

JORNADAS DE ESTUDIOS LOCALES

Nº 13

ALMANSA

Mayo 2018

EL VINO

EN LA COMARCA DE ALMANSA



XXII JORNADAS DE ESTUDIOS LOCALES

Ponencias: 16-20 mayo - Teatro Principal, 20 h

Exposición: 10-31 mayo - Casa de Cultura, inauguración 20 h



EL VINO EN LA COMARCA DE ALMANSA

• LA VITICULTURA EN EL CORREDOR DE ALMANSA: DESDE SUS ORÍGENES A LA EDAD MODERNA

Alfonso Arráez Tolosa¹

1. INTRODUCCIÓN

A primeros de 2015 la Junta Directiva de Torre Grande, a la cual pertenezco, me propuso preparar y llevar a término una ponencia acerca de la evolución histórica del proceso de elaboración de vino en el Corredor de Almansa, y dirigida a su inserción dentro de las XXII Jornadas de Estudios Locales organizadas por dicha asociación. Lo cual acepté con alegría y responsabilidad.

Sin embargo la amplia horquilla temporal en la que debía situar el trabajo (sus orígenes y periodos de la Antigüedad y medieval hasta el Antiguo Régimen), exigía efectuar un largo proceso de estudio y síntesis de la afortunadamente muy amplia bibliografía existente. Esta ha sido la base para la redacción de los apartados relativos a la Antigüedad y Edad Media. No ocurre así con los epígrafes referentes a la etapa tardomedieval y Edad Moderna, en los que gracias a la labor investigadora desempeñada en distintos archivos durante los últimos años, con el estudio de diversa documentación original que lleva anejo, ha sido posible incluir una importante cantidad de información totalmente novedosa sobre este campo. Se presentan así distintos documentos totalmente inéditos, procedentes principalmente de dos instituciones: el Archivo Histórico Municipal de Almansa (AHMA) y el Archivo Histórico Provincial de Albacete (AHPAb). Todo ello ha permitido ampliar e iluminar distintos aspectos de época medieval y moderna, lo que constituye la principal novedad de este trabajo.

2. EL CORREDOR DE ALMANSA. MEDIO FÍSICO

Aunque sobre esta cuestión se trata ampliamente en otro de los bloques del presente volumen, es recomendable recordar al menos algunos conceptos. El Corredor de Almansa y Montearagón es uno de los diecisiete pasos naturales de la Península Ibérica. Además con un doble eje Este-Oeste y Norte-Sur: en el primero pone en contacto el interior de la submeseta castellano manchega con las áreas levantinas, y en el N-S las zonas andaluza y murciana con el bajo Aragón y el sistema Ibérico. Este carácter de territorio de transición marca asimismo sus características climáticas, a medias entre el clima continental frío propio de

¹ Alfonso Arráez Tolosa. Licenciado en Historia. Máster de Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato (Universidad de Alicante, 2010). Monitor de Historia local y Paleografía en la Universidad Popular de Almansa. Historiador e investigador, ha centrado su atención en el estudio de la documentación presente en los archivos históricos relativa a la historia de Almansa, con diversos artículos, ponencias y publicaciones en los últimos años.

la meseta castellana, y el mediterráneo del próximo Levante peninsular, lo que se traduce en inviernos fríos y veranos calurosos aunque sin alcanzar las temperaturas máximas de la zona cercana de la Mancha. Algo similar ocurre con su régimen pluviométrico, caracterizado por la escasez de lluvias y una fuerte estacionalidad, tendente a enérgicas precipitaciones en poco tiempo que de manera recurrente han originado pérdidas materiales y humanas hasta incluso fechas muy recientes.

La escasez de agua ha marcado sobremanera a estas tierras y sus gentes a lo largo de los siglos, obligando a invertir mucho tiempo y capital en la construcción de obras públicas que paliaran dicho déficit, como la acequia de Alpera o el mismo pantano, junto al castillo, la gran obra de la Historia de Almansa. Asimismo esta falta de agua ha condicionado las bases económicas del territorio, basadas en una agricultura extensiva de secano con predominio del cereal (trigo y cebada principalmente y algo de centeno), una menor proporción de viña y algo de huerta. De todas ellas únicamente un pequeño porcentaje de tierras podían estar en regadío, debido a dicha falta de agua.

La actividad económica se completaba con la presencia de una numerosa cabaña ganadera, de ovino y caprino principalmente, y la existencia de distintos oficios artesanales característicos de la época: aguadores, alarifes o albañiles, tejedores, panaderos, cantareros, tejeros o fabricantes de tejas, carboneros, carpinteros, curtidores, cencerreros, alpargateros, maestros zapateros, herreros y herradores, etc. Es de destacar asimismo el alto número de carreteros o trajinantes, derivado del privilegio que hacía francos a los almanseños de pagar impuestos en la aduana del puerto seco de Valencia. Derivado de esto último, existía un sector relativamente importante de fabricantes y reparadores de carros.



Figura 0. Situación de la DO Almansa (Fuente: web de la DO Almansa).

3. ORÍGENES DE LA VITIVINICULTURA

3.1. Raíces del término

Es interesante estudiar en primer lugar la nomenclatura, pues permite trazar un sencillo esquema de la evolución histórica de esta bebida. El término actual “vino” procede de la expresión “oinós”, utilizada en la antigua Grecia para dar nombre al licor elaborado a partir de la fermentación de la uva. Su asociación

con “logos” (conocimiento o estudio), también de origen griego, sirve para denominar a la disciplina encargada del estudio del vino: la “enología”, entendida como el conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos; y de la cual deriva asimismo el término de enólogo.

En siglos posteriores, el conjunto de polis griegas (al igual que otros muchos territorios de Asia Menor, Europa y Norte de África) pasó a integrarse dentro del mundo romano, que de esta manera absorbía numerosos conocimientos y técnicas de distintos campos del saber (filosofía, mitología, artes, etc.). Así ocurrió con “oinós”, que evolucionó y dio lugar al término latino “vinum”, desde donde desciende directamente nuestro “vino”, u otras palabras derivadas como vinagre o vinatero.

Esta evolución del nombre es a grandes rasgos idéntica a la del producto, como veremos en las páginas siguientes.

3.2. Debates y polémica

Los especialistas no consiguen ponerse de acuerdo acerca del momento en que los seres humanos consiguieron elaborar vino por vez primera². Algunos investigadores sitúan este hecho en torno al 3.000 a.C. en el área del “creciente fértil”, denominada así por su semejanza con el cuarto creciente lunar. En dicha zona existía una fuerte tradición agrícola desde que en el IX milenio antes de Cristo tuviese lugar la revolución neolítica, que conllevó la aparición de los primeros asentamientos humanos y la domesticación de especies silvestres animales y vegetales (onagro, oveja, trigo, cebada, etc.). En por ello que esta zona y la fecha del 3.000 a.C. se plantean como las más indicadas para la domesticación de la vid primero, y la elaboración de vino después.

Sin embargo, otros investigadores retrasan ese momento a fechas muy posteriores. Este es el caso de Patrick McGovern y su sorprendente propuesta que él mismo denominó “Hipótesis de Noé”, recordando así el pasaje del Antiguo Testamento en el que Noé plantó una viña e hizo vino. En dicha teoría establecía el curso alto de los ríos Tigris y Éufrates (actual Turquía oriental), y la fecha aproximada del 9000 a.C. como el lugar y el momento más antiguos donde habrían aparecido restos de “vitis” vinífera (el nombre científico de la vid). Dicha zona habría sido el origen desde donde se habría propagado al resto de las áreas mediterráneas, llegando a la Península Ibérica en torno al 3000 a.C. Esta propuesta y su temprana cronología se han visto corroboradas por análisis de polen, aunque sólo de “vitis” silvestre pues no ha podido identificarse el procedente de la variante domesticada.

Dejando aparte dicha teoría, los trabajos de



Figura 1. Ejemplar de jarra neolítica para vino. Museo Nacional de Georgia. (Fuente: El País, 11/04/2017).

² Para la redacción de este y algunos de los siguientes apartados se ha seguido a S. Celestino Pérez y J. Blázquez Pérez (2007), así como a G. Pérez Jordá (2015).

McGovern sí parecen demostrar la presencia de vino en una serie de contenedores de unos 9 litros de capacidad, encontrados en el poblado neolítico de Ají Firuz Tepe (Montes Zagros, actual Irán), en torno al 5.400-5.000 a.C. Esta sería hasta el momento la datación más antigua conocida con visos de realidad.

Otras aportaciones adelantan la cronología del origen de la vitivinicultura, como J. Vouillamoz que la sitúa en torno al 4000-3000 a.C. en la zona de la actual Turquía. Es esta fecha del IV milenio a.C. sobre la que hay más acuerdo entre los especialistas, situándola eso sí en distintas áreas aunque siempre en el Mediterráneo Oriental.

Sin embargo también hay discrepancias, como el investigador M. Valamoti, que la retrasa al V milenio a.C. para la zona de la actual Grecia.

Recientemente ha surgido una noticia (noviembre de 2017), que demuestra la falta de claridad de la situación y la necesidad de nuevos estudios. Una campaña de excavaciones en dos yacimientos cercanos a Tbilisi (Georgia), al sur del Cáucaso, promovida por el Centro de Arqueología de la Universidad de Toronto y el Museo Nacional de Georgia, ha dado como resultado la aparición de diversos fragmentos de jarras de cerámica. Posteriores análisis químicos han permitido establecer la presencia en su interior de uva y vino con una antigüedad entre el 6.000-4.500 a.C., lo que retrasaría la fecha más antigua conocida unos 600 años³.

En definitiva, hasta ahora no hay acuerdo en el mundo científico acerca de cuándo y en qué momento se produjo por primera vez el proceso de vinificación, lo que obliga a esperar la aparición de nuevos trabajos. Lo que sí parece seguro es el lugar donde surgió, el Creciente Fértil (zonas de Anatolia e Irán).

3.3. Primera expansión

Fuera cual fuese el momento exacto de su aparición, el cultivo de la vid se fue expandiendo desde el área nuclear formada por la península de Anatolia y/o zonas cercanas del Mediterráneo Oriental, hacia los espacios limítrofes: Siria y Palestina, Norte de África, Grecia, etc. En el antiguo Egipto, por ejemplo, el consumo y elaboración de vino ya aparece documentado en el Imperio Nuevo.

En los frescos que decoran las paredes de la tumba de Nakht, astrónomo real del faraón Tutmosis IV (XVIII Dinastía, hacia el 1.400 a.C.) se representan distintas escenas agrícolas y cinegéticas muy ricas en detalles, lo que nos permite conocer de primera mano cómo eran la alimentación y la economía en la sociedad egipcia. En concreto se conserva una escena de gran interés para este trabajo, pues nos muestra el proceso de elaboración del vino: dos trabajadores recogen uva de una parra, almacenándola en cestas para ser transportada hasta el lagar o área de pisado, que aparece muy próximo. Este se nos presenta de



Figura 2. Creciente fértil. Área nuclear de la vitivinicultura.

³ *El País* (14/11/2017).

pequeñas dimensiones y protegido por su parte superior por algún tipo de cubierta plana, de donde cuelgan cuerdas o lianas que sirven de agarre a cinco jóvenes para no perder el equilibrio mientras pisan la uva. El mosto resultante es vertido en un depósito inferior de donde es recogido por otro trabajador para su fermentación, almacenamiento y posterior transporte en diversas ánforas de barro, de las cuales aparecen en la escena cuatro unidades. Es fácil pensar que el destinatario de esta producción fueran las élites de la sociedad egipcia a las que pertenecía Nakht, o directamente la misma familia del Faraón. Este sencillo sistema era común a las distintas sociedades productoras de vino del periodo. Además, muy similar al utilizado en la comarca almanseña en tiempos bien recientes, hasta la introducción de maquinaria agrícola en el sector.



Figura 3. Elaboración de vino en el Antiguo Egipto. Tumba de Nakht (Imperio Nuevo, sobre 1.400 a.C.).

Este vino producido en dichas áreas podía llegar a todas las costas del Mediterráneo, inclusive a la Península Ibérica, gracias a las redes comerciales marítimas. En el término municipal de Fuente Álamo (Almería) aparecieron en una cista diversas cerámicas con una datación aproximada del 1.600 a.C. que sugieren el consumo de vino. Esta fecha tan temprana apunta a que se tratase de un hecho puntual cuya causa haya que relacionar con algún contacto comercial esporádico con los pueblos del Mediterráneo Oriental, los cuales proporcionarían alguna carga de vino a las poblaciones locales como objeto de intercambio o agasajo. Todo indica que los secretos acerca del proceso de elaboración del vino, y de cultivo de la misma planta de la “*vitis vinífera*”, aún tardarían en ser conocidos por estas comunidades.

4. INTRODUCCIÓN EN LA PENÍNSULA IBÉRICA

4.1. Griegos y fenicios. Asimilación por la población autóctona

El momento exacto en que la vitivinicultura llegó a nuestra Península también es desconocido de

momento, aunque todo parece indicar que su introducción se debió a los fenicios durante el periodo conocido como “Orientalizante” (siglos VIII y VII a.C.) Dicha etapa debe su nombre al conjunto de ideas, creencias, mercancías y técnicas artísticas y artesanales aportado por los fenicios (y por otros pueblos del Mediterráneo oriental) a las costas mediterráneas durante esos años. Junto a las primeras plantas de “vitis vinífera”, los fenicios trasladaron a la Península Ibérica conocimientos, técnicas y productos tan diversos como la escritura, el aceite, los salazones, marfil, tejidos y manufacturas, y el vino, transportado en grandes ánforas de boca ancha almacenadas en el interior de sus barcos. Estas relaciones comerciales se realizaban a través de expediciones marítimas de cabotaje que a lo largo de los años condujeron a la fundación de numerosas colonias en el litoral mediterráneo, principalmente en sus extremos meridional y occidental: Leptis Magna, Cartago y Tingis en el Norte de África y Gadir, Malaka o Mainake en el Sur de la Península Ibérica.

En los barcos fenicios viajaron también hasta las costas del SO peninsular, seguramente atraídos por la riqueza del reino de Tartessos, las primeras plantas de la variedad “vitis vinífera”, o vides, en llegar a la península Ibérica. Es en la actual provincia de Huelva donde se encuentran las huellas más antiguas de cultivo de vid en la Península, con una cronología en torno al 800 a.C., sin existir de momento algún dato que indique su presencia en época anterior. En esta zona sí existía la variedad no domesticada, la “vitis silvestre”, bien conocida por las poblaciones prehistóricas del Neolítico, cuyos granos recolectaban para servir de alimento. De ello son muestra las pepitas encontradas en distintos lugares como por ejemplo el yacimiento de las Cuevas de Santa Maira (Castell de Castells, Alicante)⁴.

Desde el área onubense el cultivo de la vid debió expandirse hacia el resto de la actual Andalucía durante los dos siglos posteriores (VIII y VII a.C.), llegando incluso hasta el Sur de la actual Comunidad Valenciana. Ello permite suponer que fuera en este momento cuando la planta hiciera su aparición por vez primera en el Corredor de Almansa. A partir de finales del siglo VII a.C. y durante todo el s. VI a.C. se produjo su expansión hacia el Norte por todo el Levante peninsular hasta llegar a la región catalana, penetrando incluso en el valle del Ebro⁵.

Al mismo tiempo que los fenicios recorrían los mares, se producía por todo el Mediterráneo la llamada “colonización griega” (siglos VIII a V a.C.), que produjo asimismo la llegada de expediciones helenas al Levante peninsular en donde también fundarían asentamientos como Rhodes, Emporion o Arthemision. Estas colonias entrarían igualmente en contacto con las poblaciones indígenas, resultando en un proceso similar de intercambio de ideas y de bienes materiales. Llegaron así a nuestras costas el vino griego y la cerámica utilizada para su consumo.



Figura 4. Áreas de influencia y colonias de fenicios y griegos en el Mediterráneo.

⁴ Citado en Pérez, G. (2015).

⁵ Pérez, G. (2015).

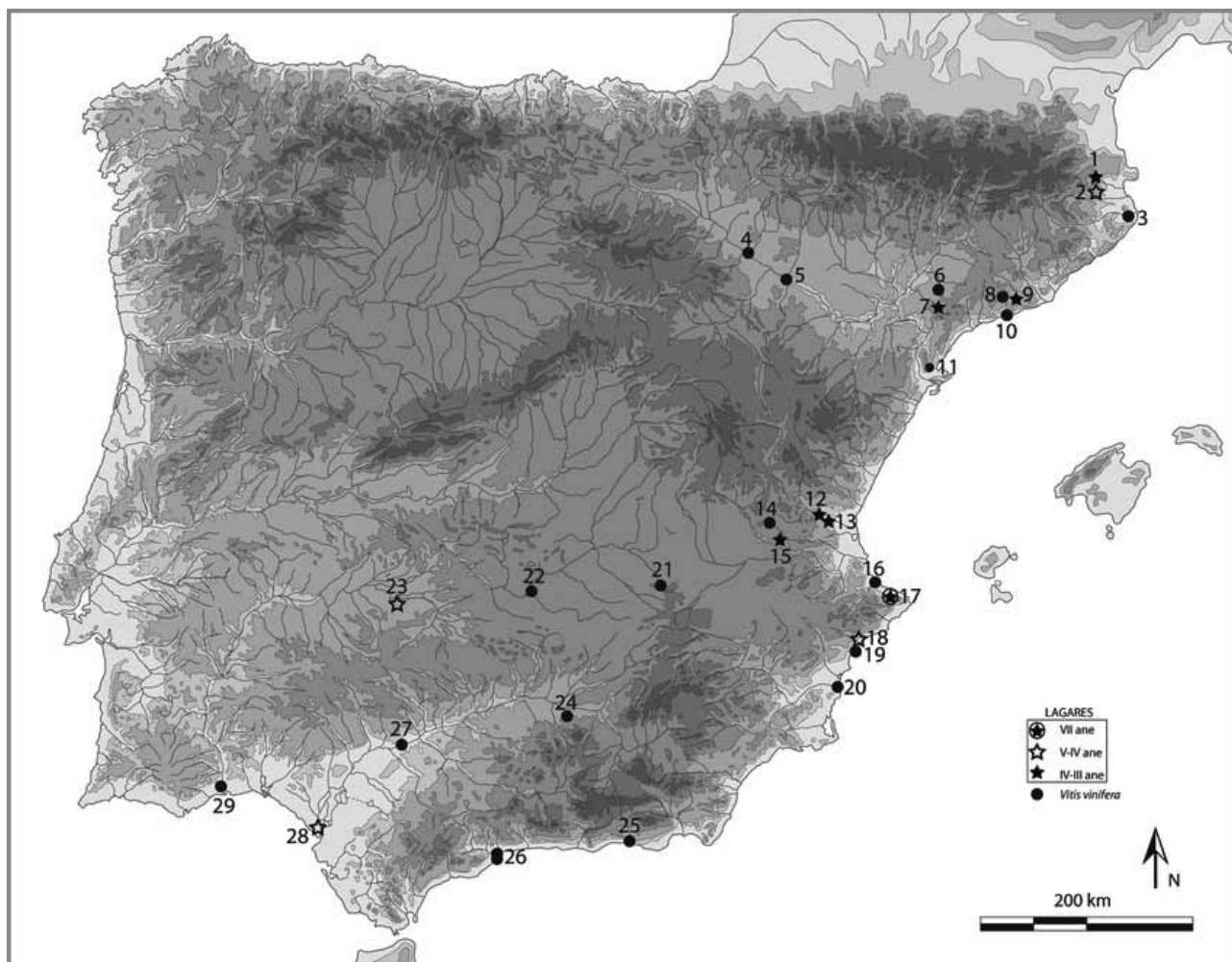


Figura 5. Lagares y yacimientos con restos de “*vitis vinífera*” (siglos IX a III ANE): 1. Pontós, 2. Saus, 3. Illa d'en Reixac, 4. Alto de la Cruz, 5. Cabezo de la Cruz, 6. Els Vilars, 7. Estinclells, 8. Olèrdola, 9. Turó de Font de la Canya, 10. Alorda Park, 11. Sant Jaume, 12. Monravana, 13. Edeta, 14. Kellin, 15. Las Pilillas, 16. Beniteixir, 17. Alt de Benimaquia, 18. Illeta dels Banyets, 19. Tossal de les Bases, 20. Fonteta, 21. La Quèjola, 22. Alarcos, 23. La Mata, 24. Puente Tablas, 25. Adra, 26. Cerro del Villar y La Rebanadilla, 27. Jardín de Alá, 28. Castillo de Doña Blanca, 29. Huelva (Extraído de Pérez, Guillem, 2015).

4.2. Cultivo y consumo en la Antigüedad

Las poblaciones autóctonas peninsulares aprendieron de los fenicios el modo de cultivo de la “*vitis vinífera*”, y la manera de elaborar ellas mismas el vino. Unas técnicas que pueden conocerse gracias a las fuentes documentales y en menor medida a la arqueología. Se sabe que las cepas se agrupaban en terrazas en las pendientes de los valles para así optimizar el drenado, y se les dispensaban grandes cuidados: había que podar las vides, cavar, drenarlas y limpiarlas periódicamente de cardos, zarzas y malas hierbas, etc.⁶

En el Antiguo Testamento se describe cómo en las huertas se intercalaban los árboles frutales con las vides, formando verdaderos vergeles de gran riqueza (Cantar de los Cantares 6, 11):

⁶ Celestino Pérez, S. y Blánquez Pérez, J. (2007).

*“Al huerto de los nogales descendí
a ver los frutos del valle,
y para ver si brotaban las vides,
si florecían los granados”.*

El mismo jardín del Edén debía ser muy similar, en cuyo centro se encontraría el árbol de la ciencia del bien y del mal cuyo fruto tenían prohibido consumir Adán y Eva.

Esta convivencia de huerta, frutales y cepas junto a lo gravoso de su cultivo hacía muy necesaria la protección de los campos, que eran cercados para evitar su robo o la invasión del ganado u otros animales. Contaban además con vigilancia, el llamado “guardián de la viña”.

Todo ello junto al hecho singular de la vid de necesitar aproximadamente unos cinco años para producir beneficios, hacía imposible su cultivo para la mayoría de los campesinos, que no podían hacer frente a semejante inversión inicial y después a los altos costes de su cultivo, además sin garantías de éxito. La viticultura estaba por tanto promovida por una fuerte autoridad centralizada que pudiese disponer de mano de obra, y ser capaz de reorganizar la producción agraria para introducir la vid. Además debía garantizar una cierta paz y estabilidad tan necesarias para el desarrollo del nuevo cultivo durante al menos esos cinco años iniciales. Llegado el momento de la vendimia era necesario movilizar una importante cantidad de trabajadores para un corto espacio de tiempo, coincidente además en el calendario con otras tareas agrícolas. Este tremendo coste económico y de recursos propiciaba que el vino fuera en estos momentos un producto impulsado directamente por el estado o por algún reyezuelo con suficiente poder para cubrir dichas necesidades. Por las mismas razones su consumo quedaba excluido para la mayoría de la población, quedando el vino como un producto caro y reservado a las élites.

Así ocurría en la Grecia clásica, donde su consumo se regía por un complejo ritual denominado *symposium* o banquete, consistente en una reunión de altos personajes de la sociedad para disfrutar de la comida y bebida, exclusivamente de sexo masculino, aunque también podía darse entre miembros de una misma familia, siempre varones eso sí. El banquete comenzaba con una libación en honor al dios Dionisos (todos bebían una pequeña cantidad de vino puro y rociaban algunas gotas invocando el nombre de la deidad), para después relajarse y disfrutar de la conversación, juegos o bailes realizados por bailarines y acróbatas entre los que sí podía haber mujeres. A veces asistían también músicos para amenizar la velada⁷.



Figura 6. Frescos con escena de symposium: los participantes conversan mientras alzan sus kylix. Tumba “del nadador” (Paestum, Sur de Italia).

⁷ Flacelière, R. (1989). pp. 214.224.

El vino servido solía mezclarse con agua dulce o incluso salada (procedente de los mares Egeo o Jónico), para así diferenciarse de los bárbaros que lo bebían puro. La proporción de vino y agua era establecida por “el rey del banquete”, elegido a suertes entre los presentes y que también decidía qué cantidad de copas bebería cada asistente. La mezcla se realizaba por los esclavos en una crátera, desde la cual se vertía a jarras u “oinocoe” para servir la después en las copas o “kilyx”. También muy característico era el cazo utilizado para rellenar las copas, el *infundibulum*, aunque no se han encontrado apenas ejemplares en la Península Ibérica. Era corriente asimismo la presencia de perfumes, especialmente en ceremonias de carácter religioso o funerario. Como es de imaginar estos banquetes solían acabar con una embriaguez general, y el hedonismo y sensualidad que desprenden provocó su rápida adopción por las clases altas romanas. El autor griego Jenófanes de Colofón describía de esta manera la escena de un symposio (Ateneo 11, 462 c):

“Están limpios, ahora, el suelo y las manos de todos, y las copas; y hay uno que pone coronas trenzadas, y otro que pasa un perfume oloroso en un frasco; y se alza la crátera, llena hasta el borde de dicha; y hay más vino en reserva, que dice que no habrá que faltarnos nunca, y que huele a flores, suave, en las vasijas; y la fresca y dulce y limpia está el agua, y a mano los rubios panes esperan y, tal que impone respeto, la mesa, de queso y miel succulenta cargada; y cubren el ara del centro por todas partes las flores; y envuelven toda la casa el canto y la fiesta: deben primero los comensales al dios entonarle un himno con pías historias y puras palabras; y, hecha ya libación y habiendo implorado la fuerza de hacer lo que es justo -eso sin duda es más propio-, no hay abuso en beber hasta donde lo habido no impida volver sin criado a la casa, no siendo un anciano⁸”.

Estas costumbres o similares (salvo tal vez la de mezclar el vino con agua, que parece que no arraigó del todo) debieron de llegar a nuestra Península, una vez las poblaciones autóctonas hubieron adoptado el cultivo de la vid en torno al siglo VI a.C. En ellas el vino mantuvo un alto valor simbólico y económico (derivado inicialmente de su condición de producto importado y con posterioridad por el alto coste de su producción), provocando igualmente el que su consumo quedase reservado a las clases altas, y manteniéndose como elemento de prestigio exclusivo de la élite aristocrática. De ello dan testimonio las ricas tumbas del yacimiento de La Joya (Huelva).



Figura 7. Jarras de bronce procedentes de la necrópolis de La Joya (Huelva).

5. LA VID Y EL VINO EN LA SOCIEDAD IBÉRICA

5.1. Consumo reservado a las élites

El protagonismo creciente adquirido por el vino fue mostrándose sin tapujos entre las poblaciones peninsulares a las que se fue incorporando. Así sucede en el mundo ibérico. En el poblado fortificado de El

⁸ Extraído de Celestino Pérez, S. y Blánquez Pérez, J. (2007).

Macalón (Nerpio, Albacete) se encontró en la década de 1960 el asa de un ánfora fenicia con un sello consistente en la representación de una figura ecuestre (siglos VI a V a.C.), posiblemente el líder o reyezuelo local. Fue hallada en la denominada “habitación de las cerámicas” junto a otros muchos restos de ánforas.

Su aparición indica la asociación vino-élites que ya conocemos, pero también muestra la existencia de un almacenaje y distribución de vino relacionado con un circuito comercial de dichas ánforas (y vino) desde las costas levantinas o incluso el área andaluza, así como la llegada de envases o ánforas vinarias de origen fenicio desde el Mediterráneo oriental para su consumo. Asimismo pone de manifiesto el poder económico de las élites que adquieren estos productos⁹.

Por otra parte, cabe preguntarse acerca de la calidad del vino contenido en esas ánforas fenicias tras haber cruzado todo el Mediterráneo en barco, lo que sin duda debió de impulsar el cultivo de la vid directamente en la Península, en busca de un producto de mejor calidad y de un suministro constante.

Este carácter de pertenencia a las élites, unido a su condición de producto psicotrópico cuyo consumo propicia un alejamiento de la realidad, hizo adquirir al vino un fuerte carácter simbólico como medio de acercamiento y contacto con los dioses, lo que condujo asimismo a su pronta introducción en los ritos religiosos y funerarios del mundo ibérico.



Figura 8. Relieve con escena de banquete. Monumento turriforme de Pozo Moro. (Museo Arqueológico Nacional, M.A.N.).

⁹ Fumadó Ortega, I. (2014).

En la cara Este del monumento turriforme de Pozo Moro (Chinchilla), con una cronología del 525 al 400 a.C., se muestra un relieve con la escena de un “banquete infernal”. En ella, una figura entronizada de rasgos bestiales es servida por otras de similares características. En dicho agasajo el vino debía estar presente. Además, en otro de los sillares aparece una especie de cantimplora tal vez elaborada con piel y destinada a contener vino¹⁰. Incluso en el ajuar funerario del alto personaje allí enterrado, junto a otras piezas de gran riqueza, aparecieron restos de cerámica griega para el consumo de dicho producto.



Figura 9. Conjunto de cerámica ática procedente de la necrópolis de Los Villares (Museo de Albacete): jarras u “oinocoe” (arriba izq.), cráteras (arriba derecha) y “kylix” (parte inferior).

En la necrópolis ibérica de Los Villares (Hoya Gonzalo, Albacete, perteneciente a la D.O. Almansa), fechada entre los años 525 y 375 a.C., se encontraron los espectaculares restos materiales de dos “silicernia” o celebraciones realizadas durante el ritual funerario. En ellos el vino desempeñó un especial protagonismo, como pone de manifiesto la cerámica griega destinada a su consumo y allí enterrada¹¹. El conjunto de piezas más destacado apareció dentro de una tumba rematada por una escultura en piedra consistente en una figura montada a caballo, lo que supone la idealización ideológica del fallecido y nos habla de la importancia de la persona sepultada. Ambos “silicernia” suman más de 80 piezas de cerámica griega ática de gran calidad, que sirvieron seguramente a familiares y amigos para consumir vino en un ritual des-

¹⁰ Blánquez Pérez, J. (1995).

¹¹ Blánquez Pérez, J. (1995).

conocido. A su finalización las vasijas se colocaron en la tumba y fueron sometidas a la acción del fuego para después enterrarse junto a los restos del difunto. Es decir, un conjunto cerámico de enorme calidad y procedente de la misma Grecia clásica fue destinado a un único uso tras el cual se destruyó. No es necesario indicar el alto coste económico de ambos conjuntos cerámicos, lo que de nuevo pone de manifiesto la asociación entre el vino y las élites poseedoras de importantes recursos socioeconómicos (y políticos).

También en la cercana necrópolis del Llano de la Consolación (Montealegre del Castillo), a escasos 8 km del Cerro de los Santos, se ha constatado cerámica relacionada con el consumo de vino entre los ajuares funerarios pertenecientes a miembros de la aristocracia guerrera¹². Se conocen otros muchos casos similares de uso del vino en el mundo funerario ibérico como son los de Cabezo Lucero (Guardamar del Segura, Alicante), El Cigarralejo (Mula, Murcia) la Albufereta (Alicante), El Salobral y la Hoya de Santa de Ana (Albacete), o incluso la misma tumba de la Dama de Baza.

5.2. Asimilación del proceso de elaboración del vino

Una vez aprendido de los fenicios, este proceso fue rápidamente adoptado por la sociedad ibera, y sus características debían ser similares al representado en los frescos de la tumba de Nakht. La vendimia se realizaría a mano transportando la uva en cestas de esparto o similar hasta el lagar, situado muy próximo a la viña con el fin de evitar el deterioro producido por un largo y lento viaje al sol (los rayos solares estimulan la producción de azúcar).



Figura 10. Escena de pisado de uva en el Alt de Benimaquia (Dibujo: E. Dies – F. Chiner).

¹² Valenciano Prieto, M^a.C. (2000).

En el poblado fortificado del Alt de Benimaquia (Denia, Alicante) (siglos VII y VI a.C.), se conservan cuatro departamentos en los que aparecieron balsas enlucidas para el pisado de la uva junto a más de 7.000 pepitas de “*vitis vinifera*” y restos de ánforas. Tal cantidad demuestra la existencia de viñedos en sus cercanías. Dos de dichos lagares se comunican con la cubeta inferior en donde se derramaba el mosto, que era conducido a través de un pequeño canal¹³.

De este yacimiento se realizaron dos ilustraciones (Figs. 10 y 11), que detallan el proceso de elaboración del vino en las sociedades ibéricas. En la primera dos hombres se afanan en pisar la uva recién llegada de la viña, disponiendo de cuerdas atadas a la cubierta para guardar el equilibrio, mientras uno de ellos se lava los pies antes de entrar al área de pisado. El mosto resultante se derrama en la balsa inferior, donde tendrá lugar una primera fermentación durante los 2-3 días siguientes, tras los cuales éste se pasaría a las ánforas para acabar su fermentación al cabo de otros 30-40 días. Entonces tendría lugar el cerrado de las mismas. Es de destacar la presencia de los pífanos, cuya música iría dirigida a favorecer la conversión del mosto en vino, y describe de nuevo la integración de esta bebida en el mundo religioso y de creencias ibérico.

Tras esta primera etapa, el mosto se envasaría en grandes ánforas o tinajas donde concluiría el proceso de fermentación y que asimismo servirían para su almacenaje, transporte y comercialización. Es posible que en este momento se le añadieran distintas sustancias con el fin de mejorar el sabor: miel, aloe, tomillo, mirra, bayas silvestres o incluso resinas de pino; algo acostumbrado en el mundo griego.

Conocemos la existencia de otros lagares en el área levantina: El Campillo (Alto Palancia, Castellón), la Illeta dels Banyets (Campello, Alicante), Las Pilillas (Requena, Valencia) o La Monravana y el Tossal de San Miquel (ambos en Llíria, Valencia), aunque la cronología de los tres últimos es más reciente (siglos IV y III a.C.). La cercanía de algunos de ellos al Corredor de Almansa sugiere que tal vez allí se elaborara el vino que circulaba por estas tierras.



Figura 11. Envasado de vino en Benimaquia (Dibujo: E. Dies - F. Chiner).

5.3. Comercio y distribución

Los casos de cerámica ática (griega) y fenicia importada desde la otra punta del Mediterráneo (muestra del poder económico de las élites que las adquirían), como los ya comentados, irán disminuyendo conforme las sociedades peninsulares vayan aprendiendo a elaborarla ellas mismas. Así debía suceder en el poblado amurallado de la Quéjola (San Pedro, Albacete, siglos VII y VI a.C.), donde fueron descubiertas tres construcciones utilizadas como almacén de ánforas, y otra más para un cuerpo de guardia que custodiaría tales almacenes¹⁴.

También se localizó una vivienda con dos estancias que por sus características debe catalogarse como recinto sagrado. La primera de dichas habitaciones podría estar reservada al líder del poblado, y la segun-

¹³ Para conocer en profundidad este sugerente asentamiento ver Gómez Bellard, C. y Guérin, P. (1995).

¹⁴ *El Mundo Ibérico...* (1995). También Blánquez Pérez, J. (1993) habla sobre este yacimiento.

da tendría una función religiosa, con dos columnas enmarcando la entrada y un revoque de cal de colores azul y rojo en las paredes. En el interior de esta segunda estancia se guardaba un rico ajuar: tejidos de calidad, armas, cerámicas ibera e importada griega, y como pieza destacadísima un quemaperfumes de bronce de gran calidad realizada con la técnica de la cera perdida, de tipología orientalizante, y consistente en una figura femenina, tal vez la diosa Astarté o la misma Afrodita, que sustenta una cazoleta superior donde se quemaría algún tipo de perfume o de sustancias alucinógenas. Esta pieza debía de ser parte esencial de distintos rituales en los que el vino también haría presencia, como hemos visto al hablar de los banquetes griegos.

Según el estado del conocimiento actual, el poblado de la Quéjola debía tratarse de un centro de almacenaje y distribución de ánforas, sin descartarse su misma fabricación para lo que dispondría de alfares que no han sido localizados. Dichas ánforas se destinarían a la fermentación, transporte y posterior consumo del vino (que tal vez se elaborara y produjera allí también, lo que indicaría la presencia de viñedos y lagares en las cercanías, aunque no está demostrado de momento).

La importancia del asentamiento y el valor de las piezas allí fabricadas, dirigidas sin duda a su adquisición por las élites, viene dada por la presencia militar y la existencia de murallas. Se beneficiaría además de su condición como lugar de comunicación natural entre el Sureste de la meseta y la alta Andalucía (provincias actuales de Albacete y Jaén).

Todo ello hace pensar en la existencia de una autoridad supraterritorial y con poder suficiente para proporcionar la infraestructura y la organización imprescindibles que permitieran la distribución comercial de la producción. Este líder residiría de manera temporal o permanente en la vivienda descrita.

Además de ánforas, para su transporte y consumo se utilizarían también odres de piel de cabra u oveja, sin peligro de rotura y por tanto más aptos que la cerámica para el viaje por tierra, fuese en carro o directamente en mula. Así lo describe Homero en dos pasajes de “La Odisea”:

“La joven sacó de la habitación un lujoso vestido y lo colocó en el bien pulido carro, y la madre puso en un capacho abundante y rica comida, así como golosinas, y en un odre de cuero de cabra vertió vino...” (Canto VI).

“Llevaba un pellejo de cabra con negro, preciado vino que me había dado Marón, el hijo de Evanto (...) me dio siete talentos de oro bien trabajado y una cratera toda de plata y, además, vino en doce ánforas que llenó, vino agradable, no mezclado, bebida divina. Ninguna de las esclavas y esclavos del palacio conocían su existen-

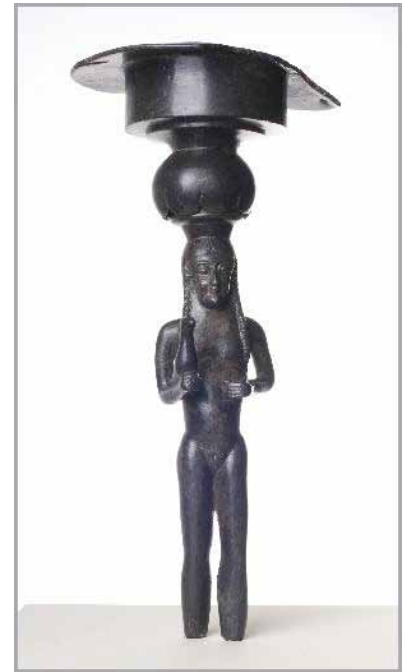


Figura 12. Quemaperfumes hallado en el poblado de La Quéjola (San Pedro, Albacete). Museo Provincial de Albacete.



Figura 13. Ánfora vinaria hallado en el poblado de La Quéjola (San Pedro, Albacete). Museo Provincial de Albacete.

cia, sino sólo él y su esposa y solamente la despensera. Siempre que bebían el rojo, agradable vino, llenaban una copa y vertían veinte medidas de agua, y desde la cratera se esparcía un olor delicioso, admirable (...) De este vino me llevé un gran pellejo y también provisiones en un saco de cuero...” (Canto IX).

En cuanto a su distribución, ésta se realizaría a través de una extensa red comercial y viaria, mostrada a través de las amplias huellas de rodadas presentes en las vías de acceso al yacimiento ibérico de Meca. Es fácil imaginar a esos carros tirados por mulas y cargados de ánforas u odres de vino subiendo por la ladera del Mugrón hasta el poblado situado en la meseta superior. Una vez allí la carga se almacenaría en sus numerosos almacenes. La aparición en Meca de cerámicas griegas y fenicias con decoración figurada o con letreros, junto al tamaño que debió de poseer dicho asentamiento, evidencia la presencia de élites urbanas que demandarían tal producto. Es posible que en sus ajuares funerarios existiesen ejemplos de cerámica relacionada con el consumo y transporte del vino (ánforas, crateras, kylix, etc.), hoy desaparecidos¹⁵.

La posición estratégica del Corredor de Almansa como cruce viario, permitiría la circulación y comercio del vino y cerámica desde las costas levantina y murciana, hacia el interior de la meseta y viceversa. Por aquí pasaban la vía Heráclea (verdadero eje vertebrador de las regiones pertenecientes a la cultura ibera) y el Camino de Aníbal. Tal vez el vino se elaborase en el área levantina y fuese trasladado después hacia el interior, como sugiere la abundancia de lagares en dicha área y su ausencia en esta zona, realizando el camino inverso las ánforas elaboradas en la Quéjola. Ello reforzaría la idea de una estructura comercial y de intercambio establecida por una autoridad suprarregional que a la vez proveería las necesidades del cultivo de la vid.

En el Corredor de Almansa quedan muestras evidentes de consumo de vino en los registros arqueológicos, como es el caso de Los Villares con la vajilla ática hallada, o el del Llano de la Consolación, ambos ya descritos con anterioridad. Además de Meca existían otros potentes asentamientos como El Amarejo (Bonete) o El Cerro de los Santos (Montealegre del Castillo), en los cuales la vitivinicultura y el consumo del vino debió de ser parte integrante de la vida de aquellas poblaciones iberas de hace 2.500 años.

No es descartable incluso su consumo en el mismo casco urbano de la Almansa actual, como sugiere la presencia de cerámica ibérica en el Cerro del Águila. Ello nos hablaría de algún tipo de asentamiento cuyos restos debieron de ser destruidos en época medieval durante las diversas fases constructivas del castillo.

Con el paso del tiempo la potencia de Cartago arribaría a las costas peninsulares, lo que conllevaría un perfeccionamiento del cultivo de la “vitis vinífera” y su extensión por toda la Península Ibérica. Su derrota a manos de Roma pondría fin a esta etapa.



Figura 14. Rueda de carro procedente del yacimiento ibérico de El Amarejo (Bonete). (MHPAb).

¹⁵ Broncano Rodríguez, S. y Alfaro Arregui, M.M. (1997).



Figura 15. Rodadas de caro en el "camino hondo", la vía de acceso al poblado ibérico de Meca. Entre las mercancías transportadas habría sin duda ánforas y odres de vino.

6. ROMANIZACIÓN

La civilización y cultura de Roma poseía un marcado carácter urbano, con grandes ciudades que convivían con pequeñas explotaciones rurales o “villae” (se calcula que la misma Roma llegó a poseer más de un millón de habitantes). El Estado trataba de asegurar una alta calidad de vida a los habitantes de sus ciudades: infraestructuras que garantizaban comodidad (agua en abundancia gracias a los acueductos, calles empedradas con aceras e incluso con pasos de peatones), higiene (alcantarillado y baños), abastecimiento (mercados), seguridad (murallas) y entretenimiento (teatro, circo, anfiteatro). Pese a estas mejoras, la vida en la ciudad tenía sus incomodidades: ruidos, inseguridad, intrigas, escasa intimidad, falta de higiene e insalubridad del agua debido a sus múltiples usos. Es por ello que el consumo de vino se popularizó y extendió por todas las capas sociales, integrándose en el modo de vida romano, como sustitutivo del agua y medida de prevención de posibles enfermedades como la gastroenteritis. Este modo de vida fue progresivamente extendiéndose por todo el Imperio conforme se iban conquistando nuevos territorios, y las poblaciones indígenas adoptaban la cultura y civilización romanas, en un proceso denominado romanización.

Éste se inició en la Península Ibérica con la victoria de Roma en la Segunda Guerra Púnica (año 201 a.C.) y la expulsión de los cartagineses. Comenzaba así un largo proceso de adopción del modo de vida romano por las sociedades indígenas: sus leyes y costumbres, el pensamiento, sus dioses y en definitiva toda su cultura, de grado o por la fuerza, y que culminaría en el año 19 a.C. con la conquista de las tribus cántabras por las legiones de Augusto.

La romanización conllevó la mejora y uniformidad de técnicas y conocimientos en todos los territorios pertenecientes al Imperio Romano. Unos avances que también se produjeron en el campo de la vitivinicultura. Las viñas de la nueva provincia Hispania se vieron beneficiadas por innovaciones en sus técnicas de cultivo y en la misma elaboración de la bebida, llegadas desde otras partes del Imperio. Algunas de las cuales se siguen utilizando en la actualidad.

Surgieron así diversos tratados que ponían por escrito dichas mejoras, como “De re rustica” o el más conocido y considerado “De arboribus”, el repertorio más amplio sobre la agricultura de época romana. Escritos ambos por el agrónomo gaditano Lucio Junio Moderato Columela en el siglo I d.C., en ellos trata sobre diversos cultivos como el olivo, los frutales y la vid y centra su atención en el estudio de “le terroir”, es decir, de los mejores terrenos para que la viña medrase, aconsejando para ello las zonas calizas y arcillosas. También habla de la orientación de las viñas y establece un calendario de las distintas tareas a realizar a lo largo del año: cava, poda, enrodrigir, estercolar, la vendimia, etc.

El consumo de vino en la sociedad romana mantenía un fuerte carácter festivo heredado de la cultura griega y relacionado con el dios Baco (el Dionisos heleno). Se envasaba en ánforas de barro, tapadas con yeso y se dejaba envejecer hasta 10 años, resultando en vinos posiblemente no muy distintos a los actuales: noveles, elaborados más bien con tosquedad; seco o fuerte, según el tiempo estival. Para su conservación se les añadía arcilla, conchas, polvo de mármol, plantas y flores, y para la cata se sumergía una esponja en el líquido. Es posible incluso que se le añadieran sustancias potenciadoras del sabor como ya ocurría en el mundo griego.

6.1. El Corredor de Almansa en época romana

La integración de estos territorios en la administración y cultura romanas se produjo, en general, de manera pacífica y seguramente antes que en otras áreas de la Península. Ello debió ser así habida cuenta del contacto frecuente de estas poblaciones con griegos y fenicios durante los siglos anteriores, lo que había ya producido algunos cambios en sus costumbres y mentalidades que les harían aceptar de mejor grado el nuevo dominio romano y las ventajas que traía. Aunque hubo resistencias como la ciudad de Meca o el Amarejo de Bonete, tomados a la fuerza y destruidos por las legiones romanas en el tránsito del siglo III al



Figura 16. Estatua de Columela (Cádiz). Extraída de: www.losniseros.blogspot.com.es.

II a.C. A la rápida romanización de estos territorios debió ayudar además su ya conocida importancia estratégica y viaria, básica para el control de otras importantes áreas limítrofes. Por aquí circulaban “el camino de Aníbal” y la vía Heraclea, lo que sirvió sin duda para transmitir rápidamente las costumbres e ideas romanas, como el vino, que pronto pasaría a ser parte integrante de la vida diaria de las poblaciones locales.

En el año 19 a.C. César Augusto concluía la conquista de la Península Ibérica, licenciando a numerosos soldados veteranos que ya no eran útiles, así que algunos de ellos adquirieron tierras en la nueva provincia romana de Hispania con el fin de asentarse con sus familias y fundar explotaciones agropecuarias con mano de obra esclava de las inmediaciones. Algunos de ellos llegaron a este territorio, dando lugar a la aparición de villas o asentamientos familiares en el llano y cerca de fuentes de agua. Conocemos las de El Pedregosillo, Jodar, Villaricos/Casas Viejas, Molino de las Monjas, Nogales/Casas del Blanco, San Antón, Botas o Las Torres/Torre Grande. Algunas estaban situadas sobre asentamientos ibéricos anteriores, aunque otras eran de nueva planta en parajes donde el acceso a cursos de agua y buenas condiciones para el cultivo agrícola eran condiciones imprescindibles. Es de presumir que en todas ellas se diera el consumo de vino, eso sí, las clases altas disfrutarían de caldos de mayor calidad, debiendo conformarse las clases populares con otro tipo de vinos¹⁶.

En Las Torres (actual Torre Grande) se encontraron dos jarras u olpes de cerámica pintada, decoradas con motivos fálicos y fechadas en época altoimperial. Se han relacionado con el culto al *Liber Pater*, divinidad de la fertilidad ligada al vino asimilado a Baco y cuyas fiestas principales eran las Liberalia. *Liber Pater* también era el dios de los vendimiadores y en su honor se celebraban fiestas en el mes de octubre con las que se pretendía obtener buenas cosechas. Por ello las jarras se asocian al uso ritual con



Figura 17. Jarra con motivos fálicos procedente de Las Torres. (MHPAb).



Figura 18. Jarra con motivos fálicos procedente de Las Torres. (MHPAb).

¹⁶ Para ampliar la información sobre esta etapa de la Historia de nuestra localidad, consultar Gamon Parras, B. (2011), y Ponce Herrero, G. y Simón García, J.L. (1986).

consumo de vino destinado a propiciar la fertilidad de los campos. Si a ello unimos la aparición de numerosos restos cerámicos, indica la existencia por primera vez de viñedos en estas tierras, y de la misma manera, en algunas de dichas *villae* debieron existir lagares para la obtención del vino y su posterior almacenamiento.

El cercano yacimiento de la Fuente del Pinar (Yecla, Murcia) responde a esta tipología de villa romana basada en la explotación cerealística y vinaria, y es muestra de la plena integración del vino en la sociedad hispanorromana¹⁷. Constituye asimismo un buen ejemplo de cómo pudieron ser las villas romanas situadas en nuestro término, como la ya referida de Las Torres. Su cronología aproximada discurre entre finales del siglo II a.C. hasta el siglo VI d.C. Situada en llanura con terrenos cultivables cercanos, acceso a recursos hídricos y buenas infraestructuras viarias, poseía unas instalaciones vinícolas cuya estructura arquitectónica era superior a los 300 m², respondiendo a las características propias de una bodega de época romana. Poseía tres partes esenciales: lagar, patio y almacenes. La estancia central era el lagar o “calcatorium”, donde se pisaba la uva, consistente en una plataforma de planta rectangular y superficie de unos 16 m² construida con cimientos de sillería y mampostería, “opus caementicium” y “opus signinum” en su fondo. Estaba dividido en dos espacios de igual tamaño separados por un muro hoy desaparecido, tal vez de madera. En el lado Sur se abren dos orificios por el que circularía el mosto hasta el “lacus vinarius”, consistente en una pileta de planta rectangular con capacidad de unos 1.200 litros. Desde allí se trasvasaría a grandes vasijas de “terra sigillata” con base plana, o “dolia vinarum”, para su fermentación y posterior transporte y comercialización, y de las cuales se han encontrado diversos restos. Junto al “calcatorium” y “lacus vinarius” circulaba un corredor por el que entrarían los carros para depositar la uva.

La bodega propiamente dicha, o lugar de almacenaje, denominada “cella vinarium” posee una superficie de 36 metros cuadrados y en su pavimento se localizaron seis improntas o agujeros circulares que servirían para insertar y sostener en equilibrio las ánforas o “dolia”. Estas normalmente poseían una capacidad de 775,5 litros, calculándose que podrían estar almacenadas a la vez hasta 180 “dolia”.

Este lagar describe la manera en que debieron de estar contruidos los existentes en las villas romanas del término almanseño.

Tras el fin de la dominación romana, el lagar de la Fuente del Pinar fue abandonado en torno al siglo VI d.C., volviendo a utilizarse a finales de la Edad Media (siglo XV), y manteniéndose en activo hasta el siglo XVIII al menos. En el fondo del “lacus” se encontró una cazoleta de decantación encastrada en una escudilla de cerámica con reflejos dorados adscrita a los talleres de Paterna y fechada a finales del s. XV. Asimismo se conservan otras tres improntas para sostener también grandes vasijas de almacenaje, aunque de menor diámetro, y labradas a finales de la Edad Media.

6.2. Evolución en época imperial y visigoda

El cultivo de la vid en Hispania fue incrementándose con el tiempo de tal manera que su producción llegó incluso a exportarse a la Península Itálica. Este aumento en el número de viñas fue común a otras provincias, lo que produjo una sobreproducción que unida a la crisis general del Imperio en el siglo III d.C. obligó a decretar la eliminación y arranque de muchos viñedos.

La adopción del Cristianismo como religión oficial, establecida a través de los Edictos de Milán (313 d.C.) y Tesalónica (380 d.C.) contribuyó en gran medida a la expansión del vino y de la vid entre los distintos habitantes y territorios pertenecientes al Imperio Romano. Ello fue debido a que el vino y la vid son uno de los símbolos más destacados de la liturgia cristiana, a través de su conversión en sangre de

¹⁷ Ruiz Molina, L. (2008).

Cristo y su presencia en la Última Cena. A partir de este momento la fe cristiana se extendería por todos los rincones del Imperio, y con ella lo hizo el vino, un suceso repetido varias veces a lo largo de la Historia, clave para la extensión de este producto y su industria por todos los continentes: por ejemplo, tras el descubrimiento de América la iglesia cruzó el Atlántico llevando con ella el vino.



Figura 19. Lagar de época romana, Fuente del Pinar (Yecla). Orificios por el que circularía el mosto desde el área de pisado superior hasta la pileta inferior o "lacus vinarius". (Fotografía: Francisco Navarro Olaya).

Por esta misma razón, tras el fin del Imperio Romano y las invasiones germánicas, durante los primeros siglos de la Edad Media, la Iglesia se convirtió en custodia de gran parte de los conocimientos, técnicas y saberes del mundo grecorromano, que de otra manera tal vez se hubieran perdido para siempre. Conocida es por todos la minuciosa labor de copistas efectuada por diversos frailes de los grandes monasterios europeos. De la misma manera, las técnicas del cultivo de la vid y de elaboración del vino se conservarán en dichos monasterios, tan necesitados de uva y de disponer de vino para la misa. De hecho las mismas reglas monacales medievales recomendaban su consumo moderado, por ejemplo la de San Benito afirma: *"Teniendo, pues, en cuenta la flaqueza de los débiles, creemos que es suficiente para cada uno una hemina de vino al día"* (un cuarto de litro aproximadamente).

Con estas bases y tras varios siglos de práctica, los monjes alcanzarían un gran dominio de dichas técnicas, que en ocasiones condujo a la aparición de variedades como el champagne o los vinos espumosos.

Referente al Corredor de Almansa, tenemos muy pocas noticias acerca de la época de dominación visigoda (desde mediados del siglo V a principios del siglo VIII de nuestra era), aunque todo indica la despoblación y el abandono de muchas de las villas de época romana. Algunas de cuyas plantaciones y viñedos serían ocupadas de nuevo con el tiempo manteniéndose así un modo de vida similar al de épocas anteriores, aunque con una economía ahora dirigida al autoabastecimiento. De la misma manera no se conoce la presencia de monasterios en este territorio durante dicha época, lo que hubiera garantizado la presencia de viñas. Es de pensar por tanto que la práctica totalidad de vides plantadas en esta zona durante la época romana, fueron destruidas o abandonadas a su suerte en los siglos posteriores de dominio visigodo.

7. ÉPOCA ISLÁMICA

En el año 711 la Península Ibérica era invadida y ocupada por el ejército musulmán. Se creaba así el Emirato de Córdoba que dos siglos después evolucionaría al Califato. Sin embargo, pese a las leyes coránicas que prohíben su venta, la producción de vino (probablemente escasa en época visigoda y reducida al espacio del monasterio), no sólo se mantuvo sino que incluso tuvo un relativo florecimiento, gracias a la ambigüedad y lujo de las clases dirigentes y a su consumo extendido entre la población local cristiana. Muestra de ello son palabras como alambique, alcohol, aloque o arrope, originarias del árabe y que han llegado hasta nosotros. Incluso agrónomos musulmanes como Abu l-Jayr o su sucesor Ibn al-Awwam se ocuparon de la vitivinicultura en sus tratados. El segundo de ellos estableció un año agrícola iniciado en septiembre, el mes de la vendimia¹⁸.

En cuanto al Corredor de Almansa, con la conquista musulmana quedó aislado de las principales



Figura 20. Monje probando el vino de un tonel. "Li Livres dou Santé" (siglo XIII). Las llaves hacen referencia a la regla que regulaba su consumo.



Figura 21. Miniatura procedente del "Libro de la agricultura" de Ibn al-Awwam (s. XIII).

¹⁸ Extraído de Piqueras, J. (2014).

áreas administrativas y centros de poder, así como de las rutas comerciales que circulaban entre ellas y que quedaban apartadas de esta zona. Ello provocaría la paulatina despoblación del Corredor y la ausencia de grandes núcleos de población (los más cercanos serían las musulmanas Chinchilla y Játiva), convirtiendo esta comarca en simple lugar de paso y a sus escasos pobladores en dependientes de otras zonas.

A mediados del siglo X se data un poblamiento islámico en la ciudad abandonada de Meca, aunque de escasa entidad, extendido hasta los siglos XIII y XIV. En el término municipal de Almansa, las primeras noticias sobre un asentamiento de población se producen tras el fin del califato de Córdoba y la aparición de los reinos de Taifas, en el año 1035. Así, las primeras referencias escritas sobre Almansa aparecen en torno a 1150 en la obra del geógrafo musulmán Al-Idrisi, en cuya obra de caminos describía la ruta por esta zona:

“...de Játiva a Almansa hay veinticinco millas; entre Almansa y Ayora existen fuentes y ríos, por el Occidente, hay doce millas...”.

Esta primitiva Almansa islámica referida por Al-Idrisi debía reducirse a un puñado de viviendas arracimadas en la ladera del Cerro del Águila (actual calle del Castillo), en torno a alguna pequeña fortificación en su meseta superior. La economía de estas gentes debía ser casi de supervivencia: pastoreo y reducidas plantaciones de cereal junto a pequeños talleres artesanos cuya producción iría destinada al abastecimiento local. Es de pensar por tanto en la ausencia de viñedos en esta etapa debido al alto coste de su cultivo y la necesidad de una alta inversión económica inicial, que aquel escaso número de pobladores con total seguridad no podía permitirse. No es descartable sin embargo un consumo de vino esporádico entre la élite local, seguramente importado desde otras zonas. A ello se uniría el comercio ocasional de uva, arroje y vinagre, productos a los que tan aficionados eran los musulmanes.

8. EDAD MEDIA

8.1. Incorporación al reino de Castilla

Entre los años de 1240 a 1244, el Corredor de Almansa fue incorporado al Reino de Castilla en el contexto de la expedición del Infante D. Alfonso, futuro monarca Alfonso X, en dirección a Almizra para encontrarse allí con Jaime I de Aragón. En esa cita de marzo de 1244 ambos acordarían el Tratado de Almizra, por el que las tierras al sur de la línea Enguera-Biar-Busot-Villajoyosa quedaban reservadas a Castilla¹⁹. Como resultado esta zona se convertía en zona fronteriza entre Castilla y Aragón, y recobraba así la importancia perdida durante época islámica. Para la escasa población musulmana de este territorio, comenzaba un lento proceso de emigración hacia lugares más al Sur donde aún perduraba su fe. Ello haría muy necesaria la atracción de nuevos pobladores a estas tierras, algo muy complicado por el gran avance territorial de los reinos cristianos durante estos años, que provocaba la demanda de colonos en todos ellos. Córdoba había sido conquistada en 1236; Valencia en 1238; Murcia en 1240; y pocos años después lo serían Jaén en 1246; y Alicante y Sevilla en 1248.

Durante los primeros años tras su ocupación por el infante Don Alfonso, Almansa mantuvo su escaso poblamiento y una parecida estructura a la de época islámica, con las viviendas apretadas en el Cerro del Águila en busca de la protección de la fortaleza. La lenta llegada de nuevos pobladores cristianos a esta zona será la norma, facilitando la permanencia de la población original musulmana (a la baja eso sí), lo

¹⁹ López Serrano, A. (2011) hace una fiel narración de tales sucesos y de la evolución de estos territorios tras la ocupación cristiana.

que hacía necesario la adopción de medidas dirigidas a fomentar la repoblación. El 15 de abril de 1262 Alfonso X otorgaba un privilegio rodado a Almansa, concediendo el fuero y las franquezas de Requena para *“fazer bien et merçet a todos los christianos pobladores de la villa de Almansa”*. Ello incluía el reparto de casas y tierras libres de impuestos entre los nuevos colonos, con la obligación de ocuparlas al menos durante diez años; también quedaban libres de impuestos la compraventa de ganados, pan, viandas y otras mercancías. Era de prever que con estas medidas llegaran nuevos pobladores.

Años después, en 1264, el Reino de Murcia se vio envuelto en una rebelión de la población mudéjar, tras cuyo fin gran parte de la población musulmana fue expulsada en prevención de futuras revueltas²⁰. Ello hacía más necesaria la llegada de nuevos pobladores. Así el monarca Alfonso X volvería a otorgar concesiones a los vecinos almanseños. El 9 de octubre de 1264 les concedía el fuero de Cuenca junto a algunas heredades: Borjaharón-Torre Grande o el Hondón del Almugron con su aljibe (germen de futuros enfrentamientos con Ayora). Debían ser repartidas por su hombre de confianza en la zona Don Gregorio. Cuatro días después volvería a donar a los almanseños los lugares de Alpera, Bonete y Carcelén *“como los auien en tiempos de los almohades”*, a repartir también por Don Gregorio *“por caballerias e por peonyas”*. El objetivo, además de atraer nuevos pobladores cristianos, era tener vigilada a la población mudéjar de dichas localidades y así evitar nuevos levantamientos en la zona.

8.2. Señorío de Don Juan Manuel (1294-1348)

Esta tarea repobladora continuará con la incorporación de Almansa al Señorío de Villena en 1276. Don Juan Manuel tuvo también muy claro la importancia de hacer crecer el número de habitantes y de promover el crecimiento económico de estas tierras, algo basado en la firme creencia de que unos vasallos numerosos y económicamente prósperos proveerían grandes sumas de dinero en forma de impuestos a su Señor. Este pensamiento se materializaría en varias acciones, la primera de las cuales fue el impulso dado para la construcción de la acequia de Alpera en 1338²¹. Costeada por los almanseños permitiría *“leuar toda el agua que viene de Alpera o verna de aqui adelante al vuestro campo de Almanssa”* como se lee en el per-



Figura 22. Privilegio rodado de Alfonso X concediendo al concejo de Almansa el fuero de Requena. (Sevilla, 15/04/1262. 56 x 66 cm. AHPAb).

²⁰ Caudete y Villena fueron asaltadas, no así Almansa que pudo ser defendida por D. Gregorio desde el castillo, hombre de confianza del Rey Alfonso X. Este episodio histórico sirve de inspiración cada año a la espectacular embajada nocturna de las Fiestas Mayores de Almansa.

²¹ Ver Pereda Hernández, M.J. (1987).

gamino original. En sus orillas se construirían además diversos batanes que originaron el desarrollo de una industria pañera, y con su agua se regarían algunas de las escasas viñas de la zona. La acequia se convertiría así en un factor de primer orden para el desarrollo agroecológico de estas tierras durante los siglos posteriores, al precio de ser causa de enfrentamientos secular entre Almansa y Alpera.

La segunda iniciativa tuvo lugar el 1 de octubre de 1341. En una carta abierta dirigida al concejo almanseño, Don Juan Manuel concedía diversas mercedes a los que viniesen a poblar Almansa durante los siguientes cuatro años: quedarían exentos de pagar impuestos y se les concedía permiso para que *“fagan casas e que planten vinnas”* (o viñas). Al día siguiente, en otra carta al concejo de Almansa²², Don Juan Manuel detallaba de qué manera los recién llegados podrían construir sus casas y plantar dichas viñas. El alcaide del castillo Diego Flores de Cuellar y dos vecinos (Clemente Lopes y Remón Blanco), eran nombrados los encargados de repartir las tierras a los recién llegados, en nombre del Señor Don Juan Manuel. Estas viñas que ahora se plantarían debieron ser las primeras existentes en el término almanseño desde finales de época romana. Por su importancia se ofrece la transcripción actual de dicho documento:

“De mi don Iohan fijo del Infante don Manuel. Para faser bien e merçed a los pobladores que vinieron agora de nueuo o vernan daqui adelante a poblar el mio lugar de Almanssa tengo por bien deles dar solares do fagan casas enel dicho lugar e tierra do planten vinnas, et mando por esta mi carta a Diego Flores de Cuellar mio alcayde de y de Almanssa et mio vassallo e el Clemente Lopes e el Remon Blanco vesinos de Almanssa que dio el dicho conçejo para dar estos solares e vinnales que luego vista esta mi carta den en la dicha villa de Almanssa ally do ello vieren que es mas mio seruiçio solares do fagan casas los dichos pobladores que son venidos o vernan de aqui adelante, et tierra do planten vinnas, et a qual quier e a quales quier quelos dichos Diego Flores e Clemente Lopes e Remon Blanco dieren solares e tierra para vinnas, yo lo otorgo con el traslado desta mi carta el cada vno signado de escriuano publico quello aya por suyo para ellos e para los que dellos vinieren para siempre jamas para vender enpennar e para faser dello e en ello toda su voluntad, et mando que ninguno non sea ossado de passar contra esto que yo mando so pena de la mi merçed e de çient maravedis de la buena moneda. Et mando a los alcaldes e al alguasil de y de Almanssa que agora son o seran daqui adelante o qual quier o a quales quier dellos que ayuden a los dichos Diego Flores e Clemente Lopes e Remon Blanco o a quales quier dellos con Diego Flores a complir esto que yo mando, et non fagan ende al so la dicha pena. Dada en la villa nueva de don Ferrando, dos dias de otubre Era de mill e CCCLXX e nueue annos. Yo Sancho Ruys la fis escreuir por mandado de don Iohan”.



Figura 23. Escudo de armas de Don Juan Manuel.

²² “Carta abierta de D. Juan Manuel concediendo a los pobladores de Almansa solares, casas y tierras para plantar viñas”. 19x29 cm. AHPAb. Pretel Marín, A. (1981) ofrece transcripciones de este documento y los anteriores.

Estas medidas repobladoras se completaron en 1346, al ceder Don Juan Manuel a Almansa las tierras de regadío de la acequia de Alpera, en cuyo documento de cesión²³ se decía que doce de dichas tahúllas se encontraban “*tras el castillo de Almansa que yo di por huerta*”. A cambio el concejo almanseño debía abonarle 3.000 maravedís “*para ayuda a llabrar el myo castiello de Almansa*”.

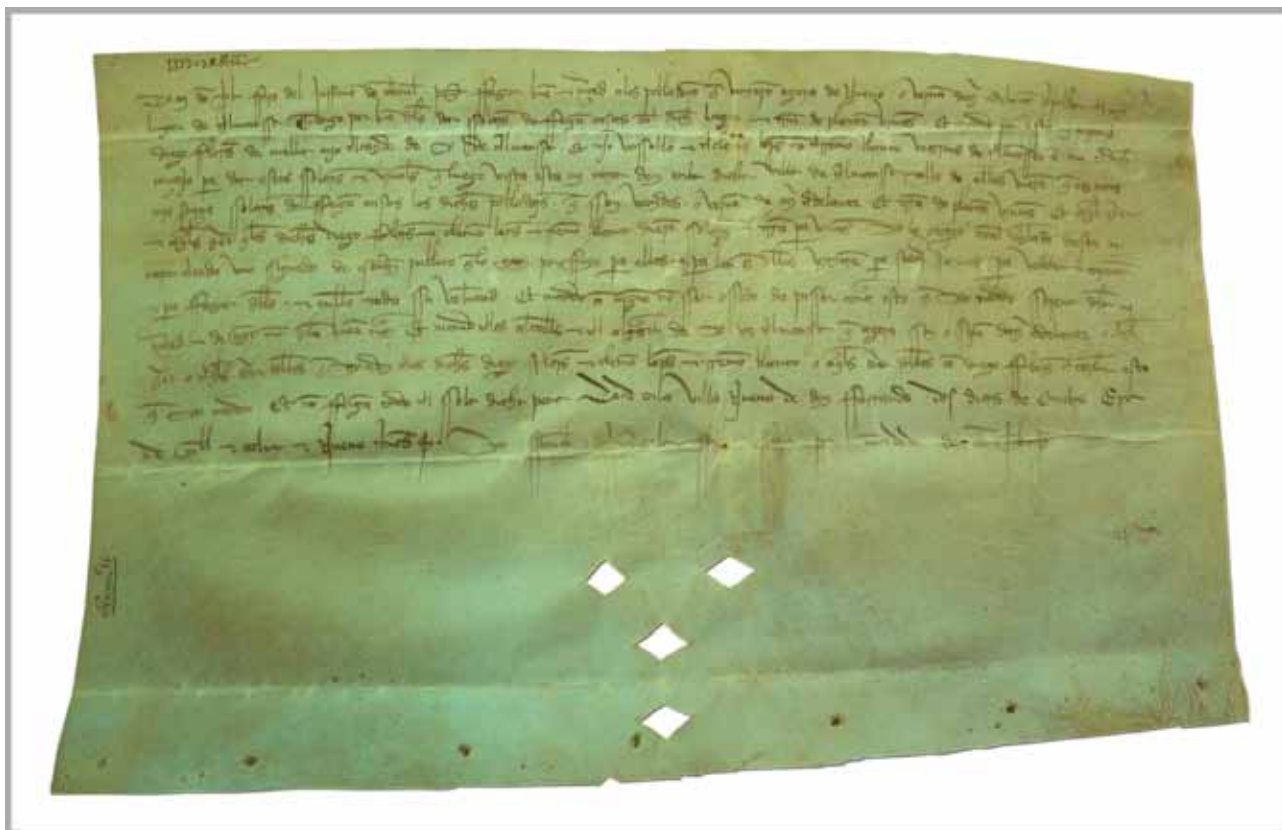


Figura 24. Carta abierta de Don Juan Manuel concediendo a los pobladores de Almansa solares, casas y tierras para plantar viñas. 19x29 cm. (AHPAb).

Se buscaba así atraer nuevos pobladores mediante el reparto de tierras en donde plantar viñas y huertas, además con agua disponible de la acequia para su riego. Con ello se buscaría promover el desarrollo económico de la zona. También se intentaba fijar en estas tierras a la población recién llegada, que tendría que esperar algunos años antes de obtener el fruto de las vides recién plantadas. Por la misma razón es de pensar que defenderían este territorio fronterizo de cualquier incursión musulmana, o proveniente desde la otra parte de la raya de Aragón.

Existían además motivaciones religiosas, no menos importantes, debido a la importante presencia del vino en la liturgia cristiana. Ello obligaba a garantizar un suministro constante tanto a la población como a la iglesia local, y es así como se entiende la iniciativa de Don Juan Manuel, tratando de hacer a Almansa autosuficiente en ese sentido, tal vez incluso con posibilidades de exportar parte del sobrante. Esta nece-

²³ Pese a no conservarse el original, afortunadamente existe un traslado en el “Libro de copias de privilegios”, escrito años después durante el siglo XVI, y custodiado en el Archivo Histórico Municipal de Almansa (AHMA).

sidad no desaparecería con el tiempo, al contrario, pues el lento crecimiento de la población aumentaría la demanda de vino, condicionando así la política económica de los concejos de épocas posteriores con el fin de lograr un abastecimiento constante.

Como vemos, al igual que en época romana, el vino ocupaba un lugar destacado como producto básico de la dieta de la población, sólo superado en su importancia por el trigo con el que se elaboraba el pan. La uva de mesa, las pasas o el vinagre tenían asimismo una alta demanda.

De esta importancia era muy consciente el mismo Don Juan Manuel, y en su Libro de los Estados (I, cap. LXXX) aconsejaba tener repletos los almacenes de vino, colocándolo incluso al nivel del pan: *“que el sennor aya sus çilleros de pan e de vino. Et si el pan o el vino viniese de su renda, que lo mande muy bien guardar en aquellos lugares do entendiere que faze mayores moradas. Et si non lo oviere de suyo, que lo compre quando se coge el pan et el vino”*.

Estas concesiones, o similares, eran otorgadas de manera general en todos los lugares recién arrebatados a los musulmanes, con el fin de fijar la población y garantizar el suministro de vino a la sociedad y la Iglesia. Pocos años antes, en 1305, en Caudete, el Señor del lugar Juan García de Lisón, había concedido una carta puebla asignando a cada uno de sus cien pobladores ocho tahúllas de riego y ocho yugadas de tierra albar, a condición de que durante los siguientes cuatro años, plantaran media tahúlla de huerta en el regadío y ocho tahúllas de viña en el secano²⁴, unos 9.000 m² (la tahúlla era una medida agraria de 40 varas de lado, es decir un cuadrado con 33,44 metros de longitud en cada lado que hacían un total de 1.118 m²).

Aunque no puede conocerse con seguridad el crecimiento de población que pudo suponer la adopción de todas estas medidas para Almansa, así como tampoco se sabe el número de viñas plantadas y en qué zonas, las referencias escritas de años posteriores permiten pensar en un relativo éxito, pues todas las fuentes señalan el crecimiento económico y demográfico de estas zonas acaecido durante el Señorío de Don Juan Manuel (1294-1348)²⁵. Dichas medidas además calaron entre la población originando un fuerte sentimiento de afecto y apego hacia su Señor, lo que muestra su éxito. De ello daban fe los delegados del Señorío en las Juntas de Villena de 1331, al afirmar la buena voluntad que tenía Don Juan Manuel hacia *“todos los de su tierra e de su casa, porque nos crio e nos pablo a todos, amandonos mucho, faciendo nos mucha merced”*²⁶. Esta grata memoria hacia su figura perduraría durante muchas generaciones, en contraste con el mal recuerdo que adquirirán otras personalidades como Don Juan Pacheco.

8.3. El Marquesado de Villena. Don Alfonso de Aragón

Tras la muerte de Don Juan Manuel se sucedieron unos años de conflictos e inestabilidad que conllevaron el retroceso de la población y seguramente la destrucción total o parcial de los cultivos (entre ellos las



Figura 25. Pisado y cata de vino. Calendario de Canterbury, siglo XIII.

²⁴ Ponce Herrero, G. (1986).

²⁵ Pereda Hernández, M. y Gómez Cortés, J. sugieren la cifra de unos 700 habitantes para la Almansa del año 1350.

²⁶ López Serrano, A. (2011), pág. 320.

viñas recién plantadas). En 1361, sobre los territorios del Señorío, se creó el Marquesado de Villena en la persona de Don Alfonso de Aragón, aunque el difícil periodo en la Castilla de aquel momento, inmersa en la Guerra Civil Castellana (o de los Dos Pedros), retrasaría un tiempo la toma de posesión del nuevo Señor hasta el 30 de septiembre de 1372.

Ese día Don Alfonso juraba y confirmaba los privilegios de la villa de Almansa, siendo la primera vez que nuestra localidad figura en un documento como villa, lo que conllevaba ventajas sobre aldeas o lugares (aunque siempre inferiores a las de una ciudad, claro está). Como sugiere Aurelio Pretel, tal vez dicho título le había sido concedido poco antes por el mismo Don Alfonso, seguramente con el ánimo de ganarse el aprecio de sus nuevos súbditos (aunque no deja de ser una mera posibilidad, pues el hipotético documento de concesión de dicho villazgo no se conserva en la actualidad)²⁷. Esta intención de congraciarse con los habitantes del Señorío explicaría también la incorporación al escudo de Don Alfonso de las armas de Don Juan Manuel, muy querido como ya hemos dicho. Tal vez con ello quisiera mostrar una continuidad en la posesión del Señorío ficticia que no real. Es posible que entre sus propósitos se incluyera también el deseo de disimular su origen aragonés, que tal vez no gustara demasiado entre los habitantes del ahora Marquesado de Villena.

Todo indica que Don Alfonso debía estar bien asesorado y tener las ideas muy claras, pues además estableció un conjunto de medidas similar a las de su antecesor y con el mismo objetivo: el desarrollo económico de sus territorios en busca del aumento de las cantidades obtenidas a través de los impuestos. Algo además muy necesario tras varios años de crisis y guerra que habrían provocado la huida de la población y una parálisis de la economía y el comercio, con la destrucción total o parcial de los viñedos plantados en las etapas anteriores.

Sin embargo estas nuevas directrices económicas fueron dirigidas a promover el cultivo del cereal en detrimento de otros como el de la viña, buscando convertir a esta zona en un verdadero granero y así exportar el trigo a las áreas limítrofes de Murcia y Valencia, tradicionalmente deficitarias en este producto. Se fomentó además el desarrollo de la ganadería (lanar principalmente), otorgándose la libertad de tránsito y de pastos para el ganado en los territorios del Marquesado. Como consecuencia se recuperó la industria de la lana a través de la construcción de batanes, telares, tintes, etc.

En este contexto de reorganización de la economía, Don Alfonso estableció en abril del año 1380 unas Ordenanzas del Marquesado de Villena²⁸, consistentes en un compendio de aranceles sobre todos los productos y mercancías que circulaban por el territorio del Marquesado, desde Castilla a Aragón o viceversa. El acto se celebró justamente en Almansa con la presencia del Señor y de los delegados de todas las ciudades y villas integrantes del Marquesado (Alarcón, Albacete, Alcalá del Río, Almansa, Castillo de Garci Muñoz, Chinchilla, el Bonillo, Hellín, Iniesta, Jorquera, La Roda, Lezuza, Munera, San Clemente, Sax, Tobarra, Utiel, Ves, Villanueva de la Fuente, Villanueva de la Jara, Villarrobledo, Villena y Yecla).

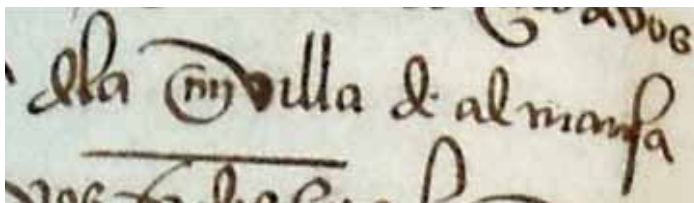


Figura 26. "dela mi villa de Almansa". Confirmación de los fueros y privilegios de la villa de Almansa por D. Alfonso de Aragón ("Libro de privilegios", AHMA).

²⁷ Pretel Marín, A. (1981).

²⁸ Ordenanzas de las villas del marquesado de Villena otorgadas por Alfonso de Aragón, Marqués de Villena y Conde de Ribagorza. Sección Nobleza del Archivo Histórico Nacional. FRIAS,C.121,D.1

Como resultado, las rentas del Señor se duplicaron en el decenio de 1377 a 1386, lo que demuestra su éxito²⁹.

Como es de imaginar estas ordenanzas poseen un enorme interés para conocer la sociedad y la economía de época bajomedieval, pues tratan aspectos como el juego; la esclavitud; el orden público; la regulación de las ferias de Almansa, Chinchilla, Hellín y Villena; manufacturas de *“buhonería, esmercería, especería”*, paños y pieles; paso de personas y sus familias; circulación de moneda; prohibiciones de exportar trigo a Aragón en caso de guerra, etc.

Ofrecen además una somera descripción de los bienes y productos pertenecientes a los comerciantes *“asy cristianos como judios e moros”*, que cruzaban por el puerto de Almansa: *“alaçor sera pannos saluagyna especeria, bohoneria e esmerçeria e ajos e vynagre seda algodón asoge ruvia molida* (colorante vegetal de color carmesí), *corambre adobada [...] unto* (grasa), *sebo e cueros, tierra de Manises rubia en troço et queso et lana et comino e lino e matalauva, alfonbras e tapetes e filasa* (hilaza, una especie de hilo grueso) *e albenna* (alheña) *e xabon e esteras e palmitos e pastel e tyntas e pasa e figos secos e pescado salado e congrio e sardina e arroz e limones [...] pannos, pimienta, açafrañ*”. Por el puerto también circulaban productos como esclavos o ganado ecuestre: *“cauallos como armas e mulos e mulas e muletos e muletas çerrales e asnos e asnas e yeguas e potros e roçines e mulos e mulas de albarda e toda natura de bestias e moros e moras e tartaras e tartaros e todo catyvo e pannos e espeçeria e bohoneria e esmerçeria e grana e lana e lienços e filasa...”*.

Además de enumerar la enorme diversidad de mercancías que pasaba por el puerto, se establecía la tasa a pagar por cada una, que para el vino era de 7,5 dineros cada carga (unos 138 litros): *“e por carga de greda et de toda fruta verde et de naranga e de vino pagan por carga valady que es de la carga menor siete dineros e medio e de la carga mayor vn maravedi”*.

Como se indica en las ordenanzas, el vino llegaba a Almansa procedente de Aragón a través del puerto de Valencia, o bien desde Castilla. También circulaban productos derivados como pasas e higos secos. Aunque debía existir una producción de vino local, esta sería escasa y más bien dirigida al autoconsumo de la población y la iglesia, como ya se ha establecido, y su sistema de elaboración en poco se diferenciaría del de época romana. Un ejemplo es el lagar de la Fuente del Pinar (Yecla), ya estudiado, abandonado desde dicha época y vuelto a utilizar en estos momentos. Sin embargo las escasas plantaciones de viñas debían resistir al incremento de los cultivos de cereal impulsado por el marqués Don Alfonso de Aragón, lo que sin duda provocaría problemas.

El tipo de uva plantada durante la amplia obra legislativa de este periodo nos es desconocida, si bien pudiera tratarse de



Figura 27. Mercado medieval.

²⁹ López Serrano, A. (2011), págs. 338 y ss.

la variedad de garnacha, muy apta para estas tierras por su gran resistencia y cuyo cultivo además es conocido en Almansa desde antiguo. No es descartable tampoco la monastrell, ampliamente extendida por el área de Alicante y Murcia en esta y posteriores épocas³⁰. Posiblemente ambas se encontrasen en el territorio desde estos momentos, formando parte en la actualidad de la Denominación de Origen Almansa.

De cualquier manera esta situación de paz, prosperidad y pingües beneficios para el Marqués finalizaría pronto. En 1394 tenía lugar una rebelión en el Marquesado que acarrearía la incorporación de estos territorios a la Corona, en manos del rey Enrique III. Se abría así un nuevo periodo de crisis e inestabilidad tras el cual daría inicio en 1.445 el Marquesado de Don Juan Pacheco.

9. PRODUCTO BÁSICO EN LA DIETA DE ÉPOCA MEDIEVAL Y MODERNA

La extensa relación de productos presente en las Ordenanzas del Marquesado anteriores no debe confundirnos acerca de la dieta alimenticia mayoritaria de la población de la época, mucho más pobre y basada principalmente en harina, pan y vino, y sólo completada de cuando en cuando con algo de carne, pescado fresco o en salazón y sal³¹. Recordemos que el consumo de vino estaba generalizado desde época romana, convirtiéndose en parte imprescindible en la alimentación de la sociedad durante la Baja Edad Media (siglos XIII a XV), y el periodo de la Edad Moderna posterior (siglos XV al XVIII). Además de sustitutivo del agua, por entonces uno de los principales vehículos de enfermedades como la disentería (algo que sigue ocurriendo en muchos países en la actualidad), el vino ayudaba a completar la cantidad necesaria de hidratos de carbono y calorías en una dieta baja en lípidos y proteínas.

Hacía por tanto las veces de reconstitutivo para niños, ancianos, recién paridas y enfermos, lo que ha llegado hasta épocas muy recientes. El mismo Don Juan Manuel (Libro de los Estados, I, cap. LIX) recomendaba su consumo a los que hacían ayuno: *“en lugar de la çena deve(n) demandar quel den del vino a él et a las otras gentes que fueren con él...”*.

El vino estaba muy presente además en la manutención de un colectivo muy necesitado de energía física (y de valor), como era el de los hombres de armas (peones, soldados y caballeros), y a los que una copa de vino podía proporcionar fuerza y vigor antes del combate. Su consumo se multiplicaba además en caso de victoria y la alegría que conllevaba.

El año 1449 tuvo lugar una



Figura 28a. Comida campestre medieval basada en pan y vino.

³⁰ Veas Arteseros, F. de A. (2005).

³¹ Para la redacción de este apartado se ha seguido a Rodrigo-Estevan, M^a.L. (2013).

fuerte crisis militar, y la guarnición del castillo de Almansa se vio reforzada con un contingente de soldados llegado desde Albacete (10 caballeros y 21 peones), ante el temor a una invasión aragonesa. Para la manutención de tales hombres de armas el concejo albacetense gastó 520 maravedís en *“la provision quel concejo les enbio de pan e vino”*, aparte del salario que les correspondiese³². Los riesgos de esta amenaza militar provocaron que el mismo marqués de Villena Don Juan Pacheco decidiese visitar y examinar las defensas de esta parte de su Marquesado. Conocemos que en Albacete degustó una pitanza consistente en *“una gallina para el presente del Marques”* y *“un açumbre de vino bueno”*³³ (un azumbre era una medida de capacidad para líquidos equivalente a 2,016 litros).

Estos dos sucesos muestran la presencia del vino como parte indispensable de la dieta de la época, con diferencias eso sí según la calidad social del consumidor, como vemos en el hecho de que el Marqués tomase “vino bueno”. Quedaban reservados por tanto los caldos más selectos para las personas pertenecientes a estratos superiores: alta nobleza y clero, aunque también a los ricos comerciantes y labradores que pudiesen costearlo. La gran mayoría de la población, carente de privilegios en la sociedad feudal de la época, sólo tendría acceso a un vino corriente o directamente de mala calidad.

El 30 de enero de 1480 (f. 123v, caja 1298/1, AHMA) el concejo almanseño establecía una ordenanza sobre el jornal de los peones, que incluía el reparto de vino a los trabajadores, una costumbre que ha pervivido hasta hace poco tiempo: *“ordenaron sobre rason de los jornales que en el mes de febrero e de março que paguen a cada peon que fuere a podar e a cauar por cada dia veynte maravedis e vino [...], e en el mes de abril e mayo de cada jornal asy a podar como a cauar e a viñas XXV maravedis e vino...”*.

La condición del vino como alimento de primera necesidad establecía su presencia obligada en la vida diaria de los almanseños. Así sucedía en la comida de caridad a los pobres que tradicionalmente se realizaba cada 6 de mayo en el paraje de Belén. El 2 de mayo de 1547 (f. 34r, leg. 1300, AHMA) se encargaba a Lucas Ruvio, mayordomo del concejo, los preparativos de dicha comida de caridad: *“que para el dia de San Juan de mayo tenga proveydo para la limosna acostumbrada dos hanegas de harina e compre cabritos et carnero e pan e vino nesçesario a su alvedrio...”*³⁴. Si bien hay que dudar de la calidad de este vino entregado de manera gratuita a los pobres de la zona.

9.1. Uso medicinal

El vino poseía asimismo un carácter curativo reconocido oficialmente por la medicina medieval y de época moderna. La escuela de medicina de Salerno, una de las de mayor fama,



Figura 28b. Cáliz de doña Urraca (siglo XI). Colegiata de San Isidro de León. Ónix, oro y piedras preciosas.

³² Arráez Tolosa, A. (2016), pág. 80.

³³ Pretel Marín, A. (2010), pág. 178.

³⁴ La fiesta de San Juan de mayo (o San Juan ante Portam Latinam) se celebraba el día 6 de dicho mes, tal vez por ser el cumpleaños de D. Juan Manuel (y su Santo patrón). Con el paso del tiempo el culto a la Virgen de Belén fue creciendo hasta que el día 6 de mayo quedó definitivamente como el día de su fiesta. Ver Pereda Hernández, M.J. (2013), pp. 461 y ss. para conocer más sobre este asunto. De manera más detallada ver Pereda Hernández, M.J. (1995).

desaconsejaba beber únicamente agua por los problemas digestivos que podría acarrear y por ser algo reservado a los animales: *“Bebe buen vino para que sea fácil la digestión; mientras comes debes beber frecuentemente pero poco; comienza la comida con vino, para alejar las penas; después de cada huevo, sorbe otro poco de vino; beban vino los hombres, agua todos los animales”*.

Jean Cube, galeno de mediados del siglo XV, afirmaba: *“El vino conforta la digestión del estómago y provoca una segunda digestión en el hígado. No existe una bebida tan confortante y capaz de procurar calor natural como el vino, a causa de su familiaridad con el calor natural y es tal que su bebida se convierte en sangre pura y limpia. Clarifica la sangre enturbiada, abre y purifica los conductos de todo el cuerpo y especialmente las venas”*.

El médico Guillem de Mallorca redactaba un manuscrito hacia 1470 con una serie de recetas curativas, y cuyos ingredientes principales eran el vino, vinagre o aguardiente. Una de ellas estaba indicada para expulsar la piedra del riñón: *“para fazer salir las piedras de las ancas, reñones o intestinos, toma artamia o de la natura e cuézela con vino blanco e dágelo a beber per las mañanas”*.

Para las migrañas recomendaba: *“para sanar los malos humores de la cabeça, toma orégano e culantro e media parte de hinojo e muélelo todo en uno e sea molido e dalo a beber con vino por las mañanas en ayunas”*.

Incluso ofrecía una receta para curar las fiebres tercianas o cuartanas (el paludismo): *“para sanar quartanas, tercianas o fiebres prolongadas toma una onça de bretónica e otra de llantén e dágelo a beber con vino e con miel buelta con el vino e pone ende un poco de agua si fuere fuerte. Esto faz por tres días e si menester fuere por IX e tirará la fiebre”³⁵*.

En 1550, el médico Alfonso López de Corella establecía en su *“De vini commoditatibus: libellus”*: *“entre las muchas alabanzas que, como halo de gloria, circundan al vino, cuyo recuento sería laborioso [...] las principales son éstas: que es aceite de la vida, defensa de la salud, remedio de casi todas las enfermedades, antídoto de las muchas afecciones del alma y estímulo incitante del ingenio”*.

Más adelante, el mismo Corella añadía: *“En las enfermedades frías ayuda el tinto, en las diarreas el agrio, en las de difícil expectoración el dulce. El tinto perjudica cuando uno tiene pasajero dolor de cabeza, aunque en este caso puede uno beber tranquilamente vino blanco porque, siendo frío, no perjudica a la cabeza”³⁶*.

Dicha cualidad curativa y reconstituyente del vino era conocida por el mismo Don Quijote, al incluirlo entre los componentes necesarios para elaborar el bálsamo de Fierabrás, que les habría de curar sus heridas: *“Levántate, Sancho, si puedes, y llama al alcaide desta fortaleza, y procura que se me dé un poco de aceite, vino, sal y romero para hacer el salutífero bálsamo; que en verdad que creo que lo he bien menester ahora, porque se*



Figura 29a. Un médico proporciona vino al enfermo. Miniatura medieval.

³⁵ Las referencias de Jean Cube y Guillen de Mallorca se han extraído de Cierbide Martinena, R. (2007).

³⁶ López de Corella, A. (1978), pp. 87-89.

me va mucha sangre de la herida que esta fantasma me ha dado". (D. Quijote, I, cap. XVII).

El concejo almanseño también era conocedor de los beneficios del vino como producto curativo y reconstituyente, así que si en condiciones normales trataba de mantener un suministro constante de vino, en épocas de crisis este objetivo era primordial.

Durante los años de 1596 a 1602 una terrible epidemia de peste "atlántica" asoló la Península Ibérica de Norte a Sur, provocando el contagio de la villa almanseña. Como consecuencia las localidades vecinas, temerosas de quedar asimismo contagiadas, establecieron un fuerte cordón sanitario en torno a Almansa. Esta situación era terrible, pues muchas veces tal aislamiento provocaba incluso más muertos que la misma enfermedad, debido a la hambruna causada por la imposibilidad de adquirir provisiones.

Una vez establecido el cordón en torno a Almansa, la principal preocupación del concejo pasó a ser alimentar a la población, para lo cual se contaba únicamente con los recursos propios debido al aislamiento. Y para ello se decidió suministrar a sanos y enfermos pan, carne y vino, una buena cantidad de proteínas muy necesarias para ayudar a los cuerpos a resistir la enfermedad³⁷.

Para este fin se establecieron tres medidas: repartir trigo del pósito, el sacrificio de carneros propiedad de los vecinos y el almacenamiento del vino local: *"por quanto que ay nesçesidad de vino respeto de no poderlose traer de la comarca, que acordaron que se apremie a los vecinos desta villa a que bendan el vino que tienen, a los precios de dichos alcaldes y diputados se les pusiere, y lo vendan donde se les ordenare"*. (Cabildo de 21/07/1599, f. 91r, caja 1306, AHMA).

Finalmente la villa almanseña consiguió el socorro de Villena, única localidad vecina que se arriesgó a efectuar un envío de suministros consistente en: *"pan, vino, frutas y confituras, gallinas, melones, guebos, vinagre, sal y medicinas de botica y todos los demas bastimentos nescarios questa villa pedia de cuya causa en esta villa munchas personas de ella tubieron entera salud"* (Cabildo de 18/02/1600, f. 120v, caja 1306, AHMA). El vino aparece en segundo lugar justo tras el pan, el producto básico en la alimentación de estas sociedades. Ello muestra el carácter curativo del vino, así como su importancia en la dieta de la época.

Además de la cualidad de aliviar los dolores naturales del cuerpo, se reconocían también los beneficios de un consumo moderado. Y a la inversa, el abuso podía provocar la ruina física y moral. La embriaguez conducía al pecado (lujuria, violencias, robos, mentiras, etc.) y facilitaba la ejecución de acciones que ponían en peligro la salvación del alma. Además el cuerpo sufría debilidad, con pérdida parcial del



Figura 29b. Portada de *"De vini commoditatibus: libellus"* (1550). Alfonso López de Corella.

³⁷ Tesis doctoral del autor en preparación, sobre éste y otros aspectos del impacto de dicha epidemia sobre las poblaciones del Corredor de Almansa.

equilibrio y de visión, dificultad en el habla, mal olor, falta de entendimiento y peligro incluso de la propia vida: caídas, peleas... Por todas estas razones Don Juan Manuel, al referirse a la educación de los hijos de los reyes, aconsejaba alejarlos del vino hasta la edad adulta: *“que sean bien acostunbrados en comer et en beber [...] Et sobre todas las cosas del mundo los deven guardar del vino...”*. (Libro de los Estados, I, cap. LXVII).

De la misma manera, el jurista Jerónimo Castillo de Bobadilla advertía a los corregidores: *“...que nunca beva el vino puro, como lo hazian los antiguos, segun refiere Plinio, sino aguado, y no mas de tres vezes de moderada cantidad...”*. (Política para Corregidores y vasallos [...], I, cap. III).

Los riesgos derivados de consumir vino en demasía eran aún más peligrosos para los miembros del clero, pues además de la posibilidad de efectuar acciones contrarias a su estado, quedaban en peligro de renegar incluso del mismo Dios al que habían dedicado su vida. En el Libro del Buen Amor, estrofa 528, Juan Ruiz, arcipreste de Hita, advierte sobre este peligro recordando el caso de Lot, embriagado y seducido por sus propias hijas:

*“Buenas costumbres debes en ti siempre aver,
guárdate, sobre todo, mucho vino beber,
que el vino fiso a Lot con sus fijas volver
en vergüenza del mundo, en saña de Dios caer”*.

En la estrofa siguiente narra la perdición de un ermitaño engañado por el diablo a causa de su embriaguez:

*“Fiso cuerpo e alma perder a un hermitaño,
que nunca lo bebiera; probolo por su daño;
retentolo el diablo con su sutil engaño
fisole beber el vino, oye enxiemplo estraño”*.

Una manera de evitar tales peligros era mezclar el vino con agua, como se hacía en época romana, costumbre recomendada además por los médicos. El año 1270 Arnau de Vilanova indicaba dicha práctica en su tratado de salud “Regimen sanitatis”, dedicado al monarca aragonés Jaime II. En sus páginas describía además hasta 56 recetas de bebidas curativas elaboradas a partir de aguardiente.

Años después el ya citado Alfonso López de Corella describiría las tres virtudes de añadir agua al vino: mitigar la sed, servir como alimento para el cuerpo y supresión de la insalubridad de la sola agua³⁸.

El propio Don Quijote advertía a su escudero: *“Hijo Sancho, no bebas agua; hijo, no la bebas, que te matará”*. Un consejo que Sancho Panza aceptaría: *“Y el acabar de decir esto y el comenzar a beber todo fue uno; mas como al primer trago vio que era agua, no quiso pasar adelante, y rogó a Maritornes que se le trujese de vino, y así lo hizo ella de muy buena voluntad”*. (Don Quijote, I, cap. XVII).

Eso sí, para evitar engaños era recomenda-



Figura 30. Los excesos del beber. Ilustración del “Salterio Luttrell”, siglo XIV.

³⁸ Rodrigo-Estevan, M^a. L. (2013), pp. 128 y 129.

ble que la mezcla fuese realizada por el propio consumidor, o al menos hacerse en su presencia.

Su consumo se extendía a todas las capas de la sociedad, sin distinción por razones de sexo, edad u oficio: bebían vino y lo hacían con regularidad niños y mayores, hombres y mujeres, señores y campesinos, maestros y oficiales, clero regular y secular, moros, cristianos y judíos, sanos y enfermos, etc. Y se bebía en privado, en la comida diaria del hogar con la familia o amigos, y en público en fiestas y tabernas. Compartir vino de la misma jarra indicaba además familiaridad entre los presentes, compañerismo entre integrantes del mismo oficio u estado (caballeros y nobleza en general), camaradería entre delincuentes. Incluso si un hombre y una mujer eran vistos bebiendo juntos era señal de posible adulterio.

Su presencia está documentada también en los contratos de aprendizaje de los oficios de los siglos XVI y XVII, obligándose el maestro a proporcionar vino a su pupilo, lo que atestigua efectivamente su inclusión en la dieta de niños y jóvenes.

Además de alimento de la carne, el vino lo era también del “alma” debido a su simbolismo y a su presencia en la liturgia cristiana. Sobre esta cualidad escribía de nuevo Don Juan Manuel: *“Jhesu Christo es abundamiento de todo bien para las almas. Et para los cuerpos, (et) catando bien, a mester pan, et vino et carne et fructa, pues todos estos ahondamientos fueron en Jhesu Christo, ca Él fue conplido et ahondado commo ser Dios et omne. Pues Él fue pan, ca Él dixo que quien comiese de aquel pan que Él dava, que comía la su carne. Pues Él fue vino, ca Él dixo que el vino era la su sangre”*. (Libro de los Estados, II, cap. XI).

Por esta razón las distintas comunidades eclesiásticas (regulares y seculares) debían asegurarse un suministro constante de vino, que además les ayudaría a soportar los necesarios ayunos y abstinencias de la Cuaresma. Para su abastecimiento contaban con diversas vías: directamente a través de las viñas y lagares de su propiedad, la caridad de vivos y difuntos (mandas testamentarias que donaban a iglesias y conventos tierras, bancales o directamente cierta cantidad de vino), la compra directa, etc.

Esta estrecha relación entre clero y vino es ampliamente conocida y daba lugar de cuando en cuando a casos de excesos, con frecuencia en el marco de celebraciones festivas, y en contra de las recomendaciones de moderación por parte de las autoridades eclesiásticas y médicas.



Figura 31. El triunfo de Baco. Velázquez (1629).



Figura 32. Religioso probando el vino de una bodega.

10. TRÁNSITO DE ÉPOCA MEDIEVAL A MODERNA. EL MARQUESADO DE LOS PACHECO (1445-1476)

De este periodo se conserva una importante cantidad de fuentes escritas que permiten conocer en detalle muchos aspectos de la economía y sociedad de la época, como diversos pergaminos custodiados en el Archivo Histórico Provincial de Albacete, y de manera especial el Libro de Cuentas y Ordenanzas del concejo almanseño de los años 1452 a 1490 (caja 1298/1 del Archivo Municipal de Almansa)³⁹, que brinda al investigador una gran cantidad de información todavía inédita, parte de la cual se ofrece en las páginas siguientes.

Don Juan Pacheco, nuevo marqués de Villena desde 1445, utilizó el Marquesado como base económica para sus ambiciones políticas, que le hicieron rivalizar con la misma Corona. Para ello estableció una serie de fuertes cargas fiscales hacia los habitantes de sus territorios, dejando en segundo plano el bienestar de los vecinos. De hecho, poco parecía importarle el gobierno del Marquesado, en cuyos territorios pasaba poco tiempo. Dispuso por tanto una red de corruptos y fieles servidores para el gobierno de las distintas localidades que formaban el Marquesado y el cobro de impuestos. Una actitud bien distinta a la de sus antecesores, que explica la animadversión y el mal recuerdo que de su persona y de su gestión quedará en la memoria de sus súbditos. En ocasiones, sin embargo, Don Juan Pacheco sí intervendrá en favor de los habitantes de sus territorios.

Almansa no se incorporó al Marquesado de Villena hasta 1449, con la muerte de Don Alonso Téllez Girón, verdadero Señor de la villa de Almansa y padre de Don Juan Pacheco. Este suceso ocurría en medio de una fuerte crisis militar por el temor a una invasión aragonesa. Como ya hemos visto, ello hacía necesario reforzar la guarnición del castillo de Almansa desde Albacete, recibiendo como víveres pan y vino. Ante esta amenaza militar el mismo D. Juan Pacheco decidía visitar esta parte de su Marquesado con el fin de comprobar sus defensas, en un viaje que le llevó desde Almagro a Albacete, donde degustaría *“una gallina y un azumbre de vino bueno”*. El 8 de febrero de 1449 ya se encontraba en Villena. En este viaje desde Albacete a Villena debió pasar también por Almansa, recién incorporada oficialmente a su Marquesado tras la muerte



Figura 33. Escudo heráldico de don Juan Pacheco. Torre del homenaje del castillo de Almansa.

³⁹ Utilizado por Aurelio Pretel Marín para la elaboración de su *“Almansa Medieval”* (1981), obra pionera de la Historia de nuestra localidad y plenamente vigente en la actualidad. Más reciente e igualmente útil para conocer ésta y las anteriores etapas de la Edad Media de Almansa es López Serrano, A. (2011).

de su padre, con el doble objetivo de conocer su nueva propiedad y de revisar las defensas del castillo. Posiblemente éste fuese también el momento en que Don Juan Pacheco decidiese iniciar las reformas de la fortaleza almanseña, dotándola de su apariencia actual⁴⁰.

10.1. Acción protectora del concejo. Ordenanzas y guardianes

Durante esta nueva etapa la necesidad de procurar y abastecer de vino a la población y a la iglesia local no cambiará en nada. Surgirán así distintas ordenanzas elaboradas por el concejo, e incluso por el mismo Marqués, con los siguientes objetivos: mantener una mínima calidad del producto; garantizar su abastecimiento en las localidades del Marquesado; y por supuesto gravar su compraventa con diversos impuestos y tasas que incrementasen la hacienda del Señor. También importante era la tarea de asegurar el agua necesaria para regar los campos, en especial en tiempos de sequía. De esta acción reguladora se conservan muchos ejemplos, gracias a la profusión de fuentes documentales de las que afortunadamente contamos para esta época.

Uno de ellos es la “*Ordenança del vino para Alpera*” (caja 4494, f. 85r. AHPAb), otorgada por el concejo de Chinchilla el 28/09/1463, de quien dependía en este periodo la localidad alperina. En el mismo encabezamiento se reconoce la importancia de un suministro continuado de vino para la población, pues “*era asy complidero a seruiçio del Marques nuestro sennor e a pro e puebla de su tierra*”. Para ello se autorizaba a los vecinos de Alpera presentes y futuros a importar “*vino blanco e tinto*” para su consumo, procedente tanto de Aragón como de Castilla. A cambio, cada vecino de Alpera debía pagar al concejo de Chinchilla la cantidad de 100 maravedís anuales. Tal vez el tinto se trajese desde las cercanas localidades de Aspe o Elda, pertenecientes al Reino de Aragón, pues allí lo adquiría la ciudad de Murcia, siendo el blanco originario de tierras de la Mancha, entre Chinchilla y Belmonte⁴¹.

La posible variedad de este vino tinto ya se ha comentado, garnacha o monastrell. En cuanto al blanco, podría tratarse de airén (o liarén, como se la denominaba en el siglo XV)⁴². Fueran cuales fuesen su lugar de origen y su variedad, esta ordenanza constituye una referencia de primer orden referente al consumo de ambos en el Corredor de Almansa en época bajomedieval:

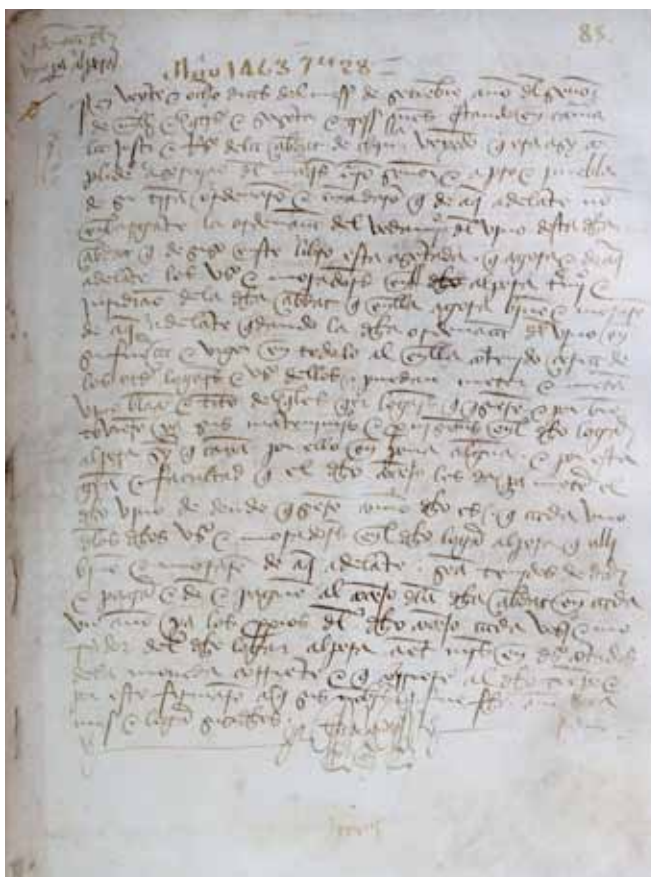


Figura 34. Ordenanza del vino para Alpera. (Caja 4494, f. 85r. AHPAb).

⁴⁰ Arráez Tolosa, A. (2016), pp. 79 y ss.

⁴¹ Martínez Carrillo, M^a Ll. (1980), pp. 337 y 338. Agradezco a Aurelio Pretel esta referencia.

⁴² Veas Arteseros, F. de A. (2005).

“En veynte e ocho dias del mes de setiembre anno del sennor de mill e quatrocientos e sesenta e tres annos estando en camara la justicia e regidores dela çibdat de Chinchilla, veyendo que era asy complidero a seruicio del Marques nuestro sennor e a pro e puebla de su tierra ordenaron e mandaron que de aqui adelante non enbargante la ordenança del vedamiento del vino desta dicha çibdat que de suso en este libro esta asentada, que agora e de aqui adelante, los vecinos e moradores en Alpera termino e juridiccion dela dicha çibdat que en ella agora biven e moraren de aqui adelante quedando la dicha ordenança del vino en su fuerça e vigor en todo lo al en ella contenido çerca de los otros logares e vecinos dellos, puedan meter e metan vino blanco e tinto de quales quier logares que quesieren e por bien tovieren para sus mantenimientos e peruisiones (provisiones) en el dicho logar Alpera syn que caian por ello en pena alguna. E por esta gracia e facultad que el dicho conçejo les da para meter el dicho vino de donde quesieren como dicho es, que cada vno de los dichos vecinos e moradores en el dicho logar Alpera que alli biven e moraren de aqui adelante, sean tenidos de dar e pagar e den e paguen al conçejo de la dicha çibdat en cada vn anno para los propios del dicho conçejo cada vesino e morador del dicho logar Alpera çient maravedis en dineros contados de la moneda corriente e que corriere al dicho tiempo e por esto firmaron aqui sus nombres que fue fecha anno dia mes e logar susodichos”.

Igual que el concejo chinchillano, el de Almansa trataba también de asegurar el abastecimiento de vino para sus vecinos, sin dejar de lado eso sí los intereses de los productores locales, muchos de ellos familiares de los regidores del concejo (o ellos mismos directamente). Así, según las circunstancias el concejo permitirá o no su importación, y de la misma manera prohibirá la venta del elaborado en la villa.

El 4 de diciembre de 1457 (caja 1298/1, f. 36r. AHMA), se limitaba la cantidad de vino que podía vender cada vecino almanseño a una única tinaja de 20 arrobas (o 322 litros, pues la arroba o cántara era una medida de capacidad equivalente a 16,13 litros). El objetivo era asegurar una cantidad suficiente para el autoconsumo en la villa: *“que cada vn vecino venda vna tenaja de vino que aya en ella XX arrobas e que el nin su muger nin hijos ni otros por ellos que sobre juramento que fagan que non pueda mas vender...”*. Además, cada comerciante foráneo solamente podía comprar vino a un único vecino: *“e que mentres que al que dieren la tanda que otro ninguno non pueda vender saluo el que vendiere...”*. Se establecía por último un precio máximo de dos maravedís el arrelde (1,84 litros), con intención de alejar de los almanseños la tentación de ignorar la prohibición y vender más vino del permitido.

En caso necesario, el concejo vedaba la venta de vino en los mesones, con el fin de que los vecinos pudiesen utilizar dicho producto para pagar en especie sus pechos o impuestos. Así ocurría el 7 de noviembre de 1454 (caja 1298/1, f. 16v. AHMA), cuando los representantes del concejo *“ordenaron que ningund mesonero de la dicha villa non sea osado de vender en los mesones vino ni çevada sopena de sesenta maravedis por cada vna vegada que lo vendiere asy por sabida como por tomada esto por*



Figura 35. Bebiendo vino blanco. *Theatrum Sanitatis* Biblioteca Casanatense, Roma.

que los vecinos e moradores dela dicha villa se puedan aprouechar de su vino e çebada para pagar sus pechos e monedas... ”. A partir de ahora los mesoneros sólo podrían vender el vino producido por ellos mismos (y su cebada), prohibiéndoles comprar el de la cosecha de otros vecinos para su negocio: “e quel vino que fuere de sus cosechas e çevada que lo puedan vender fuera delos dichos mesones pero que non puedan vender dicho vino e çebada de otras presonas saluo lo que fuere de sus cosechas ni de comprar para lo renouar...”.

También era necesario salvaguardar la producción vinícola local de la llegada de vinos foráneos de mejor calidad o precio, lo que además podía acarrear pérdidas a los productores locales. Esta protección fue prácticamente constante durante la etapa bajomedieval, manteniéndose en época Moderna. El 17 de agosto de 1467 el concejo almanseño prohibía a vecinos y barranos la importación de vino mientras quedaran existencias del producido en la villa (los “barranos” tenían su vivienda extramuros, es decir, fuera de los límites de la muralla que delimitaba el espacio urbano de la localidad. Por ello no se les consideraba como vecinos, y no poseían los privilegios y obligaciones de tal categoría). Se alegaba además que tal prohibición era costumbre⁴³:

“Por quanto es uso e costumbre en esta dicha villa que mientras que oviere vino en esta dicha villa que non se meta vino en ella para vender por que se venda el vino dela villa, hordenaron que ninguno nin algunos vesinos nin barranos non sean osados de traer el vino de fuera parte para vender e qual quier que lo troxiere que pierda el vino e los odres e que pague seysçientos maravedis de pena pero que qual quiere vesino oviere menester vino para su prouision que demande licençia a los ofiçiales...”.

Esta protección del concejo hacia los vinos locales era aún más necesaria debido al privilegio de los vecinos de Almansa, exentos de pagar impuestos por sus mercancías en el puerto. Una ventaja comercial que debió perjudicar al desarrollo del sector vinícola, pues los almanseños la usarían sin duda para traer a la villa vino de buena calidad desde Aragón, o al menos de una calidad similar al almanseño, a precios más baratos. Ello debió provocar que los vinos de la comarca no pudiesen competir con los procedentes de Aragón, y fomentaría el proteccionismo del concejo hacia los caldos almanseños, bien mediante la imposición de tasas a los vinos de fuera, o directamente prohibiendo su compra.

A pesar del problema para los productores, esta exención de impuestos también tendría sus ventajas, pues los miembros de las clases altas almanseñas podrían adquirir vinos aragoneses de gran calidad a buenos precios. Y en tiempos de escasez el conjunto de la población se vería favorecida, al poder disponer de vino a un coste menor al de los vecinos de localidades cercanas.

Las ventajas de tal privilegio debían ser tantas, que los vecinos lo defendían con ardor. En 1473, el concejo almanseño escribía a Don Diego López Pacheco, hijo de Don Juan Pacheco y sucesor suyo como nuevo marqués de Villena, quejándose de que en el puerto se ignoraba dicha franqueza y se hacía pagar a los comerciantes almanseños: *“diziendo que algunos vezinos de la dicha villa traen de Aragon pan e vino e otras prouisiones para sus mantenimientos e que nunca fasta aqui pagaron nin acostumbraron pagar diezmo nin otro derecho alguno de pan e vino e otras cosas que troxiesen de Aragon para sus mantenimientos”*⁴⁴.

Esta prerrogativa fue respetada por los Reyes Católicos al jurar los privilegios de la villa de Almansa el 10 de abril de 1476. Ello supondrá para los carreteros y transportistas almanseños una gran ventaja sobre los de otras localidades, pues al no tener que pagar impuestos al cruzar el puerto sus servicios eran más económicos. Como es lógico, durante los siglos posteriores numerosos almanseños vieron en este oficio de carretero una buena manera de ganarse la vida, y ello provocó el desarrollo en la villa de un importante número de talleres de fabricación y reparación de carros. Tal numerosa presencia de carros y carreteros

⁴³ Caja 1298/1, f. 85v. AHMA. Pretel Marín A. (1981), pág. 142 también refiere esta prohibición.

⁴⁴ Colección facticia, carpeta 8, exp. 7. Relatado en Pretel Marín, A. (1981), pág. 125.

favorecería el suministro de la villa en situaciones de escasez.

La atención del concejo se dirigía también hacia las transacciones de los comerciantes del mercado local, para evitar la picaresca a la hora de vender sus productos, entre ellos el vino. Por esta razón el día de San Miguel de cada año era elegido un almotacén o guardián del mercado, encargado de vigilar los pesos y medidas de los mercaderes e impedir posibles engaños o sisas hacia los compradores.

El 29 de septiembre de 1460, día de San Miguel, se nombraba a Pero Serra como almotacén para los siguientes doce meses, recibiendo de Juan Gomes, su antecesor en el cargo, las herramientas necesarias para ejercer dicha tarea y comprobar que las medidas de los mercaderes fuesen correctas: distintas balanzas, medidas y pesas para el pan, trigo, etc. También recibió *“medio açumbre e otras dos medidas de vino de harambre”* (o hilo metálico de cobre), que usaría para evitar engaños en las transacciones de vino (un azumbre equivalía a 2,016 litros, así que la entregada a Pero Serra sería de un litro aproximadamente).

Este asunto de las medidas era de tal importancia que, a una escala superior, la misma Monarquía trató de unificar la gran variedad existente hasta entonces. Así lo hizo Alfonso XI en las Cortes de Alcalá de 1348 estableciendo las medidas de Toledo, refrendadas después por sucesivos monarcas como Juan II de Castilla o los mismos Reyes Católicos, que publicaron en 1489 unas reales ordenanzas donde se debía regir *“el vino por la medida de Toledo, que haya a ocho azumbres por cantara”*. Es decir, cada arroba o cántara estaría compuesta de 8 azumbres, haciendo un total de 16,13 litros.

Estas medidas de Toledo fueron ampliamente utilizadas en los siglos posteriores de la Edad Moderna, como tendremos ocasión de ver. E incluso se ocupaban de los materiales utilizados para elaborar los utensilios de medir: *“...y las medidas del vino, que sean de cobre...”*⁴⁵. Justamente de este metal de cobre estaban hechas las medidas de vino recibidas por Pero Serra, el nuevo almotacén del concejo almanseño.

La pillería de los comerciantes también se extendía a la misma composición del vino, añadiéndole elementos extraños o directamente mezclándolo con otro, con intención de disimular su mal sabor o mala calidad, lo que era peligroso por los problemas de salud que podía acarrear. Ello obligaba a los concejos a mantenerse alerta sobre estas prácticas, aconsejando evitar aquellos que contuvieran cal o yeso, una práctica común desde la antigüedad y que perduraba en época bajomedieval.

El 29 de septiembre de 1441 (caja 4494, f. 29r, AHPAb), el concejo de Chinchilla formulaba una ordenanza prohibiendo combinar o “bolver” varios vinos, así como mezclarlo con distintas sustancias: *“Otrosy que qual quier que boluiere dos binos para vender [...] o en ellos pusyere cal o sal o yeso o otra qual quier boltura que pierda el vino e peche de pena sesenta mrs, los dies mrs para los almotaçanes e lo al para el concejo”*.

Posiblemente la prohibición del concejo chinchillano tuviese como objetivo prevenir posibles daños en la salud de sus vecinos, pues aunque una pequeña cantidad de cal o yeso mezclada con el vino puede ser beneficiosa, un exceso produce el efecto contrario. De hecho la cal (o el sulfato de cal) en ocasiones se



Figura 36. Mercader. Miniatura procedente del código Harley (mediados siglo XIII).

⁴⁵ Veas Arteseros, F. de A. (2005).

sigue usando en la actualidad como conservante.

Esta picaresca de mezclar vinos o añadirle sustancias, aparte de posibles daños a la salud, era una competencia ilícita hacia el resto de productores que no usaban de tales prácticas. El problema debía ser grave, pues un tiempo después, el 20 de octubre de 1532, el concejo almanseño volvía a ocuparse de ello⁴⁶. Algunos vecinos compraban vino de fuera para mezclarlo con el de su propia cosecha, producido en Almansa y de baja calidad, para así mejorar el sabor de cara a venderlo en sus tabernas. Ello motivaba que el público prefiriera los caldos de estos mesoneros que los del resto, que encontraban verdaderos problemas a la hora de vender su producción. Para solucionarlo se prohibió la importación de vino procedente de fuera de la villa y su término, salvo autorización del concejo reunido en pleno. Para aquellos que ignorasen esta ordenanza se impuso la pérdida de toda la carga más una multa de 600 maravedís, cuya tercera parte iría dirigida a ayudar en la construcción de la ermita de Santiago, primer emplazamiento en nuestra ciudad de la orden Franciscana y hoy desaparecida:

“...dixeron que atento que de poco tiempo a esta parte se vsa y acostumbra en esta dicha villa que algunos vecinos tienen tavernas publicas e hazen muchos fraudes en el vino mostrando uno et vendiendo otro e reboviendo malo con bueno e otros vecinos los traen de fuera para mesclar e rebover con otro e quando algun vezino tiene necesydad de vender algun vino para proveer sus necesydades no lo puede vender a causa delo susodicho e por que es justo que en tanto que en la villa aya vino non pueda entrar vino de fuera para vender por menudo ni arrovado por tanto los dichos señores ofiçiales ordenaron e mandaron que ningun vecino ni abitante en esta villa de Almansa ni forastero de qual quier parte que sea no pueda nin sea osado de traer vino de fuera parte para vender en junto ni por menudo syn licençia mandado de todos los ofiçiales juntamente e aunque vn ofiçal o dos o la mayor parte den licençia la tal liçençia sea en sy ninguna e no vala sy no toviere alvala firmada de todo el concejo segun dicho es e qual quier vecino forastero quello contrario hiziere e traxere vino para vender en esta villa o en su termino en junto o por menudo cayga ynqurra en pena de perder el vino que asy oviere traydo de fuera para vender e mas cayga e yncurra en pena de seysçientos mrs, la qual pena aplicaron la terçia parte para la obra del señor Santiago e la terçia parte para el quello acusare e la otra terçia parte para el juez quello sentençiare en las quales dichas penas caygan e ynqurran asy por sebida como por tomada e los vecinos que traxeren e metieren vino de fuera parte para lo rebover conlo suyo para vender e por que venga a notiçia de de todos y nadie no pleitee de ynorançia manda se pregonar publicamente...”

Además de todas estas malas prácticas, también era necesario vigilar las viñas, algo que se hacía desde tiempo inmemorial con la presencia del guardián de la viña, como ya hemos visto. A finales de 1456 (caja 1298/1, f. 29r. AHMA), el concejo de Almansa trataba de poner coto a los daños sufridos por el paso del ganado entre las vides, lo que era “*seruiçio de Dios et de los vecinos e moradores della*”. Así se colocaban



Figura 37. Taberna medieval. El cliente observa el color de su vino. En la mesa se hallan distintos juegos de medidas, copas y vasijas.

⁴⁶ Pereda Hernández, M.J. (2013), pág. 245.

guardianes y se establecían multas a los propietarios cuyos rebaños entrasen en campos y viñas, según si lo hiciesen de día o de noche y según el tipo de animales (ovejas, vacas, cerdos, etc.) Esta es la ordenanza completa:

“Hordenança fecha por el conçejo e ofiçiales de la villa de Almansa para guardar los panes e vinnas del termino dela dicha villa, et por quanto algunos vecinos e moradores dela dicha villa non auiedo guardianes para guardar fassen muchos dannos con sus ganados et bestias et bueyes et entendiendo que era seruicio de Dios et de los vecinos e moradores della [...] ordenaron que por quel termino dela dicha villa e panes et vinnas et uertos et vuestras tierras fuesen guardados que non fuesen talados ordenaron de poner guardianes para lo guardar con las penas et calonnas syguientes. Primeramente ordenaron que qual quier manada de ganados que pasare de çien cabeças arriba que entrare en vinnas o en panes que aya de pena de dia XXX maravedis de dia et de noche la pena doblada et esta pena sea para el guardian e la meytad para el conçejo et refaga el danno al sennor que reçibiere el tal danno. E sea entendido que sy fuere de çien cabeças ayuso que aya de pena por cada vna cabeça vna blanca nueva et que todavia rrefaga el danno como dicho es et que todavia sea tenido el guardian delo faser saber al sennor que rreçibiere el dicho danno, desta pena a de auer el guardian la terçia parte. Otrosy ordenaron que qual quier bestia o buey o vaca o yegua que entraren en panes o en vinnas que aya de pena cada vna cabeça de dia quatro maravedis et de noche la pena doblada que son ocho mrs, et sea entendido que rrefaga el danno al sennor que rreçibiere el danno, otro sy ordenaron en rrason de los puercos que entraren en panes o en vinnas o fycieren dannos en las açeycas que aya de pena de dia cada vna cabeça vn maravedi e de noche la pena doblada e sea touido de rrefagar el danno como dicho es...”

Esta ordenanza no debió surtir el efecto deseado, pues en años posteriores serán constantes las prohibiciones de la entrada del ganado en campos y viñas, algo que debía ser casi una costumbre, lo que deja bien a las claras la gravedad del problema. El 19 de agosto de 1459, tan sólo 3 años después, el concejo almanseño volvía a legislar sobre el asunto, vedando la entrada en campos, viñas, frutales, huertos, etc. e imponiendo nuevas multas a los infractores.

En concreto se prohibía la invasión de los viñedos con objeto de “cojer uvas o a cojer panpano” (la pámpana u hoja de la planta se usaba como alimento para el ganado tras la vendimia, generando así un beneficio extra al dueño del terreno: bien mediante su venta directa, bien para dar de comer a sus propios animales).

En el texto se citan además diversas viñas de la época y sus dueños, de algunas de las cuales es posible conocer su localización: la de “Lasaro Linnana” o Liñana, situada en las cercanías del camino de Xativa (actual camino de la Columna); también había viñas en la Hoya, zona baja de huerta entre las actuales calles Aragón, San Luís y Arcipreste de Hita, y a la que llegaba un ramal de la acequia de Alpera, como se nos cuenta: “...el acequia que vyene por encyma las vinas de la Foya”. Ésta es la ordenanza completa (caja 1298/1, f. 30r, AHMA):

“...por quanto en esta dicha villa se fassen muchos dannos aviendo por fyrmes las ordenanças suso dichas e por que aquellas fuese mejor guardadas y secutadas en las



Figura 38. Escena agrícola medieval. A la izquierda, una viña amurallada con su caseta para el guardián, en claro contraste con el bancal en primer plano desprovisto de protección. Figura extraída del Libro de Berry.

presonas que fisieren danno asy en panes como en vynas, e remedando y mejorando las dichas ordenanças ordenaron que qual quyer presonas que entraren en huerto cerrado asy omes como mugeres que aya de pena de dia en huerto cerrado XII maravedis y de noche XXIII, e que qual quyer que cogiere fruta en qual quyer arbol doquier que estouiere que caya en pena de dia de cynco maravedis y de noche X, eso mesmo sy entrare en vinas asy a cojer uvas o a cojer panpanos que aya la dicha pena e sy alguno pasare con carreta y bestias por qual quyer senbrado que caya en pena de dia XL e de noche la pena dobla e que qual quyer que pasare con bestias por senbrado o forro que aya la dicha pena. Otrosy ordenaron que por que las bestias de lavor pasan muchos trabajos en el tiempo del trillar y por que se puedan sostener que non puedan poner bueyes de como dise el açagador dela de Juan Ferrandes y el camino de Xativa adelante fasa la villa e desde el charafisejo de camino Xativa fasta el canton dela vina de Lasaro Linnana e por la vereda dela Mota e por el acequia que vyene por encyma las vinas dela Foya, esto que sea en todo el anno saluo el que entrare a labrar e quelos non tengan salvo entrando a labrar e sallyendo e por estas dichas pennas sean mejor guardados e membradas (recordadas), los suso dichos las juraron delas guardar e mantener e de secutar las penas a los que en ellas cayeren. [...] Las quales dichas ordenanças los susodichos juraron delas secutar estas pennas que estan a ordenança delos que aqui esta las dos partes para los que guardan e la otra parte para pro de conçejo”.

Con el tiempo se fueron incrementando las penas a los pastores cuyos animales entrasen en los campos, llegando incluso al extremo del castigo de la cadena o cepo, como escarnio público. Así ocurría el 23 de julio de 1467 (caja 1298/1, f. 85r. AHMA), ese día *“hordenaron los dichos ofiçiales que qual quier que entrare en vinnas syn liçençia de su duenno que pague de pena de dia çinquenta maravedis e de noche la pena doblada esto por sabida como por tomada [...] e çinco dias en la cadena el que entrare de dia, e de noche dies dias en la cadena...”*. ¡Cinco días encadenado al cepo por entrar en una viña, y diez si se hacía con nocturnidad! Un escarmiento tremendo que hace cierto aquel dicho de “el miedo guarda la viña”, y que sin duda disuadiría a posibles infractores. Dicha cadena o cepo se situaría muy posiblemente en la misma plaza pública, actual de Santa María, por ser un lugar céntrico que permitiría a todos los vecinos la visión del condenado, como ejemplo.

En los campos y viñas no sólo entraba el ganado a comer las hojas y la hierba, o desaprensivos a robar los frutos, a veces también lo hacían los vecinos con objeto de practicar distintas actividades o juegos en sus ratos de ocio. A esta práctica también se intentaba poner coto mediante una ordenanza en 1487 (caja 1298/1, f. 149v. AHMA). Entre otras muchas disposiciones se establecían multas a aquellos que jugasen a la “rula” en las huertas: *“que qualquier que tirare a la rula por entre las viñas e huertos que pague çinco mrs por cada ves”*. Este juego tal vez consistiera en lanzar algún objeto circular para acertar en una diana o similar. O tal vez nos encontremos ante un antecedente de las bochas, bolos o petanca y el objeto del juego fuese tratar de golpear a otros objetos. De cualquier manera, la prohibición no debió lograr su cometido pues seis años después, en 1493, se volvía a penar esta actividad incrementándose la multa a 50 maravedís por jugador (caja 1298/2, f. 8r. AHMA).

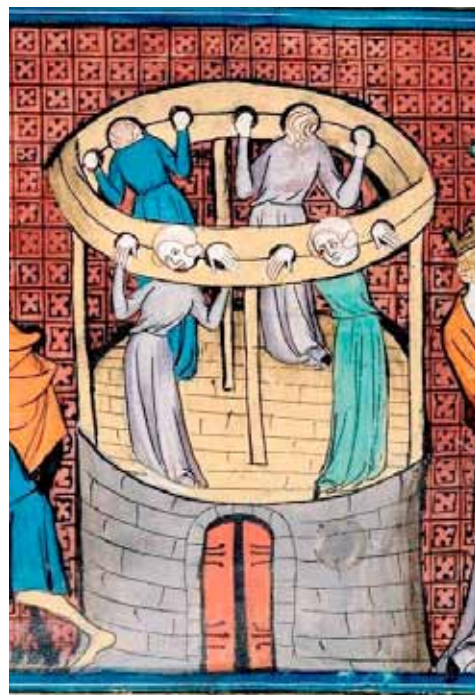


Figura 39. Castigo medieval. Varios reos aparecen encadenados al cepo. Al menos dos son mujeres.

Junto a las constantes ordenanzas, los viñedos estaban protegidos por el “guardián de panes y viñas”, de lo que ya hemos visto un ejemplo. Su cometido era la custodia de los campos de cereal y viñas, aunque no era una figura permanente, pues sólo se elegían guardianes en algunos años, tal vez los de mayores dificultades por falta de agua, lo que provocaría la escasez de pastos para el ganado, y con ello el aumento de las invasiones. A veces eran nombrados por parejas, a veces de manera individual, gozando de un salario base de 3.000 maravedís/año, a lo que había sumar la mitad o el tercio de las multas que impusiesen. Un sueldo bajo que no debía ser suficiente para ganarse la vida.

En el año 1480 el jornal medio en Almansa variaba de 20 a 25 maravedís diarios según el mes, así que un jornalero que trabajase 20 días mensuales obtendría un sueldo anual de 4.800 hasta 6.000 maravedís, muy superior al del guardián. Sin duda este bajo salario debía animarles a poner sanciones y así incrementar sus ganancias.

En el siguiente cuadro se computan los distintos años en que se aprobaron ordenanzas en defensa de los campos de cereal y viñas, fueron nombrados guardianes, o ambos, para el periodo de 1456 a 1488. Como vemos, durante esta etapa fueron constantes ambas medidas. Ello muestra la gravedad del problema así como la decidida voluntad del concejo de mantener seguros los campos. En este objetivo tendría su importancia, sin duda, el que muchos de los miembros del concejo fuesen asimismo propietarios de tierras:

Año	Ordenanza	Nombramiento de guardián	Nombres del guardián de “panes y viñas”:
1456	Sí		
1457			
1458		Sí	Pere Domingo
1459	Sí		
1460		Sí	Pascual Carryon y Bernad Tortosa
1461	Sí	Sí	Juan Matheo y Alonso de Ajofrin
1462			
1463			
1464	Sí		
1465	Sí		
1466	Sí	Sí	Juan Maryn y Pascual Alonso de Jumilla
1467	Sí		
1468			
1469	Sí	Sí	Anton de Horcajo
1470		Sí	Jaime Noguera
1470		Sí	Jaime Noguera
1471			
1472			
1473	Sí	Sí	Sancho Bonete hijo de Belenguer Bonete
1474			
1475 a 1480: Guerra de la “Beltraneja”. Sin datos			
1481			
1482			
1483	Sí		
1484		Sí	Luis del Almarcha y Pedro de Veas
1485			
1486			
1487	Sí	Sí	Pascual del Coso
1488	Sí		

Fuente: elaboración propia.

Estas medidas del concejo en defensa de la producción local y del abastecimiento de vino contrastan con la actitud de los representantes del Marqués de Villena, más interesados en su enriquecimiento personal y en mantener llenas las arcas de su Señor, que en el beneficio de los vecinos. Se dieron así situaciones de abuso. En 1452 se producía una importante escasez de vino en la villa y Gonzalo de Hellín, el alcaide del castillo y hombre de confianza de Don Juan Pacheco, decidía instalar una taberna para venderlo él mismo. A la vez, prohibía a los almanseños su compra a comerciantes foráneos, asegurándose con ello unos buenos beneficios.

La taberna era el único establecimiento de la población autorizado a vender al resto de vecinos algún tipo de producto al por menor (vino como es el caso, aunque también aceite, carne, pan cocido, etc.) Para ello se acordaba una serie de condiciones reflejadas en un contrato privado entre el arrendador de la taberna y el concejo (precio máximo de la mercancía, cantidad, plazo de arrendamiento, etc.). En este caso el alcaide imponía las suyas en su propio interés, saltándose cualquier acuerdo con el concejo.

Como es lógico, este claro abuso produjo numerosas quejas entre los vecinos que llegaron a oídos de Don Juan Pacheco. En este caso no las desoyó y desde Burgos en donde se encontraba, autorizó a los almanseños a comprar vino de Aragón, en contra de la prohibición de su servidor el alcaide, alegando el mismo Pacheco ser algo útil para el *“pro e byen e poblamiento dela dicha my vylla”*. Con ello eliminaba la obligación de pagar derechos al alcaide⁴⁷. Además de la ambición económica de los hombres del Marqués, este suceso muestra la importancia del vino en la alimentación de la época y los problemas que podía suponer su falta.

10.2. Abastecimiento de agua

La protección del concejo hacia el sector vitivinícola iba también dirigida a proporcionar toda el agua disponible para el riego de los campos, aunque en la práctica la mayoría de las viñas fuesen de secano, y no gozasen por tanto de acceso alguno salvo el proporcionado de manera natural por las escasas lluvias.

Entre otros, se regaban los viñedos colindantes al camino de Villena, una vía que debía circular cercana a la antigua carretera nacional y la laguna del Saladar, e introducirse después por el paraje de la Fuennegra hacia Caudete y Villena.

En marzo de 1482 tuvo lugar un pleito entre el concejo y un grupo de vecinos denominados *“los Señores del agua”* liderados por Don Alonso de Pina y el bachiller Antón Bonete. La controversia giraba en torno al agua de las fuentes de Zucaña, que el concejo deseaba emplear para regar las viñas existentes en el camino de Villena, algo a lo que dicho grupo se oponía alegando ser los únicos poseedores de los derechos sobre dicha agua, como indica su sobrenombre. En el pleito consiguiente, actuó de árbitro y mediador el nuevo alcaide del castillo Gaspar Tárraga, nombrado por los Reyes Católicos tras la conquista de la fortaleza y villa de Almansa⁴⁸.

Tras varios días de reflexión y de escuchar a ambas partes, Tárraga pronunció su sentencia el 28 de marzo (f. 131v, caja 1298/1, AHMA). En ella describía todo el proceso. El concejo alegó haber construido la balsa que lleva su nombre y que recoge las aguas de Zucaña, y que era costumbre usarla para regar las viñas del camino de Villena durante los meses de enero y febrero. Tales viñas, por tanto, no debían estar muy lejos de la balsa del Concejo. Dicha agua se usaba además para regar las huertas de la villa todos los

⁴⁷ Pretel Marín, A. (1981), pág. 107. La carta de D. Juan Pacheco con su respuesta se conserva en el AHPAb (Colección facticia, carpeta 8, exp. 3).

⁴⁸ En 1480, tras la Guerra “de la Beltraneja”, Almansa y el resto de territorios del Marquesado de Villena se incorporaban definitivamente a la Corona de manos de su antiguo propietario, el marqués Diego López Pacheco, como castigo por su apoyo a Juana “la Beltraneja” en contra de Isabel la Católica.

sábados del año, sin coste alguno. Los “*Señores del agua*” por su parte, no sólo negaban tal costumbre, sino incluso el que la construcción misma de la balsa hubiese sido realizada por el concejo. De todo ello ambas partes aportaban pruebas y testimonios, que lamentablemente no constan en el pleito.



Figura 40. Balsa del Concejo en la actualidad.

En el veredicto, el alcaide reconocía los derechos de “*los Señores del agua*” de Zucaña, eso sí, permitía a los propietarios de las viñas del camino de Villena regarlas todos los meses de enero y febrero con dicha agua, así como las huertas todos los sábados, “*para syempre jamas*”. En el pleito consta también el pago que se había de dar al árbitro Gaspar Tárraga: cada parte le entregaría 100 maravedís y dos gallinas. Y para el caso de impedir dicho riego, imponía a los “*Señores del agua*” la pena de 200 florines de oro aragoneses, la mitad para los dueños de las viñas “*e la otra meatad para la obra dela fortaleza desta villa de Almansa*”.

Cabe preguntarse qué obra se estaría ejecutando (o iba a hacerse) en el castillo durante dicho año de 1482, recién finalizada la guerra de “la Beltraneja”. Seguramente estas obras se correspondan con la división en dos alturas del interior de la torre del homenaje que debió ser realizada por estas fechas, e incluso es posible que también se decidiese reparar sus maltrechas defensas ante un posible futuro uso del castillo. Bien es cierto que la fortaleza almanseña debía de estar necesitada de reformas tras los doce meses de asedio que sufrió en 1476 durante dicho periodo bélico.

El concejo regulaba incluso los meses de riego de las viñas, prohibiendo hacerse a partir del mes de marzo y estipulando que no coincidiera con el riego de los “*panes*” o campos de cereal. Además, los propietarios debían tener sus terrenos surcados o dolados si querían recibir la tan preciosa agua “*del campo*”, cuya llegada se producía a través de la acequia de Alpera, como se estipulaba el 4 de octubre de 1467 (f. 86v, caja 1298/1, AHMA):

“Este dia los dichos oficyales e omes buenos suso dichos ordenaron en rason del regar conel agua del canpo que todos los que tyenen vinnas que se penestan regar con esta agua que sean regadas fasta mediada el mes de março, y el que eneste tiempo non la regare seyendo requerido por el açequiero que dende en adelante quel dicho açequiero non sea tenido de gela dar nin el dela atajar so pena de sesenta maravedis y estar çynco dias en la cadena y esa mesma pena aya el acequiero sy la diere enel tiempo que oviere panes para rregar y quel dicho açequiero non sea tenido de dar el agua a ninguno sy non asurcare e adolare para regar so la dicha pena”.

Como es de imaginar, tal cantidad de ordenanzas, nombramiento de guardianes, pleitos y noticias en general ofrecen mucha información. Podemos así conocer a algunos propietarios de viñas de este periodo, entre los que se encuentran dos mujeres. Al ya conocido Lasaro Miñana se une *“la viuda de Juan Ferrandes”* cuyo nombre lamentablemente no consta, sólo el de su esposo fallecido; otros propietarios son Ferrando Ximenes de Pina; Mari Sara Nava, ahora sí, conocemos el nombre de una propietaria de viñedos en la Almansa del siglo XV; o Alonso Navarro cuya viña *“es en la corredera”*, correspondiente a la actual calle del mismo nombre, lo que permitía su riego con el agua de la cercana balsa del Concejo. En estos años sin embargo la Corredera debía estar vacía de viviendas en sus márgenes, tratándose únicamente de uno de los varios caminos llegados desde Alicante y Valencia. Tras recibir al de Yecla, se uniría más adelante con el de Castilla (actual calle Aniceto Coloma).

También había viñas en la Mota (algún cerro cercano a la actual carretera de Ayora) regadas tal vez con el agua de la laguna de San Benito, o directamente desde la acequia de Alpera.

Todas se hallaban cercanas a fuentes de agua, de tal manera que a fines de la Edad Media un buen número de ellas eran aún

de regadío. Esto se debía a la escasa población almanseña del momento (unos 1.500 habitantes), que originaba una baja demanda de vino que aún podía cubrirse con un también corto número de viñas, que por la misma causa podían disfrutar de la escasa agua disponible. Con el paso del tiempo la población fue aumentando (especialmente en los siglos XVI y XVIII), y se hizo necesario roturar nuevas tierras donde plantar cereal, y nuevas vides, para así asegurar la alimentación de esa población en crecimiento. Estos nuevos cultivos lo fueron forzosamente en régimen de secano, en tierras de segunda calidad y ya alejadas de las escasas fuentes de agua. Por la misma razón la proporción de tierras en regadío fue disminuyendo con el tiempo, hasta quedar en clara inferioridad a mediados del siglo XVIII.

De cualquier manera, en 1480 Almansa se había incorporado definitivamente a la Corona de los Reyes Católicos, un suceso que ponía punto y final a la Edad Media en nuestra localidad.

Durante este periodo que ahora concluía se habían configurado una serie de características de la actividad vitivinícola, las cuales en su mayoría se mantuvieron durante la siguiente etapa de Edad Moderna:

- Escasa productividad de las tierras.
- Predominio del cultivo de regadío por el momento, aunque con un progresivo aumento del secano que alcanzaría en años posteriores una mayoría en torno al 60%.
- Difícil convivencia entre viñas, campos de cereal y ganados, que hacía indispensable la articulación de medidas de defensa y protección de las viñas.
- Control férreo, monopolio y regulación del sector vitivinícola por el concejo, con el fin de asegurar el abastecimiento de la población. Detallada legislación en contra de la picaresca y malos usos de

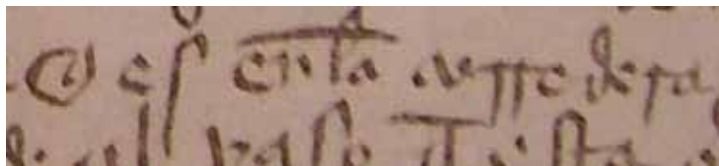


Figura 41. *“que es en la corredera”* (f. 54r, caja 1298/1, AHMA). En dicha vía se encontraba la viña propiedad de Alonso Navarro.

los comerciantes.

-Necesidad de un suministro constante de agua y regulación del riego.

-Altos precios y variada calidad.

-Proteccionismo hacia el vino local mediante aranceles o directamente prohibiendo la importación de vinos foráneos.

-Elaboración artesanal del vino en casas particulares.

11. EDAD MODERNA (1500-1800)

11.1. Sociedad de la época

La pirámide social de la villa almanseña en los siglos XV al XVIII reproduce el esquema característico del Antiguo Régimen, con las élites privilegiadas en su cúspide y el pueblo llano en la base. Varias familias principales formaban dicha élite: los Pina (desaparecidos de Almansa en torno a 1600), los Enríquez de Navarra y los Galiano Spuche, rivales a lo largo de la época moderna por ostentar la supremacía en la villa. Justo por debajo de ellas y las más de las veces formando parte de banderías en apoyo de una u otra facción, aparecen linajes como los Atienza, Encina, Marín de las Mariñas, Ochoa, Ossa, etc. Sus miembros ostentaban la mayoría de oficios de la administración de la villa, así como destacados cargos en la iglesia local, y no era raro encontrar casos de servicio al Rey⁴⁹. En ocasiones estas familias poseían la condición de hijosdalgo, lo que les hacía estar exentos de pagar impuestos.

A su jerarquía social y política se unía una destacada posición económica derivada de su condición de grandes propietarios de ganado y tierras (campos de cereal y viñas).

Por debajo de los privilegiados se situaba la gran masa de población de condición pechera, es decir, obligados a pagar o “pechar” impuestos. Entre ellos se encontraban labradores, pequeños propietarios de tierras y ganados, y jornaleros; también aquellos pertenecientes a los más variados oficios: albañiles, arrieros, constructores de carros, cerreros, esparteros, herreros, pastores, tejedores, zapateros, etc. Entre sus filas se contaba también un porcentaje amplio de religiosos, clérigos, diáconos, etc.

Por último, en el estrato inferior de la sociedad almanseña del Antiguo Régimen se hallaban aquellos excluidos de la sociedad: marginados, bandidos, esclavos, pobres de solemnidad, etc.

11.2. Propietarios de viñedos

La mayoría de las tierras dedicadas a viña en el término eran propiedad de miembros de las grandes familias almanseñas. Las razones son ya conocidas, para plantar nuevas viñas era necesaria una fuerte inversión inicial, y esperar hasta 5 años



Pirámide social de Almansa durante el Antiguo Régimen.

⁴⁹ Por ejemplo, don Luis Enríquez de Navarra, fallecido en 1640 en Cataluña, donde se encontraba con el ejército real ayudando a sofocar la revuelta catalana.

para recoger beneficios. Además, durante la vendimia era necesario movilizar una importante cantidad de mano de obra, algo que sólo podían llevar a cabo personas o grupos familiares con un fuerte capital económico.

También la iglesia local poseía vides, debido a su necesidad de un suministro regular de vino para los servicios religiosos. Muchas de estas propiedades tuvieron su origen en las cuantiosas donaciones y mandas testamentarias efectuadas a la muerte de miembros de la élite. De ello se beneficiaron especialmente la iglesia parroquial de la Asunción y el convento de Agustinas. No así la orden Franciscana, pues su voto de pobreza les impedía poseer tierras y propiedades en general, debiendo recurrir a la limosna de las gentes para su aprovisionamiento de cereal, vino y demás alimentos.

El convento de monjas Agustinas poseía viña ya desde su misma creación en 1608. Sus patronos fundadores, los hermanos doña Ana y don Lázaro Galiano Pina clérigo presbítero, lo dotaron con diversas propiedades y sumas de dinero. Entre ellas había doce caballerías en la partida del Saladarejo, equivalentes a 46.356 m² (la caballería era una medida de superficie equivalente a 3.863 m²) y regadas con el agua del pantano o estanco, que rentaban setenta fanegas anuales de pan.

Donaron además doce tahúllas de viña en la partida de los Cerezos, que rentaban doscientas arrobas de vino. La superficie aproximada de dicho viñedo sería de 13.400 m², con una producción estimada de 2.300 litros de vino/año (la arroba era una medida de capacidad y peso de 11,5 litros o kg). Todo ello valorado en 1.500 ducados, una cantidad importante para la época:

“Se dan doçe cavallerías de tierras en la parte del Saladarejo y rriego del agua del Estanco, que vn año con otro rrentarán setenta fanegas de pan, de por mitad; y más se dan doçe tahúllas de viña, poco más o menos, en la partida de los Çereços, que comúnmente rrentaran doçcientas arrobas de vino, y baldrán las dichas cavallerías y viña mill y quinientos ducados poco más o menos”⁵⁰.

Con el paso del tiempo, las distintas donaciones testamentarias fueron ampliando la superficie de viña perteneciente al convento. Por ejemplo, el 12 de enero de 1707 (caja 3605, f. 9r y ss. AHPAb), Doña Catalina de Cantos, miembro de una buena familia, alquilaba una viña de su propiedad a Andres de Cantos, sita en la “partida que dizen camino Villena linde dicho camino y viñas de don Thomas Galiano y de las monjas Agustinas descalzas de esta villa...”, por un tiempo de 6 años y 144 reales anuales.

Se conocen diversos pagos de viña existentes en esta etapa, que se unen a los de época anterior del camino de Villena, la Corredera o la Mota. De finales del siglo XVI son los Majuelos, El Rubial, los Viñazos, los Cerezos,



Figura 42. Portada de la iglesia del convento de las Agustinas y actual plaza de San Agustín. Un carro descarga su mercancía para surtir a las monjas del convento. Entre 1931 y 1936. (Archivo Loty. Fototeca Nacional).

⁵⁰ Clemente López, P. (2005), pág.199.

y Viñadoñiga o “Viñas Viejas”⁵¹, cuyo nombre sugiere la antigüedad de las vides allí plantadas. En sus proximidades existirían sin duda casas de labor con bodegas y lagares.

La documentación disponible permite conocer los nombres de diversos propietarios de viña de época moderna, a través de contratos de arrendamiento o venta de sus propiedades. Algunos ejemplos del siglo XVII son los siguientes:

El 31 de agosto de 1616 (caja 1630, f. 124r. AHPAb), Miguel Sanches concedía un poder notarial a Gaspar Alonso autorizándole a vender en su nombre *“una biña que tengo de zinco taullas poco mas o menos en la partida de la vereda y alquilar y alquile una casa que tengo en lo poblado desta billa”*.

El 9 de noviembre del mismo año (caja 1630, f. 184v. AHPAb) Francisco Sánchez Romo arrendaba *“la viña perteneciente a Francisco de Alcaraz questa camino de Villena por precio de setenta reales por tiempo de un año”*.

Días después, el 4 de diciembre (caja 1630, f. 187r. AHPAb), Miguel de Segorve declaraba poseer un *“...bancal mas avajo del canton de las biñas camino Villena linderos con bancal de Jussepe Bicente”*.

El 18 de diciembre de 1616 (caja 1630, f. 202r. AHPAb) los hermanos Esteban y Aldón Cruzado arrendaban *“una biña en el pago de los Cerezos junto al lavajo de Pedro Tudel”* a Andrés de Soria, por dos años, y al precio de 30 reales anuales.

Ocho años después, en el primer trimestre de 1624, tenían lugar nuevos arrendamientos. El 7 de enero (f. 7v, caja 1633/1, AHPAb) Sebastián González de Villaventín, miembro de una destacada familia almanseña, arrendaba *“una biña en el pago de los Zerezos termino della de cinco tahullas poco mas o menos”*, a Juan Gómez *“el beato”* por tiempo de cuatro años y un alquiler de 42 reales anuales.

El 15 de marzo, el Licenciado Francisco Navarro hacía lo propio con el regidor Agustín Galiano, alquilándole una viña de siete tahúllas *“poco mas o menos questa en el pago camino de Villena”* por tiempo de cinco años y alquiler de 60 reales anuales (f. 30v, caja 1633/1, AHPAb).

Por último, el 31 de marzo (f. 31r, caja 1633/1, AHPAb) el doctor Luis Gonzálbez arrendaba a Diego Hernández el mozo seis tahúllas de viña *“en el pago de la Torrizica”* por seis años y un alquiler anual de 36 reales. La escritura incluía además las obligaciones del arrendatario, Diego: *“la qual dicha biña la a de cavar, podar, biñar y echar de caveza y lo demas neçesario”*.

En época algo posterior (siglo XVIII), la superficie dedicada a vid habrá aumentado como consecuencia del crecimiento de población. Además de los ya citados, se tiene constancia de existencia de viñedos en la atalaya de San Felipe (actual Játiva), la atalaya de Ayora, Jorqueruela, la Estacada, el Hondo, cuesta Castilla, San Antón, Belfor, la Fuennegra, Canto Blanco, la hoya de San Juan, el Montizón, el Caparral y los Espetones.

11.3. Tratados y calendarios. El cultivo de la vid

Durante el periodo del humanismo renacentista de los siglos XV y XVI, se redescubrió el saber y las artes de la Antigüedad clásica, recuperándose y estudiándose de nuevo las principales obras de pensadores y artistas de época grecorromana. Surgieron así diversos tratados sobre los variados campos del conocimiento.

Para la vitivinicultura significó el estudio de obras como la de Columela, ya comentada, y la aparición de otras nuevas acerca del cultivo de la vid y la elaboración de vinos que, partiendo del conocimiento de época romana, establecían distintas mejoras⁵². Uno de ellos es el *Liber ruralium commodorum* de Pietro Crescenzi, escrito a principios del siglo XIV, aunque su verdadera difusión no llegaría hasta la aparición

⁵¹ Pereda Hernández, M.J. (1986), pág. 18.

⁵² Para ampliar este apartado sobre tratados y calendarios agrícolas, ver Piqueras, J. (2014).

de la imprenta y su publicación en 1471, convirtiéndose en el primer texto impreso sobre agricultura moderna, con 57 reediciones durante todo el siglo XVI. En sus doce capítulos, Crescenzi analizaba factores como el clima, los vientos, el suministro de agua o las mismas propiedades de las plantas, dedicando un apartado completo al cultivo de la vid. Es de destacar la inclusión de un calendario agrícola mensual, basado en el de Columela de mil años antes. En él se describen las distintas tareas a realizar por los campesinos durante cada mes del año.



Figura 43. *Calendario Crescenzi*.

La utilidad de los calendarios agrícolas era manifiesta, así que se representaban también de manera gráfica para hacerlos accesibles a la gran masa de población que no sabía leer. De entre todos ellos, el más famoso y mejor conservado es el de la Colegiata de los Reyes de San Isidoro de León, aunque del siglo XI, algo anterior. En el intradós de uno de los arcos se pintaron al fresco doce medallones con otras

tantas ilustraciones simbolizando las distintas actividades que marcaban el ciclo laboral del campesinado durante los doce meses del año. Entre ellos encontramos marzo, donde se representa la poda de las vides, y septiembre con la vendimia.

Diego Alonso de Herrera, agrónomo español del siglo XVI, también escribió un tratado conocido como la “Agricultura General”. Publicado en 1513, fue financiado y luego repartido gratuitamente entre los labradores por el mismo Cardenal Cisneros. Es de destacar la detallada enumeración de tareas agrícolas que incluye, mes a mes, entre ellas las relacionadas con la vitivinicultura.

Estos tratados y calendarios coinciden entre ellos con muy pocas diferencias, estableciendo las distintas fases del cultivo de la vid, desde la elección de los terrenos más adecuados para su plantación, poda, enrodrigamiento, cava, segunda cava o biña y hasta la misma vendimia. Concentraban los trabajos del cultivo de la vid de manera general en los meses de marzo (cava, la poda y poner rodrigones), septiembre (vendimia) y octubre (elaboración del vino).



Figura 44. Trabajo agrícola del mes de septiembre (la vendimia). Calendario de San Isidoro de León (siglo XI).

11.4. Tareas de la viticultura en Almansa

Los trabajos descritos en dichos tratados agrícolas eran realizados por los agricultores almanseños con puntualidad, de lo que hay abundantes referencias en nuestro archivo. Durante los meses de febrero y marzo tenía lugar el enrodrigamiento de las vides, consistente en colocar una especie de horquilla de refuerzo (llamadas rodrigones o tranquillas), para que los tallos muy cargados de fruto no se inclinaran y rozaran el suelo, lo que les haría pudrirse con la humedad. Sus ventajas eran de sobra conocidas por los propietarios de viñas de Almansa, pues todos los años solicitaban al concejo almanseño autorización para poder cortar distintas cantidades de pinos con los que elaborar las tranquillas o rodrigones.

En febrero de 1547 (f. 16r, caja 1300, AHMA) Don Alonso de Pina obtenía licencia “para que pueda hazer cortar fuera de lo vedado e majadas dos mill tranquillas de rama los quales a de cortar Valcarçel, vala por todo este mes de febrero”. Aparece incluso el nombre del leñador: Valcárcel.

El 14 de marzo del mismo año (f. 23v, caja 1300, AHMA) se concedían también licencias a Alvar Lopez, Salvador Galiano y al regidor Luis Navarro para otras 300, 1.000 y 1.000 unidades respectivamente. Lo mismo ocurría con Anton de Luna, al que se le permitía cortar madera con la que fabricar “dos mill tranquillas para vn majuelo...”.

Pocos días después, el 28 de marzo (f. 28r, caja 1300, AHMA) encontramos más licencias: otras 500 a Pedro Gonzales y 2.000 al regidor Blasco Martinez de Herrera. El 4 de abril se volvía a dar permiso para otras 2.000 tranquillas (f. 29v, caja 1300, AHMA), y dos días después (f. 30r, caja 1300) se autorizaba a Juan Galiano “mayor” para elaborar 1.500 “para vn majuelo”.

La suma total es de 12.300 tranquillas, una cantidad que nos sirve para hacernos una idea de la superficie de viñedo existente en Almansa a mediados del siglo XVI, así como del tamaño de algunas propiedades y sus dueños, pertenecientes la mayoría a la clase alta almanseña, gran propietaria de ganado y tierras.

También se cortaban pinos cuya madera iba destinada a la construcción de emparrados, de los que

hay noticias en nuestro término. El 22 noviembre de 1536 (f. 69v, caja 1299/1, AHMA), de nuevo Don Alonso de Pina solicitaba al concejo autorización para cortar veinte pinos con los que fabricar una estructura para sostener un emparrado: “Diose este dicho dia liçençia a don Alonso para que pueda cortar veynte pinos fuera la redonda para sus parras dentro de veynte dias”. El fruto obtenido por Don Alonso con seguridad iría destinado a uva de mesa para su exigente paladar y el de las otras familias integrantes de la élite almanseña.

No era Don Alonso el único propietario de parras, pues el 24 de enero de 1547 se concedía otra autorización (f. 13r, caja 1300): “Diose liçençia a la biuda de Alonso Navarro que corte fuera de lo vedado y majadas treynta pinos para estamotales a un parral de su huerto”.

Estas noticias hacen reflexionar acerca de la tala masiva de pinos que debía sufrir el término, cuya madera se utilizaba también en la construcción de viviendas.



Figura 45. Trabajos en la viña: un trabajador construye el armazón para sustentar un emparrado, otro levanta una cerca divisoria, y otros dos podan las vides. Libro de Horas de Enrique VII (año 1500).

La documentación disponible ha aportado incluso una relación de algunas de las labores necesarias para el cuidado de una viña. El 31 de marzo de 1616 Diego Hernandez el mozo arrendaba un viñedo, y en la escritura consiguiente se relacionaban todas sus obligaciones como arrendatario (f. 31r, caja 1633/1, AHPAb): “la qual dicha biña la a de cavar, podar, biñar y echar de caveza y lo demas neçesario”. La tarea de “biñar” significaba efectuar una segunda cava, y con “echar de cabeza” se referían a enterrar algunos de los sarmientos de la vid para que arraigasen y poderse trasplantar después.

11.5. Conflictos laborales

Para la realización de estas tareas era necesario contar con un número suficiente de jornaleros o peones, en especial durante la vendimia. Ello significaba regular las condiciones laborales, lo que provocaba de vez

en cuando roces entre patrones y trabajadores.

En febrero de 1472 el concejo de Almansa establecía el jornal máximo de los peones cavadores en 12 maravedís diarios, incrementándose poco a poco durante los meses siguientes hasta llegar a los 15 mrs. Este aumento venía originado por la mayor duración del día conforme se acerca el verano, permitiendo trabajar un mayor número de horas con luz solar. Asimismo se establecía la multa de 30 maravedís en caso de jornales superiores al estipulado, tanto a los propietarios de tierras que lo pagasen como a los jornaleros que los aceptasen:

“En XXII dias de febrero de LXII annos este dia estando en la camara de Concejo dela vylla de almansa estando en la dicha camara los honrrados Alonso Ferrandes alcalde y Francisco Xymenes de Pyna tenyente de alcalde por Juan de Alarcon alcalde, Domyngo Xymeno alguasil e Martin Xymenes e Miguel Bonete Alonso Martines de Paterna regydores e Juan Garcia dela Osa e Pedro Serrano jurados todos los ofcyales dela dicha vylla hordenaron con rason de los cabadores que nyngunos ny algunos vesynos dela dycha vylla non sean osados de dar alos dichos cavadores ny los dychos cavadores tomar mas de alos precyos que aqui ordenan, que en el mes de febrero non sean osados de dar mas de a dose maravedis, en el mes de marzo a trese maravedis, en el mes de abryl a qatorce maravedis, en el mes de mayo a quinse maravedis et qualquier delos dichos precyos mas diere asy el que los dyera como el quelos tomara que cayga en pena de treynta maravedis asy el quelos dyere como el quelos tomare, la qual dicha hordenansa los dichos ofcyales la mandaran pregonar por que vynyese a notycya de todos...”

Esta medida protegía a los terratenientes de los sobrecostes producidos por un alza de jornales, y de la misma manera se echa a faltar la existencia de un salario mínimo que salvaguardase a los jornaleros de posibles abusos por parte de los propietarios.

Pocos años después, el 30 de enero de 1480, el concejo establecía unas ordenanzas similares para regular los nuevos jornales máximos de cada mes en los trabajos desempeñados por los jornaleros: cavar, podar en viñas, “obrar” o trabajar en la construcción, segar, etc. De nuevo se estipulaban penas para aquellos que contraviniesen estos salarios máximos, que incluían además una cantidad diaria de vino, tan importante en la dieta de estos años, como ya sabemos. El jornal se había incrementado sensiblemente, variando desde los 20 mrs. “e vino” diarios de febrero y marzo hasta los 25 mrs. “e vino” de abril y mayo, para las labores de podar y cavar en viñas.

Es de destacar el alza experimentada por los jornales en los escasos ocho años transcurridos desde 1472, cuya causa hay que atribuir a la despoblación sufrida en Almansa con motivo de la recién finalizada guerra de “la Beltraneja” (1475 – 1480), y la consiguiente escasez de trabajadores. Este incremento del salario diario variaba desde el 53% al 78% según el mes, a lo que hay que sumar la ración de vino dispuesta en 1480. Esta es la transcripción completa:

“...este dia Alonso Gonzales e Ferrando de Pyna alcaldes e Juan Moreno alguacil e Es-



Figura 46. Trabajos agrícolas del mes de marzo: poda de la vid. Calendario de San Isidoro de León (siglo XI).

teuan Carrion e Loys de Valladolid e Alonso de Pradas regidor e Andres Martines jurado e con ellos Alonso de Pina e Pascual Bonete, Ferrando Guillamon, Sancho Bonete, Juan Leon, Pedro de Canpos, Anton Ferosa e Mateo de Ochoa e Alonso Peres, Alonso Ferrandes de Bernard Ferrandes e Anton Gil e Gomes de Asensyo Gomes e Martin Gomes, Jayme Hortyn, Jayme Teruel, Alonso Jornet, Mingo Ximeno, Miguel de Hupte, Martin Maryn, Juan Bonete de Alonso Bonete, Alonso Peres ordenaron sobre rason delos jornales que enel mes de febrero e de março que paguen a cada peon que fuere a podar e a cauar por cada dia veynte mrs e vino e sy fuere a obrar de cada dia XIII mrs e gouernado e enel mes de abril e mayo de cada jornal asy a podar como a cauar e a vinnas XXV mrs e vino e sy fuere a obrar quinse mrs e gouernado e al segar enlos çeuados a veynte mrs e a los trigos a XXV mrs e gouernados so pena del quelo contrario fisiere e mas diere o lleuare por cada vegada que lo pagare o lleuare veynte e çynco mrs, esto ordenaron...”.

Estos salarios se mantuvieron en el tiempo. En 1550 seguían siendo de unos 20 maravedís “*dandoles de comer abundantamente*”, incluyendo una cantidad de vino. Sin embargo durante dicha centuria el Corredor de Almansa disfrutó de un crecimiento demográfico, económico y urbanístico que por fuerza tenía que provocar el alza de los jornales. Ello llegaría cuarenta años después, con un aumento hasta los 2 o 2,5 reales “*y de comer*” (68 y 85 maravedís respectivamente). El concejo almanseño puso freno a esta subida el 18 de octubre de 1590, reduciéndolo a un único real diario (o 34 maravedís) (f. 212v, leg. 1305, AHMA):

“...los jornaleros travaxadores estos de quarenta años a esta parte en los años prosperos solian ganar para cabar las viñas, arar y segar y cortar la lana a los ganados y manobreros solian ganar veinte maravedis dandoles de comer abundantamente que asi se acostunbra en esta tierra, y an ido creciendo los jornales que agora ganan dos reales y dos y medio y de comer, y en la siega a tres reales, de manera que los dichos jornaleros podian ganar a real y de comer”.

Pese a esta regulación, los conflictos laborales entre trabajadores y patronos debían ser constantes, como confirma una noticia del 3 de mayo de 1634 (f. 196v, caja 1311/1, AHMA). Aquel año los trabajadores de las viñas pedían unos sueldos excesivos que los patronos aceptaban por necesidad. El concejo reaccionó prohibiendo pagar de jornal “*mas de dos reales y medio por dia y de comer, so pena al que lo llebare y diere de dies dias de carcel y de quinientos maravedis*”.

En el siguiente cuadro se aprecia la evolución al alza de los salarios durante todo este periodo, motivada por el crecimiento económico y demo-



Figura 47. Descanso durante la siega. Una joven transporta un cesto con pan y una jarra de vino para alimentar a los jornaleros. Uno de ellos levanta su escudilla reclamando su atención. (British Library. Add. 24098).

gráfico producido en toda Castilla durante la centuria del 1500:

Jornal 1472	Jornal 1480	Jornal 1550	Jornal 1590	Jornal 1634
12 – 15 mrs.	20 – 25 mrs. “e vino”	20 mrs. “y de comer”	68 - 85 mrs. “y de comer”	85 mrs. (2,5 reales) “y de comer”

11.6. Vendimia y proceso de elaboración del vino

Toda este control y vigilancia efectuados por el concejo de Almansa (defensa de los campos, abastecimiento de agua, resolución de conflictos, sanciones a los infractores, etc.) sólo tenía éxito si finalmente la cosecha de uva era buena. Ésta tenía lugar durante los meses de septiembre u octubre de manera similar a como se hacía en época medieval.

La realizaban distintos grupos de jornaleros de la localidad, aunque en caso de escasez se traían de lugares cercanos. En enero de 1634, el capitán D. Francisco Galiano Spuche contrataba jornaleros de Carcelén para la campaña de la siega: “*el día de san Juan de junio deste año o antes si fuere nezessario bernan a segar a esta villa...*” (caja 1637, fol. 8, AHPAb).

El 17 de septiembre del mismo año doña Juana Galiano Espuche, viuda de Don Miguel Ossa, contrataba también diversos jornaleros de Elda para la siega del verano siguiente (caja 1637, fol. 200, AHPAb). En caso de necesidad también se traían trabajadores foráneos a la vendimia.

Esta necesidad de mano de obra, la dificultad para encontrarla y la dispersión de los viñedos por todo el término, provocaban una recogida de la uva por partes y nunca toda a la vez. En octubre de 1.783 se agruparon los distintos viñedos por razones de proximidad, dedicando dos días a vendimiar en cada uno: el 20 y 21 de octubre las viñas de la atalaya de San Felipe (actual Játiva), la atalaya de Ayora, Jorqueruela y la Estacada; los días 22 y 23 se vendimió en el Hondo, cuesta Castilla, San Antón y Belfor; el 24 y 25, las vides de la Fuennegra, Canto Blanco y la hoya de San Juan; el domingo 26 de octubre se descansó; y el lunes 27 y martes 28 se recogió la uva del Montizón, el Caparral y los Espetones⁵³.

Los jornaleros recogían los racimos a mano o con ayuda de algún instrumento cortante, depositándolos en canastas de esparto denominadas espuestas. Una de cada diez debía dejarse en el ribazo como pago del diezmo a la iglesia. Cuando la espuesta se llenaba, la uva de su interior se arrojaba en un carro o galera que transitaba por la viña entre dos hilos de cepas.



Figura 48. Vendimia y pisado de la uva. *Theatrum Sanitatis*. (Biblioteca Casanatense, Roma).

⁵³ Pereda Hernández, M.J. (2013), pág. 166. De sus páginas procede también la noticia al pago del diezmo a la iglesia (una de cada diez espuestas).

Estas espuestas o cestas eran muy comunes en la Almansa de época moderna. Tanto que en 1579, una de ellas fue elegida para contener a un recién nacido depositado ante la puerta de la iglesia de la Asunción. Así se indica en su partida de bautismo (3/09/1579, f. 5r, libro III de Bautismos de la parroquia de la Asunción de Almansa): *“Juan, hallado, [...] el qual fue hallado en un spuerta a la puerta de la yglesia”*.

La uva recién cortada se arrojaba desde dichos carros o galeras en los lagares cercanos existentes en las casas de labor del término, muy similares al de la Fuente del Pinar (Yecla), ya descrito en páginas anteriores. En el lagar se realizaba el pisado y a continuación la fase de prensado de los restos, para así obtener el jugo resultante de las partes sólidas. Es posible que durante este proceso se mezclaran a propósito tipos de uva de distinta variedad, o incluso de diferentes etapas de maduración, lo que produciría vinos de desiguales calidades, aunque generalmente no muy alta. También sería el momento de añadirle al mosto diversas sustancias (como se hacía en la Antigüedad), para ampliar, suavizar, disimular, mejorar, etc. el sabor: miel, aloe, mirra, bayas, romero, resinas, especias como pimienta, etc. Incluso cal, yeso o porciones de teja o ladrillo.

En la práctica se elaboraban dos tipos básicos de vino: de peor calidad dirigido a la mayoría de la población, y el de mayor calidad o “vino bueno” para el consumo de las élites. Según fuese el tipo de vino se introducirían unas u otras sustancias.

Las diferentes fases de todo este proceso tenían lugar en las casas de labor dispersas por todo el término. Consistían en explotaciones agropecuarias cercanas a fuentes de agua y propiedad de vecinos de buena posición económica y social de la Almansa de la época, que contaban con una población permanente para su servicio, y cuya cercanía a los viñedos evitaba a la uva un lento viaje al sol de septiembre en carros abarrotados y tirados por mulas.

Una vez finalizado los procesos de pisado y prensado, el mosto resultante era vertido en grandes vasijas y almacenado en la bodega para su fermentación y posterior dispensación. Muchas de ellas han llegado hasta nosotros, aunque en diferentes estados de conservación.

El resultado en Almansa y su término sería una producción vinícola corta y de una calidad baja para los cri-



Figura 49. “La vendimia” o “El otoño”, de Francisco de Goya (1786-1787).



Figura 50. Prensa y espuesta. El mosto resultante circulaba por el canal inferior hasta llegar a una tinaja. (Fotografía: Juan Carlos Banovio).

terios actuales, yendo dirigida principalmente al autoconsumo de la población almanseña.

Tras la vendimia se celebraban banquetes, celebraciones y festejos en los que el vino resultado de la primera fermentación correría de boca en boca. Algunas de dichas fiestas se siguen manteniendo en la actualidad en localidades cercanas, como Requena y sus fiestas de la vendimia, aunque no es el caso de Almansa y su comarca.

11.7. Casas de labor y solariegas. Bodegas y vasijas

Los archivos de la época incluyen descripciones de distintas casas de labor y sus haciendas. La heredad de Cuchillos, en el término de Chinchilla y propiedad de la familia Barnuevo Haro, se componía de “...casa, viña, bodega, tinajas, cercado y tierras de labor...”⁵⁴. En poco se diferenciaba de las pertenecientes a familias almanseñas. Como la descrita en el vínculo de Don Martín Ruiz de Alarcón (15/04/1622), constituido por un título de regidor perpetuo y otro de procurador ambos del concejo de Almansa, además de tierras de secano, viñas, ganado y dos molinos harineros, valorado todo en 65.957 reales. Otro vínculo era el del licenciado D. Tomas Galiano Spuche, clérigo presbítero (7/03/1680), formado también por un título de regidor perpetuo y otro de la escribanía, mas tierras de secano y regadío, viñas, ganado, dinero en metálico, fincas urbanas y joyas, por un valor total de 173.233 reales⁵⁵.

También existían lagares y bodegas, con grandes vasijas para el almacenamiento del mosto, en los sótanos de las casas solariegas del casco urbano, residencia de los miembros principales de la sociedad almanseña, con objeto de recoger el fruto de los viñedos de su propiedad cercanos a la villa.

En 1674 el hidalgo almanseño D. Francisco Ulloa Valladolid dividía su patrimonio entre sus tres hijos. Al primogénito Francisco le correspondieron 18 tahúllas de viña (unos 20.000 m² de superficie), y se especificaba que estaba “regada con agua de Alpera”. Se le adjudicaron además diversas propiedades de gran valor entre las que destaca una casa principal en la calle de la Hoya, cuya bodega contaba con “ocho tinajas tobosas” para recibir el mosto (como su nombre indica, procedentes de los alfares de El Toboso)⁵⁶. Los otros dos herederos obtuvieron sendas casas principales, con su bodega y tinajas, aunque sin viñedos.

Ejemplos de bodegas en el interior de la villa que han llegado hasta nosotros son los de la casa solariega de los Enríquez de Navarra, o la del mismo convento de las Agustinas.



Figura 51. Bodega de la casa solariega de la familia Enríquez de Navarra. (Fotografía: Juan Carlos Banovio).

⁵⁴ Citado en Molina Puche, S. (2005), pág. 142.

⁵⁵ Ambos vínculos también descritos en Molina Puche, S. (2005), pág. 215.

⁵⁶ Éste es el listado completo adjudicado a Francisco: “unas casas principales en la calle de la Hoya, con ocho tinajas tobosas, rejas de ventanas, pilas, mortero de picar sal, corrales, pajar, caballeriza, salero, lanero y otras dependencias, comprada por el testador; una huerta cercada con su noria, balsa, casa y corral en la partida de la Hoya; un banal de tierra blanca de dos jornales a las espaldas de la huerta; dos caballerías de tierra blanca y una viña de 18 tahúllas de tierra en la partida del Rubial, regada con agua de Alpera; un banal en la Rambla de Sugel de 20 almudes de sembradura de trigo; una heredad en la partida de la Sierra, comúnmente llamada de Luis Sánchez, con sus casas y unos 430 almudes de tierra, agua y ejidos; otra heredad, la de Hoya Matea, con sus casas, era, pozo, balsas y 230 almudes de tierra.” (Molina Puche, S. 2005, pág. 368).

Estas tinajas en las que se guardaba el mosto en espera de su fermentación solían ser de gran tamaño y capacidad, como figura en una escritura de partición de bienes fechada el 23 de febrero de 1624 (ff. 29r-30r, caja 1633/1, AHPAb). En ella el matrimonio almanseño formado por Benito Calero e Isabel Martínez recibía, entre otros objetos, “*dos tenaxas tovosas, la una de treinta cantaros y la otra de catorce [valoradas] en 35 reales*”.

El cálculo aproximado de la capacidad de estas tinajas sería de casi 484 litros la primera y más de 225 la segunda, pues una cántara o arroba equivalía a 8 azumbres (unos 16,13 litros, según las reales ordenanzas de 1489 promulgadas por los Reyes Católicos que ya se han comentado). Unas buenas dimensiones, aunque las había de mayor capacidad aún.

Ambas procedían de la localidad toledana de El Toboso, famosa por la producción de este tipo de tinajas de barro, como se desprende del calificativo de tinajas “tovosas”, lo que refiere la gran expansión del comercio de dichas vasijas en esta época⁵⁷.



Figuras 52, 53 y 54. Ejemplos de tinajas procedentes de El Toboso, fechadas en los siglos XVI y XVII. (Fotografías: Luis Gómez Gallego, a quien agradezco su amabilidad al proporcionarme tales imágenes).

11.8. Producción local de vasijas

Además de la importación desde otras localidades como El Toboso, las bodegas locales también se abastecían de tinajas producidas de los talleres locales, cuya calidad aunque no fuese muy alta, bastaría para atender la demanda de los vecinos. Se conoce la existencia de una ollería en nuestra ciudad en fecha tan temprana como 1486, donde además de ollas, debían fabricarse en general todo tipo de recipientes de barro cocido. Estaba situada en la rambla (actual calle de la Rambla de la Mancha), para así disponer de agua corriente. El 25 de septiembre de 1486 (caja 1298, f. 142r, AHMA) el concejo la traspasaba, junto a un solar anexo, al alcaide del castillo Gaspar Tárraga, un hecho excepcional y motivado seguramente por los apuros económicos de la villa almanseña:

“...este día estando juntos los honrados Pero Ochoa teniente por Miguel Candela alcalde e Alonso de

⁵⁷ Estas grandes vasijas fabricadas en El Toboso también eran utilizadas en localidades como Jumilla (Murcia) (Hernández Carrión, E., 2008).

Huete e Alonso Jornet e Diego Ximenes regidores e Pero Solorsano alguasyl e Lasaro Ferrero jurado e con ellos Ferrando de Pina e Ferrando Guillamon e Alonso de Ynyesta e Luis de Valladolid e Juan Moreno e Miguel de Huete e Alonso Martines de Paterna e otros muchos ombres buenos de la dicha villa, en nombre del conçejo della vendieron e robraron (escuritaron) al honrado Gaspar Tarraga alcayde [...] la olleria que era del conçejo segund que afrenta con la rambla e con vn solar del que le fysyeron donaçion los dichos ofiçiales e omes buenos oy dia, por preçio la dicha olleria de tres mill e quinientos maravedis de los quales se otorgaron en nombre del conçejo por contentos e pagados et cetera, e otorgaron le carta de robra dela dicha olleria e donaçion del dicho solar...”

Las primeras referencias sobre la existencia de una cantarería propiamente dicha en Almansa son algo posteriores, con su actividad sometida al control del concejo en busca de que hubiera permanentemente en la villa un maestro cantarero y unas instalaciones en buen estado y adecuadas para el oficio. Esta vigilancia era la misma ejercida hacia el sector del vino, y se extendía como vemos hacia todos los aspectos considerados necesarios para la villa y sus vecinos: la carnicería, el abasto de aceite, etc.

El 17 de mayo de 1555 (f. 404r, leg. 1300, AHMA) se establecía un asiento de cinco años con el cantarero Pedro Serrano, que incluía la reforma del taller. Pedro debía *“reparar el horno y cantareria desta villa, se obligara y dara fianças que resideria en esta dicha villa de Almansa por tiempo de çinco años y dava la obra que hiziere a los vezinos desta dicha villa...”*. Su actividad era amplia pues además de tinajas y vasijas también produciría tejas, concertando con el concejo el precio de 1 maravedí por teja, y 25 reales (u 850 mrs.) por 1.000 uds.

En 1632 volvía a ser necesario reformar la cantarería (cabildo de 25/08/1632, f. 97r, caja 1311/1, AHMA), por lo que el concejo gastaba 70 reales (*“en puertas y cubrirlo”*). Dos años después (cabildo de 12/07/1634, f. 204v, caja 1311/1, AHMA) se daba (*“nombramiento de cantarero a Juan Gomes vecino desta billa”*), que gozaría de dichas recientes mejoras en el taller.

Los archivos permiten conocer incluso la localización aproximada de la cantarería a mediados del siglo XVII. Se situaba en los alrededores de la ermita de Nuestra Señora del Socorro y de la puerta de Valencia, en el encuentro de las actuales calles Corredera con Miguel Hernández y Valencia. Ello se desprende de varias referencias aparecidas, como la escritura de compraventa de una era (20/05/1654, caja 1640/1, f. 63r, AHPAb). El objeto de transmisión se situaba *“en la partida de la ermita de Nuestra Señora del Socorro que linda con [...] carril que ba desde la cantarería a el camino de Murcia y con dicho camino real...”*. Este emplazamiento le permitía disponer de agua corriente procedente de la cercana balsa del Concejo.

Unos años después, en 1701, permanecía en el mismo lugar: *“junto a las heras que llaman de el Socorro extra-muros de esta dicha villa”*, y el concejo la daba en arren-



Figura 55. Tinaja de enormes dimensiones. Bodega de la casa solariega de la familia Enríquez de Navarra. (Fotografía: Juan Carlos Banovio. También a Juan Carlos hay que agradecerle su colaboración desinteresada).

sez. En 1695 el concejo debía al Rey diferentes cantidades del impuesto del servicio ordinario y extraordinario, así que se decidió imponer una tasa al cantarero y a los tejeros: *“sin embargo de hallarse [la villa] tan corta de medios que no puede pagar las obligaciones precisas, se estan sirviendo de la cantareria y tejares propios desta villa los fabricantes sin pagar cosa alguna...”*, así que *“los señores regidores y esta villa acordo que paguen los fabricantes lo que pareciere justo...”*.

12. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONCEJO EN ÉPOCA MODERNA. NUEVAS ORDENANZAS

Durante el siglo XVI el Corredor de Almansa disfrutó de un crecimiento demográfico, económico y urbanístico que conllevó nuevas roturaciones de tierras, necesarias para alimentar a una población en aumento. Sin embargo, esta ampliación de la superficie agraria generó nuevas tensiones entre los propietarios agrícolas y los de ganado, al disminuir el espacio disponible para el paso de animales y el de las dehesas tan necesarias para su alimentación. Se creaba así un problema muy difícil de atajar. Incluso surgieron rivalidades entre los propietarios de viñedos y los de plantaciones de cereal, cultivo tan característico de estas zonas. A un nivel superior existieron conflictos entre los vecinos almanseños y los de Alpera por un agua cada vez más necesaria para la agricultura.

Esta tensa situación hizo aún más necesaria si cabe la labor reguladora del concejo, puesta de manifiesto de nuevo en las constantes ordenanzas prohibiendo la entrada en *“panes y viñas”* (campos de cereal y de vides), y estableciendo igualmente fuertes penas tanto físicas como económicas para aquellos que no las respetaran. Las cosas llegaron al extremo de ordenar a los vecinos tener *“sus perros atados en sus casas por manera que no vayan a comer a las viñas”*, so pena de 5 maravedís y la muerte del animal si no servía para la caza (cabildo de 15/08/1495, f. 17r, caja 1298/2, AHMA).

El principal ejemplo de la tarea ordenadora del concejo durante esta etapa de crecimiento fueron las ordenanzas del año 1536, auspiciadas por el Gobernador del Marquesado de Villena D. Miguel de Luxan⁵⁸, cuya finalidad era solucionar las rivalidades entre propietarios de tierras y de ganados. Estaban divididas en 37 apartados y se ocupaban de diversos aspectos de la economía local: campos de cereal, viñas, huertos y frutales, paso de ganados, tala de árboles, azudes, recogida de grana, caza, vedamientos, colmenas, caminos y veredas, edificaciones, venta ambulante, etc. En su enunciado el Gobernador dejaba claro el objeto principal de dichas ordenanzas, al remarcar el gran valor del cereal y la vitivinicultura en estas sociedades: *“como quiera que lo prinçipal que se debe guardar en los pueblos es panes y viñas y otros mantenimientos y que como esto falte no ay cosa que sea tan liçita, e determinado de poner e hazer hordenanças...”*.

Esta importancia se muestra asimismo en las penas establecidas a los pastores cuyos ganados entrasen *“a facer daños en nyngunos panes ny viñas ny heredades ajenas”*, que serían multados con 1.000 maravedís y un año de destierro en caso de estar a sueldo y ser soltero, y si estaba casado y era dueño de propiedades por un valor superior a 10.000 maravedís, la sanción se elevaba hasta 3.000 maravedís.

Otro ejemplo del valor otorgado al cultivo de la viña en estas ordenanzas es que a ella se le dedicaron hasta cuatro capítulos. El más destacado se titulaba *“Sobre las viñas y huertos”*, y establecía multas económicas para los ladrones de uva, además de un día entero encadenado en la actual plaza de Santa María si no era vecino de Almansa (sólo se encadenaba a los almanseños en caso de reincidencia). Se describían incluso los

⁵⁸ Pereda Hernández, M.J. (1987c).

medios utilizados por los ladrones, hombres y mujeres, para hurtar el fruto. Lo hacían “con halda (falda), alforjas, çesta o en otra manera”. Esta es su transcripción, por ser el más interesante de los cuatro epígrafes:

“Otrosi hordeno e mando que ninguna persona de ninguna condisión que sea no sea osado de entrar en ninguna vina ajena a coger huvas ni agraz ni otras frutas so pena que siendo tomado o que por pesquisa se supiere, que por el primer razimo que cogiere no pague pena alguna, y siendo tomado con mas de vn racimo que pague de cada vno çinco maravedis hasta quatro, y de alli adelante con halda, alforjas, çesta o en otra manera por el mesmo fecho pague de pena trezientos maravedis, la mitad para el dueño de la viña, y la otra mitad para el juez guarda o acusador o persona que lo tomare, por yguales partes, y demas siendo mançebo queste a soldada y no sea hijo de vecino este en la plaça publica en vna argolla, y con vna cadena al pie, vn dia natural a la verguença syn se quitar de alli, pero si algund vezino o hijo de vezino de qualquier condisión que sea fuere tomado dos vezes por el mismo fecho pase la misma pena et verguença e pague la dicha pena de dineros con el doblo”.



Figura 58. Viña en Venta la Vega. (Fotografía: Juan Carlos Banovio).

Los otros tres apartados se denominaban “Mastines y perros en viñas”, que obligaba a llevar los perros atados una vez la uva estuviese madura; “Prohibicion de coger cepas o sarmientos ajenos”, es decir, en tierras ajenas. Y “Arboles de las viñas”, que penaba el robo de fruta de los árboles existentes dentro de los viñedos, bajo pena de 100 maravedís y un día en la cadena. Este último capítulo es doblemente interesante pues refiere la presencia de árboles frutales intercalados con las vides, una técnica conocida ya desde la Antigüedad para apoyar las vides, como se ha visto en un apartado anterior. Para los que infringieran esta

ordenanza se establecía una sanción de 100 mrs y un día en la cadena. Aunque podías evitar las molestias y la humillación de permanecer 24 horas encadenado si pagabas la cantidad doblada, 200 maravedís, que iban destinados a la edificación de la iglesia de la Asunción, cuya construcción se había iniciado unos años antes, en 1526.

Las razones de su erección eran debidas al aumento de población de la villa almanseña, que hacía necesario un templo de mayor capacidad⁵⁹. El presupuesto sin embargo era bajo, lo que hacía necesario obtener ingresos extras a través de las multas o con contribuciones de los vecinos. El 4 de mayo de 1536 (f. 260v, caja 1299/2, AHMA), una representación de los vecinos había decidido donar la yerba de sus viñedos durante 8 o 10 años para colaborar en su construcción:

“Otro si los dichos ofiçiales dixeron al dicho señor Governador que ya su merçed sabe como a su merçed an ynformado la neçesidad que ay de que la yglesia que esta enpeçada se acabe y la poca posibilidad que la renta de la dicha yglesia tiene para acabarse por lo qual y por lo que son obligados al serviçio de Dios nuestro Señor an acordado de dar a la dicha yglesia para ayuda a su obra la yerva de las viñas delos vecinos desta dicha villa para que se haga propio e renta o se arriende para la dicha obra y sobre ello su merçed a hablado en cabildo general en la yglesia desta dicha villa a la mayor parte delos vecinos della para sy holgavan de dar la yerva delas dichas sus viñas para el dicho efeto e no uvo persona que lo contradixese, por tanto que piden e suplican a su merçed mande que la yerva delas dichas viñas se haga vn propio por ocho o diez años para el dicho efeto e que en ello demas del serviçio ques merçed honra a Dios nuestro Señor en la dicha limosna para la dicha yglesia ellos recebiran merçed”.

Pese a la legislación, los roces entre ganados, campos de cereal y viñedos no harían más que agudizarse, pues en el año 1600 el concejo almanseño volvía a dotarse con un nuevo conjunto de ordenanzas, actualizando claro está el importe económico de las multas. En las mismas se explicaba la gravedad de la situación y la necesidad de tales nuevas ordenanzas, debidas al *“desorden y exorvitancia que los cavañeros, pastores y dueños de ganados avian tenido y tenían en talar, pazer y arruinar los dichos panes y viñas, deesas y montes, que las auian destruido de todo punto, y en presencia de sus dueños metian los dichos ganados...”*.

No debía ser una exageración, pues el concejo recurrió al mismo monarca Felipe III para sancionar estas ordenanzas, en un intento de que el respeto a la autoridad real ayudase a acabar definitivamente con el problema, contribuyendo a un mayor acatamiento de la legislación por los propietarios de ganado⁶⁰.

Se doblaba además el valor de las multas con respecto a las ordenanzas de 1536. La sanción para los propietarios cuyos animales entrasen a pacer en las viñas, aparte de resarcir al dueño del terreno por los daños causados, se incrementaba hasta los 6.000 maravedís si el rebaño era mayor de 100 cabezas, y a un real (34 maravedís) por animal en caso de ser



Figura 59. Escena de pastoreo. Un animal devora el fruto de un árbol.

⁵⁹ Ver Pereda Hernández, M.J. (1989) y Piqueras García, R. (2002).

⁶⁰ Estudiadas por Carrilero Martínez, M. y Almendros Toledo, J.M. (1991).

inferior o igual al centenar.

Esta pena se mantenía aunque el ganado invasor y el viñedo asaltado fuesen del mismo propietario, por varias razones: para no hacer excepciones; para evitar que los animales se introdujeran además en el bancal vecino; o sencillamente para garantizar la cosecha de uva, cuya pérdida podría comprometer el suministro de vino en la villa. Por la misma razón no se permitía el cambio de uso de las tierras como viña a pasto para ganados, y se penaba el hurto en su interior con 4.000 maravedís.

No obstante había excepciones. El 3 de noviembre de 1603 (f. 280v, caja 1303, AHMA), acabada ya la vendimia, se levantaba la prohibición de entrar el ganado en la “redonda”, generalmente “...vedada por el perjuyçio que resçibieren las viñas desta villa y agora estan vendimiadas”, así que a partir de ahora “...los vecinos la puedan paçer con sus ganados” (con el término “redonda” se denominaba a la superficie en torno a la villa dedicada exclusivamente al cultivo y en la que los ganados tenían prohibida su entrada. Aunque su regulación estaba fijada desde los siglos XIII y XIV, de manera regular se revisaban y modificaban sus amojonamientos y ordenanzas).

El 4 de octubre de 1637 (caja 1311/2, f. 31v, AHMA), también con la vendimia recién finalizada, el concejo almanseño autorizaba el arrendamiento de tres pagos de viñas hasta el día de San Andrés (30 de noviembre), para que los ganados se alimentasen con su hoja o pámpana: “Que se a dado petiçion por los vecinos desta villa para que se venda las viñas de la panpana que tienen hasta san Andrés que biene con las condiçiones que se daran en la dicha petiçion, decretaron se pongan en almoneda y se arrienden los dichos tres pagos de viñas por el termino que se arriendan las dehesas deste concejo...”.

Las sanciones y penas impuestas por el concejo efectivamente eran aplicadas a aquellos que no respetasen el conjunto de ordenanzas, aunque existen pocos datos que lo atestigüen. El 19 de septiembre de 1633 (caja 1636, f. 149r, AHPAb), Sebastián Romero se encontraba en la cárcel pública almanseña tras haber producido ciertos daños en una viña de la que era arrendatario. Para su liberación fue necesaria la intervención de Diego Martines Ruis, al hacerse fiador de la cantidad con la que Sebastián debía indemnizar al propietario.

12.1. Agua para el riego de las viñas. Conflictos con Alpera

Igual que en época medieval, el concejo trataba de asegurar el agua con que regar los campos, algo aún más necesario tras la puesta en cultivo de nuevas tierras para satisfacer la demanda de alimentos de una población en crecimiento. Para lograr este objetivo, en la década de 1530 se inició la construcción de la gran obra pública de la Historia de nuestra ciudad: la presa del pantano. Sus trabajos, distribuidos en varias fases, se extendieron hasta el año 1586 siendo necesarias todas las fuentes de financiación posibles,



Figura 60. Reo en su celda. Ilustración del MS M.805. Morgan Library (NY).

sobre todo de aquellos que más provecho recibirían del agua del pantano, y por tanto los más interesados en su construcción. Para lograr dicha financiación, en 1577 y 1578 se vendía la pámpana u hoja de las vides existentes en los pagos de Majuelos y el Rubial, los Viñazos, los Cerezos, camino de Villena, Viñas Viejas y Viñadoñiga⁶¹. Un tiempo después, el 3 de enero de 1584, se repartía entre los propietarios de tierras y viñas, a modo de derrama, la importante cantidad de 2.000 ducados (f. 199r, caja 1304, AHMA): “*el qual se haga entre todas las viñas e tierras y otros que reshiben aprovechamiento del riego...*”.



Figura 61. Viña en espaldera (Alpera). (Fotografía: Juan Carlos Banovio).

Una vez finalizada la presa fue necesario regular el riego de los campos, para lo cual el 15 de agosto de cada año, día de la Virgen de la Asunción, se elegían dos “*diputados para el agua del estanco, viñas y campo*”. Su cometido consistía en controlar los días y horas convenidos para regar con el agua del pantano o “estanco” y que era conducida a través de la acequia de Alpera; también debían evitar los posibles abusos de propietarios que intentasen apropiarse de más agua de la que les correspondía. Por la misma razón se había concertado el reparto de agua entre Almansa y Alpera, que a finales del siglo XVI permitía a Almansa disfrutar del caudal íntegro todas las noches más los domingos y días de pascuas (el 56,6% del total anual), quedando el 43,4% restante para Alpera⁶².

⁶¹ Pereda Hernández, M.J. (1986), pág. 18. En dicho trabajo se narra la historia de la construcción del pantano. También útil es Pereda Hernández, M.J. (2013).

⁶² Pereda Hernández, M.J. (1986), pág. 5.

La elección de los diputados del estanco se producía a mano alzada entre todos los vecinos, aunque en ya en el siglo XVII el número de electores y sus posibles candidatos era muy reducido. Esto se debía a que la mayoría de los cargos municipales estaban controlados por las grandes familias locales (regidor, alférez mayor, alcaide del castillo, etc.), que los habían comprado directamente a la Monarquía, y no baratos precisamente, para pasar a formar parte de su patrimonio familiar.

Motivo de reflexión es la buena voluntad, las motivaciones y el interés que tenían aquellos que desembolsaban una buena suma para la obtención de un cargo. Sobre la compra de cargos advertía en 1597 el jurista Jerónimo de Bobadilla: *“lo haze para traer su ganado por los cotos, para cortar los montes, caçar y pescar libremente, para tener apensionados y por indios a los bastecedores [...], para vender su vino malo por bueno y más caro, y primero, para usurpar los propios y pósitos, y ocupar los baldíos [...] y para tener los primeros asientos en los actos públicos”*.

De cualquier manera, el proceso de nombramiento de estos diputados del estanco era abierto, y un ejemplo puede verse en el cabildo del 15 de agosto de 1627 (f. 162v, caja 1310, AHMA): *“para que se haga como conbenga acordaron suban [a la cámara del concejo] los vecinos desta billa que quisieren dar su boto para que lo den y digan que personas podran ser tales deputados con jurisdiccion y como a lugar y se tiene de costumbre”*. Es decir, se hizo un llamamiento a los vecinos reunidos en la plaza de Santa María, lugar donde se encontraba por entonces la sede del concejo, al que sólo respondieron cuatro o cinco personas, todas de entre las principales de la villa. Una vez dentro de la sala emitieron su voto juntamente con los representantes del concejo ya presentes: *“Y luego se mandaron llamar de la gente que avia en la plaça publica desta billa y aviendo subido Jussepe Vizente y Martin Soriano y Jusepe Vizente (sic) y Salvador Goçalbes y el Licenciado Francisco Fernandez de Navarra, cada uno dellos dio su boto y dijeron que nonbran a Juan de Ulloa el moço y a Anton Pardinás Blanco vecinos desta billa”*. Los cuales jurarían después sus nuevos cargos.

La tarea de estos diputados no era sencilla como indican los numerosos conflictos, en especial con los vecinos de la cercana localidad de Alpera de cuyas fuentes manaba el agua que llegaba al pantano. Así ocurría el 24 de enero de 1628 (f. 196r, caja 1310, AHMA), cuando los alperinos desviaban el agua de riego hacia sus campos y viñas y los de la heredad limítrofe de El Carrascal: *“No biene el agua de las fuentes de la villa de Alpera sin embargo de que tiene Real Executoria de que es suya la dicha agua las fiestas y noches de los demás días de la semana y la causa es quen la billa de Alpera y herederos del Carrascal la toman haciendo rompimientos y nuevas acequias y riegan con ellas sus panes y biñas”*. Ante tales graves hechos el concejo almanseño envió dos delegaciones: una a revisar la acequia y hacer circular el agua de nuevo, y la otra a presentar una querella ante la Chancillería de Granada solicitando el castigo de los culpables.

Sin embargo, dos meses después continuaba el problema y el agua seguía sin llegar *“con que las dichas biñas y panes desta dicha billa se dexan de regar y se pierden muchos ducados”* (cabildo de 6/03/1628, f. 201v, caja 1310, AHMA), así que el concejo acordaba proseguir el pleito contra Alpera, los propietarios de El Carrascal e incluso contra la ciudad de Chinchilla. Eso sí, se advertía acerca de la necesidad de cuidar los gastos en salarios de abogados, pese a lo cual el importe de los gastos conjuntos del primer viaje a Granada y de la inspección de la acequia ascenderían a 161 reales (cabildo de 14/08/1628, f. 227v, caja 1310, AHMA).

El proceso judicial y los constantes cortes de agua se alargarían en el tiempo cinco años nada menos, hasta 1633, aunque para entonces el concejo de Almansa estaba casi arruinado y carecía de fuentes de ingreso (denominados “propios”): *“Que esta villa tiene pleitos con Alpera en la audiencia de Granada en razon del agua que biene a las viñas y riego de los panes desta y otras cosas y no tiene propios”*. Así que era necesario vender *“la pampana y la hierba de las viñas por esta vez”* para cubrir los costes derivados del pleito (cabildo de 9/10/1633, f. 167v, caja 1311/1, AHMA).

Este largo y costosísimo proceso no finalizaría hasta la adopción de medidas extraordinarias, como fue la excomunión de Alpera y sus vecinos. Una vez comprobada la ineficacia y lentitud de los tribunales, el concejo almanseño decidió recurrir ante las autoridades eclesiásticas, de quienes obtuvo un decreto de excomunión para la vecina localidad. Este prohibía el sacramento de la Eucaristía en todo el casco urbano y término de la ciudad afectada, no habiendo posibilidad de confesar ni de comulgar. Los efectos eran devastadores para la sociedad de la época, profundamente religiosa, pues quedaba en riesgo la salvación de su alma en caso de muerte inesperada. A este terror no escaparían los alperinos ni su Señor Don Pedro de Verástegui, dando finalmente su brazo a torcer⁶³.

De manera tan singular Almansa recuperaba el agua que creía corresponderle. Conocemos esta solución a través de las cuentas de Luis Ortín, comisionado del concejo almanseño ante la Chancillería de Granada. En la relación de gastos de uno de sus viajes a la ciudad granadina figura la anotación de *"dos dias que se detubo en Murcia a sacar la descomunion que se leyo en Alpera..."*. (Cabildo de 15/10/1633, f. 184v y ss, caja 1311/1, AHMA). Es de notar la brevedad de esta noticia acerca de una medida tan peligrosa para sus afectados, seguramente debida a que el concejo almanseño no debía estar muy orgulloso de su acción.

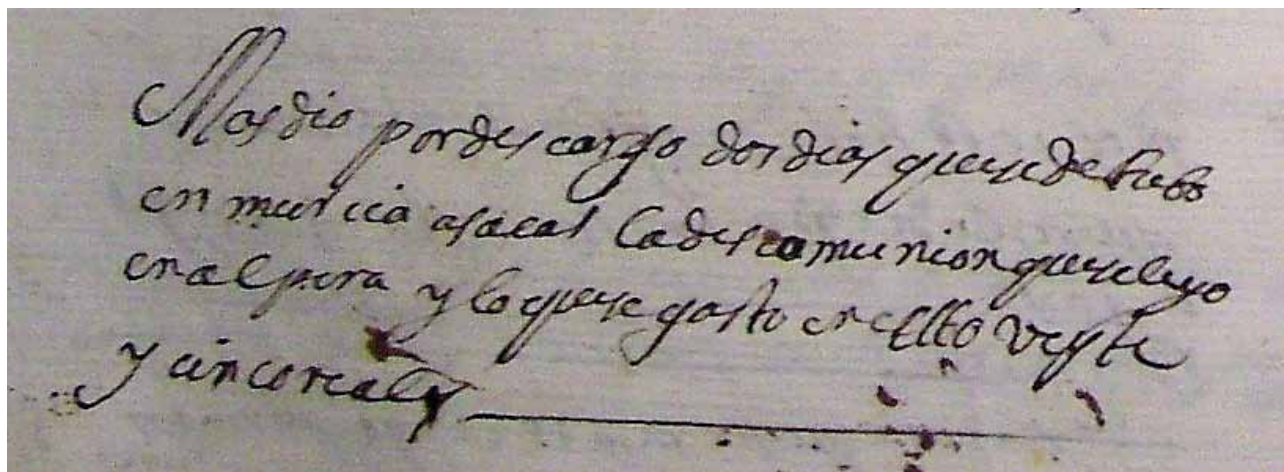


Figura 62. Cuenta de gastos de Luis Ortín en su viaje a Granada: *"Mas dio por descargo dos dias que se detubo / en Murcia a sacar la descomunion que se leyo / en Alpera y lo que se gasto en ello, veynte / y cinco reales"*.

Sin embargo los conflictos con la localidad de Alpera no cesarían y sus vecinos continuaron utilizando el agua de la acequia para regar sus campos y abreviar sus ganados, aunque no les correspondiese. Ello conllevaría constantes pleitos y problemas que como es lógico se agudizaban en tiempos de sequía.

El 3 de mayo de 1693 (f. 55r, caja 1316/1, AHMA), Don Salvador Gozálvez de Herrera, alcalde del agua de Alpera (juez encargado de los delitos relacionados con la acequia y su agua), acudió ante el concejo de dicha localidad con el fin de juzgar y castigar a los culpables de haber cortado el agua incumpliendo las Reales Ejecutorias que Almansa poseía. Su llegada a Alpera en unos momentos de escasez de lluvias provocó poco menos que una revuelta entre los vecinos, que abrieron por las bravas el surtidor para regar

⁶³ Tras su conquista de manos musulmanas, la aldea de Alpera pasó a depender de Chinchilla hasta 1566. Ese año Felipe II le concedía su independencia a cambio de la importante cantidad de 6.000 ducados. Sin embargo sus vecinos quedaron tan endeudados que poco después, en 1581, tuvieron que entregarse en manos de Don Juan de Verástegui a cambio de que éste les pagase la deuda. Como suele decirse, pasaron de la sartén al fuego. Para ampliar estos sucesos y conocer la evolución de Alpera ver: Ballesteros Campos, P. V. y Molina Cantos, J. (2000) o Pretel Marín, A. (2010b).

sus tierras: *“temerariamente los vecinos de la dicha villa an quitado dos partidores los mas principales que tiene la acequia, y los llevaron y quemaron en la plaza publica de ella muy zerca de las casas donde asistia dicho Señor Alcalde”*. La respuesta del concejo almanseño fue tratar de castigar a los culpables, y *“averiguar la persona o personas que lo an ejecutado para dar quenta a su Majestad y Señores de su Real Audiencia y Chancilleria de la ziudad de Granada de donde dimanan dichas reales ejecutorias...”*.

En el año 1780 sucedieron unos hechos aún más graves. De nuevo una delegación almanseña se desplazaba hasta Alpera para protestar por los cortes de agua producidos en el término alperino (cabildo de 21/12/1780, caja 1320, AHMA). Fueron recibidos con insultos y amenazas de *“que habria escopetazos si se ympedian los indevidos partidores que hay para defraudarnos el agua...”*. De las palabras se pasó a los hechos y esa misma noche, al salir la representación almanseña *“de la casa de posada del Juez comisionado, calle de Navajas de la poblacion de Alpera, en el callejon que va a dar y salir a la plaza de las Lonjas junto a la puerta de un boticario tiraron piedras con impetu fuerte arrojadas, y una de ellas paso raspando al criado que llevaba la luz, y otra a dicho Huerta, y se entraron apresurados en la casa de su posada...”*.

La situación empeoraría aún más con el tiroteo de la delegación almanseña, afortunadamente sin víctimas: *“la siguiente noche del veinte y dos del corriente entre seis y siete [de la tarde] saliendo los mismos de la casa del comisionado para la de su posada [...] al llegar a casa dispararon caravina o trabuco con balas, cuyo tiro fue mui estrepitoso, admirados y asustados todos de tal osadia, les lleno de asombro oyr al escribano dezir Jesus mil vezes, caer a tierra, ayudarle a levantar, y haver dispuesto la Divina Providencia fuera la noche tan lobrega, para no azertar alguna de las balas (cuyos resilvos bien se oyeron) a los que ivan de compañía...”*.

13. ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN EN LA VILLA. LA TABERNA

Tras la vendimia, una vez elaborado el vino, se reanudaba la vigilancia del concejo, ahora dirigida a controlar su venta al por menor para asegurar el suministro de la villa y sus vecinos. Aunque también para asegurarse parte de los ingresos que este comercio proporcionaba. Ambos objetivos se alcanzaban a través del arrendamiento de la taberna, único lugar que podía dispensar vino libremente, y que era alquilada al mejor postor (de igual manera sucedía con otras mercancías como la carne, el aceite o el pan, vendidas también en tiendas controladas por el concejo).

Así ocurría el 18 de octubre de 1495. Ese día el pregonero anunciaba por las calles la vacante de la taberna por si algún vecino deseaba hacerse cargo (en caso contrario se buscaría un posible arrendador por las poblaciones cercanas), ocupándose mientras tanto el mismo concejo de la provisión de vino. En esta ocasión un vecino almanseño, Juan Blasco, arrendaba la taberna del vino para los doce meses siguientes, y se obligaba a suministrar de entrada 2.000 cántaros de “vino bueno” a un precio de 8 maravedís el azumbre (2,016 litros), aunque se establecían variaciones en función del importe del impuesto de la sisa de cada momento del año. La medida de cada cántaro eran 16,133 litros lo que supone una cantidad inicial de más de 32.000 litros de vino. El concejo añadía además que una vez terminados estos 2.000 cántaros iniciales se debía continuar con el suministro, es decir se daba por hecho que los almanseños iban a consumirlo todo y era necesario que Juan Blasco prosiguiese con la venta.

Este dato es muy interesante, pues si la duración normal de los 2.000 cántaros fuese de unos 11 o 12 meses, el concejo tendría dudas sobre si se acabarían o no, y seguramente no existiría tal cláusula o al menos se redactaría de otra manera. Dichas dudas no se reflejan en el texto, al contrario, se afirma con rotundidad que el vino se terminará: *“e despues de acabados aquellos obligose que abundara la villa e foras-*

teros de todo el vino que ouiere menester”, así que esos 2.000 cántaros (o 32.000 litros) no debían de durar normalmente más de 9 o 10 meses (posiblemente menos aún).

Llevado a la práctica, si el vino se acabase efectivamente a los 9 meses significaría que Juan Blasco tuvo que seguir dispensando vino otros tres meses más, lo que eleva la cantidad total hasta algo más de 42.600 litros, 1/3 más de la inicial. Aunque por la seguridad del concejo en que el vino se acabará, lo más probable es que el vino durase algo menos, hasta mitad de año aproximadamente, lo que conlleva que los almanseños consumirían una cantidad parecida durante los seis meses restantes, es decir otros 2.000 cántaros, y doblándose así la suma total hasta unos 64.000 litros consumidos en Almansa entre octubre de 1495 y octubre de 1496. No es descartable incluso que se acabase a los tres meses, y estaríamos hablando entonces de unos 8.000 cántaros (2.000 al trimestre), que dan un total de 128.000 litros.

Con estos datos y sabiendo que la villa debía de contar por entonces con unos 400 vecinos⁶⁴ (1.500 habitantes), es posible calcular el consumo anual de vino per cápita aproximado para la Almansa de finales del siglo XV. Sería de unos 42,7 litros (si pensamos que duró sólo hasta mitad de año, que parece lo más probable). Aunque la cifra podría variar desde unos 28,4 litros (si se agotara a los 9 meses) hasta los 85,3 l en caso de acabarse a los tres meses.

De cualquier manera, todas ellas son cantidades ciertamente superiores a los 21 litros por persona consumidos en España en la actualidad⁶⁵, y que muestra de nuevo la gran importancia que este producto tenía en la alimentación de estas sociedades. Eso sí, hay que recordar que se trataba de un vino rebajado con agua en mayor o menor grado.

Esta es la transcripción del acta original (f. 21v, caja 1298/2. AHMA):

“En XVIII dias de otubre de XCV años este dia por quanto por mandado de los señores regidores e jurado sobredichos andaua la taverna del vino deste año en pregon por bos de Mateo del Alverca pregonero publico, por quien rematose oy dicho dia la dicha taverna de vino en Juan Blasco vecino desta villa en esta manera, que se obligo de dar e tener vendales dos mill cantaros de vino bueno reçibidero a ocho maravedis el açumbre e despues de acabados aquellos obligose que abondara la villa e forasteros de todo el vino que ouiere menester bueno a merçed del conçejo pero que a esta merçed de conçejo todavia sea obligado a complir pero si asetado entre el dicho Juan Blasco e los dichos ofiçiales que daqui a Nauidad venda a syete mrs e medio el açumbre del vino con la sysa e de Nauidad adelante se ayan de contar los dichos dos mill cantaros de vino por el libro de la sysa a ocho maravedis mas medio de sysa que son ocho maravedis e medio cada açumbre de vino con la dicha merçed de conçejo despues de vendidos los dichos



Figura 63. Un cliente compra vino. *Theatrum Sanitatis* Biblioteca Casanatense, Roma.

⁶⁴ López Serrano, A. (2011).

⁶⁵ *El País*, 10/04/2017.

dos mill cantaros de vino, lo qual todo el dicho Juan Blasco se obligo de complir en todo efecto et dio por sus fiadores en vno con el de mancomun a Martin Gomes de Juan Gomes e Esteuan Carrion yerno de Alonso Peres los quales en vno con el dicho Juan Blasco se obligaron de complir la dicha taverna del vino al preçio y en la forma sobredichas [...] testigos Luis de Alcoçer e Miguel Herrero e Anton Garcia tondidor vecinos”.

El concejo trataba por todos los medios de mantener este monopolio sobre la venta del vino a través de la taberna, garantizando así el suministro y también por los buenos ingresos que le producía. Para ello era necesario defender los intereses del arrendatario, que había desembolsado una importante cantidad de dinero por tener el privilegio de ser el único en poder venderlo. Se perseguía por tanto el tráfico ilegal que de cuando en cuando era excesivo, obligando al concejo a intervenir. Así debía ocurrir en noviembre de 1548 (f. 96r, caja 1300, AHMA) cuando el concejo recordaba la prohibición de dispensar vino salvo a aquellos que regían la taberna: *“que ninguna persona venda vino syn postura”*, remarcando que *“ningund vecino desta villa ni barrano ni extranjero sea osado”* de venderlo, e imponiendo multas económicas a aquellos que hiciesen lo contrario.

13.1. Consumo en la villa. Mesones y posadas

En la Almansa de estos años existía un buena cantidad de mesones y posadas en los que se suministraba vino al por menor, cuya actividad tampoco escapaba al control y monopolio del concejo. Su gran número venía motivado por el crecimiento demográfico de la villa durante el siglo XVI (dentro del aumento de población general en Castilla y el resto de los reinos peninsulares), así como por la importancia viaria y estratégica de esta zona derivada de su condición de frontera entre los reinos de Murcia y Aragón. A ello se unía la cercanía del Puerto, que causaba el paso por el Corredor de numerosas personas y mercancías, que acudían a los mesones y posadas (o a las ventas del término) en busca de descanso y solaz.

El suministro y almacenamiento de vino en estos locales se llevaría a cabo mediante el uso de grandes odres o pellejos de cuero, similares a los de la Odisea de Homero. Ello evitaría la posible rotura de las vasijas de barro cocido en los frecuentes baches o por vuelco del carro, provocados por las malas condiciones de la red caminera de la época. A odres de este tipo se enfrentó Don Quijote durante su noche en la venta: *“...estaba durmiendo y soñando que estaba en batalla con el gigante; [...] y había dado tantas cuchilladas en los cueros, creyendo que las daba en el gigante, que todo el aposento estaba lleno de vino”*. (Don Quijote, I, cap. XXXV).

La obra de Cervantes también sugiere la manera de consumir el vino. En la cena compartida por D. Quijote y Sancho con unos cabreros, el vino se guardaba en odres pequeños de piel, o zaques, cuyo contenido se vertía en un cuerno de asta de vacuno que corría de boca en boca:



Figura 64. La esposa llena la jarra de vino a su compañero. La situación en alto del tonel trataría de impedir los excesos del marido. *Theatrum Sanitatis* Biblioteca Casanatense, Roma.

“No entendían los cabreros aquella jerigonza de escuderos y de caballeros andantes, y no hacían otra cosa que comer y callar, y mirar a sus huéspedes, que, con mucho donaire y gana, embaulaban tasajo como el puño. Acabado el servicio de carne, tendieron sobre las zaleas gran cantidad de bellotas avellanadas, y juntamente pusieron un medio queso, más duro que si fuera hecho de argamasa. No estaba, en esto, ocioso el cuerno, porque andaba a la redonda tan a menudo (ya lleno, ya vacío, como arcaduz de noria), que con facilidad vació un zaque de dos que estaban de manifesto”. (D. Quijote, I, cap. XI).

También podía transportarse y almacenarse en pequeñas calabazas, a modo de cantimploras. El 15 de septiembre de 1645 (ff. 265r y ss, caja 1934/1, AHPAb) se escrituraba una partición de bienes de Doña Juana de Valcárcel. En el amplio listado figuran *“dos calabazas de tener bino enpegadas con pez, [valoradas en] dos reales”*.

Los carros cargados con odres de vino, y los numerosos viajeros que pasaban por el Corredor de Almansa, llegaban a dichos mesones o posadas, situados generalmente en las plazas públicas o sus inmediaciones, con objeto de atraer a la mayor cantidad posible de clientes. En nuestra localidad se encontrarían seguramente en el entorno de la misma plaza pública (actual plaza de Santa María) y sus calles cercanas.

Además de recibir a los caminantes, estos locales funcionaban como puntos de reunión del mundo de los bajos fondos y la delincuencia, y en su interior se encontraba una fauna de lo más diversa: pícaros o timadores en busca de algún incauto, ladrones de ganado, salteadores de caminos, contrabandistas, jugadores profesionales, prostitutas y sus proxenetas, etc. Y junto a ellos habría jóvenes de buena familia en busca de diversión, comerciantes, el viajero, vecinos y borrachines de la barriada, incluso miembros del clero local (secular o regular), estudiantes y goliardos, etc. Muchos de ellos con el nexo en común de una jarra en la mano, pues a los mesones y tabernas se acudía a beber, aunque también a divertirse con alguna prostituta, a olvidarse de los problemas del día a día, a jugar en busca de un golpe de suerte en las apuestas, a timar o estafar a algún incauto, a reclutar hombres de armas para alguna acción



Figura 65. Descarga de odres o pellejos de vino. *Theatrum Sanitatis* Biblioteca Casanatense, Roma.



Figura 66. Escena de burdel o mesón (siglo XV).

ilegal, a tener una reunión en un lugar apartado de la vista, a vender sin licencia, etc. Y cuando alguien se sobrepasaba con la bebida, o perdía demasiado en el juego, o advertía un timo del que había sido víctima, llegaban las discusiones, las riñas y las peleas, muchas veces finalizadas en sangre. Se muestra así la asociación del vino con el mundo del pecado: embriaguez, proxenetismo, lujuria, sexo, robos, engaño, estafas, violencia, etc. y las consecuencias de sus excesos tan conocidas por todos.

Estas características se reúnen en Almansa en un caso del que afortunadamente conocemos su historia: un mesón prostíbulo ubicado a mediados del siglo XVI en la misma plaza de la villa, junto a la iglesia de la Asunción y la sede del concejo. Seguramente su céntrica situación se debiera al crecimiento de población de la villa en los años inmediatamente anteriores, cuyas viviendas se extendieron desde el cerro del Águila hasta llegar a la actual calle Aragón y absorbiendo por tanto las casas y locales de los suburbios, como es el caso de este mesón, situado originalmente en el cruce viario formado por los caminos de Aragón, Castilla y Valencia (actuales calles Aragón, Virgen de Belén y plaza de Sta. María).

Pertenecía a uno de los miembros más destacados (sino el principal) de la sociedad almanseña del siglo XVI, Don Alonso de Pina (aunque tenía arrendada su explotación a un tal Miguel Navarro al precio de 6.000 maravedís anuales). En él trabajaban diversas meretrices de las que conocemos dos de sus nombres: la encargada Ortiza y Juana morisca, una de las prostitutas⁶⁶. Como es de imaginar su céntrica situación provocaba constantes conflictos, atentaba contra la moral pública e iba en contra de las disposiciones de la iglesia, de la que además era vecina en la plaza. Todo esto motivó la intervención del concejo dirigida a cerrar dicho local.

Se iniciaba así un pleito entre el cabildo municipal y Don Alonso de Pina, regidor asimismo del concejo, finalizado en 1553 con la obligación de trasladar el mesón extramuros de la villa, evitándose así posibles escándalos. Pese al lógico descontento de su propietario, que presentó diversos recursos a instancias superiores, el traslado debió finalmente realizarse pues en el solar que quedó libre Don Alonso haría construir su magnífica casa palacio, hoy sede del Ayuntamiento de Almansa.

Al igual que hacía Don Alonso, era común que los mesones y posadas estuvieran arrendados a terceros



Figura 67. “Casa Grande”, actual sede del Ayuntamiento de Almansa. Fotografía de principios del siglo XX, extraída de “Almansa. Imágenes de un pasado (1870-1936)”. (Asociación Torre Grande, 1985).

⁶⁶ Pereda Hernández, M.J. (1987a) estudia y transcribe este interesantísimo pleito en torno a dicho mesón y mancebía. La Historia de Almansa no es pródiga en protagonistas femeninos, así que es una maravilla poder conocer a estas mujeres y rescatarlas de alguna manera de la oscura existencia que tuvieron. Al caso de Juana se une además su origen, “morisca”, lo que abre muchas posibilidades que como es lógico se alejan del objeto de este trabajo.

por sus verdaderos propietarios, pertenecientes a la oligarquía local. La razón es que no podían regentar el mesón ellos mismos en caso de ser hidalgos, pues dicha condición les imposibilitaba para desempeñar cualquier trabajo manual; o sencillamente por la mala fama que les reportaría dicha actividad. Sin embargo, no había ningún problema en obtener pingües beneficios a través de su arrendamiento, reflejo de la doble moral existente en la época.

Existen noticias de otros mesones propiedad de estos distinguidos miembros de la alta sociedad almanseña, situados asimismo en el centro urbano de la villa. En la década de 1620 conocemos el caso del Doctor Don Guillen Ramón Mora de Almenar, regidor del concejo almanseño y oidor de la Real Audiencia de Valencia nada menos, esposo además de Doña Isabel de Pina (sobrina de Don Alonso). Poseía un mesón situado en la rambla (actual calle Rambla de la Mancha), del cual obtenía una renta anual de 300 reales⁶⁷.

En el año 1633 se hipotecaba una casa junto a otro mesón situado en las cercanías de la iglesia de la Asunción, concretamente *“en la calle de la Plaza junto a la yglesia linde del messon de don Diego Xaraba”* (f. 240v, caja 1636, AHPAb). El mismo lugar, o muy cercano, en el que años después se construirá la actual capilla de la Comunión.

Conocemos incluso los nombres de tres mesoneros de dicho año de 1633: Alonso de Cantos, Maria Hernandez y Hernando Martines, cuyos establecimientos debían encontrarse también en el centro urbano y fueron elegidos para alojar a tres compañías de soldados pertenecientes a la Coronelía fundada por el Conde-Duque de Olivares⁶⁸.

Otro ejemplo es del 2 de febrero de 1655 (f. 12r, caja 1640/2, AHPAb). Don Fulgencio Marin de las Mariñas arrendaba *“un meson que yo tengo y poseo en lo poblado de dicha villa en la calle de la Plaça”* (actual calle Virgen de Belén) a tres personas: Catalina Martinez, su hijo Miguel Martinez y Juan Navarro, por tres años y un alquiler anual de 450 reales de vellón. Don Fulgencio imponía además la condición de que un año de los tres *“aya de quedar todo el estiercol que en dicho meson se iciere por mi cuenta”*, seguramente con el fin de abonar sus tierras, o de venderlo directamente, a cambio de 50 reales descontados del pago anual. El pozo negro se limpiaba cada año como medida de higiene, pero también por la gran importancia que poseía como abono de calidad para la tierra. Algo a lo que Don Fulgencio no era ajeno. Se establecía además que *“la limpia del azequia queda por su cuenta acerla a su costa siempre que sea necesario”*, es decir los tres arrendatarios costearían la limpieza



Figura 68. “Tres hombres a la mesa”, o “el almuerzo”. Diego Velázquez, hacia 1617-18. En la mesa aparece un vaso de vino.

⁶⁷ Molina Puche, S. (2005), pág. 163. Ofrece además otros ejemplos de individuos pertenecientes a las élites de localidades cercanas como Albacete o Chinchilla, propietarios asimismo de mesones o ventas. Eso sí, siempre arrendando a terceros el negocio, nunca explotándolo por sí mismos.

⁶⁸ Arráez Tolosa, A. (2017), pág. 40.

de la acequia o canal que surcaba por entonces el suelo de la plaza de Santa María. Llegada desde la balsa del concejo, transportaba su agua hasta los huertos del convento de las Agustinas, y los de las casas solariegas próximas situadas en el entorno de las actuales calle Aragón y plaza de San Agustín.

Tal número de mesones prueba que eran un buen negocio. El 17 de febrero de 1616 el mesonero Alonso Martínez compraba 41 arrobas de vino (unos 661 litros), a Francisco Hernández, procurador de la villa, al precio de 4 reales cada una, más 6 fanegas de cebada, por un precio total de 220 reales. Del pago respondía Alonso con tres caballerías de cebada situadas en la partida del Rubial, *“en tierras de don Tomas Tallada y un bancal que tengo sembrado de cebada en la guerta...”*. Las cosas no debían irle mal a Alonso el mesonero⁶⁹.

Además de vino y comida, en estos establecimientos se atendía también a las bestias de los numerosos carreteros y comerciantes que circulaban por la villa en tránsito de Aragón hacia Castilla, o viceversa, y que hacían un alto en el camino. Para ello era necesario asegurar una provisión de paja para las caballerías. El 30 de noviembre de 1616 (f. 182r, caja 1630, AHPAb), de nuevo nuestro amigo Alonso el mesonero, esta vez junto a su esposa Joana Hortiz, se obligaba a pagar 172 reales *“al señor capitán don Miguel Galiano Spuche alcalde hordinario”*, por *“razon de paxa que nos a dado para el dicho nuestro meson”*.

Aparte de beneficios económicos, los mesones acarreaban la impopularidad y mala fama de sus gerentes o mesoneros, así como cierto aislamiento social. Para la moral de la época estaba mal visto tener amistad o simplemente relacionarse con ellos, en especial por los miembros de las clases altas (y eso a pesar de que algunos de sus componentes eran los dueños de dichos negocios).

Este aislamiento y desprestigio se extendía también a la vida pública, incapacitando a los mesoneros para desempeñar cargos y oficios municipales a los que por su patrimonio tal vez sí pudieran acceder. A principios de mayo de 1574, el alguacil mayor Jusepe Ruis (encargado del orden público) había nombrado al mesonero Domingo Gómez como su teniente de alguacil (encargado interino en ausencia del titular), que por tanto portaba la vara de dicho cargo. Era ésta una situación cuanto menos anómala, así que no tardaron en llegar las protestas. Pocos días después (17/05/1574; f. 16r, caja 1303, AHMA), el regidor Juan Tarraga solicitaba ante los demás integrantes del concejo la incapacitación de Domingo Gómez para tal cargo en razón de su trabajo, requiriendo al alguacil mayor *“nonbre otro, e sus mercedes le manden quitar la dicha vara”*. A lo que el concejo mostró su acuerdo.

Por todas estas razones los mesones y tabernas no escapaban a la vigilancia del concejo, hecha efectiva a través de inspecciones regulares en las que se controlaba la calidad del género que allí se

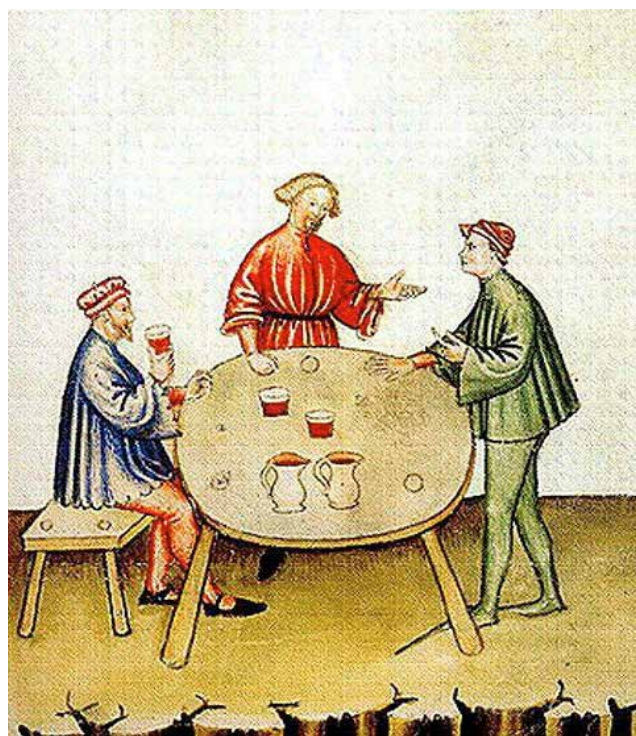


Figura 69. Vino entre amigos, *Theatrum Sanitatis* Biblioteca Casanatense, Roma.

⁶⁹ Citado en Arráez Tolosa, A. (2017), pág. 40, nota al pie 37.

vendía, la medida de vasos y cántaros, etc. así como a regular los precios, entre ellos los del vino. Igual que en época medieval el objetivo era defender a los consumidores de posibles abusos.

En 1557 se regularon las medidas usadas para servir el vino en las tabernas o mesones, que debían ser cuartillo, medio cuartillo y maravedí (un cuartillo era la mitad de un azumbre, es decir 1,008 litros). Así lo especificaba el concejo (cabildo de 20/04/1557, f. 8r, leg. 1301, AHMA):

“Primeramente hordenaron y mandaron que en las tabernas publicas desta villa de Almansa tengan quartillo y medio quartillo, e un maravedi de vino so pena de çient maravedis repartidos en esta manera, la mitad para los pobres y la otra mytad para el juez e denunciador y mandaron notificar a Juan Serrano almotaçen desta villa que les de las dichas medidas so la pena dicha, el qual estando presente dixo questa presto de lo conplir [...] y ansi mandaron se pregone y asiente el dicho pregon”.

Estas medidas de cuartillo y medio cuartillo son las “de Toledo” implantadas por Alfonso XI de Castilla, cuando establecía *“que la medida del vino, asi de arrovas como de cantaras o açunbres e medios açunbres o quartillos, que sea la medida toledana...”*. Como vemos fueron utilizadas ampliamente durante la edad Moderna, tanto que el monarca Carlos IV las mantendría en sus ordenanzas de 1801: *“para medir todo genero de liquidos, a excepcion del azeyte, se usara la cantara o arroba y sus divisiones por mitades sucesivas, que son media cantara, quartilla, azumbre, media azumbre, quartillo, medio quartillo y copa...”*⁷⁰. Estas divisiones permiten establecer la capacidad de las medidas dispuestas por el concejo almanseño: como el azumbre eran 2,016 litros y el cuartillo la mitad, sería aproximadamente un litro; medio cuartillo eran 0,5 litros, y una “copa” o maravedí su mitad, es decir 0,25 litros, siendo aquel además su precio.

Estos utensilios y medidas eran utilizados por los mercaderes y, al igual que en época anterior, era necesaria una vigilancia constante sobre ellos para evitar abusos. El 9 de mayo de 1601 (f. 177r, caja 1306, AHMA) llegaba a la villa un utensilio de medida desde Murcia, aunque es *“mas pequeña que la questa villa de tiempo ynmemorial tiene”*, lo cual es *“en daño del Rey nuestro señor y de los pobres y en provecho de los que venden o tienen que vender vino”*. Se decidía por tanto comparar ambas medidas y arreglar la diferencia.

El 26 de julio de 1632 (f. 94r, caja 1311/1, AHMA) debía haber tal caos que se ordenaba una inspección de todas ellas, motivada por *“los inconvenientes que ay de las medidas con que se mide el vino acordaron se hagan las medidas rassas y todos acudan a cassa de el almotacen a llevar las dichas medidas y no midan con otras sino con las que de presente lleven referidas”* so pena de 500 mrs.

13.2. Abastecimiento y distribución en la villa. Control de precios

Además de asegurar el suministro regular de la villa, el control de los representantes del concejo sobre el sector vinícola iba también dirigido a proteger los intereses de los bodegueros locales, muchas veces ellos mismos o sus familiares cercanos. El vino no producido en la villa y que se introducía en ella para su consumo era generalmente de calidad superior, lo que dificultaba la venta del vino almanseño. Ello condicionaba la actuación del concejo, dirigida a defender la producción local de la competencia ejercida por estos vinos foráneos, llegados desde el reino de Valencia o de tierras de Castilla. Esta defensa se articulaba principalmente a través de dos medidas: prohibición de su venta o imposición de aranceles para elevar su precio.

El 3 de enero de 1529 (f. 204r, caja 1299/2, AHMA) se vedaba la introducción de vino no producido en el término salvo para consumo propio, nunca para venderse directamente o mezclado con el local:

“En la villa de Almansa en tres dias del mes de henero año de I mil DXXVIII años este dia los señores Alonso Navarro e Francisco Guillamon alcaldes e Ambrosio de Brihuega alguazil e Pero Chova e Juan

⁷⁰ Veas Arteseros, F. de A., (2005).

Ruano Francisco Tarraga e Anton Pardinas regidores todos ofiçiales del dicho conçejo hordenaron e mandaron que ninguna persona de aqui adelante [entre] pan e vino en esta villa de fuera parte para vender ni rebolver en otro vino eçebto para su beber e provisyon del, asta que aya licencia e mandado delos señores ofiçiales, y el que lo contrario hizyere yncurra en pena de seysçientos mrs y el vino perdido repartido en esta manera la dicha pena e vino la terçia parte para el fisco de su magestad y la otra terçia parte para el juez que lo que la tengare e la otra terçia parte para la crusada e mandaron se pregone publicamente por que dello non puedan pretender ynorançia e fyrmaronla de sus nombres”.



Figura 70. Viña en la venta del Puerto. (Fotografía: Juan Carlos Banovio).

Generalmente no era necesario tomar soluciones tan drásticas, sencillamente se controlaban los precios, gravándolos con diversos aranceles en caso necesario. Un ejemplo de este control de los precios tuvo lugar el 15 de noviembre de 1536 (f. 66r, caja 1299/1, AHMA). Ese día el concejo establecía una inspección de los mesones: “...que los dichos señores alcaldes con vno de los dichos señores regidores e almotacen e alguazil vesiten los mesones e tavernas e tiendas e hagan sobrello justiçia...”. Una semana después, el 22 noviembre (f. 69r, caja 1299/1, AHMA), dicha comisión presentaba el informe de dicho reconocimiento: “dixeron que les fue encomendado tiendas et mesones los quales dixeron que lo avian visitado e puesto precios a cada cosa”.

Este control trataría también de facilitar la presencia de vino en la dieta diaria de los más necesitados, especialmente en momentos de penuria en que los precios se incrementaban. Así ocurría el 2 de enero de 1608 (f. 216v, caja 1307): “el vino que se trae forastero a esta villa asi del reyno de Balencia como de los de Castilla a abido muchos exçesos en los precios del dicho bino, para remedio de lo qual acordaron que de oy

en adelante [...] no puedan poner ni pongan cada azumbre de bino asi del reyno de Balenzia como de los de Castilla a mas prescio de doze maravedis...” so pena de perder todo el vino que estuviese a mayor precio del establecido.

El 8 de mayo de 1640 (f. 229r, caja 1311/2, AHMA) de nuevo era necesario limitar el precio del vino foráneo. Este se vendía a 24 maravedís y el local a 16. Así que se acordaba rebajar aquel a 20 maravedís máximo, manteniéndose el del vino local en dichos 16 mrs. En esta ocasión tal vez se tratara de facilitar el consumo de vino de buena calidad a un precio no excesivo, eso sí, en perjuicio del producido en el término, así que esta medida no debió ser bien vista por los productores almanseños.

No sólo se vedaba la importación, a la inversa a veces era necesario impedir la exportación del vino local hacia otras localidades. El 10/04/1532 (f. 55v, caja 1299/1, AHMA) se prohibía a los mesoneros (los nombres de algunos eran Juan Carrion, Juan Moreno y Benito Comas), su venta a comerciantes foráneos por un precio superior a 8 maravedís el azumbre. Este control del precio conllevaba la limitación del posible beneficio, lo que desmotivaría a los productores locales a vender su vino al exterior. Se evitaba así la especulación en los precios y el enriquecimiento de algunos desaprensivos. Por si alguien no hacía caso y acordaba un precio superior, se establecía la multa de 300 maravedís y la incautación de todo el vino.

La venta al exterior podía provocar además el desabastecimiento de la villa. Algo con penosas consecuencias en caso de malas cosechas. El 29 de marzo de 1633 (f. 131r, caja 1311/1, AHMA) el concejo prohibía de nuevo la exportación de vino debido a que: *“la cosecha del bino es corta y conbiene lo aya en esta billa para el abasto della, acordaron que se bede la saca del vino”*, so pena de 2.000 maravedís pagados en partes iguales a la cámara real, juez y denunciador.

Esta difícil convivencia entre los caldos foráneos y locales se mantuvo en el tiempo debido en general a la peor calidad y altos precios del vino local, aunque con notables variaciones y cambios según el contexto de abundancia o carestía.

El 6 de julio de 1693 (f. 84v, caja 1316/1, AHMA) de nuevo hay noticias sobre perjuicios del vino foráneo hacia la producción local: los *“cosecheros de vino se estan quejando se les pierde su cosecha por el mucho vino que entra forastero a las tavernas”*, así que solicitaban al concejo la prohibición de servir dicho vino en los mesones de la villa *“sin que primero se aya despachado el que tienen [...] de sus cosechas”*.

Para reforzar su petición incluían un análisis económico más propio de la macroeconomía actual. En él se alegaba la balanza comercial deficitaria de Almansa causada por la entrada de vino de fuera. Ello podía remediarse con dicha prohibición, pues así *“se repara el que saquen el poco dinero que ay fuera de esta villa”*. Citaban además jurisprudencia, concretamente un decreto del año 1684 sobre una situación similar.

Sólo dos años después, la situación había dado un vuelco y se prohibía vender el vino local a los



Figura 71. Comprando vino en una bodega. Tacuinum Sanitatis.

comerciantes que venían a comprarlo (cabildo del 5/05/1695, f. 256r, caja 1316/1, AHMA). Todo indica que en Valencia había escasez, probablemente por una mala cosecha, y el vino almanseño alcanzaba buenos precios que tentaban a los productores locales a venderlo al exterior. Ello atemorizaba al concejo, en especial ante la posibilidad de un mal agosto que condujera a una pobre vendimia:

“...los vecinos de esta dicha villa estan vendiendo su bino a forasteros dejando esta dicha billa sin el, y que se esta entendido baler con algun precio considerable en el reino de Balencia, y esperarse en esta billa mediano agosto y de consentirse sacar el bino de la cosecha se sigue notable daño y perjuicio a esta republica y se seguira la carestia de bino, por tanto requieren a el señor teniente de correxidor bede la saca del vino y no consienta que ningun vecino lo benda a forastero...”



Figura 72. Viña en la venta del Puerto. Fotografía: Juan Carlos Banovio.

Las penas estipuladas a aquellos que vendiesen su vino eran: la primera vez el “vino perdido”; y la segunda se les requisaría además la “corambre y cavalgadasuras”, es decir los odres, pellejos y caballerías utilizadas para su transporte. Es muy interesante esta referencia pues muestra efectivamente el modo de transporte del vino de la época.

Sin embargo, en caso de buenas cosechas que diesen lugar a excedentes, sí se permitía la exportación de vino de la localidad a otros lugares como Valencia. El 9 de marzo de 1628 (f. 206v, caja 1310, AHMA), el almanseño Pedro Navarro Valcarcel, tenía problemas en la aduana del puerto, pues “*queriendo despachar zierta cantidad de zumaque [mosto] para el Reino de Balencia, siendo francos los vecinos desta billa le piden el derecho en el aduana della*”. Como es lógico, el concejo decidió recurrir esta inobservancia del privilegio que Almansa y sus vecinos poseían de no pagar impuestos al cruzar el puerto.

13.3. Fiscalidad del sector

La elaboración y comercio de vino producían buenos beneficios de los cuales el Monarca y el concejo almanseño requerían su parte, al igual que en época medieval. Ello se hacía mediante algunos de los numerosísimos impuestos y tasas que gravaban las distintas actividades económicas durante el Antiguo Régimen.

El 9 de mayo de 1601 (f. 177r, caja 1306, AHMA) llegaba una cédula real con motivo del pago del servicio o impuesto de Millones, así que para reunir el dinero el concejo establecía la sisa de 1/8 de cada arroba o cántara de vino vendida en la villa, equivalente a unos 2 litros del total de los 16 de capacidad de cada cántara: *“se quitase la otava parte de la arroba de vino de manera que qualquiera persona que vendiese tan solamente diese siete açumbres por arroba y la açumbre que se quitava de la dicha arroba fuese para pagar a su magestad los dichos millones”*.

Para ello se traía una medida desde Murcia, aunque es *“mas pequeña que la questa villa de tiempo ynmemorial tiene”*, lo cual era *“en daño del Rey nuestro señor y de los pobres y en provecho de los que venden o tienen que vender vino”*. Se decidía por tanto comparar ambas medidas y arreglar la diferencia.

El 14 de febrero de 1633 (f. 127r, caja 1311/1, AHMA) la villa debía pagar de nuevo el impuesto de millones a la real hacienda, *“con que se sirbe a su Magestad”*. Para reunir la cantidad necesaria se decidía imponer tasas y poner en arrendamiento la venta de aguardiente y tabaco en la villa, así como gravar a los mesones y viviendas particulares por cada jinete o carro forastero que llegase a ellos: *“...cargar y estancar el tabaco y aguardiente poniendolo en pregon y arrendamiento para el que lo quisiere arrendar lo haga [...] y el derecho de la paradilla ques que de cada cabalgadura mayor o menor quentrare y biniere a esta billa asi del reyno de Balencia como de Castilla asi a mesones como a casas particulares paguese y se cobre quatro maravedis de cada una dellas...”*.

Finalmente Francisco Martines arrendó la taberna del tabaco por 500 reales y un año. Con el aguardiente hizo lo propio Isabel Navarra por el mismo tiempo y 250 reales. Ambos se encargarían de poner taberna para importar y abastecer a los vecinos de dichos productos de lujo no elaborados en la villa.

Alonso Sanches, escribano de la aduana, debía custodiar el dinero recaudado y llevar las cuentas, *“y que ninguna persona acoxa a ninguna persona en su casa dexandola salir della con las dichas cabalgaduras [...] y se apregone todos registren y manifesten el tabaco y aguardiente que tuvieren luego y se recoxa de todas las tiendas y casas donde lo obiere y se ponga en poder de Andres Martines el tavaco y lo benda a diez y seis reales la libra y a tres pesos por onça y por menudo y se ponga la fieltad el aguardiente en Isabel Navarra biuda de Pedro Hernandes por agora y se baje la tercia parte de lo que agora se da en la medida...”*.

Las cantidades obtenidas serían finalmente enviadas a Murcia por un correo, Pedro Gascón (cabildo de 26/07/1633, f. 151r, caja 1311/1, AHMA): *“que se remita el dinero del tabaco, aguardiente y paradilla a Murcia”*.

La iglesia estaba exenta de colaborar en el pago del servicio de millones, un privilegio que



Figura 73. El recaudador de impuestos. Marinus van Reymerscale (1542).

acabó para los religiosos almanseños en 1628. El 16 de octubre de dicho año (f. 269v, caja 1310, AHMA) llegaba una Real Orden autorizando a cargar con una tasa el vino propiedad del clero local, y así ayudar al pago de dicho impuesto. Con este fin se solicitaba al Obispo de Cartagena el envío de un emisario para ordenar dicho pago a los religiosos de la villa, que debían andar recelosos.

De la misma manera que la Monarquía, también los concejos obtenían su parte del pastel. Para ello se nombraban en Almansa dos fieles o recaudadores del impuesto que gravaba este producto. Así ocurría el 24 de febrero de 1603 (f. 252r, caja 1306, AHMA), día en que se elegían fieles de la renta del aceite y vino al escribano Alonso Sanchez, a Alonso Vicente y Salvador Moreno, *“para la cobranza del vino de la cosecha desta villa”*.

El concejo también obtenía beneficios de este sector a través del ya conocido sistema de arrendamiento de la taberna. El 8 de julio de 1655 (f. 76r, caja 1640/2, AHPAb) Antonio y Bernardo Martinez se obligaban a pagar 133 reales y 14 mrs a Don Antonio de Atienza, *“lo que nos ha tocado de el consumo y fabrica del aguardiente”*.

13.4. Carestías y plagas

Pese a toda la actividad legisladora y vigilante del concejo, cualquiera de los episodios de crisis tan recurrentes durante el antiguo Régimen (sequía, epidemias de langosta, pedrisco, inundaciones, etc.) podía echar por tierra la producción y provocar la tan temida carestía. Un episodio de sequía especialmente duro en toda la Península Ibérica fue el de finales de la década de 1620, extendida durante los años 1630 a 1631 e incluso más allá. El 17 de junio de 1633 (f. 144v, caja 1311/1, AHMA) la situación era tan desesperada que el concejo dictaminó regar solamente los campos de trigo, dejando abandonados a su suerte el resto de cultivos, entre ellos las viñas:

“...dixeron que respeto de que el riego de las viñas y majuelos se acavo con el agua del estanco y queda alguna agua y conbiene y es mas util y provechoso se rieguen panes que ay sembrados acordaron que la dicha agua se ponga en tanda en la partida del Rubial en esta manera, que se rieguen las cavallerias y comienze el riego de los dichos panes en la parte de arriba en lo mas proximo a la dicha agua comenzando a la mano derecha de la dicha agua y acequia y en regando una cavalleria se riegue otra a la mano ysquierda de la dicha azequia y en esta forma baya prossiguiendo el dicho riego porque nayde reziva agravio y se regaran las dichas cavallerias dando sus dueños por cada una doce reales, dies para el agua y dos para el regador...”

Pocos días después se detectaba la presencia de la langosta en el término (f. 146v, caja 1311/1, AHMA), lo que podía desembocar en una verdadera tragedia si devoraba los escasos cultivos supervivientes a la sequía, ya fueran cereal, huerta o viña: *“se a tenido notizia que en el termino desta villa ay langosta en la partida de las Cañadas, acordaron que vaya Miguel Roman y vea si la ay, y de razon lo que conbenga”* para su



Figura 74. “San Hugo en el refectorio de los Cartujos”. Francisco de Zurbarán (1655).

exterminio.

El peligro de la plaga debía ser tal que pocos meses después (cabildo de 28/11/1633, f. 172r, caja 1311/1, AHMA) el mismo monarca Felipe IV se preocupaba por la situación: “*se a rezivido vna carta de su Magestad y mandamiento del señor Corregidor por si ay langosta en el termino desta billa, acordaron se le de comision al señor Gonzalo Diaz de Platas regidor para que lo bea y se informe si ay en el termino desta billa langosta y con lo que obiere se abise al señor Corregidor*”.

Y es que la langosta y la sequía han sido los enemigos más despiadados de nuestros campos a lo largo de la Historia. En 1709, dos años tras la Batalla de Almansa, una plaga de langosta de tamaño apocalíptico hacía acto de presencia en esta zona⁷¹, amenazando con destruir de nuevo los medios de vida de los almanseños, ya arrasados durante el año 1707.

En una carta remitida por el mismo monarca Felipe V, acompañada de otra de D. Luis Curiel, integrante de los Consejos Real y de Castilla, y llegadas a Almansa el 2 de mayo de 1709 (caja 1333, AHMA) se ordenaba el envío de distintas cuadrillas de trabajadores desde las localidades vecinas para ayudar a su exterminio. Concretamente 50 hombres desde Ayora, 30 de Alpera, 20 de Bonete y 40 de Montealegre. Sin embargo, la plaga había invadido también los términos cercanos, o estaba a punto de hacerlo, así que era imposible para dichas localidades el enviar hombres. Ellas mismas lo afirmaban en los distintos informes enviados al concejo de Almansa, que describen una situación terrible y más propia de una guerra, con toda la población exterminando los insectos por los campos o tratando de contener la invasión de sus términos.

La respuesta de Ayora alegaba “*respeto de haver en esta villa y termino tanta cantidad de langosta, que aunque ha muchos dias que se han puesto todos los medios necesarios conjurando, coxiendo y quemando la langosta que en tanta cantidad ha nacido en este termino, saliendo todos los vecinos y asta los eclesiasticos y religiosos para su extincion no ha sido posible, y actualmente no se cesa en las mesmas diligencias a ocasion de haverse entrado la langosta en las huertas y se come los pocos trigos que hay y las viñas, por lo que al presente no se puede enviar la gente que se le pide, [...] pero que si a Dios placiese que se extinguiese la que al presente hay, y no viniese otra estan prompts siendo menester en esta villa de Almansa a inviar la gente que se le previene...*”.

Mientras, Alpera estaba a punto de ser invadida, pues se estaba “*consumiendo y extinguiendo la gran porzion de langosta que de la parte de poniente y termino de Chinchilla hay encaminada y encamina azia este ter-*



Figura 75. Escena del Apocalipsis de San Juan. Langostas con cola de escorpión hostigan a los hombres. Beato de Liébana.

⁷¹ La sociedad de la época consideraba a la langosta un castigo de Dios por su mal comportamiento. En el Antiguo Testamento ya aparece como una de las siete plagas lanzadas por Yahvé sobre Egipto como castigo. También lo hace en el Apocalipsis de San Juan, cuando al sonar de la quinta trompeta emerge la langosta como escarmiento a los hombres.

mino...”. En Bonete también se combatía duramente contra la plaga, que *“obliga a salir hombres niños y mugeres procurando extinguirla por todos caminos, digo que por aora no podemos faltar nadie de la zercania...”*.

Por último, desde Montealegre del Castillo se comunicaba que *“esta villa y sus vezinos estan desde el dia veinte y zinco de abril pasado deste año quemando y coxiendo langosta thodos sus vezinos sin exempcion de personas, thoda de la que le entra a este termino por parte de el lugar de Vonete, heredades de Fuentechilla, la Zarza, Zepero, Fuente Alamo, [...] se le ha comido mas de ziento y zinquenta fanegas de sembradura de trigo, zebada y zenteno, sin que fuerzas humanas lo aygan podido remediar (como es publico y notorio), como el aberse entrado dicha langosta en las viñas virtualmente y andar ocupados entre hombres, mugeres y niños mas de quatrocientas personas [...] ademas de aber esta villa gastado en el paraxe que confrenta el termino de la muy Noble Leal y Filizisima villa de Almansa mas de quinientas jornadas en quemar la langosta...”*.

Estas descripciones permiten imaginar la desolación de los campos y las viñas, y la desesperación de los vecinos tras el paso de la plaga.

Otro enemigo tradicional de la agricultura es el granizo, de igual manera imposible de predecir. El 16 de julio de 1764 (f. 97r, caja 1319/2, AHMA), una tormenta de agua y piedra asolaban las mieses y viñas: *“esta villa a padezido la desgrazia, estando ya para segar sus mieses, de la piedra e inundazion de agua que en los ondos se a recogido con perdida considerable de muchos labradores y demas vezinos, cuyo estrago a sido tambien para las viñas que de un todo las mas an quedado destruidas sin esperanzas de la recoleccion de su fruto...”*.

14. SITUACIÓN EN EL SIGLO XVIII. EL CATASTRO DE ENSENADA

Cuestionario formado por 40 preguntas, fue elaborado a instancias del Duque de Ensenada, y enviado a la mayoría de ciudades y villas del Reino de Castilla, con el objetivo de conocer la realidad económica castellana. Las respuestas a tales preguntas se elaboraron por las distintas localidades entre los años 1749 a 1754, enviándose a continuación a la Corte, y proporcionan una gran información de primera mano de la situación económica y social de cada una de ellas a mediados del siglo XVIII.

Esta centuria del 1700 se iniciaba con el conflicto de la Guerra de Sucesión (1700-1715), que para Almansa y su término acarreó tremendas penalidades. Durante los días y meses previos a la Batalla de Almansa (25/04/1707), los campos y provisiones de los vecinos fueron arrasados a través de constantes saqueos y requisas realizados por los contendientes. El desabastecimiento de todo tipo de productos fue tal que en la misma cena de celebración por la victoria, realizada en la casa solariega de los Enríquez de Navarra, los presentes brindaron con vino procedente de Jumilla⁷². Aunque tal vez este suceso viniera motivado por la nula calidad de los caldos almanseños del momento.

De cualquier manera, la economía almanseña se vio devastada durante la Guerra de Sucesión, tras cuyo fin se iniciaba en todos los territorios de la Monarquía Hispánica un periodo de crecimiento y recuperación que durará todo el siglo XVIII. Dicha fase de expansión conllevará asimismo un incremento de población, que para Almansa significó pasar de los 3.600 habitantes del año 1707 a los 6.620 de 1787⁷³.

⁷² López Megías, F.R. y Ortiz López M^aJ. (1998), pág. 308.

⁷³ Pereda Hernández, M.J. (2013), pág. 17.

Claro está, tal crecimiento hará necesaria la roturación de nuevas tierras donde plantar cereal, y nuevas vides, para así asegurar la alimentación de esta población en aumento. Estos nuevos cultivos lo serán en régimen de secano, sin posibilidad de abastecerse de las escasas fuentes de agua. Ello provocó asimismo la menor proporción de tierras en regadío a mediados de este siglo.

El Catastro de Ensenada ofrece cifras y datos numéricos que por primera vez permiten conocer con relativa exactitud la situación del campo almanseño en general, y del sector vinícola en particular, durante el siglo XVIII. Una etapa en la que se mantienen, de manera general, las mismas características de siglos anteriores.

La pregunta Nueve del Catastro decía: *“De qué medidas de Tierra se usa en aquel Pueblo: de cuántos pasos o varas Castellanas en quadro se compone: qué cantidad de cada especie de granos, de los que se cogen en el Término, se siembra en cada una”*.

Y respondía el concejo almanseño que la unidad de medida para el viñedo en el término era la tahúlla *“de quarenta varas castellanas en quadro, que la ocupan doscientas cinquenta y seis zepas, computandose seis un jornal...”*. Cada tahúlla equivalía a unos 1.118,11 m² como ya sabemos, y en cada una se plantaban 256 cepas. Ello significa que había poco más de dos metros de separación entre cada planta (2,10 m para ser exactos). Con todos los datos presentes en el Catastro de Ensenada es posible además calcular la superficie del término de Almansa, que a mediados del siglo XVIII sería de unos 517 km² (algo inferior a la actual de 532 km²); una densidad de plantación muy próxima a las 2.300 cepas por hectárea; la extensión de viñedos del término almanseño en unas 770 hectáreas; y la producción total aproximada de vino, cercana a los 300.000 litros anuales.

La Diez era: *“Qué numero de medidas de Tierra habrá en el Término, distinguiendo las de cada especie y calidad: por exemplo: tantas Fanegadas, o del nombre que tuviese la medida de Tierra de Sembradura, de la mejor calidad: tantas de mediana bondad, y tantas de inferior; y lo propio en las demás especies que huvieren declarado”*.



Figura 76. Portada del Catastro de Ensenada.



Figura 77. Altorrelieve con jornalero vendimiando. La balanza de su parte inferior representa octubre, el mes de la vendimia.

En la respuesta se declaraba la existencia de 87 jornales de tierra de regadío plantada de viña, dividida en 13 de primera calidad, 53 de segunda y 21 de tercera. Así como otros 1.060 jornales de secano compuestos por 35 de primera, 81 de segunda y 913 de tercera calidades, respectivamente. Cada jornal equivalía a una caballería o 6 tahúllas, o sea 6.708,66 m², por lo que el término almanseño poseía 58,35 hectáreas de viña de regadío y otras 711,12 Ha de secano.

Se han recogido también los datos de la vecina localidad de Alpera presentes en el Catastro de Ensenada, y con ellos se ha elaborado la siguiente tabla, que muestra la superficie agrícola existente a mediados del siglo XVIII en los términos de Almansa y Alpera, y su distribución:

	Almansa (en Ha):	Alpera (en Ha):	Totales
Superficie del término (en Ha)	51.694,5	12.414,28	64.108,78
Superficie total de regadío	158,98	356,19	515,17
Cereal	96,60	276,68	373,28
Viña	58,36	75,15	133,51
Hortalizas	4,02	-	4,02
Morera	-	4,69	4,69
Superficie total de secano	9.182,14	4.892,57	14.074,71
Cereal	8.453,58	4.666,52	13.120,1
Viña	711,12	221,36	932,48
Prados	17,44	-	17,44
Morera	-	4,69	4,69

Fuente: elaboración propia.

La superficie cultivada de secano en el término almanseño era ampliamente superior a la de regadío: 9.182,14 hectáreas contra unas escasísimas 158,98 Ha irrigadas, es decir, casi el 99% de los cultivos dependían casi exclusivamente del agua de lluvia, y eso a pesar de la tremenda inversión en obras públicas realizada durante los siglos anteriores (construcción de la acequia de Alpera y pantano). Aunque las tierras del Hondo eran consideradas de secano y no de regadío, pese al riego de que disfrutaban con agua del pantano⁷⁴.

En el término de la vecina localidad de Alpera, de menores dimensiones, encontramos idéntica situación: 4.892,57 hectáreas en secano contra 356,19 Ha en regadío (un 93,2% contra un 6,8%). Estas cifras permiten entender la enorme rivalidad entre ambas localidades por la escasa agua disponible.

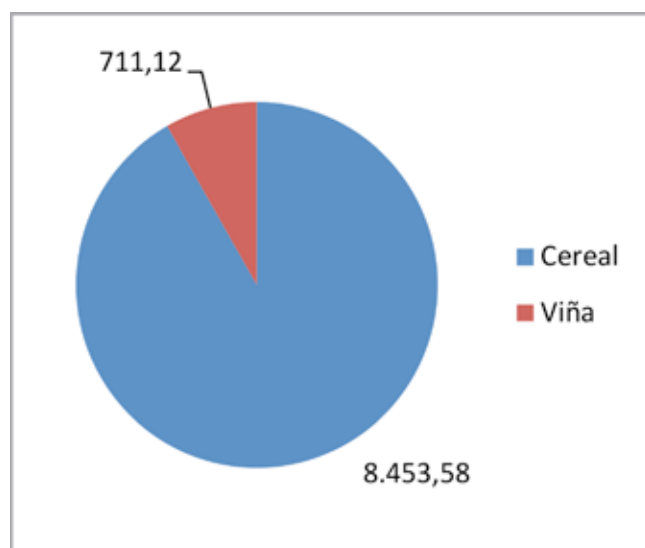
Se aprecia por otra parte el predominio del cultivo del cereal en el término almanseño (principalmente trigo, cebada y centeno), con 8.550,2 hectáreas. A la vid se destinaban unas reducidas 769,5 Ha. Cifras de nuevo muy parecidas a las de Alpera: 4.943,2 Ha de cereal contra 296,5 Ha de viña. La causa ya la conocemos: la enorme importancia del pan como alimento básico en la dieta de estas sociedades.

Esta amplia preeminencia del cereal frente a la viña se ve reducida en las tierras de regadío. Pese a

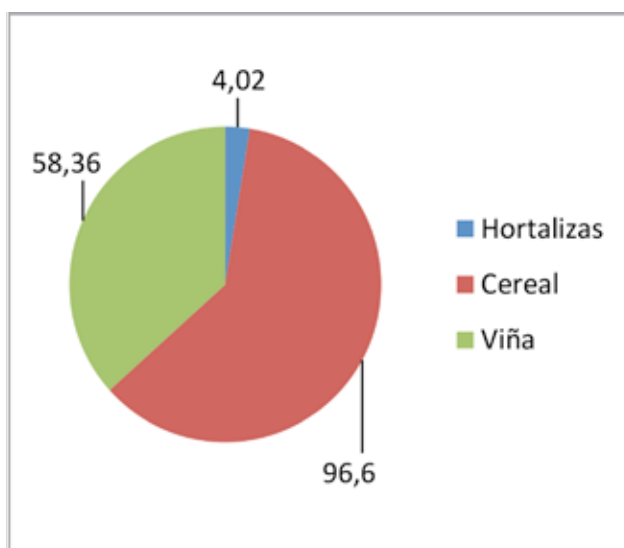
⁷⁴ Pereda Hernández, M.J. (2013), pág. 165.

que la vid ocupaba solamente el 8,22% del total de la superficie cultivada, la proporción de viñedos que eran de regadío se elevaba hasta el 36,7% del total de las tierras irrigadas (58,36 hectáreas de las 158,98). Un porcentaje cuatro veces superior al que le correspondería por su extensión, lo cual muestra ahora el también importante sector vitivinícola, derivado de la significativa presencia del vino en la dieta de la época. Ello conduce a que se regasen el 7,58% de los viñedos frente a un minúsculo 1,13% de los campos de cereal. Aún así quedaban sin posibilidad de riego el 63,3% de los terrenos reservados a viña. Tal carencia de agua debía de provocar una mejora sustancial en la calidad de los vinos resultantes. Algo conocido en la actualidad.

La mayoría de las tierras eran propiedad de miembros de las clases altas, que controlaban asimismo los principales cargos del concejo y por tanto tenían capacidad de decisión sobre qué tierras se regaban y cuáles no. Ello explicaría esta mayor proporción de agua disponible para las viñas.



Distribución del suelo cultivado de secano en el término almanseño.



Distribución de las tierras de regadío en el término de Almansa.

En la respuesta a la pregunta Doce se detallaban los rendimientos de cada categoría de tierras. Así, los 13 jornales de viña de regadío de primera calidad producían por cada tahúlla 9 arrobas o cántaras de vino anuales (cada arroba equivalente a 16,13 litros); los 53 de segunda producían 6 arrobas de vino al año por tahúlla; y los 21 de tercera calidad 4 arrobas / tahúlla. Pasado a litros cada jornal de tierra de primera calidad producía 871,02 l al año; los de segunda 580,68 l cada uno; y los de tercera 387,12 l.

En cuanto a los 1.060 jornales de secano divididos en 35 de primera calidad; 81 de segunda y 943 de tercera, poseían unos rendimientos inferiores de 6, 4 y 2 arrobas de vino respectivamente en cada tahúlla. Sumada la producción de todos los jornales, de regadío y de secano, hacían un total de 284.436,4 litros de vino producidos en el término al año. Una cantidad no excesiva y que a duras penas cubriría la demanda de la población almanseña, que en aquellos momentos ya sabemos que debía de tener unos 6.600 habitantes.

Si retomamos la cifra de 42,7 litros de vino como consumo medio anual por persona que se aportó para los años 1495 y 1496, vemos que la villa almanseña necesitaría disponer de unos 281.000 litros de vino. La proximidad de ambas cifras obligaría a su importación desde zonas cercanas, especialmente en periodos de crisis, como venimos viendo a lo largo del presente trabajo.

La tabla inferior arroja los datos de producción de cada categoría de viña, en arrobas y litros:

Producción superficie de regadío				Producción superficie de secano				Total secano y regadío:
1ª cat.	2ª cat.	3ª cat.	Total	1ª cat.	2ª cat.	3ª cat.	Total	
702 @	1.908@	504@	3.114@	1260 @	1.944@	11.316@	14.520@	17.634@
11.323 l	30.776 l	8.129 l	8.372 l	50.229 l	31.357 l	182.528 l	234.208 l	284.437 l

Fuente: elaboración propia.

En la respuesta a la pregunta Catorce se indicaban incluso los precios alcanzados, 4 reales la arroba de vino y 12 reales la carga de uva.

Aunque para conocer el estado exacto del sector en Almansa y su término, es necesario comparar estos datos con los de localidades cercanas que también enviaron sus respuestas. Con todos ellos se ha elaborado la siguiente tabla:

Localidad	Precio arroba vino en reales	Producción regadío en arrobas (1ª / 2ª / 3ª calidades)	Producción secano en arrobas (1ª / 2ª / 3ª calidades)
Almansa	4	9 / 6 / 4	6 / 4 / 2
Alpera	5	13,3 / 10 / 6,7	10 / 6,7 / 3,3
Caudete	1,5	80 / 50 / 20 *	
Chinchilla	4	100 / 60 / 40 *	
Hellín	4	12 / 9 / 6 *	
Jumilla	4	70 / 50 / 30	20 / 14 / 10
Yecla	4	60 / 45 / - (olivos intercalados)	50 / 35 / 20 (olivos intercalados)

*No se distingue entre secano o regadío. Elaboración propia.

Se revela así en toda su crudeza la escasa productividad de las tierras del término almanseño, de secano o de regadío, y la importancia de la labor legisladora del concejo en defensa de los propietarios de viña. Sus rendimientos son mucho menores a los de las demás localidades, superiores en un 600% (Yecla), 700% (Jumilla), 800% (Caudete) y hasta un 1.000% los de Chinchilla. La fuerza de estas cifras provoca que los datos de Alpera y Hellín, aún siendo superiores en torno a un 40% y un 30% respectivamente, parezcan similares a los de Almansa.

Sin embargo, algo comenzaba a cambiar a finales de este periodo. Las Relaciones Geográfico Históricas, o Diccionario, de Tomás López (una compilación de noticias de distintas localidades redactadas como respuesta a un cuestionario previo, de manera similar al Catastro de Ensenada), refieren la existencia de tres fábricas de aguardiente en la Almansa de 1786, cuyos licores eran exportados a Madrid y Leganés, más una en Alpera.

15. CONSIDERACIONES FINALES

El presente trabajo ha pretendido mostrar el desarrollo del cultivo de la vid, y del agro en general, en el término de Almansa a lo largo de más de 2.500 años. Una evolución caracterizada por la lucha de los almanseños contra la pobreza de estos suelos y la falta de agua, las abundantes catástrofes y la llegada de vinos mejores y más económicos de zonas cercanas con suelos más ricos.

Estas carencias e incomodidades deben trasladarse al conjunto de la vida de épocas pasadas, debiendo nuestros antepasados hacerles frente, y convirtiéndose por tanto en verdaderos supervivientes. Es gracias a esa lucha por la vida y sus familias, por la que nosotros, sus descendientes, podemos a día de hoy disfrutar de una calidad de vida tremenda, y en ella gozar de vinos de gran calidad elaborados por cualquiera de las bodegas integrantes en la Denominación de Origen Almansa.

Levanto desde aquí mi copa de vino para brindar por nuestros abuelos, y más allá, por las gentes de otras épocas, agradeciéndoles su lucha diaria. Y les pido a Ustedes que se unan a mí en este brindis.

16. BIBLIOGRAFÍA

- ARRÁEZ TOLOSA, A. (2016). “El escudo heráldico con inscripción de Don Juan Pacheco en el casti-
llo de Almansa. Lectura, análisis e interpretación.” *Revista Al-Basit* nº 61, pp. 55-85. Instituto Estudios
Albacetenses.
- ARRÁEZ TOLOSA, A. (2017). “Almansa y la monarquía de Felipe IV: la villa como lugar de paso y
alojamiento de tropas”. *Colección Jornadas de Estudios Locales nº XII*. Asociación Torre Grande, Almansa,
pp. 13-62.
- BALLESTEROS CAMPOS, P.V. Y MOLINA CANTOS, J. (2000). “Concesión del privilegio de vi-
llazgo al lugar de Alpera, (Segregación del Término chinchillano con Felipe II, 1567)”. *Revista Al-Basit* nº
44, pp. 117-143. Instituto Estudios Albacetenses.
- BLÁNQUEZ PÉREZ, J. (1993). “El poblado ibérico de la Quéjola”. *Pátina*, nº 6 (1993). Ejemplar de-
dicado a: Homenaje a Don Raúl Amitrano, pp. 99-107.
- BLÁNQUEZ PÉREZ, J. (1995). “El vino en los rituales Funerarios Ibéricos”. *Arqueología del vino. Los
orígenes del vino en Occidente*. Simposio Arqueología del Vino 1º, Jerez de la Frontera, 1994, pp. 213-
240.
- BRONCANO RODRÍGUEZ S. Y ALFARO ARREGUI M.M. (1997). *Los accesos a la ciudad ibérica
de Meca mediante sus caminos de ruedas*. Servicio de Investigación prehistórica. Diputación Provincial de
Valencia.
- CARRILERO MARTÍNEZ, M. Y ALMENDROS TOLEDO, J.M. (1991). “Ordenanzas municipales
de Almansa de comienzos del s. XVII. Transcripción y estudio introductorio”. *Revista Al-Basit* nº 28, pp.
191-215. Instituto de Estudios Albacetenses.
- CASEY, JAMES (2001). *España en la Edad Moderna: una historia social*. Universidad de Valencia.
- CELESTINO PÉREZ, S. Y BLÁNQUEZ PÉREZ, J. (2007). “Origen y desarrollo del cultivo del vino
en el mediterráneo: la península Ibérica”. *Revista Universum* nº 22, vol.1: pp. 32-60.
- CELESTINO PÉREZ, S. Y BLÁNQUEZ PÉREZ, J. (coords.) (2013). *Patrimonio cultural de la vid y
el vino: Conferencia internacional*, 2 vols.
- CIERBIDE MARTINENA, R. (2007). “El aguardiente y el vino como componentes de remedios

- medicinales según los manuscritos medievales.” *Revista Internacional de los Estudios Vascos* nº 52, 1, pp. 11-79.
- CLEMENTE LÓPEZ, P. (2005). *El convento de las Agustinas de Almansa. Historia y arte*. Instituto de Estudios Albacetenses.
- CÓZAR GUTIÉRREZ, R. (2001). *Almansa siglo XVIII*. Cuadernos de Estudios locales nº 15, septiembre de 2001. Asociación Torre Grande, Almansa.
- EL MUNDO IBÉRICO: UNA NUEVA FIG. EN LOS ALBORES DEL AÑO 2000 (CATÁLOGO DE LA EXPOSICIÓN) (1995), Toledo. Servicio de publicaciones de la Junta de Comunidades de Castilla la Mancha, pp. 192-200.
- FLACELIÈRE, R. (1989). *La vida cotidiana en Grecia en el siglo de Pericles*. Madrid: Temas de Hoy.
- FUMADÓ ORTEGA, I. (2014). “El caballero de El Macalón (Nerpio, Albacete). La emergencia de las aristocracias ibéricas y sus nuevas formas de representación”. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid* nº 40, pp. 81-95.
- GAMO PARRAS, B. (2011). “De Hispania a Al-Andalus: Época romana y visigoda en las tierras de Almansa”. *Colección Jornadas de Estudios Locales nº IX*. Asociación Torre Grande, Almansa, pp. 143-165.
- GÓMEZ BELLARD, C. y GUÉRIN, P. (1995). “Los Lagares del Alt de Benimaquia (Denia) en los inicios del vino ibérico.” *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Simposio Arqueología del Vino 1º, Jerez de la Frontera, 1994, pp. 241-270.
- HERNÁNDEZ CARRIÓN, E. (2008). “La vid y el vino en la comarca de Jumilla (Murcia): Desde la Edad Media al siglo XVIII.” *El vino en época Tardoantigua y Medieval*. Serie Varia, 8. Universidad Autónoma de Madrid, pp. 449-462.
- LÓPEZ DE CORELLA, A. (1978). *De vini commoditatibus. Las ventajas del vino*. Ed. bilingüe. Ed. y trad. de J. Jiménez Delgado. Pamplona: Institución Príncipe de Viana/CSIC.
- LÓPEZ MEGÍAS, F.R. Y ORTIZ LÓPEZ M^a.J. (1998). *De la muy noble, muy leal y felicísima ciudad de Almansa e intrahistoria de la célebre batalla que se libró en su campo en 1707*. Editan los autores.
- LÓPEZ SERRANO, A. (2011). “La villa medieval de Almansa: De tierra de señores a posesión del rey”. *Colección Jornadas de Estudios Locales nº IX*. Asociación Torre Grande, Almansa, pp. 267-435.
- MARTÍNEZ CARRILLO, M^a LL. (1980). *Revolución urbana y autoridad monárquica en Murcia durante la Baja Edad Media: (1395-1420)*. Universidad de Murcia.
- MARTÍNEZ JIMÉNEZ, J.R. (2015). *Historia del vino en Almansa. Análisis del proceso de industrialización y sus repercusiones*. Cuadernos del Archivo de Almansa nº 2. Ayuntamiento de Almansa.
- MOLINA PUCHE, S. (2005). *Familia, poder y territorio. Las élites locales del Corregimiento de Chinchilla-Villena en el siglo XVII*. Tesis doctoral. Universidad de Murcia.
- PEREDA HERNÁNDEZ, M. J. (1986). *La construcción de la presa del pantano de Almansa y el desvío de la rambla de las Hoyuelas*. Cuaderno de Estudios locales nº 1, mayo de 1986. Asociación Torre Grande, Almansa.
- PEREDA HERNÁNDEZ, M.J. (1987a). “La prostitución en Almansa a mediados del siglo XVI”. *Actas del Congreso de Historia del Señorío de Villena*, pp. 269-273. Instituto de Estudios Albacetenses.
- PEREDA HERNÁNDEZ, M.J. (1987b). “Pugna entre los concejos de Chinchilla y Almansa por las aguas de Alpera. Medición de Don Juan Pacheco y sentencia arbitral de 29/9/1458”. *Actas del Congreso de Historia del Señorío de Villena*, pp. 275-282. Instituto de Estudios Albacetenses.
- PEREDA HERNÁNDEZ, M.J. (1987c). “Las ordenanzas de la villa de Almansa otorgadas por el Gobernador Miguel de Luxan en 1536”. *Actas del Congreso de Historia del Señorío de Villena*, pp. 283-296. Instituto de Estudios Albacetenses.

- PEREDA HERNÁNDEZ, M.J. (1989). *La iglesia de Santa María de la Asunción de Almansa. (Estudio histórico 1524 – 1987)*. Cuaderno de Estudios locales nº 8, abril de 1989. Asociación Torre Grande, Almansa.
- PEREDA HERNÁNDEZ, M.J. (1995). *Agua, Virgen de Belén. Devoción y tradición en torno a la Patrona de Almansa*. Asociación de Nuestra Señora de Belén, Almansa.
- PEREDA HERNÁNDEZ, M.J. (2013). *Almansa desde los Reyes Católicos hasta la Transición*. Ayuntamiento de Almansa.
- PEREZ JORDÁ, G. (2015). “El cultivo de la vid y la producción de vino en la Península Ibérica durante el I milenio” ANE. 47-56.
- PÉREZ MOREDA, V. (1980): *Las crisis de mortalidad en la España interior. Siglos XVI-XIX*. Siglo XXI, Madrid.
- PIQUERAS, J. (2014). *La vid y el vino en España: Edades Antigua y Media*. Universidad de Valencia.
- PIQUERAS GARCÍA, R. (2002). “Evolución estilística de la iglesia de la Asunción de Almansa”. *Colección Jornadas de Estudios Locales nº VI*. Asociación Torre Grande, Almansa, pp. 273-384.
- PONCE HERRERO, G. (1989). *El Corredor de Almansa. Estudio geográfico*. Albacete. Instituto de Estudios Albacetenses.
- PONCE HERRERO, G Y SIMÓN GARCÍA, J.L. (1986): *La romanización en Almansa. Bases para su estudio*. Cuaderno de Estudios locales nº 3, noviembre de 1986. Asociación Torre Grande, Almansa.
- PRETEL MARÍN, A. (1981). *Almansa Medieval. Una villa del señorío de Villena en los siglos XIII, XIV y XV*. Ayuntamiento de Almansa.
- PRETEL MARÍN, A. (1982). *Don Juan Manuel, señor de la llanura. (Repoblación y gobierno de la Mancha albacetense en la primera mitad del siglo XIV)*. Albacete. Instituto de Estudios Albacetenses.
- PRETEL MARÍN, A. (2010a). *La villa de Albacete en la Baja Edad Media*. Albacete. Instituto de Estudios Albacetenses.
- PRETEL MARÍN, A. (2010b). “Poblamiento e hidráulica en Alpera y su entorno: de la alquería islámica a la villa cristiana”. *Revista Al-Basit nº 55*, pp. 5-46. Instituto Estudios Albacetenses.
- PRETEL MARÍN, A. (2011). *El Señorío de Villena en el siglo XV*. Instituto de Estudios Albacetenses.
- RODRIGO-ESTEVAN, M^a.L. (2013). “El consumo de vino en la Baja Edad Media. Consideraciones socioculturales”. *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*. Actas del Simposio organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía en el sexto centenario del Compromiso de Caspe (23 y 24 de marzo de 2012), pp. 101-133. García Guatas, M.; Piedrafitra, E.; Barbacil, J. (coords.). Institución Fernando el Católico, Zaragoza.
- 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).” *El vino en época Tardoantigua y Medieval*. Serie Varia, 8. Universidad Autónoma de Madrid, pp. 413-430.
- SIMÓN GARCÍA, J.L. (2011). “El poblamiento islámico en el Corredor de Almansa y las tierras de Montearagón: los andalusíes olvidados”. *Colección Jornadas de Estudios Locales nº IX*. Asociación Torre Grande, Almansa, pp. 167-266.
- VALENCIANO PRIETO, M^a.C. (2000). *El Llano de la Consolación (Montealegre del Castillo, Albacete)*. Instituto de Estudios Albacetenses.
- VEAS ARTESEROS, F. de A. (2005). “El vino en el reino de Murcia durante la Baja Edad Media: notas para su estudio”. *Revista murciana de antropología, nº. 12*. Martínez Sánchez, S.; González Blanco, A. (coords.), pp. 175-198.

