABELLÁN, R.; VILLALBA GÓMEZ, J.; ORTUÑO MADRONA, A. y LÓPEZ MOLINA, J. M. (2000), "El Medio ambiente", *Enciclopedia divulgativa de la historia natural de Jumilla-Yecla*, vol 1.
- MORALES GIL, A. (1974), "Tres ejemplos de centuriatio en el Altiplano Jumilla-Yecla (Murcia)", *Estudios sobre centuriaciones romanas en España*, Madrid.
- MARTÍNEZ, R. (1901), "Jumilla- Estudio sobre la crisis vinícola", en *La crisis vinícola en la Provincia de Murcia: sus causas y sus remedios. Nuevos cultivos*, por Gabriel Baleriola. Murcia. Tip. Las Provincias de Levante, pp. 111-126.
- MONTES BERNARDEZ, R. y RIVERA NÚÑEZ, D. (1990), "La cebada y la vid, la cerveza y el vino en la España del primer milenio a. C.", *Verdolay* nº 2, pp. 67-68.
- MORALES GIL, A. (1976), *La vid y el vino en la zona de Jumilla*. Murcia. Academia Alfonso X El Sabio.
- MORALES GIL, A. (1990), *Jumilla 1775. Según las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada*, Madrid. Ministerio de Economía y Hacienda, et al.
- MUÑOZ TOMÁS, B. (1995), "El poblamiento rural romano en el Sureste: el Altiplano, Jumilla (Murcia)", en *El poblamiento rural romano en el Sureste de Hispania*, Universidad de Murcia, pp. 107-132.
- PARDO MINGUEZ, F. (1996), *Jumilla. Viñas, bodegas y vinos*. BSI et al.
- QUESADA SANZ, F. (1994), "Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la cultura ibérica (ss. V-II a. C.)", *Verdolay* nº 6, pp. 99-124.