

Francisco José Carpena Chinchilla¹

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 agro-industrial 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 isla-

mización 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 Almanza, 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 arrobas² 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 con-

tinuó 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 1604³. 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 Pujola⁴.

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 una⁵.

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 cepas⁶. 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 uno⁷. 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 ellos⁸.

Lógicamente esta creciente producción de vi-

nos 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 bienes⁹.

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 1707¹⁰. 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 Lentiscar¹¹. Entre los bienes que dejó ese año Bernardo Gil, se hace referencia a un majuelo en la Fontanica, descepado por los mismos enemigos¹². 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 enemigo¹³ 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 viña¹⁵.

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 vides¹⁶. 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 Príncipe¹⁷.



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 transcurrido 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 paraje¹⁸.

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 enfiteutico (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 vides¹⁹. 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 fanegas²⁰ de tierra por Josefa Soriano y Lorenzo para plantar viñas, debiendo pagar los enfiteutas seis reales anuales por fanega²¹.

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 cinco 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 Posada 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 Yecla²³. 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, Montegudo y Caudete en el reino de Murcia y Monóvar y Castalla en el de Valencia, operaciones fechadas entre 1742 y 1788²⁴.

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 capacidad²⁵. 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 hierro²⁶. 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 uno²⁷. 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 arrobas²⁸.



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 capacidad³⁰. 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 bodega³¹.

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 enfiteútico 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 Torrejones³⁵.

La situación tras los estragos de la guerra (1808-1814) y la crisis política y económica que la siguió, constriñó la economía yeclana a ni-

veles 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 yeclanos³⁶.

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 vino³⁷.

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 municipal³⁸. 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 Negra³⁹. 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 más⁴⁰. 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 Moratillas⁴¹.

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 Lobo⁴² o el contrato

similar que en diciembre de 1842 se firmaba para poner con los citados plantíos otras veinte fanegas en la Boquera del Carche⁴³. 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 vides⁴⁴.

(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 Madrid⁴⁶.

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 hectáreas⁴⁷. 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 París* de 1855 y en la que obtuvo medalla de primera clase concedida por el jurado internacional de aquella exposición⁴⁸. 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 París, 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*. N° 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 Yecla⁴⁹. En 1880 se llevó a cabo otra exposición en la citada ciudad de París, a ella concurren 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 París*, 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 labreadas y robando protagonismo al cereal extensivo y desde 1879, al olivo⁵⁰. Además, las ya mencionadas altas graduaciones de los vinos de esta procedencia, su intenso color y sabor, los hicieron muy apreciados entre los importadores franceses, pues los consideraban muy aptos para la exportación y sobre todo, para las mezclas posteriores (el *coupage*).

Con este proceso alcanza 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 uva⁵². 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 Alcoy⁵³.

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.

- Carpaena, 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.
- Carpaena 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.
- Carpaena 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 (re población 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