

Ricardo Montes Bernárdez

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

Resumen. Desde el siglo XIII tenemos claras referencias al cultivo de la vid para la producción de vino. El cultivo en zonas de regadío daba como resultado un vino de escasa calidad. Con el tiempo en las ciudades estudiadas, la producción fue disminuyendo, a favor de otros territorios de la región de Murcia. Destacamos las pedanías de Murcia y las Diputaciones de Cartagena, con altas zonas de producción.

Palabras clave. Vino, Edad Media, siglo XVIII, regadío, Murcia.

Abstract. Since the thirteenth century we have clear references to the cultivation of the grapevine for the production of wine. Cultivation in irrigated areas generates low quality wine. In the cities studied, the production of wine declined over time, this production increased in other different territories in the region of Murcia. We highlight the districts of Murcia and the districts of Cartagena, with high production areas.

Keywords. Wine, Middle Ages, 18th century, irrigation, filoxera.

Murcia

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

Durante la Edad Media las viñas para vino se cultivaban en zonas de riego de la huerta cercana a la capital. En 1394 sabemos que se cultivaban viñas para vino en unas 850 tahúllas, situadas en Casillas, Benefiar (continuación de la acequia mayor Aljufía, al sur de Puente Tocinos), Benipotrox, alquería de Benimagner (junto a Monteagudo), Benitorna, Albadel, Villanueva (caserío de Beniaján), Churra, Alfatego, Alquerías, y Monteagudo². Ya entonces se importaba el vino blanco de otras regiones, en tanto que el tinto de la huerta murciana era mediocre. También vemos viñas en el Turbedal, Torre de las

Lavanderas (junto a Monteagudo) y Pago de Suz (cerca de Churra).



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

Dada su baja calidad se traían vinos de otras zonas, tirándose a las calles el vino murciano³. En

(1) Privilegio de Alfonso X al concejo de Murcia. Confirmando los privilegios anteriores y otorgándoles otros nuevos. Jaén, 18 de mayo de 1267. (Archivo Municipal de Murcia, Libro de privilegios, fols. 11r. - 14r.) (Puerto de La Losilla).

(2) Menjot, D. 2008. *Murcia, ciudad fronteriza en la Castilla Bajomedieval*. Edita Academia Alfonso X. Murcia. Páginas 111 y 112.

(3) García Díaz, I. 1990 *La huerta de Murcia en el siglo XIV*. Edita Universidad de Murcia, página 73.

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

Se cultivaba una variedad de uva parecida a la actual monastrel y quizá alguna garnacha. A mediados del siglo xv se traía vino blanco de Orihuela o se compraba al genovés Felipe Ayola y destacaban los mesones de Fernán García y Fernán Martínez⁴. Otro tipo de uva será la capellina (*vinna capelli*).



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

La población judía en la ciudad de Murcia, en la Edad Media, llegó a rondar el 10%, lo que llegó a suponer 1200 personas intramuros. Y el vino no podía faltar, a aquella época podemos remontar el dicho de “*con el buen vino..., mucho bien nos vino*”. Regularmente bebían vino blanco (judaico, judiego, judienco), quizás traído en cueros desde Elche, porque en Murcia se producía sobre todo vino tinto. Pero también los judíos llegaron a elaborar su vino en Murcia, a juzgar por un documento del siglo xv existente en el Archivo catedralicio de Murcia sobre el vino judío: «...ellos mismos pisan la uva e guardan el cubo en que las pisan que no lleguen los cristianos a ella después de pisada por ellos; ni menos quieren que tengan

los cristianos el vino, e si lo tañen derrámanlo, e ante lo quieren perder que no beber; y si lo han de medir con la cántara que los cristianos han medido el vino, no lo medirán fasta tanto que ellos ayan lavado la tal cántara con muchas aguas muchas vezes con çeremonias reprobadas en nuestra ley, así como los cristianos fuesen gentes o personas suzias o leprosas»⁵. El denominado vino judaico lo vendía, en 1470, Mosé Alori, hijo de Mahabur, comerciante y recaudador de las alcabalas de paños.

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

(4) Veas Arteseros, F. 2005. “El vino en el reino de Murcia durante la Baja Edad Media. Notas para su estudio.” Revista Murciana de Antropología 12, pp. 175-198.

(5) Blasco Martínez, Asunción, 1989. “La producción y comercialización de vino entre los judíos de Zaragoza. (Siglo xv)”, en Anuario de Estudios Medievales. Barcelona, CSIC, nº 19, p. 408.

tros y 16 ml) era de 20 maravedíes, el doble que el vino blanco o tinto⁶. Por cierto que la ciudad de Murcia se quejaba, en la segunda mitad de este siglo, de la falta de tinajas para vino, siendo los fabricantes Francisco Sebastián y Ginés Sebastián.

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

Los musulmanes murcianos no se abstendían de beber vino. En el siglo xvi se bebía vino en Blanca, tal como ha estudiado Govert Westerveld, a pesar que abstenerse de vino era una regla imperativa por el Profeta Mahoma. Había ya una taberna para esto y el escribano Pedro Cachopo, morisco y gran amigo de los cristianos, que odiaba a los blanqueños, quería destruir este lugar y acusaba a los seis consejos (de las villas del valle de Ricote) de ser unos *borrachicos*⁸. Pero beber mucho vino también tenía sus ventajas. Siempre se pudieran decir muchas cosas en defensa de las prácticas de Mahoma, puesto que se podría alegar en defensa la irresponsabilidad por embriaguez y desde el punto de vista cristiano esto le libraba de culpa. Al parecer a los moriscos le gustaba demasiado el vino, tanto que en las Ordenanzas blanqueños del año 1592, se ordena que ninguna persona puede entrar con armas en las tabernas de vino, porque el alguacil se la quitaría; y tampoco se pudiese beber en las tabernas el vino de esta villa, bajo multa de tres reales, con el fin de quitar escándalos que en las dichas tabernas sucedían⁹.



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

Terminando el siglo xvii producían vino para la ciudad de Murcia Luis Antonio Barrionuevo Galtero, Fernando González de Avellaneda, Francisco de Torres Artiaga, Juan de Aledo Cutiño (casado con María Díaz, era Familiar del Santo Oficio), Tomás Ponce (tenía viñas en Casillas), Juan García Conde (con viñas en el Pago de La Aljada), Francisco García Hervás, Miguel Villar (Receptor de la Inquisición) e Isabel Sánchez¹⁰. Los mencionados piden al Concejo que prohíba la introducción de vino de Castilla..., para poder vender su producción. Era la misma petición que ya se realizaba desde el siglo xiv.

En 1711 sabemos que José Alcolea producía vino en su hacienda de Llano de Brujas. A mediados del siglo xviii en la ciudad de Murcia se bebía el vino en bodegones, tabernas y mesones, contabilizándose en 1755 un total de 81 establecimientos (18 mesones, 37 tabernas y 21 bodegones). De ellos seis estaban regentados por mujeres, se trataba de las viudas Antonia Maturrana, Dorotea Martínez, Catalina Alarcón, Isabel de Vegara, Manuela Rosalea García y Rufina Rodríguez, que heredaron el negocio de sus maridos, al fallecer éstos¹¹.

(6) Peiró Mateos, M^a C. 1999. *El comercio y los comerciantes en la Murcia de finales de la Edad Media a través de la documentación. Tesis doctoral*, Universidad de Murcia, páginas 231 y 236.

(7) Chacón Jiménez, F. 1979. *Murcia en la centuria del quinientos. Universidad de Murcia y Academia Alfonso X*. Murcia, página 262.

(8) Archivo General de Simancas, Expedientes de Hacienda, leg. 371; fol. 17; A.G.R.M., Rollo 17, docs. 14 al 29.

(9) Archivo Municipal de Blanca. Ordenanza del 1592 sobre el uso de la huerta y montes. (Caja 34, 15.8.1751). Tesis de José M. García Avilés (1998). *Una sociedad agraria en tierras de la Orden de Santiago: El Valle de Ricote, 1740-1780*.

(10) Muñoz Zielinski, M 2016 *Historias de los Lugares*. Ediciones Sero, Murcia, página 131

(11) *Catastro del Marqués de la Ensenada. Murcia 1756*. Edita Tabapress. Colección Alcabala del Viento nº 46. Madrid, 1993.

La producción de vino era diferente entre la de secano y la de regadío. La de secano, en fanegas, de primera (405) aportaba 90 arrobas, la de segunda (353) rendía 60 arrobas y la de tercera (384) daba 42 arrobas. El total de la producción de vino en secano era de 73.758 arrobas. La producción y el rendimiento en secano era menor. Una tahúlla de primera (416) rendía 24 arrobas, las de segunda (480) daban 16 arrobas y las de tercera (493) tenían una producción de 12 arrobas¹². En total se recogían 23.580 arrobas de vino en regadío. La producción anual era, en total, de 97.338 arrobas, rindiendo a ocho reales la arroba, lo que suponía 778.704 reales anuales. El total de litros era de 1.570.354.

Entre los taberneros de mediados del siglo XVIII destacaba el comerciante de vinos Francisco Bueno Alcázar de Molina, con tierras con ermita en el Llano de Brujas¹³. También resaltó Juan Tarría y por supuesto Manuel López, que tenía taberna, bodega e incluso calesas de alquiler. El proveedor de vino de Monteagudo y Partido de la Ventica de Aliaga, Ginés Pérez que con su mozo José Rubio, introducía vino desde Sax en Murcia en julio de 1780¹⁴. Son tiempos en los que los viñedos llenaban la línea que unía Beniaján con Monteagudo, produciéndose un vino de escasa calidad, tal como podemos observar desde la Edad Media, a tenor de los datos históricos manejados.

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

El vino era a veces un producto de contrabando, es el caso constatado en 1852 con la venta de vino francés que se requisó en la aduana a dos reales la botella¹⁵. La aduana de Cartagena requisó y subastó en 1887 diversos lotes de vino espumoso de Lima¹⁶. En 1852 existían en la ciudad 18 mesones, 37 tabernas y 21 bodegas. En las pedanías se contabilizan, dicho año 11, tiendas de aguardiente¹⁷. Un mesón estaba regentado por

Josefa Pérez, una taberna por Ana M^a Alemán y un bodegón era de Isabel Fos, las tres eran viudas, continuadoras del negocio del marido. En 1875 destacamos también la taberna y bodegón “La Viuda”, en la Alameda del Barrio del Carmen.

Dos años después se celebraba en Madrid la Exposición Vinícola Nacional, participando con sus productos Dolores García Ruiz, viuda del agrónomo Manuel D’Estoup y Cayron, presentó vino generoso de pasto, producido en su finca La Torre de Guil, en Sangonera. Dirigía la explotación Diego Salmerón Giménez; Pedro Díaz Casou presentó vinagre y la firma “Roca hermanos y Compañía” presentó vinos anisados. Se trataba de los hermanos Gabriel, Jaime y José Roca Amatller, que abrieron empresa en Murcia en 1864, con fincas en Llano de Brujas y Sangonera¹⁸. Para la ocasión la fábrica de vidrio de Cartagena, dirigida por Such Lloret, aportó la friolera de 10.000 botellas para embotellar los vinos de los 42 productores de toda la región. Otro productor importante de vinos de finales del siglo XIX fue Juan Rubio.



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

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

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

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

(15) BOPM 02-02-1852.

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

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

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

La venta de vino da un giro importante en Murcia, cuando comienza a venderse embotellado, con marca. Son los casos de los vinos tintos “Marqués de Riscal” o “Barón de Finistrat”, vendidos desde 1887 por Patricio Seiquer en la calle Zambrana¹⁹. Pedro Coma Ferrer, al tiempo, vende en su “Tienda del catalán” en la calle Pascual, champagne “El Galgo” vino del Priorato, vino de Jerez, clarete de Rioja y blanco de Moratalla. Las marcas comienzan a imponerse para un sector de la población.

Cartagena

En 1587 el alcalde mayor de la ciudad daba cuenta de la escasez de vino y en 1614 consta-

tamos la importancia de la taberna de Andrés Navarro. El Catastro de Ensenada de 1755 nos ofrece los datos más fidedignos de este siglo. Se dedican a la producción de viñas 1895 fanegas, rindiendo las de primera (231) 48 arrobas de vino, 36 las de segunda (882) y 24 las de tercera (782), lo que supone un total de 61.608 arrobas de vino anuales, casi 994.000 litros²⁰. De forma aislada existían ocho fanegas de uva con olivos. La arroba de vino rendía ocho reales. En estos momentos la población de la ciudad y diputaciones era de 6.400 vecinos, lo que suponía 28.105 habitantes.



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

El vino generoso del Plan de Cartagena, y su Comarca es mencionado ya en prensa en 1793²¹. El viajero A. Laborde, años después, visitaba la región en 1807, realizando sus comentarios sobre el vino cartagenero: *Hay viñedos en Cartagena,*

Jumilla, Alhama, Villena y otros varios puntos, sobre todo en la campiña de Albacete, que por sí sola produce tanto como el resto de Murcia, pues se evalúa en 800,000 arrobas de vino su cosecha, mientras que la del resto de la provincia no pasa

(19) *El Diario de Murcia* 22-10-1887. La bodega Marqués de Riscal comenzó a embotellar sus vinos en 1862. Los vinos del barón eran de alta graduación.

(20) Cartagena 1755. Según las respuestas generales del Catastro de Ensenada. Alcabala del Viento nº 47. Estudio de Antonio Gil Oncina y Amparo Marzal. Madrid 1993.

(21) *El Correo de Murcia* 5-2-1793.

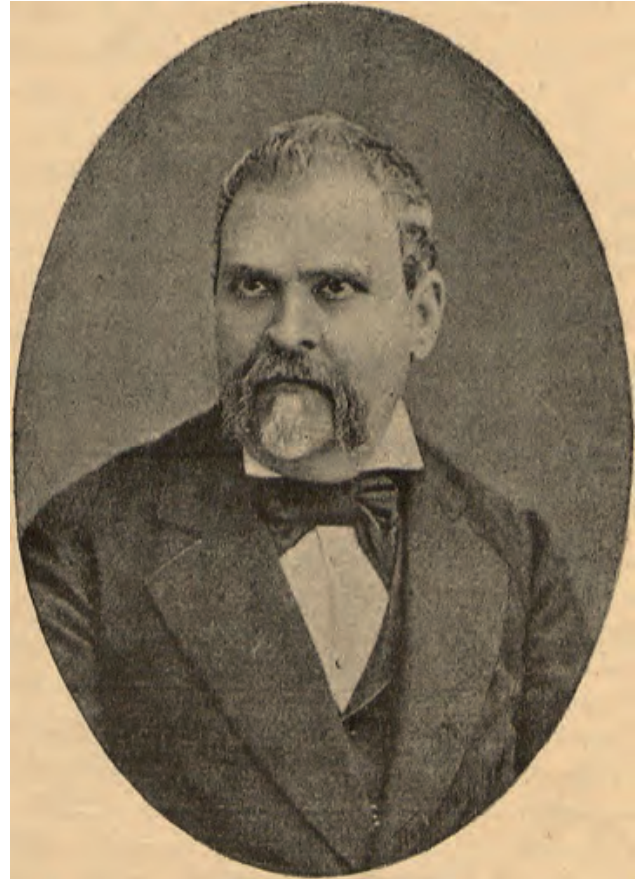
de 120,000 quintales. Este artículo produce, pues, unos 6.400,000 reales. Es un vino generoso, pero espeso y duro, tal vez por el modo de hacerlo. El mejor es el del plano de Cartagena, agradable y delicado, que puede competir con el de Alicante. El vino de Cartagena, aunque bueno, es aún poco conocido en el extranjero²².

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

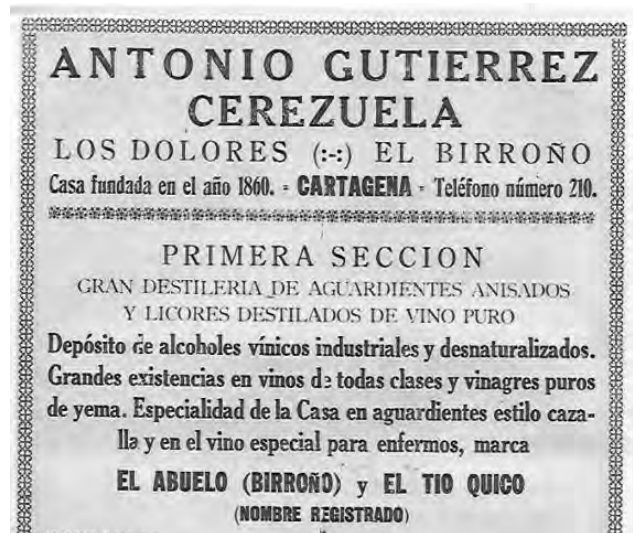
Fuera del casco urbano se mencionan 13 bodegones en San Antonio Abad, una taberna en Perín, una taberna y tres bodegones en Campo Nubla, una taberna en El Albuñón, una taberna y dos bodegones en Pozo Estrecho, dos bodegones en Plan (Leandro y José Guillén), una taberna y un bodegón en Santa Ana, una taberna en La Palma, un vinatero en San Félix, tres bodegones en El Algar, siete bodegones en el Lentiscar, tres tabernas y catorce bodegones en El Garbanzal, tres tabernas y seis bodegones en Alumbres y un bodegón en El Hondón²³.

En 1877 el alcalde, comerciante y empresario minero cartagenero **Bartolomé Spottorno y María** (1814-1882) presentaba sus vinos a la Exposición Vinícola de Madrid, junto a su paisano el boticario **Eduardo Menchero** (1832) que presentó vinos de naranja que también lo presentará en Filadelfia en 1878²⁴. Bartolomé Spottorno hijo presentará sus vinos en la feria de Ámsterdam en 1883, obteniendo Medalla de Plata²⁵.

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



Bartolomé Spottorno y María.



(22) Torres Suarez, C 1996 *Viajes de extranjeros por el reino de Murcia*. Tomo II. Edita Asamblea Regional y Academia Alfonso X. Murcia, páginas 586 y 587.

(23) BOPM 29-9-1852.

(24) *La Paz de Murcia* 5-7-1877. Era también cónsul de Alemania, vicecónsul de varios países europeos. *El Campo* 16-4-1878.

(25) *El Graduador* 20-9-1883.

(26) *El Liberal* 13-9-1911. Hijo de Juan Gutiérrez Rico y Dorotea Cerezuela Luján, de Pozo Estrecho.

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

En 1886 la prensa menciona el menú de la Nochebuena en la Casa de Misericordia., que incluye “buen vino del plano de Cartagena”, blanco con un toque dulce. El precio es de 25 céntimos el cuartillo y a 28 reales la arroba, en 1893²⁸. En estos años ya se hablaba del “vino Spottorno”, dulce²⁹.

En 1892 aún se plantaban 1.600 hectáreas de viñas en Cartagena. La filoxera acabó con parte de la superficie destinada a la vid. Por ello se comenzó a plantar vid americana, destacando las ventas realizadas, desde 1900, por el cartagenero Diego González Martínez³⁰.

Pasando el siglo, destacó “La Vinícola Moderna” con vino del Plan de Miranda, al menos entre 1917 y 1919³¹. La uva predominante del plano de Cartagena era la variedad mesuguera blanca. En 1929 el cartagenero **Joaquín Belda Carreras** (1883-1935) un libro sobre el vino en España, mencionando a Cartagena como una de las 18 regiones con mayor producción vinícola³².

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

La Vitícola Moderna

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



Diego González, alcalde de Cartagena esporádicamente entre 1920-1924

Lorca

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

(27) *La Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento* 30-9-1882.

(28) *El Diario de Murcia* 26-12-1886; 22-12-1893.

(29) Baleriola Albaladejo, G 1901 *La crisis vinícola en la provincia de Murcia. Sus causas y sus remedios*. Tipografía de Las Provincias de Levante. Murcia.

(30) Nacido en 1864, casado con Flora Fuentes Mateo (1871-1934).

(31) *La Tierra* 13-10-1917; 11-12-1918; 4-2-1919.

(32) Su familia paterna era originaria de Fortuna. Publicó 118 libros, fue humorista y especialista en novelas eróticas. Falleció en mayo de 1935 en Madrid. Viajó por Argentina, Cuba, México, Estados Unidos, Francia, Italia...

(33) *Lorca 1755*. Catastro de Ensenada. Colección Alcabala del Viento, nº 17. Madrid 1990. Estudio de Antonio Gil Oncina.

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

A mediados del siglo XIX se producían 54.000 arrobas anuales, que equivalen a 871.182 litros, lo que supone un drástico descenso respecto a las cifras del siglo anterior. La importancia del vino en Lorca, a mediados del siglo XIX, la indica la existencia de una docena de mesones, seis tabernas y sobre todo los mas de cincuenta bodegoneros, ocho de ellos mujeres. El cultivo de la vid en el siglo XIX era importante en el Cabezo de la Jara, Avilés, Zarcilla de Ramos, La Paca, Zarcilla de Totana y Coy, no obstante entre Lorca y Totana sólo se cultivaban 516 Hectáreas en 1870. Casi desaparece el cultivo a fines del siglo, debido a la filoxera, comenzando a retomar cierta vida el cultivo a partir de 1910, avanzando conforme transcurría el siglo XX³⁴.

Cieza

No destacó Cieza en la historia por sus caldos, pero debemos reseñar algunas noticias al respecto. Las viñas son mencionadas en las Ordenanzas de la Villa de 1589 y cien años después se las nombra en relación del agua de Ascoy. Los datos que aporta el Catastro de Ensenada indican que en 1755 uno de los principales cultivos de Cieza era la vid, dándose sólo en tierras de regadío, ocu-

pando el 25% de las mismas, con una producción anual de vino de 218.000 litros y un valor económico de 83.850 reales³⁵. El vino de consumo propio se expendía en cuatro tabernas y tres mesones. En 1803 se realiza un informe afirmando que si llega agua, mediante un canal desde Calasparra, se podría obtener un beneficio de las viñas de cuatro millones y medio de reales. En 1850 en el informe de Madoz se comenta que se produce en Cieza el vino necesario para su consumo, “*de escasa calidad*”.

Corría el año de 1873 y hasta la Exposición Universal de Viena llegó el ciezano **Federico González Gallego**, con su selección de vinos, contaba entonces con sólo 23 años. Llegado el año de 1877 se organizaba en Madrid la Exposición Vinícola Nacional; hasta allí viajó Federico González con sus muestras de vino. En esta ocasión se especifica que lleva “*vino tinto rancio de 1860*”, a dos pesetas el litro, carísimo para la época y el resto de muestras de todo el país, donde sólo algunos vinos dulces especiales alcanzaban dicho precio³⁶. Al parecer producía 10000 litros anualmente de vino tinto.

En 1878 se celebraba la Exposición de Paris y allí acudió de nuevo con sus vinos³⁷. El susodicho Federico, nacido en 1850, estudió en el Instituto de Murcia de 1862 a 1867 y lo vemos como Vicesecretario del Partido Carlista del distrito de Cieza en 1870, vivía nuestro vinatero-viajero en



(34) Gil Oncina, A. 2004 *El Campo de Lorca*. Murcia, paginas 146 y 147.

(35) Sánchez Toribio, M^a I. 1992. *Usos del suelo agrícola en la vega alta del Segura*. 1755. Edita CSIC. Murcia, página 37.

(36) *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*. Madrid 1879. Páginas 456, 457 y 971.

(37) *El Semanario Murciano* 3-3-1878. Estudió en el Instituto de Murcia de 1862 a 1867.

la calle del Barco nº 40³⁸. Otra noticia la recogemos de prensa, en 1905, cuando se anunciaba la venta de 10000 a 12000 arrobas de vinos blancos y tintos, cotizándose a 2,75 pesetas³⁹.

Pliego

En 1494 tan solo se producían 50 arrobas de vino al año, que apenas daban para el consumo propio. Los documentos relativos al siglo xvii distinguen en la viña entre las nuevas, denominadas majuelo, y las desarrolladas, refiriéndose a la vid de varios años. A mediados del siglo xviii sabemos que en regadío la vid ocupaba 388 fanegas y en secano tan solo 33 fanegas⁴⁰. Realizando una media de producción, siguiendo los datos de otras localidades estudiadas, estimamos que anualmente producían 5.811, lo que suponen unos 93.749 litros. Ya en 1820 se producían 2340 arrobas, unos 37.751 litros anuales que el informe de Madoz rebaja a 32.266 litros en torno a 1850 (10.000 arrobas quinquenales).



Bodega de vino en Pliego. Archivo José Pascual.

Mula

Sabemos del cultivo de la vid para vino en el siglo xvi, si bien se cultivaba en pequeñas parcelas, de unas dos tahúllas de media. Su producción estaba por debajo del trigo, cebada y moreras, y el vino obtenido era de baja graduación⁴¹. El Catastro de Ensenada de mediados del siglo xviii contabiliza 878 fanegas de regadío plantadas de viñas, estableciendo la producción según la calidad de la tierra. En total se producían 9090 arrobas de vino, lo que equivale a una producción anual de 146.649 litros⁴². En el interrogatorio del año 1803, encontramos de nuevo referencias importantes sobre las viñas, plantadas en 2.000 tahúllas, siendo el principal cultivo de la localidad, si bien las cifras pueden parecer irreales y engañosas por parte de los informantes. Ya en 1820 la producción era de 2.340 arrobas, cifra que en 1850 Madoz rebaja a 2000 anuales. Una producción escasa que no serviría para abastecer el consumo propio.



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

En 1853 la vid ocupaba una extensión de 2.075 hectáreas. A mediados del siglo xix existían viñas en los Pagos de la Cuesta, La Palma, San Sebastián y Argualeja, pertenecientes a Juan A. Perea y Fernando Hita, entre otros⁴³. Aumentó el cultivo a lo largo del siglo, de hecho, en 1898

(38) *La Esperanza* 4-5-1870.

(39) *El Liberal* 21-8-1905.

(40) Pascual Martínez, J. 2006. *La villa de Pliego en la Edad Moderna (siglos xvi-xviii)*. Edita ayuntamiento de Pliego. Murcia, páginas 134 y 135.

(41) González Castaño, J. 1992. *Una villa del reino de Murcia en la Edad Moderna. Mula, 1500-1648*. Edita Academia Alfonso X. Murcia, páginas 158 y 159.

(42) Fanegas de primera 191, produciendo 18 arrobas, 255 de segunda aportando 12 arrobas y 432 de tercera que producían 6 arrobas.

(43) *BOPM* 26-2-1859.

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

Un dato importante es el aportado por Gabriel Baleriola Albaladejo (1859-1902) en 1901. Hace alusión a las posesiones de Martín Perea Valcárcel, alcalde de Mula, gobernador civil de las provincias de Albacete y Murcia entre 1899 y 1901 y gran cosechero de vino en su finca de *El Retamal*, ubicada cerca de la pedanía muleña de Fuente Librilla, indica que la vid ocupaba 1.500 hectáreas en tierras de Mula, es decir unas 13.500 tahúllas, contradiciendo los informes de amillaramiento anteriores⁴⁴. Otro productor importante de finales del siglo XIX era José Ledesma Serra, que fue sucesivamente Secretario y Presidente de la Diputación Provincial.



José Ledesma Sierra. Cuadro de Antonio Nicolás. CARM

Hacia 1903-1904 la pérdida del viñedo en el término municipal era total, por lo cual los agricultores arrancaron las plantas muertas y la mayoría optó por no volver a sembrar con vides america-

nas, pese a saber que eran inmunes a los ataques de la filoxera. Prefirió plantar frutales, especialmente naranjos⁴⁵.

Cehegín

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

A mediados del siglo XIX se dedicaba al cultivo de la vid el 4,5% de la superficie cultivable. En 1884 el ayuntamiento realiza un completo estudio sobre la superficie de terreno destinado a la vid, precios, fábricas de aguardiente, proceso de producción, lugares de venta, etc. En regadío habían 1.200 fanegas y en secano 232 hectáreas. La producción anual es de 200.000 arrobas, lo que se traduce en 3.226.600 litros de vino tinto seco y un poco de dulce, que se venden en casi todos los pueblos de la provincia a 8 reales la arroba, siendo un vino oscilante de 12 a 14 grados. El consumo local anual era de 2.000 arrobas. El informe especifica que en la localidad existen siete fábricas de aguardiente, produciendo 6.000 arrobas. Según estos datos, la producción de 1761 ha sido superada en 1884. En 1892 la vid ocupaba 1.544 hectáreas⁴⁶.

Caravaca

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

Dado que la leyenda habla de la presencia de la

(44) Baleriola Albaladejo, G 1901 *La crisis vinícola en la provincia de Murcia. Sus causas y sus remedios*. Tipografía de Las Provincias de Levante. Murcia. Página 48.

(45) Agradecemos a Juan González la información facilitada del siglo XIX.

(46) Agradecemos al archivero y cronista Francisco J. Hidalgo la información facilitada.

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

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

De cualquier forma, lo cierto es que el vino forma parte intrínseca de la historia y el devenir de Caravaca, iniciándose con la leyenda de “Los caballos del vino”. Sorprende la producción de vino en esta localidad siguiendo los datos aportados por el Catastro de Ensenada en 1755, ya que es el centro de producción más importante de toda la región de Murcia. Existían vides plantadas en secano (de primera y de segunda) y en regadío (de primera, segunda y tercera). Las de secano eran 74 fanegas que producían anualmente 1.672 arrobas de vino, unos 26.974 litros. Las de regadío eran 2.750 fanegas, que proporcionaban 114.188 arrobas, unos 1.842.195 litros. En total la producción era de 1.869.164 litros, muy por encima de la producción de Murcia Yecla o Cartagena. El vino sólo rentaba 4 reales la arroba⁴⁷.

El mayor propietario de tierras de viñas era **Diego Uribe Yarza Musso**, (casado con M^a Manuela Caro Fontes Carrillo) marqués de San Andrés de Aras, vizconde de Torre las Fuentes, Alférez Mayor y regidor de Murcia, con 620 fanegas, además de otras 5000 fanegas dedicadas a otros cultivos, 40 casas, un molino harinero, etc., muy por detrás encontramos a los productores de vides José M. Cañaveras, José Alarcón Fernández y Diego de Cuenca⁴⁸.

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

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

También denunciaban que las dos terceras partes del vino se convertían en vinagre al terminar la fermentación. Por otra parte, los vinos de las localidades vecinas, como Cehegín, eran de mayor calidad. La entrada de vinos de fuera a Caravaca fue algo constante a pesar de las diversas medidas adoptadas, de tal modo que en 1834 se consideraba como escandalosa. Por ello el Ayuntamiento dictara medidas disuasorias imponiendo un arancel de 28 maravedíes en arroba de vino foráneo como impuesto fijo, además del 5% del valor de cada una, que fijado en 6 reales por término medio importaba unos 10 maravedíes. Al final todo ello suponía una carga de 2 reales por arroba de vino introducido de fuera del municipio⁴⁹. A finales del siglo XIX producía vino Gabriel Dorado Zafra⁵⁰.

Bullas

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

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

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

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

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

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

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

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

En 1850, según el informe de pascual Madoz, se dedicaban al cultivo de la viña 1200 fanegas todas en secano (otros autores hablan de 1443 fanegas), que producían quinquenalmente 70.000 arrobas de vino. Esto suponía unos 225.862 litros de vino al año, pagándose en 1848 a seis miserables reales la arroba (el de Cartagena y Lorca se pagaba a 21 reales, a 15 el de Calasparra. Los de Yecla y Jumilla tampoco estaban cotizados)⁵². El de Bullas ascendería a 16 cuatro años después, pero seguía siendo el más bajo de la región. En 1852 fabricaban aguardiente Pedro Muñoz Martínez, Pedro Fernández Collados, Salvador Moya Carreño, Joaquín Carreño Capel y Gregorio Fernández⁵³. La arroba de aguardiente la vendían a 32 reales en 1860. Las botas de vino las fabricaba Pedro García.

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



grises y ocres, destacando las garitas defensivas contra bandoleros. A mediados del siglo XX comenzaron a comercializarse los vinos embotellados, con el nombre de la finca⁵⁴.

En la Exposición Vinícola Nacional, de 1877, se presentaron 22 productores de vino murciano, de ellos solo uno envió vino de Bullas, **Miguel Mazón Franco**, lo que denota que la localidad no destacaba por su producción. Mazón, comandante de Infantería, casado con Dolores García-Otazo Clemencín, fue alcalde de la ciudad de Murcia desde 1852 a 1853. Nacido en Cehegín, falleció en Murcia en noviembre de 1877. Comprador importante de tierras desamortizadas y prestamista⁵⁵.

Tras su fallecimiento destacaron las familias **Melgares, Carreño y Martínez Gil**, que darán un giro importante a la producción y calidad de los caldos, con importantes inversiones en tierras y bodegas, multiplicando por siete la producción vinícola señalada en 1850.⁵⁶ Edificios como la actual Casa de Cultura o el Museo del Vino son

(51) AGRM, AGS, R-27/3

(52) BOPM 25-8-1848

(53) BOPM 4-8-1852. Joaquín Carreño Góngora llegó a ser alcalde de Bullas y Presidente de la Diputación. Alternó el poder entre 1884 y 1905, también fue gobernador civil, fallecido en 1919.

(54) González Castaño, J, et al 1991. *La villa de Bullas. Siglos XVII-XX*. Edita Ayuntamiento de Bullas. Murcia.

(55) *La Paz de Murcia* 5-7-1877; 19-5-1881. *Gaceta de Madrid* 9-10-1877

(56) Recomendamos, para ampliar estos datos, la lectura de los trabajos de Juan Pedro García Martínez.

construidos por dichas familias como bodegas, interviniendo el arquitecto hellinense Justo Millán que había construido en Murcia el Teatro Circo, el coso de La Condomina o reconstruido el Teatro Romea. En 1892 se dedicaban a la vid 1555 hectáreas, lo que suponen 3477,5 fanegas, un aumento importante respecto a mediados del siglo XIX. A fines del siglo XIX tomó buena fama el aguardiente anisado de Bullas que, según los comentarios, superaba al del Anís del Mono y el de Chichón, con unos 19 grados⁵⁷.

El 6 de julio de 1892 los vecinos se lanzaron a las calles pidiendo la desaparición del impuesto de consumo por arriendo. Como quiera que en la manifestación abundaban las mujeres y los niños, la presión que se ejerció logró la marcha de la localidad del arrendador del contrato de consumos. Se repetían los problemas el verano de 1893 se producían destrozos en el ayuntamiento a comienzos de julio⁵⁸, al grito de “*abajo los consumos y mueran los ladrones*”, pidiendo la abolición del impuesto en la plaza. Ajenos a los problemas de

la mayor parte de la población, en 1897 un sector creaba el Círculo industrial y el Casino en 1897, en la calle de La Tercia. La Sociedad de Obreros nació en 1903 de cara a defender los derechos de los trabajadores.

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



Antigua bodega Carreño, actual Museo del vino de Bullas.

El Consejo Regulador fue aprobado el 29 de marzo de 1994, ratificado el 5 de septiembre del mismo año, quedó constituida entonces la denominación de origen de los vinos de Bullas. Casi 60 años antes, en septiembre de 1935, en sesión or-

dinaria el pleno municipal, a propuesta del Concejel Juan Figueroa Fernández, el Ayuntamiento acordó dirigirse al Instituto Nacional de Vinos por conducto de la Junta Vitivinícola Provincial, en solicitud de que los vinos que se cosechan en

(57) *El Diario de Murcia* 23-6-1894

(58) Arch. Mun. de Bullas A.C. 2 de julio de 1893 y B.O.P.M. de 26 de octubre de 1893

(59) *Línea* 8-10-1963

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

Valle del Guadalentín

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

...habiendo visto las viñas de Librilla, Alama, Totana, y otras en la Huerta (se refiere a Murcia), es un dolor ver las tierras de las mas fértiles y abundantes de España, es cierto que las viñas llevan mucho fruto, pero de mal comer, y el vino no se puede beber, teniendo buenos viñedos: no causa todos estos perjuicios el terreno, sino el mal modo de plantar, criar y cultivar las viñas: ¿cuándo lograrán en esta tierra el racimo de diez y siete libras, como los he visto en tierras estériles, como es la mia? no digo que ha sido en viña, pero ha sido en parra: hay en esta tierra el mejor terreno para parras que yo he visto, pues hay uvas dentro de esta Ciudad, y en la Huerta que son los granos lo mismo que dátiles gordos, y no he visto un racimo que pese cinco libras; y es el motivo que podan las parras dexándoies muchas varas largas, y echan muchas uvas, y no les quitan ningún troncho porque todos están cargados de fruto. Con el mucho bosque, ni cuajan bien quando ciernen, pues todas se quedan pequeñas; ni maduran bien, y jamás consiguen su perfecta sazón; lo que lograrían si podaran las brocadas cortas y claras, y quando se ofreciera dexar una vara para que corriera..., no echarían tantas uva, pero las pocas, pesaran tanto ó mas que las muchas, y pudieran llegar a perfecta sazón. Lo mismo digo de las viñas; si las pusieran mas profundas y diez pies distante una vid de

otra; las podaran curiosas, quitándoles los secos y escarzos, y no las adelantaran en los primeros años, ni las regaran quando tienen estas tierras humedad' demasiada, lograrían él que las viñas durasen mas; porque de treinta años ya están viejas: descartándolas muy bien conseguirían el que se sazónase el fruto; tendrían buen comer las uvas; el vino y el arrope fuera menos malo, y me atrevo á decir que fuera bueno...⁶⁰

La filoxera

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

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

Epílogo

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

(60) *Semanario de agricultura y artes*. Madrid 17-5-1798

(61) *Diario de Avisos* 24-9-1878. *El Diario de Córdoba* 4-11-1884. *El Constitucional* 21-11-1884. *La Paz de Murcia* 7-11-1885. *El Diario de Murcia* 17-4-1886

(62) *La Correspondencia de España* 3-2-1889. *La Paz* 7-2-1889. *El Eco de Cartagena* 30-8-1894. *Las Provincias de Levante* 4-9-1894; 1-10-1894

de cerveza. En la Edad Media se cultivan viñas para producir vino, pero su calidad dejaba mucho que desear, además siempre resultaba escaso. Las zonas de producción fueron el noroeste, altiplano, Campo de Cartagena y parte de la huerta de la ciudad de Murcia. Según el Catastro de Ensenada (1755-1761) la producción de Cehegín era

la mayor de la provincia, con 2.983.183 litros, la de Caravaca, abundante y mala, era de 1.842.195 litros, la huerta de Murcia producía 1.570.354 litros, superior a la de Lorca con 1.401.000 litros y Cartagena, con 994.000 litros o Las Torres de Cotillas con 597.082 litros. La producción de Yecla rondaba 1.0420.640 litros anuales.



Bodega de vino. Archivo José Pascual.

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

Se cierra el siglo XIX murciano con un auge en el aumento de la superficie dedicada al viñedo, contabilizamos unas 63.000 hectáreas consagradas al cultivo de la vid (81,9 millones de cepas), ya que desde Francia son requeridos nuestro caldos, destacando las superficies de Jumilla, Yecla y muy por debajo de esta cifra vemos a Cartagena, Bullas, Lorca, Mula, Moratalla, Cotillas y Cehegín. Aún es menor la superficie de la ciudad de Murcia⁶³.

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