

Emiliano Hernández Carrión
Estefanía Gandía Cutillas¹

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 glaciares 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 parras) 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 vinifera* 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* (arropé). 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 (Ibidem 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 centu-

ria, 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.