

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

• VINO Y ALCOHOLES EN LA ALMANSA CONTEMPORÁNEA

José Ramón Martínez Jiménez¹

1. INTRODUCCIÓN

Según la RAE (Real Academia de la Lengua) la vitivinicultura es el *conjunto de técnicas y conocimientos relativos al cultivo de vid y elaboración de vino*, siendo este concepto la suma de viticultura (*conjunto de técnicas y conocimientos relativos al cultivo de la vid*) y vinicultura (*conjunto de técnicas y conocimientos relativos a la elaboración de vino*). Tomando como punto de partida esta definición haremos un análisis de la vitivinicultura en la ciudad de Almansa durante los siglos XIX y XX estudiando la evolución de las técnicas usadas en el cultivo de vid y la producción de vino y de sus derivados, en los nuevos conocimientos introducidos, conexión con otros mercados, organización interna del sector y del impacto que este sector tuvo en la localidad. Se ha procurado contextualizar el estudio con el contexto histórico y geográfico de cada época, por lo que se hacen alusiones en cada uno de los apartados al momento histórico y la evolución de la viticultura en localidades que guardan algún tipo de relación con Almansa, como Yecla o Villena por su cercanía, o La Mancha por las similitudes en los condicionantes geográficos de la vitivinicultura.

Este texto está basado en gran parte en el trabajo publicado en 2015 dentro de la línea editorial Cuadernos del Archivo de Almansa con el título *Historia del Vino en Almansa. Análisis del Proceso de Industrialización y sus Repercusiones*, que hace un estudio de la evolución de la vitivinicultura en el término de Almansa desde sus inicios hasta finales del siglo XX, pero centrándose en el proceso de industrialización del sector desde finales del siglo XIX hasta la Guerra Civil Española de 1939. Para la obtención de información también se han utilizado fuentes documentales primarias procedentes principalmente del Archivo Histórico Municipal de Almansa, así como también del Archivo Histórico Provincial de Albacete, y de forma más puntual otros archivos digitalizados. En cuanto a las fuentes documentales secundarias han sido múltiples y muy variadas como artículos universitarios de investigación como los del profesor de la Universidad de Valencia Juan Piqueras Haba, así como de Juan Luis Pan-Montojo González, profesor de la Universidad Autónoma de Madrid, y otros. También consideré necesario adquirir unos conocimientos básicos sobre el sector del vino y la vid para poder estudiar su evolución, para lo que me he valido de fuentes de información diversas como testimonios orales de trabajadores de bodegas, de viticultores y otros. Revistas, guías y manuales me han aportado unas nociones básicas más generales sobre las diferentes regiones vitivinícolas del mundo y de España, procesos de producción, tipos de vinos, variedades, instrumental, etc. De entre estas puedo destacar las obras de José Peñín o *Vinos de España*

¹ José Ramón Martínez Jiménez. Licenciado en Historia en la especialidad de historia moderna y contemporánea, es un apasionado del siglo XIX y especialmente del fundamental tránsito desde la Europa del antiguo régimen a la moderna sociedad industrial en la que todavía permanecemos. Dada su pasión por el tema del vino ha publicado recientemente el estudio "Historia del vino en Almansa" dentro de la serie de publicaciones de Cuadernos del Archivo de Almansa.

de la Editorial Larousse por ejemplo. Mis viajes por varias regiones de la península me han aportado un conocimiento más cercano a través de la visita a bodegas y viñas como las de la localidad de Mecerreyes en la Ribera del Arlanza (Burgos), Aranda de Duero en la Ribera del Duero (Burgos), Gandesa y Mora de Ebro en Terra Alta (Tarragona), Tomelloso y Valdepeñas en La Mancha (Ciudad Real), Bodegas Alvear en Montilla (Córdoba) o Bodegas Primitivo Quiles en Monóvar (Alicante), además de bodegas varias del termino de Almansa. Esto me ha permitido apreciar la complejidad y diversidad de la vitivinicultura en función del grado de desarrollo y del marco geográfico respectivamente.

Concretamente para analizar la cultura material, es decir: instrumental, maquinaria, utillaje, espacios arquitectónicos, envases, etc., ha sido muy importante las visitas a los museos del vino de Almendralejo y Valdepeñas por su gran cantidad de instrumental y maquinaria de diferentes épocas, así como la información ofrecida sobre estos (fabricantes, lugar y fecha de fabricación, usos, tipología, etc.). El estudio de bodegas antiguas de Almansa y de su cultura material nos ha permitido conocer los procedimientos de producción así como la cronología de su evolución desde la bodega agrícola a las fábricas de vino modernas, pudiendo contrastar la información obtenida con las fuentes documentales.

El objetivo final del estudio es principalmente conocer la evolución histórica de un sector como el del vino, que a lo largo del siglo XIX fue cobrando mayor protagonismo en la economía almanseña, española y europea, siendo fundamental para comprender el último tercio del siglo XIX. El documento también debe considerarse como un recurso para la puesta en valor del patrimonio vitivinícola local. Son mucha las regiones de España y de Europa que han apostado por recuperar usos y costumbres así como espacios e instrumentos utilizados en el pasado para producir vino y derivados como aguardientes, vinos dulces y otros. Ejemplos de ello podría ser la puesta en valor de las bodegas de Aranda del Duero como recurso turístico o museos sobre el vino como el de Valdepeñas (Ciudad Real), Almendralejo (Badajoz) o Briones (La Rioja), o también la recuperación de las chimeneas industriales de Tomelloso con la creación de una ruta temática. En este sentido una referencia internacional es la recién inaugurada *Ciudad del Vino* de Burdeos promocionada como un parque temático específico sobre este milenar producto.

Del mismo modo, este estudio puede servir de base a la hora de programar rutas enológicas o enohistóricas, o rutas turísticas en general, pudiendo identificar puntos de especial interés para la comprensión del pasado vitivinícola de Almansa como chimeneas, bodegas, áreas de cultivo de vid determinadas y diferenciadas, instrumental y maquinaria de cada periodo, procesos de producción específicos, cualidad del producto, arraigo de determinadas variedades, gastronomía, etc.



Figura 1: Bancales² en Almansa. Factores geográficos como el suelo, el clima o la ubicación, condicionan la viticultura de una región, comarca o parcela. Como veremos más adelante, la viticultura en Almansa ha estado determinada por su ubicación entre la Meseta y Levante, por el tipo de suelos, la altitud y el clima. (Fotografía: José Ramón Martínez).

² 1: Rellano de tierra que se hace en un terreno pendiente, y que se aprovecha para el cultivo. 2: pedazo de tierra rectangular, dispuesto para plantar legumbres, vides, olivos u otros árboles frutales.

2. LA VITIVINICULTURA ALMANSEÑA EN EL SIGLO XVIII

2.1. La producción de uva y vino en el Antiguo Régimen

La llegada de los Borbones a la Monarquía Hispánica supuso el inicio de un periodo de reformas que junto con el contexto europeo de paz y crecimiento del siglo XVIII, contribuyeron a la recuperación económica de los reinos que la componían tras la crisis del duro siglo XVII. Se liberalizó el comercio con las colonias americanas ya que hasta el momento solo se podían enviar expediciones comerciales a través de Sevilla primero y Cádiz después. Además se adoptaron medidas contra el contrabando que los colonos y hacendados mantenían con comerciantes extranjeros, principalmente ingleses y holandeses. La prosperidad económica y los mayores periodos de paz durante este siglo permitieron un crecimiento demográfico de mayor intensidad en los territorios de la periferia peninsular.

En este contexto de desarrollo económico y comercial la vitivinicultura en Europa experimentó un proceso de evolución, la existencia de nuevas élites introdujo en el mercado la demanda de nuevos vinos cuya elaboración fue posible gracias al desarrollo de nuevas técnicas y conocimientos logrados al albor de los progresos de la ciencia. Además la generalización del consumo de vino y el incremento de población urbana incrementaron la demanda del mismo³, convirtiéndose en un producto de gran valor comercial. Este proceso de evolución y crecimiento se experimentó en las regiones tradicionalmente vitivinícolas españolas que fueron Andalucía, Cataluña y el País Valenciano, y concretamente los puertos de Alicante y Cartagena ya podían enviar navíos comerciales a América directamente desde 1768, mientras que Valencia pudo hacerlo desde 1791. No obstante, hasta bien entrado el siglo XIX los comerciantes valencianos exportaron a través de los puertos de Barcelona y Tarragona, desde donde compañías catalanas armaban sus barcos mercantes.

Esta coyuntura de desarrollo de la vitivinicultura se experimentó en cierto grado en Almansa, al igual que llegó también a otras comarcas del interior próximas al Levante como Requena-Utiel, Yecla, Jumilla y el Alto Vinalopó. El corredor de Almansa, principalmente en los municipios de Almansa, Caudete y Montealegre, se sumó a esta dinámica en base a unos condicionantes. En el caso de la ciudad de Almansa, en primer lugar debemos hablar de la construcción de la carretera o Camino Real de Madrid a Alicante, que atravesaba el núcleo urbano y como más tarde dijo Madoz "tiene la ventaja de ser atravesada por la carretera vende fácilmente y con estimación los productos sobrantes", y como esta misma fuente y otras



Figura 2: Bodega tradicional en Almansa. Las construcciones utilizadas para la elaboración de vino y derivados (bodegas, lagares, alcoholeras, etc.) pueden considerarse como parte de la viticultura de una comarca, por lo que también están condicionadas por el contexto geográfico y cultural de su entorno. En la bodega tradicional de Almansa se evidencia la abundancia de suelos calizos y yesos utilizados ya que hacían posible la excavación de espacios en el subsuelo para la construcción de bodegas y a su vez permitían la obtención de materiales para llevar a cabo la construcción principalmente tierra, piedra caliza y yesos. (Fotografía: José Ramón Martínez).

³ Si bien en un contexto agrícola gran parte de la población puede producir uva y vino para su consumo, en un contexto urbano la mayoría de la población tuvo la necesidad de comprar vino para su consumo al no tener acceso al cultivo de vid. Esta dinámica se acentuará en el siglo XIX con la industrialización de muchas regiones europeas y el éxodo rural.

como el Diccionario de Tomas López (1786) señalan, uno de los productos sobrantes fue el vino. A lo largo de los siglos XVIII y XIX hubo varios procesos de mejora de la red caminera lo que en general debió estimular los intercambios entre diferentes comarcas o núcleos, eso sí con las limitaciones de la arriería y los carros de la época.



Figura 3: Puente Carlos IV. (Fotografía: José Ramón Martínez).

Otro estímulo para el desarrollo económico local debió ser la concesión de una feria franca de 15 días a partir del 25 de abril, día de san Marcos y fecha de la Batalla de Almansa, por la que Felipe V concedió este privilegio a la villa como agradecimiento a su fidelidad. En este contexto europeo de crecimiento y pacificación posterior a las guerras de religión del siglo XVII, Almansa experimentó una estabilidad y crecimiento demográfico que contribuyó junto con la situación económica, al desarrollo de actividades artesanales así como la introducción de mejoras y cambios en la agricultura.

Disponemos de varias referencias que atestiguan el desarrollo de la viticultura almanseña para las fechas señaladas, algo que ya apuntó Carlos de la Morena⁴. En primer lugar, en el Catastro de Ensenada del año

⁴ De la Morena, C. (2005).

1755 podemos observar la existencia de 70 hectáreas de vid en regadío que suponen un 36% del total, lo que deja ver la importancia que aun tenía la producción de uva en parcelas de riego. En el secano la superficie de vid ya era mucho mayor ascendiendo a 850 hectáreas que suponían tan solo un 7,7% del total de la superficie sin riego. Ante estos datos pueden plantearse varias cuestiones ¿Estas uvas eran para producir vino o para alimentación? ¿Se cultivaban junto con otros cultivos en la misma parcela como en épocas anteriores o ya había una especialización? ¿Cuál era el marco de plantación? ¿El vino era vendido o era para consumo del agricultor? Disponemos de referencias y datos puntuales que en parte nos permiten contestarlas.

REGADIO		SECANO	
Categoría	Producción @	Categoría	Producción @
Vid 1ª	9	Vid 1ª	6
Vid 2ª	6	Vid 2ª	4
Vid 3ª	4	Vid 3ª	2

Figura 4: Cuadro Catastro Ensenada (Fuente Catastro Ensenada. Elaboración: José Ramón Martínez).

En el Catastro de Ensenada ya se establece una producción de 284.489 litros con un valor de 70.536 reales⁵. Por otra parte, en unas anotaciones en el libro de bautismos referidas al reparto de los diezmos de 1781 se hace referencia a partidas rurales productoras de vino como El Campillo, Belén, Mora y Cañadas, Botas, Alcoy y Jorqueruela, y otras viñas y majuelos con una rentabilidad total de 10.043 reales⁶. La existencia de bodegas con estructuras y equipos destinados a la elaboración de vino en algunas de las fincas antes descritas, se corresponde con la información reflejada en el documento señalando la producción de vino de estas fincas, lo que también nos ayuda a la hora de estimar la antigüedad de algunas de las bodegas del término. Esto nos permite afirmar que parte de la vid cultivada en Almansa tenía como objeto la producción de vino y que este tenía una valoración económica y por lo tanto un fin comercial.

No obstante, relacionando los datos de rendimientos obtenidos del propio Catastro de Ensenada podemos extraer más conclusiones. En base a estos datos podemos deducir un rendimiento medio de 2.565 litros por hectárea en regadío y 1.620 litros por hectárea en secano, que son muy inferiores a los rendimientos actuales que suelen estar generalmente por encima de los 5.000 litros por hectárea llegando hasta los 10.000 litros en casos excepcionales en función de la variedad, sistema de cultivo y la región. Estos rendimientos son lo suficientemente bajos para que consideremos que se mantenía el tradicional sistema de cultivar junto con la vid otros cultivos en la misma parcela como olivos o higueras, lo que denota un bajo nivel especialización y un marco de plantación muy difuso e irregular. Además, las técnicas de producción y los conocimientos debían ser aun rudimentarios, por lo que los vinos producidos debieron ser de una calidad y resistencia relativamente bajas. Teniendo en cuenta los rendimientos y superficies indicadas en el propio catastro, si el total de la uva obtenida se dedicara a producir vinos obtendríamos una producción de 179.550 litros en regadío (2.565 litros/hectárea por 70 hectáreas de vid en regadío) y 1.377.215 litros en secano (1.620 litros /hectárea por 850 hectáreas), siendo en total 1.556.765 litros, lo que está muy por encima de la producción registrada en el catastro de 284.489 litros, de lo que podemos

⁵ Pereda, M.J. (2003).

⁶ Ponce, G. (1986).

concluir que gran parte de la uva no se destinaba a la producción de vino y/o que había producciones de vino no registradas o destinadas a otros usos como el autoconsumo o la destilación por ejemplo⁷.

De estas estimaciones podemos obtener las siguientes conclusiones. Si bien a lo largo del siglo XVIII hubo un desarrollo de la vitivinicultura en Almansa, esta fue de relativa importancia en relación a comarcas próximas como la del Alto Vinalopó. Debemos concebir la producción de uva y vino en la época como una actividad complementaria de explotaciones agrícolas centradas aun principalmente en la producción de cereales y la ganadería extensiva, lo que implicaba una escasa especialización y falta de conocimientos avanzados. Las limitaciones del transporte, tanto por el volumen como por la conservación del vino, debieron ser un obstáculo importante para acceder a la demanda de otros mercados que en esos momentos estaban experimentando el estímulo de los puertos de Levante. Sin embargo estos obstáculos para la comercialización de vino debieron suponer un estímulo para la producción y venta de productos destilados con mayor resistencia a las inclemencias del transporte un menor volumen en relación a su precio.

2.2. Los primeros aguardientes almanseños

A lo largo del siglo XVII y XVIII se extendió en Europa y sus colonias de ultramar el consumo en boca de alcohol o espirituosos (espíritu del vino) obtenidos de la destilación de vino. La introducción de alcoholes destilados en la vitivinicultura europea supuso un gran avance técnico y comercial, ya que la adición de alcohol al vino⁸ le daba mayor resistencia lo que hacía viable su transporte a distancias largas sin que se echase a perder. La mezcla de alcohol con vino también permitió producir nuevos tipos de vinos denominados *vinos especiales*, como los de Jerez u Oporto muy demandados por las elites de países del norte de Europa, sobre todo Inglaterra. La demanda de los nuevos vinos encabezados, así como de destilados tanto en Europa como en las colonias americanas, y las crisis vitícolas que Francia sufrió en 1768 y 1782, incentivaron el comercio de alcoholes de vino⁹ en los puertos mediterráneos españoles llegando a cobrar gran importancia en los de Sagunto y Valencia¹⁰.

La demanda de estos nuevos productos se extendió a comarcas del interior proliferando alcoholeras en muchas localidades desde mediados del siglo XVIII. A través del Vinalopó llegó este fenómeno al Corredor de Almansa¹¹, las ciudades de Almansa, Caudete y Montealegre del Castillo fueron las principales productoras de aguardientes y alcohol en la comarca. La destilación de vino para la producción de alcohol y aguardientes cobró mucha importancia en ciudades del sudeste interior de la península, como Almansa, Yecla, Villena, Concentaina, Sax, Castalla y otras. Las limitaciones para transportar grandes volúmenes de vino a otros mercados como los puertos de Levante, hacían de la destilación una solución provechosa que permitía transportar una manufactura de valor añadido en base a su relación litros/grados/valor y muy resistente al transporte a ciudades tan distantes como Madrid y Leganés¹² en el caso de las tres alcoholeras registradas en Almansa a mitad del siglo XVIII¹³, de ahí que tuviera tanto arraigo en comarcas mal comunicadas como la Sierra del Segura en la que aun se conserva este sistema de elaboración que permitió monetizar parte de la producción agraria.

⁷ En el Catastro de Ensenada ya se menciona la existencia de tres alcoholeras

⁸ Técnica conocida como encabezamiento que consiste en añadir alcohol al mosto para detener su fermentación, obteniendo un producto con alto grado alcohólico y de concentración de azúcares (al no completarse la fermentación se conservan parte de los azúcares naturales del mosto). Esta técnica deriva de la *chaptalización* del vino desarrollada por el químico francés Jean-Antoine Chaptal (1756-1832).

⁹ Walter L. Benecker señala el incremento de 1,2 millones de arrobas de aguardiente en 1792 a 3 millones en 1823.

¹⁰ Piqueras Haba, Juan. Exportación Agraria y transporte en Valencia 1850 - 1930.

¹¹ Encuentro de Historiadores del Vino (1998).

¹² Catastro de Ensenada (1755).

¹³ Catastro de Ensenada (1755).

Las fianzas para seguridad de la renta, se admitirán en dinero o en fincas libres y de fácil venta; en cuyo caso deberá su valor ser en una tercera parte de la cantidad del arriendo. Estando arre- las fianzas, las aprobarán los Jueces que hayan celebrado la su- bajo su responsabilidad.

encabezamiento antes del día 20 de Diciembre y las que no m- riñuen, pagarán por encabezamiento la cantidad del quinquenio, m- pudiendo para hacerla efectiva usar el medio de repaciamiento que jura- hibe expresamente la Dirección General de Rentas en orden de 4 d- Agosto de 1833.

Distritos que se formaron con presencia de la Cuadrícula de la Provincia.

<i>Distrito de Almansa.</i>	<i>Idem de Cieza.</i>	<i>Idem de Mula.</i>	<i>Idem de Murcia.</i>
Almansa.	Cieza.	Mula.	Alcantarilla.
Alpera.	Abarán.	Bullas.	Alfonilla.
Caudete.	Blanca.	Pliego.	Alborea.
Yecla.	Ulea.	Albudeyte.	Alguazas.
Montealegre.	Villanueva.		Archeva.
Sax.	Ojós.	<i>Idem Segura de la Sierra.</i>	Beniel.
Villena.	Ricote.	Segura.	Cotillas.
<i>Idem de Chinchilla.</i>	<i>Idem de Hellín.</i>	Benataz.	Ceuti.
Alb. y Casas.	Hellín.	Genave.	Espinardo.
Carcelen.	Jorilla.	Hornos.	Fuente-alamo.
	Albarana.	Orcera.	Fortuna.
<i>Idem de Caravaca.</i>	Lietor.	Yeste.	Lilloilla.
Caravaca.	Letur.	Nerpio.	Lorquí.
Calasparra.	Ontur.	Puerta.	Molina.
Cebegin.	Tobarra.	Santiago.	Santa Cruz.
Moratalla.	<i>Idem de Lorca.</i>	Siles.	Voznegra.
Ferez.	Lorca.	Bojaraiza.	
Sucobos.	Aledo.	Torres Albánchez.	
	Alhama.	Villarrodrigo.	
	Totana.		

para que llegue á noticia de todos, he mandado formar el presente, que ha de fijarse en los sitios públicos de todos los pueblos de la provincia. Dado en la Ciudad de Murcia á 24 de Agosto de 1833.

Gabriel Gonzalez Maldonado

Por mandado de su Sría.
Pedro Atenza Gil

Figura 5: Distritos Recaudación de Rentas de Aguardientes año 1833 (A.H.M.A Legajo 1350).

Para la recaudación de las rentas de los aguardientes decretada por la Hacienda Real en 1833, se agrupó a los municipios productores en distritos: Almansa fue cabeza de un distrito formado por Almansa, Villena, Yecla, Caudete, Alpera, Montealegre y Sax. Del resto de distritos debe destacarse la importancia del distrito de la Sierra del Segura integrado por 13 municipios o el de Murcia con 16. Las rentas sobre la producción, venta y consumo de aguardientes eran recaudadas directamente por los concejos de cada ciudad, quedando una quinta parte para su propia caja y las cuatro restantes para el estado, por lo que la destilación de vino debió suponer un aporte de recursos tanto a la administración local como a la estatal¹⁴. Las imposiciones fiscales sobre la producción de alcoholes fueron una práctica recurrente a lo largo del siglo XIX por parte de una Hacienda Real en quiebra permanente, lo que condicionó el desarrollo de la industria alcoholera, al igual que a otros sectores, ya que reducía su competitividad frente a productos extranjeros.

La elaboración a lo largo del siglo XVIII y hasta finales del siglo XIX, se realizó mediante alambiques o alquitaras de cobre, compuestas por una caldera en la parte inferior donde se producía la ebullición de la materia prima. Con la ebullición el alcohol del vino era lo primero que vaporizaba y a través de una

¹⁴ Archivo Histórico Municipal de Almansa (en adelante A.H.M.A.) Legajo 1350.

cúpula o copa en la parte superior pasaban a un serpentín que se reconducía hacia un tanque con agua para enfriar el alcohol vaporizado, provocando su condensación para obtener el líquido. Las materias primas podían ser vino (normalmente los de peor calidad o echados a perder) o el orujo sobrante del prensado del vino, que se solía enterrar o meter en tinajas selladas para su fermentación, de este modo se podía obtener aguardiente común. Al añadir semillas de anís se obtenía aguardiente anisado y en función de si se agregaba azúcar o no, dulce o seco respectivamente. También se producía *aguardiente seco para curaciones* de uso medicinal algo que introdujo en Occidente el medico Arnau de Vilanova a inicios del siglo XIV.

La graduación variaba en función de la cantidad de agua diluida, pero solía estar por debajo de los 25°. El primer alcohol obtenido durante la destilación se conocían como las *cabezas* de mayor fuerza y grado alcohólico, ya que el alcohol era lo primero en volatilizarse, y al final del proceso las *colas* de menor grado alcohólico y con impurezas ya que empezaba a vaporizar componentes no alcohólicos¹⁵.

2.3. La bodega tradicional almanseña

Debemos entender la bodega, así como los utensilios utilizados para la producción de vino, como el patrimonio o cultura material de la vitivinicultura, patrimonio que refleja el grado de desarrollo de las técnicas de producción, el carácter rural o urbano, el nivel de especialización, los volúmenes de producción, cronología, etc. El patrimonio material es un testimonio que nos habla y nos da información sobre las características de esta actividad en el pasado.

Por lo que respecta a la bodega tradicional de Almansa, podemos decir que en base a los casos analizados en el término tanto en áreas urbanas como rurales, pueden establecerse un modelo homogéneo con unas características similares. Estructuralmente solía componerse de un espacio alargado en forma de cueva-pasillo, enterrado o semienterrado, y junto a este a veces se agregaba una sala o incluso otro pasillo paralelo. El sistema de cubierta se solucionaba con una bóveda encofrada de yeso y piedras no trabajadas (mampostería) en la que solía haber un vano o piqueta para instrucción/extracción de material e instrumental. Estas cubiertas en muchos casos estaban forradas con ladrillo cocido. En uno de los alzados frontales solía haber un tragaluz que servía para regular la temperatura y humedad interior, algo fundamental para la fermentación y conservación del vino; este



Figura 6: Nave de bodega tradicional almanseña: bodega de Casa Alcoy. (Fotografía: Julio Rueda Arce).



Figura 7: Sistema de llenado de tinajas con canalillos de obra. (Fotografía: José Ramón Martínez).

¹⁵ El Arte del Aguardiente. AlanaVideos Producciones JM (2012).

vano también debió ser fundamental para asegurar un tiro natural que ventilara el espacio evitando la acumulación de gases nocivos procedentes del proceso de fermentación conocidos antiguamente como *el tufo*. En cuanto al pavimento, generalmente nos solemos encontrar con un ladrillo cocido sobre una solera de yeso y árido de piedras, mientras que en los alzados predomina el uso de mampuestos (piedras no trabajadas) y tapias revestidos con yeso.

Son pocos los utensilios de bodega conservados para estas fechas, aunque sí podemos hacer mención al uso de tinajas como recipiente para la fermentación y conservación, siendo un sistema rudimentario que ofrecía pocas garantías para la conservación de un vino de una relativa resistencia. Eran tinajas de diferente tamaño en función de las necesidades de la explotación (producción agrícola, consumo doméstico, tienda de vinos...), y por lo general solían ser de mayor tamaño las ubicadas en explotaciones agrícolas ya que eran centros productores llegando a las 100 arrobas en el caso de la bodega del Santuario de Belén. La disposición de estos recipientes puede variar, ya que en las bodegas generalmente anteriores al siglo XIX (bodegas del Santuario de Belén, bodega de la Casa Enríquez de Navarra en la calle Aragón, Botas, etc.) las tinajas se encontraban alineadas a lo largo de la cueva-pasillo enterradas y encastradas en una especie de peana de obra y con unos canalillos de yeso que trasegaban por gravedad el vino desde el lagar que se solía encontrar en el piso superior, a las tinajas ubicadas en el pasillo subterráneo.

Sin embargo, en las bodegas tradicionales construidas en zonas urbanizadas a lo largo del siglo XIX (bodegas calle Santa Lucía, Mendizábal, Aniceto Coloma, etc.) nos encontramos con la ubicación de las tinajas enterradas bajo hornacinas y sin canalillos de obra, lo que implica la introducción de algún sistema de trasvase del vino desde el lagar o del medio de transporte hasta las tinajas. Las primeras bombas de trasiego datan de mediados del siglo XIX, lo que junto con las fechas de urbaniza-



Figura 8: Bodega con tinajas bajo hornacina. (Fotografía: Julio Rueda Arce).



Figura 9: Bodega de la Casa del Ángel, Almansa. (Fotografía: Julio Rueda Arce).



Figura 10: Bodega con tradicional empotrado manchego. (Fotografía: José Ramón Martínez).



Figura 11. Bodega bajo túmulo de la Ribera del Arlanza (Fotografía: José Ramón Martínez).



Figura 12. Bodega andaluza para cría en solera. Bodegas Alvear. (Fotografía: José Ramón Martínez).

ción de determinadas calles nos puede dar una aproximación de su cronología.

Singular es el caso de la bodega de la Casa del Ángel, ya que combina ambos sistemas. No obstante debemos señalar que existe una pila-lagar justo debajo del tragaluz, por lo que no debe tenerse en cuenta la cronología estimada para la tipología de tinajas bajo hornacina. Otro caso singular y de gran valor es la prensa conservada en la bodega principal del Santuario de Belén, ubicada sobre el lagar existente en el piso superior de la bodega, compuesta de una gran viga superior y un solo torno que mediante su giro ejercía presión sobre las pasta restante del proceso de pisado de la uva.

En general debemos hacer mención al mal estado de conservación de este tipo de espacios en la localidad de Almansa, salvando el caso de la bodega del Santuario de Belén que sirve como modelo de recuperación y puesta en valor del patrimonio vitivinícola de Almansa y de generación de un recurso turístico, cultural y didáctico que nos ayuda a comprender la economía del medio agrario almanseño en el Antiguo Régimen. Este tipo de bodegas pueden encontrarse en el término de Almansa así como de localidades cercanas ya que responden a un medio geográfico y una evolución histórica comunes. Frente a este modelo podemos señalar otros diferentes como el empotrado manchego, las laberínticas cuevas bodegas de la Ribera del Duero, las bodegas bajo túmulo de la Ribera del Arlanza, las catedrales del vino de Cataluña, la bodega andaluza con cría en solera, etc. que tienen unas características y cronologías diferentes que responden a un medio geográfico distinto y/o un proceso de evolución técnica y económica diferentes. Como podemos ver cada vino y cada bodega tienen unas características diferentes que responden y reflejan las peculiaridades de un territorio y de las personas que lo pueblan.



Figura 13. Celler de la Terra Alta, Gandesa. (Fotografía: José Ramón Martínez).

3. LA INDUSTRIALIZACIÓN DE LA VITIVINICULTURA EN ALMANSA

El siglo XIX es el siglo de la industrialización de Europa, entendiéndola como algo más que un proceso económico, ya que trasciende a lo cultural, político y religioso. Al fragor de la nueva economía industrial se construyeron los nuevos estados nación en los que la población se desplazó a las ciudades abandonando el medio rural, el desarrollo de la ciencia y la tecnología hicieron posible mejorar los sistemas de producción y de transportes dando lugar al abaratamiento de los productos industriales y el consumo de masas.



Figura 14: Antiguo edificio del muelle de carga del ferrocarril en Almansa: uno de los primeros testimonios de arquitectura industrial en Almansa (Fotografía: José Ramón Martínez).

¿Y qué pinta el vino en todo esto?, las industrias del vino y el alcohol fueron cobrando mayor peso en la economía europea y española a lo largo del siglo XIX, y desde mediados de siglo hasta 1890 fue la principal actividad en algunas comarcas de España¹⁶, prolongándose este protagonismo hasta hoy en regiones como La Mancha o La Rioja. El caso de Almansa, aunque tardío, no fue de menor repercusión, experimentando un desarrollo del sector durante las dos últimas décadas del siglo XIX y que se prolongó hasta la Guerra civil de 1936-39 gracias a la deslocalización de la viticultura y la destilación de aguardientes de las regiones tradicionalmente vitícolas hacía comarcas del interior de la península.

¹⁶ Nadal, J. (1975).

En los países de la Europa industrial, la introducción de maquinaria y nuevos sistemas de cultivo a lo largo del siglo XIX produjo por un lado un incremento de la productividad de la agricultura y como consecuencia una bajada en los precios de las materias primas de origen agrícola, y por otro un excedente de mano de obra barata para la industria procedente del éxodo rural, y a su vez la compra de maquinaria y herramienta supuso una demanda para las nuevas industrias del hierro. La llegada del ferrocarril y el barco de vapor también supusieron una transformación en los mercados agrarios ya que conectaba centros productores y consumidores tradicionalmente aislados entre sí.

En España durante la segunda mitad del siglo XIX hubo varias medidas como la supresión de los mayorazgos, los procesos desamortizadores, la roturación de montes, etc., que liberalizaron el mercado de la tierra haciendo posible la aparición de propietarios y usufructuarios orientados a una agricultura más dinámica y abierta a las transformaciones que se estaban produciendo en el resto de Europa, no obstante esto no siempre fue así, hubo muchas regiones de España en las que se mantuvo el latifundismo cerealista de bajos rendimientos, lo que para muchos autores fue un obstáculo para la industrialización y el desarrollo del país. Teniendo en cuenta el peso que la viticultura iba cobrando en la economía española y en las exportaciones, también se adoptaron medidas para liberalizar el cultivo de la vid así como la producción y venta de vino. Es importante que recordemos esto cuando analicemos más adelante la transformación del cultivo de vid en Almansa desde finales del siglo XIX hasta los años 30 del siglo XX. En Almansa la desamortización de grandes explotaciones rurales y forestales, la llegada del ferrocarril y el influjo de los mercados valencianos condicionaron el desarrollo de la viticultura local, no obstante será durante el último tercio del siglo XIX cuando el sector experimentó un periodo de crecimiento de gran importancia.

3.1. La filoxera y el boom del vino

Desde mediados del siglo XIX el viñedo francés, el más importante del mundo, venía sufriendo brotes de oídio¹⁷ y mildiu¹⁸, pero fue la llegada de la filoxera¹⁹ hacia 1863 desde América, la que provocó en pocos años la desaparición del viñedo francés. La consecuencia directa de este fenómeno fue la revolución del mercado del vino en el resto de Europa debido al incremento de la demanda de los tratantes y bodegueros franceses. En este contexto Francia y España firmaron en 1882 un tratado comercial preferente para favorecer los intercambios entre ambos países, esto intensificó aun más la subida de los precios, dando lugar a la que se ha denominado *Fiebre del Vino* o *Edad de Oro del Vino*.

La subida de los precios provocó la proliferación de bodegas y la plantación de viñas en toda la geografía española, pero sobre todo en la que estaba comunicada con los mercados internacionales vía ferrocarril y/o vía puerto marítimo, por lo que la red ferroviaria fue fundamental en la articulación de las nuevas regiones viticultoras y los mercados internacionales. Los altos precios generaron una dinámica de atracción y generación de capitales con los que se pudo financiar inversiones en la creación y mejora de nuevas bodegas y plantación y reconversión del viñedo. Muchas de estas nuevas explotaciones tenían mayor capacidad de producción y mejoras técnicas y científicas, mejorando la productividad y la calidad del producto final.

¹⁷ Hongo parásito, especialmente de la vid, cuyo aparato vegetativo forma sobre las hojas de esta planta una red de filamentos blanquecinos y polvorientos.

¹⁸ Conjunto de enfermedades de las plantas producidas por un hongo microscópico que ataca a los órganos verdes, como las hojas, el tallo o los frutos.

¹⁹ La filoxera es un minúsculo insecto picador, parásito de la vid, emparentado con los pulgones que ataca las hojas y las raíces de las cepas. En su ciclo biológico tiene una fase alada lo que facilita su propagación.

El fenómeno, de gran repercusión en Europa y sus mercados internacionales, también se experimentó en Almansa, que desde 1855 estaba conectada por ferrocarril con los grandes centros exportadores de vinos tintos de España: Tarragona, Valencia y Alicante. Hacia 1878 ya se apreciaba una tendencia alcista en los volúmenes de vino enviado por ferrocarril a Alicante, desde los años 80 del siglo XIX la matrícula industrial refleja la creación de nuevas "*fábricas de vino*" y un incremento en los volúmenes de producción industrial, lo que junto a la caída de los precios del cereal desde 1885 incentivaron la plantación de viñas a partir de 1887. Hnos. Vizcaíno se consolidó como el mayor productor de vino de la localidad con tres explotaciones, siendo la mayor de sus fábricas la de la calle El Muelle (Extramuros), junto al muelle de carga del ferrocarril, lo que refleja el marcado carácter exportador de estas nuevas factorías.

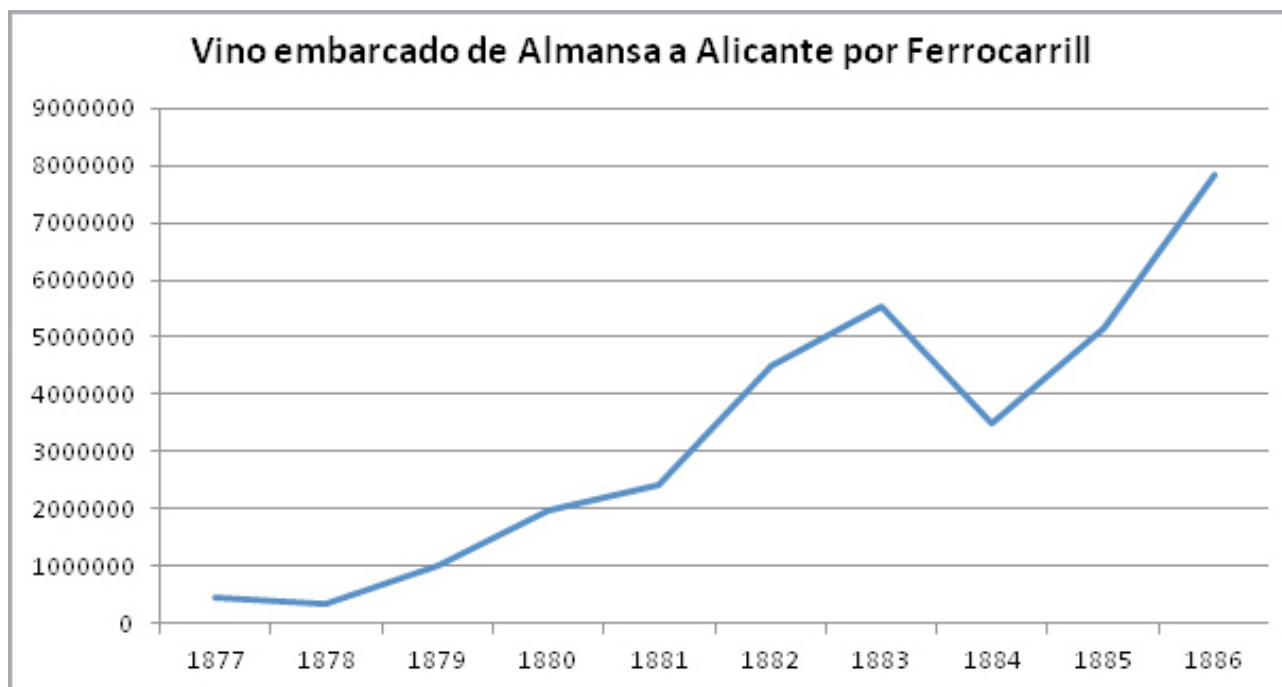


Figura 15: Volumen de vino enviado a Alicante por ferrocarril (Fuente: Gabino Ponce Herrero, Elaboración: José Ramón Martínez).

En cuanto a la producción de alcoholes debemos señalar el descenso de la producción de alcohol en Almansa desde 1877²⁰, y teniendo en cuenta los altos precios del vino debemos entender que este se vendiera en los mercados internacionales, lo que dificultó el acceso de los destiladores de vino a la materia prima. A ello debemos añadir la Ley de Osma de 1888 que incrementaba la presión fiscal sobre la producción, venta y consumo de alcoholes obtenidos de la destilación de vino. El incremento del precio del vino, que era la materia prima, junto con la subida de impuestos, hizo que la producción de alcohol vínico entrara en un periodo de crisis frente a los nuevos alcoholes industriales producidos en el norte de Europa, principalmente Alemania, obtenidos con nuevos sistemas industriales a partir de tubérculos como la remolacha, el nabo o la melaza procedente de la industria azucarera, obteniendo unas mejores calidades a unos mejores precios²¹.

²⁰ Martínez, J.R. (2015).

²¹ Puig Raposo, N. (1993)

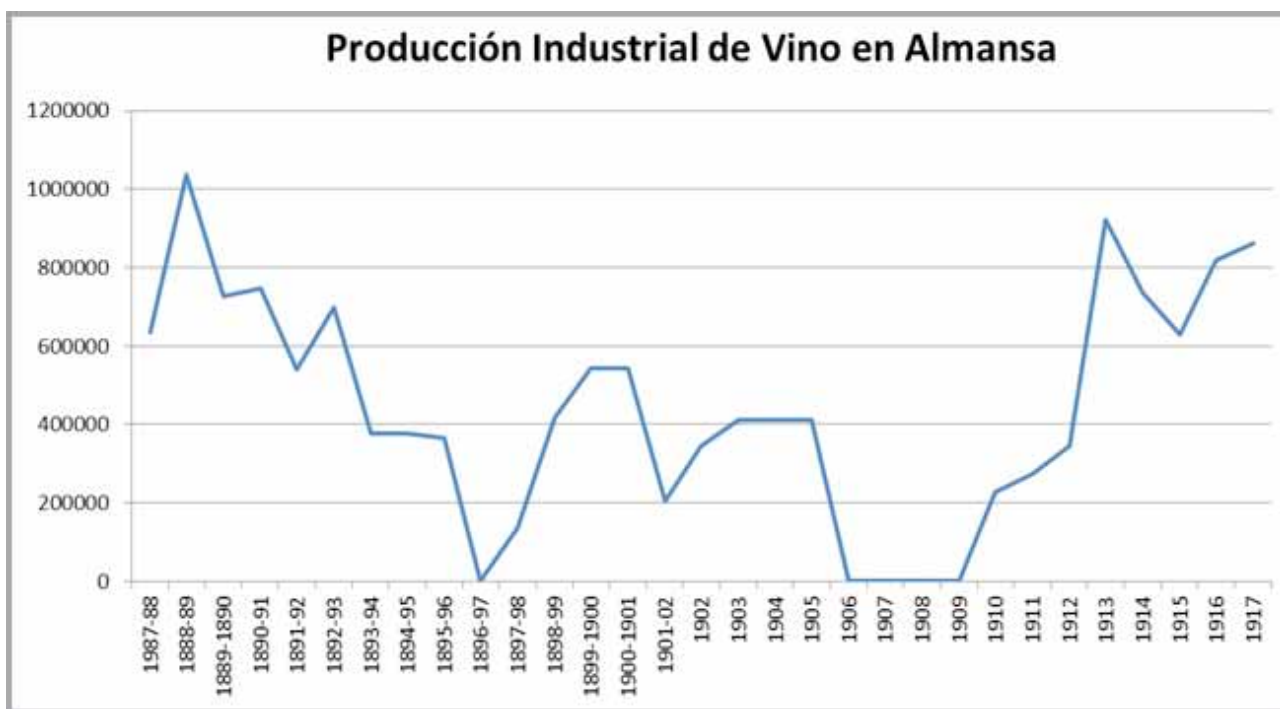


Figura 16: Gráfico de la evolución de la producción de vino industrial (Fuente: Registro Matricula Industrial A.H.M.A. Legajo 105).

3.2. La crisis de sobreproducción y la reestructuración del sector

Hacia 1890 Francia había recuperado su viñedo con pies de cepa americanos resistentes a la filoxera e inició una política proteccionista para proteger a sus vinos, a lo que debemos añadir la pérdida de los mercados coloniales en 1898²² que habían tenido un gran peso en las exportaciones de la metrópoli. El sector, que había experimentado un intenso crecimiento durante las últimas tres décadas, se saturó, los fabricantes encontraban dificultades para vender su producción y los precios empezaron a bajar, el mercado colapsa hacia 1907 con la que se llamó la *Crisis de Sobreproducción*. Muchas de las explotaciones tuvieron que cerrar, arrastrando con ellas a buena parte de los prestamistas que habían surgido a finales del siglo XIX al fragor de la dinámica especulativa y de crecimiento no planificado del sector. La situación generó conflictos sociales y económicos en las regiones en las que la vitivinicultura tenía un peso importante, siendo el caso más representativo la *Rebelión de los Viticultores* del Languedoc, también conocida como la *Rebelión de los Harapientos* o incluso la *Guerra del Vino*, ya que la insurrección de los viticultores llegó a ser apoyada por el 17º Regimiento de Infantería Ligera, causando una grave crisis institucional en Francia.

Almansa también sufrió el declive del vino de fines de siglo, y en 1892, coincidiendo con el fin del acuerdo preferente entre Francia y España, cesan la plantación de viñas²³. El número de fábricas de vino experimenta ciclos irregulares desde 1895, llegando a desaparecer entre 1907 y 1909. Empresas importantes como Hnos. Vizcaíno, que llegó a ejercer como prestamista, quebraron y desaparecieron, esta concretamente en 1909. El arranque de viñas y el cierre de bodegas generó un clima de tensión social ya que gran parte de la población trabajaba y vivía del cultivo de vid y la producción de vinos y alcoholes.

²² El Reino de España pierde en 1898 Cuba, Puerto Rico y Filipinas, lo que fue llamado el "Desastre del 98".

²³ Ponce, G. (1985).

Debemos concebir esta situación en el contexto de crisis estructural que padecía la destilación de vino en España y que provocó el enfrentamiento entre los exportadores de vino por una parte, que querían encabezar sus vinos con alcoholes extranjeros más baratos y de mejor calidad para mantener su competitividad en los mercados franceses frente a los vinos italianos, y por otra parte los productores nacionales de alcohol y los productores de vino destinado a la destilación de regiones del interior, que presionaban al gobierno para que protegiera los alcoholes nacionales vía aranceles²⁴. La afrenta se reprodujo en el panorama político y la prensa de la época debido al peso que la producción de vino y alcohol tenía en la economía española, además la política arancelaria era uno de los temas candentes entre conservadores, partidarios del Proteccionismo y progresistas impulsores de políticas librecambistas.

En este contexto de tensiones sociales y económicas, se generaron movimientos y grupos de presión dentro del sector. En 1905 se celebró una asamblea de viticultores en Almansa como ya había sucedido en Villena, Yecla, Carlet, Benicarló, Barcelona, Albacete, etc. Los alcoholeros de la ciudad de Almansa organizaron un paro de la actividad hacia 1906 exigiendo al alcalde la solicitud ante el gobierno de la reforma de la Ley de Osma, y el paro de los alcoholeros agravó a los viticultores que veían en peligro la venta de su producción²⁵. En 1908 también se celebró un mitin en Almansa al que asistieron representantes de las principales regiones viticultoras del momento como eran Cataluña, Valencia, Jumilla y La Mancha, expresando su rechazo a las cargas fiscales sobre la producción, venta y consumo de alcoholes de procedencia vínica. El evento tuvo gran repercusión en la prensa nacional dado el peso del sector y sus principales regiones en la economía nacional²⁶. Otra práctica consecuente de la presión fiscal fue la producción y venta clandestina de alcohol tal y como refleja un informe del inspector de alcoholes de la estación de Almansa, que hace referencia a la proliferación de este tipo de delitos²⁷.

Mientras se producían estos acontecimientos, la filoxera se extendió por el País Valenciano. Así, en 1905 llega a Alicante desde el foco malagueño, y a la localidad castellonense de Vinarós en 1902 desde Cataluña, lo que supuso un cambio progresivo en la coyuntura del sector en España y también en Almansa. El viticultor valenciano, después de varios años de bajos precios de la uva tras el arranque de las viñas afectadas por la plaga, optó en la mayoría de comarcas por otros cultivos de una mayor cotización en el momento, como frutales y cítricos en regadío y olivo, frutos secos y algarrobo en el secano²⁸. Esto supuso un descenso en la producción y por lo tanto una regulación del mercado del vino que vivió pocos años después un periodo de recuperación que se mantuvo con el aumento de la demanda de los países europeos durante la Primera Guerra Mundial.

La sustitución de la vid por otros cultivos en el País Valenciano obligó a los bodegueros y exportadores a establecer sus fabricas de vino y realizar sus compras de gránulos en las regiones del interior donde la filoxera había tenido poca repercusión y por lo tanto las viñas en gran parte se mantuvieron. Fue entonces cuando Almansa empezó a experimentar la llegada de bodegueros valencianos y firmas exportadoras de origen suizo establecidas en el Grao de Valencia, lo que le permitió prolongar su *Edad de Oro* del vino. Pero la llegada de estos bodegueros y exportadores también supuso la introducción de mejoras y cambios en los procesos de producción, consolidándose el modelo de producción industrial en la vitivinicultura local almanseña.

²⁴ Fernández, E. (2008).

²⁵ Diario ABC, 26 de Mayo de 1906.

²⁶ Diario ABC, 1 de Noviembre de 1908.

²⁷ Diario ABC, 29 de Marzo de 1907.

²⁸ Romero, J. (1997); Piqueras, Juan (2005).

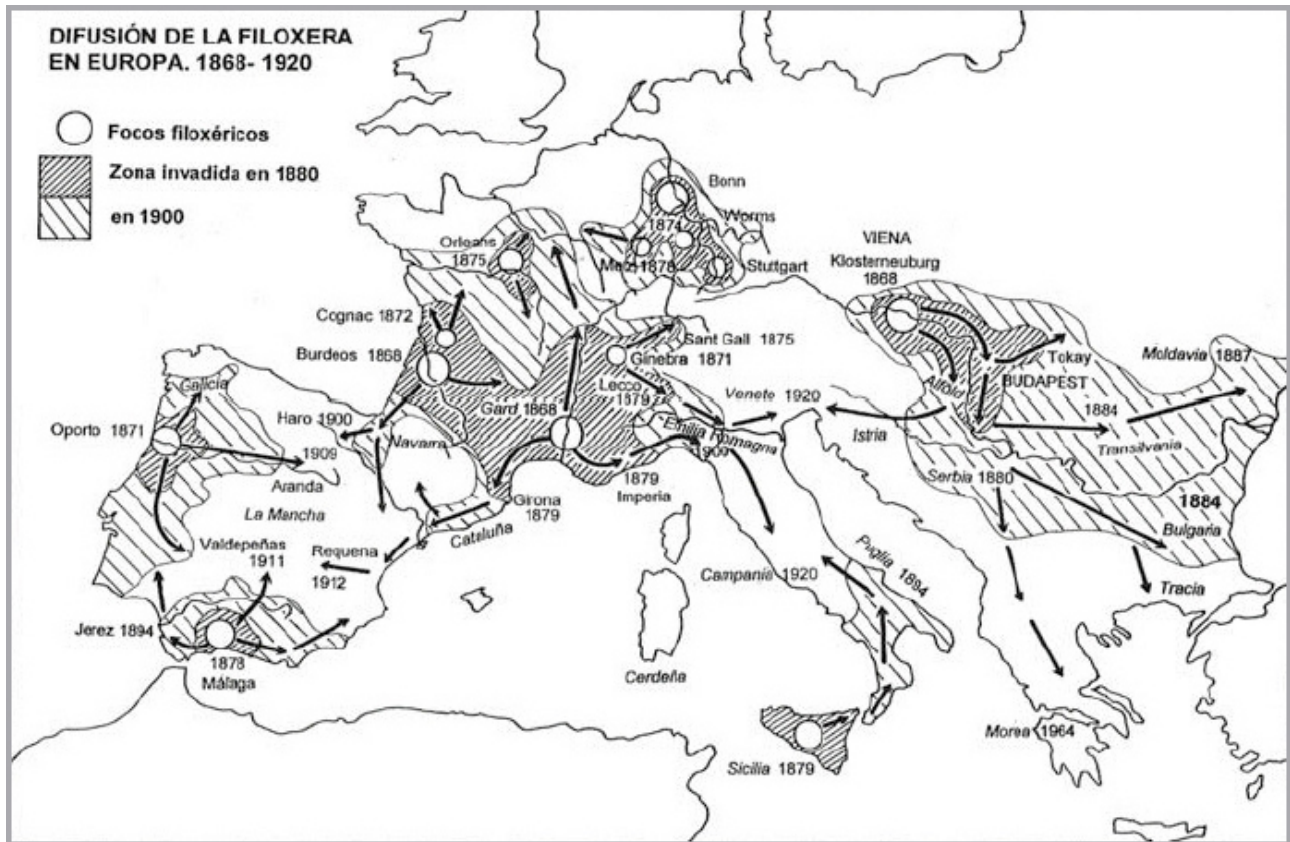


Figura 17: Mapa difusión de la Filoxera (Fuente: Juan Piqueras Haba).

3.3. Las fábricas de vino y alcohol en Almansa

La recuperación del sector y la llegada de empresarios de Levante con capitales, hicieron posible consolidar y desarrollar los sistemas de producción industrial que se empezaron a implantar a finales del siglo XIX en la localidad, lo que se había interrumpido con la *crisis de sobreproducción*. Esto mejoró la competitividad de las bodegas almanseñas, la cual consistió en incrementar los volúmenes de producción reduciendo los costes, diversificar la producción elaborando diferentes vinos secos y dulces, y derivados como vermús²⁹, mistelas³⁰, anises, aguardientes, vinagres, etc., siendo el principal producto los tintos



Figura 18: Lagar de Bodega Industrial en Almansa (Fotografía: José Ramón Martínez).

²⁹ Bebida elaborada a partir de vino tinto (dulce) o blanco (seco) con maceración de determinadas hierbas y aromas al que se le añade alcohol. En función del sistema de elaboración se le añadían preparados industriales así como caramelo y otros.

³⁰ Bebida obtenida a partir de la adición de alcohol durante el proceso de fermentación y no transformando todos los azúcares en alcohol, por lo que resulta un vino dulce con alto grado alcohólico, en ocasiones es aromatiza y realizada con variedades de alta concentración de azúcar como la Moscatel.

comunes a granel. Para el estrujado de la uva se construyeron lagares de mayor tamaño sobre los que se colocaba un tablado en el que varios mozos simultáneamente pisaban la uva.

Pero durante las primeras décadas del siglo XX también se mecanizó el proceso con la introducción de máquinas estrujadoras-despalilladoras, que mediante unos rodillos estrujaban la uva recibida mediante una tolva. Estas máquinas disponían de un cilindro perforado en la parte inferior que retenía el raspón de la uva dejando pasar el mosto y el hollejo del grano hacía la fase de fermentación en foso de hormigón, tinajas o en conos de madera.

Desde finales del siglo XIX se generalizó el uso de prensas metálicas de jaula de mayor capacidad y menor carga de trabajo para el estrujado del grano de uva. El tiempo que el hollejo permanecía introducido en el mosto durante la fermentación determinaba el tipo de vino a elaborar, ya fueran estos claretes, tintos cosecheros o tintos de crianza con una mayor concentración de taninos y antioxidantes, y por lo tanto de una mayor resistencia, color y aroma obtenidos durante una maceración del mosto con el hollejo durante más tiempo.

Para el trasiego y filtrado del mosto se generalizó el uso de bombas mecánicas de accionamiento manual primero y motorizado después, que hacían posible el trasvase de importantes volúmenes de producción con una fuerza de trabajo mínima.

En cuanto a los recipientes, a lo largo del siglo XX el incremento de los volúmenes de producción se correspondió con el aumento de tamaño de las tinajas de barro y la incorporación de depósitos de hormigón usados para la fermentación y conservación del vino. Pero el salto cualitativo fue la incorporación de



Figura 19: Estrujadora-despalilladora de la exposición del Museo del Vino de Valdepeñas (Fotografía: José Ramón Martínez).

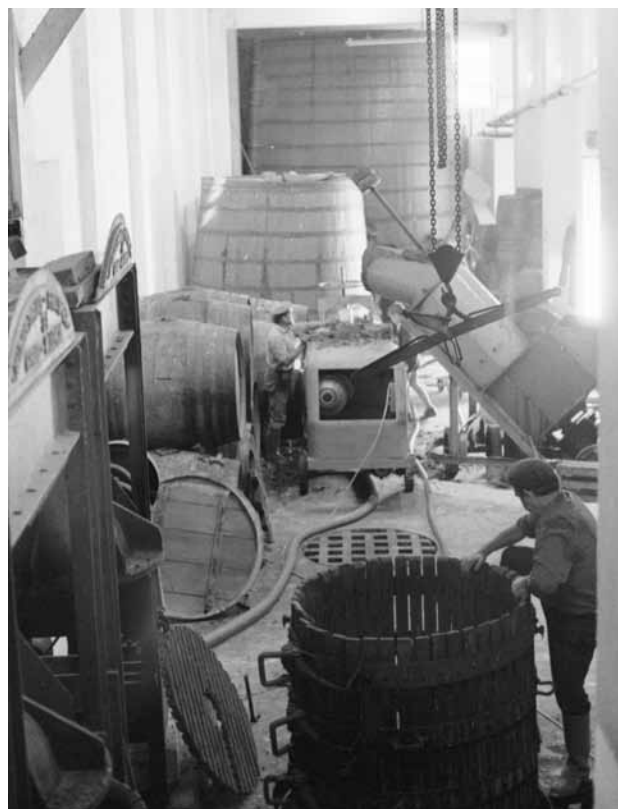


Figura 20: Prensa de bodega industrial en Almansa (Fotografía: Bodegas Piqueras).

recipientes de madera como pipas, conos y bocoyes para la crianza y transporte de los nuevos vinos industriales más resistentes, lo que se corresponde con la aparición de una fábrica de pipas en 1899, la llegada de maestros toneleros de Alicante y La Mancha desde finales del siglo XIX, y la existencia de *criadores* en la matrícula industrial.

La crisis de los alcoholes del vino durante las últimas décadas forzó la modernización de los sistemas de destilación incorporando equipos de destilación continua en columnas en las que el calor era producido por una caldera de vapor, siendo las altas chimeneas de ladrillo el elemento más visible de estos ingenios. Estos equipos podían destilar grandes volúmenes de vino con calidades más homogéneas y menores costes, lo que permitió transformar la sobreproducción de vino en alcohol y aguardiente para su venta o para la elaboración de otros derivados, por lo que supuso un mecanismo para equilibrar la oferta y la demanda y diversificar la producción. Este es un sistema de regulación aun hoy utilizado y autorizado por la administración para evitar la caída de los precios cuando hay desequilibrios entre oferta y demanda en el mercado del vino. En Almansa podemos mencionar para estas fechas la alcoholera de la calle El Muelle, cuya chimenea aun está en pie, y la de la calle Rambla de la Mancha hoy desaparecida. Singular es el caso de la ciudad de Tomelloso en Ciudad Real, en el que se llegaron a establecer 60 destilerías a mediados del siglo XX con un censo de en torno a 100 chimeneas.

Otra novedad que se fue implantando en los nuevos procesos productivos fue el uso de productos químicos como el azufre para la limpieza de toneles y así evitar la proliferación de hongos u otras plagas, y también se empezaron a usar preparados a base de aromas para la elaboración de derivados como el vermú o la mistela. Reflejo de la importancia que la industria química adquirió progresivamente en las fábricas de vino fue la existencia de un laboratorio en la bodega de la calle El Muelle, lo que nos indica que la producción de vino ya se entendía como un proceso químico que



Figura 21: Bomba de trasiego de la exposición del Museo del Vino de Valdepeñas. El uso de bombas permitió transportar grandes volúmenes de vino lo que hacía posible implantar las nuevas técnicas de producción industrial (Fotografía: José Ramón Martínez).



Figura 22: Antigua sala de crianza de vino en madera de Bodega Piqueras (Fotografía: José Ramón Martínez). En la imagen se observa el uso de conos (en posición vertical) y pipas (en posición horizontal) para envejecer los caldos de esta bodega fundada en 1915. El uso de madera para la cría de vinos se utiliza en Almansa desde finales del siglo XIX, algo que reflejan las fuentes con la creación de una fábricas de pipas y la llegada de maestros toneleros de las comarcas de La Mancha y el Vinalopó).

podía ser controlado y manejado para la obtención de mayores calidades y rendimientos. Reflejo de esta evolución fue la medicina, ya que si el vino había tenido usos múltiples en la medicina popular, fue desde finales del siglo XIX cuando los laboratorios elaboraron preparados medicinales de venta farmacéutica como la famosa *Quinina* a base de vino dulce, extracto de quina y minerales, la cual era usada como tónico reconstituyente.

El aumento de los volúmenes de producción y la mecanización del proceso hizo necesario un tipo de espacio de trabajo más amplio y accesible, por lo que se construyeron grandes naves en superficie con techos altos y disposición longitudinal. Muchas de ellas se organizaban en torno a un patio al que se le daban múltiples usos en función de las necesidades y de la fase del ciclo de producción, haciendo las veces de almacén, cuadra, aparcamiento, zona de recepción de mercancía, muelle de carga, zona de limpieza, etc.

Teniendo en cuenta la orientación comercial de este tipo de establecimientos, la localización junto al ferrocarril fue un con-



Figura 23: Chimenea de ladrillo de la alcoholera de la calle El Muelle (Fotografía: José Ramón Martínez).



Figura 24: Fábrica de Vinos y alcoholes de la calle El Muelle (Fotografía: José Ramón Martínez).

dicionante a la hora de ubicarlas, por lo que se registra una mayor concentración de estas entorno a las vías del tren, como por ejemplo dentro del núcleo urbano en la calle El Muelle y la parte alta de la calle Mendizábal, o en un espacio rural como en el caso de la estación del Ángel. No obstante indicar que existieron bodegas en todo el callejero almanseño y no tan solo en este tipo de situaciones antes comentadas.

Las bodegas tradicionales, en la medida en que pudieron, fueron incorporando muchas de las nuevas máquinas y procedimientos para adaptarse a las nuevas pautas de un mercado muy competitivo marcado por la sobreproducción cíclica y la inestabilidad de los precios³¹.



Figura 25: Bodega de los Ochoa junto a la estación del Ángel (Fotografía: José Ramón Martínez).

3.4. La recuperación y transformación del viñedo en Almansa

Con la recuperación del sector y el incremento de la demanda de vino se inició un proceso de replantación de las vides afectadas por la filoxera, para lo que se creó un vivero municipal en el paraje de La Huerta y se compraron barbados³² americanos y estaquillas en la localidad valenciana de Aiello de Malferit, concretamente a los viveros Emilio Castelló fundados por el empresario Bautista Aparici, quien tuvo un importante papel en el desarrollo económico de Aiello donde llegó a ser alcalde entre 1918 y 1923.

Estos nuevos barbados y estaquillas de la aún existente casa francesa Richter eran casi en su totalidad del tipo R31 (también tipos 41 B y 420 B) que se habían obtenido mediante hibridación a inicios del siglo XX. Eran muy aptas para las condiciones geográficas del medio almanseño, con suelos calcáreos y clima seco, siendo además muy resistentes a la filoxera y otras plagas. Este patrón daba muy buenos resultados con injertos de variedades como la garnacha tinta, monastrel y cabernet sauvignon. Si bien la variedad Monastrel era más antigua, la Garnacha Tintoreira, también conocida como Alicante Bouschet, creada en Francia en 1866, se extendió en España en los años posteriores a la filoxera, pudiendo introducirse en Almansa durante el proceso de replantación que estamos analizando y extendiéndose progresivamente a lo largo del siglo XX.

La documentación estudiada sobre el proceso de replantación en Almansa, nos indica que fue tardío (año 1932) y de poca envergadura (tan solo 50.000 barbados), de lo que podemos interpretar que la plaga de filoxera lle-

GRANDES VIVEROS DE VIDAS AMERICANAS Y OLIVOS			
EMILIO CASTELLÓ			
Bautista Aparici			
Año 1932			
Hoye, a los 15 de febrero de 1932			
Sr. Alcalde del Ayuntamiento de Almansa			
Muy Sr. mío: Cumpliendo las ordenes que en la presente se me han dado por parte de V. m. para el pago de recibidos por			
los generos que al pie de esta y en el recibo de			
la de los generos que en el presente se me han dado por parte de V. m. para el pago de recibidos por			
fecha factura, por el valor de 50.000 pesetas.			
Esperando vayan levantados por sus señores ordenes, quedo de V. muy afectado			
Atento y seguro servidor			
Emilio Castelló			
DETALLE			
Genio	Variedad	Unidad	Valor
Barbados	R31	70	57.50
"	41B	70	57.50
"	420B	70	57.50
Estaquillas	R31	70	57.50
"	41B	70	57.50
"	420B	70	57.50
Total			172.50
Por bonificación			122.50
Total a pagar			50.00

Figura 26: Factura de viveros Emilio Castelló correspondiente al proceso de replantación de vid en Almansa tras la filoxera (Fuente: A.H.M.A, Legajo 1169).

³¹ Martínez, J.R. (2015).

³² Porta injertos sobre los que injertaban estaquillas de las diferentes variedades introducidas en la época.

gó a Almansa tarde³³ y tuvo poca repercusión en el viñedo almanseño, tal y como apuntan varios autores³⁴. Esto permitió conservar gran parte de las viñas originales sobre pie franco que daban uvas de mayor concentración de azúcares muy aptas para producir vinos fuertes, por lo que el vino local fue muy valorado por bodegueros y exportadores de otras regiones³⁵.

Otro rasgo del nuevo viñedo que dio carácter a los caldos almanseños fue el desplazamiento, desde finales del siglo XIX, de las viñas a zonas más altas ganadas al monte mediante roturaciones, con lo que se consiguieron cultivos mejor ventilados, sobre suelos más pobres de arcillas y calizas y de unos menores rendimientos, lo que proporcionaba uvas aptas para la elaboración de vinos muy potentes y concentrados muy valorados para crianza y para coupage³⁶.

Esto también motivó un cambio en el tipo de propiedad, ya que la desamortización y enajenación de este tipo parcelas hicieron posible la tenencias de tierras en régimen de aparcería³⁷ y enfiteusis³⁸, por lo que progresivamente se fue consolidando un nuevo grupo de pequeños viticultores cuyas explotaciones fueron viables gracias al aumento del precio de la uva. De esta nueva relación comercial entre el fabricante de vino que compraba la uva a los pequeños viticultores locales, surgieron conflictos de intereses de forma periódica en base a las cotizaciones de la uva.

El uso de la industria química y de nuevos aparejos fue otra de las innovaciones que se fueron introduciendo en la nueva viticultura almanseña y que consiguió menores riesgos y mayores rendimientos y calidades. De ese modo, podemos encontrar en la prensa local de la época propaganda de almacenes que vendían azufre para tratar las plagas de las viñas así como los toneles eliminando hongos y bacterias.

Suelos pobres de calizas y arcillas, un clima continental de carácter mediterráneo, variedades de gran concentración de azúcares con mucho color y un hollejo muy desarrollado, y la aparición de una nueva clase de viticultores especializados en la producción de uva, fueron las claves de una nueva viticultura almanseña que empezó a producir la materia prima idónea para fabricar, con los nuevos sistemas industriales, vinos de color intenso, un grado alcohólico alto (hasta 16 grados) y muy dados a la crianza por su resistencia. De este modo, en las primeras décadas del siglo XX Almansa se consolida como centro productor de vinos tintos comunes que eran vendidos a granel a distribuidores y casas exportadoras para la elaboración de sus coupage mezclándolos con vinos más flojos de otras regiones. También hubo productores de derivados



Figura 27: Pistola anhídrido sulfuroso. Museo del vino de Valdepeñas (Fotografía: José Ramón Martínez).

³³ Piqueras, J. (2005).

³⁴ Piqueras, J. (2005); Peñín, J. (1999).

³⁵ Peñín, J. (1999).

³⁶ Es la técnica de mezclar dos o más vinos para complementar su características.

³⁷ Contrato en virtud del cual el propietario de un terreno agrícola o de una instalación ganadera cede su explotación a otra persona a cambio del pago de una cantidad de dinero, de una parte de los beneficios o frutos o de otra forma de compensación.

³⁸ Cesión perpetua o por largo tiempo del dominio útil o usufructo de un inmueble mediante el pago de una pensión anual al que hace la cesión.

como vermús, mistelas, aguardientes, vinagres, etc., así como criadores, lo que explica la introducción de envases de madera y por lo tanto un proceso de cría y envejecimiento del vino.

3.5. Grupos e intereses en la viticultura industrial de Almansa

Tradicionalmente la producción de vino había formado parte de la agricultura, por lo que estuvo sujeta a la posesión de tierras bien en propiedad o usufructo para el cultivo de la vid, es por ello que por lo general la vinicultura se había restringido a la nobleza local y la iglesia, localizándose bodegas tan solo en edificios relacionados con estos. Con la industrialización del sector, el organigrama interno del mismo se transforma completamente al configurarse nuevos grupos de interés. En primer lugar los fabricantes de vino y alcohol fueron fundamentales para la evolución del sector ya que fue necesario invertir grandes cantidades de dinero para la construcción de nuevas instalaciones, algunas de ellas de grandes dimensiones como la alcoholera de la calle El Muelle, por ejemplo. También tuvieron que comprar múltiples equipos para la mecanización y mejora de los procesos de producción, siendo algunos de ellos de una relativa sofisticación como los sistemas de destilación continua en columna con caldera de vapor que requerían de altas chimeneas de ladrillo, por lo que la implantación de estos equipos debió suponer unos costes elevados. La mayoría de los equipos estudiados (prensas, estrujadoras, bombas, etc.) son fabricadas por talleres valencianos (Valencia y Alcoy principalmente), lo que consolida la hipótesis de la influencia valenciana. A todo esto debemos añadir los gastos realizados en la construcción de infraestructuras de transporte y comunicación tales como calles, vías de enlace con el muelle, tramos de carretera, etc., adecuando sus explotaciones a los medios de transporte existentes en la época.

Más allá de su actividad, también financiaron en gran parte el proceso de replantación de la viña de 1932³⁹, por lo que fueron clave también en la transformación de la viticultura. Por todo ello es por lo que se hace hincapié en este trabajo en la importancia de la llegada de grandes empresarios de la región valenciana, la mayoría de ellos con una experiencia empresarial previa. Un ejemplo de estos emprendedores fue Celedonio Sanz Bordera, fabricante de vinos procedente de Fuente la Higuera que se implantó en Almansa hacia 1912 regentando varios establecimientos, siendo uno de ellos la bodega ubicada en la actual calle Corredera en su intersección con la calle Alicante. La figura más representativa y trascendente de este colectivo fue Ramón Colomer Ferri, natural de Aiello de Malferit en Valencia, quien ya había desarrollado varias empresas como la producción de harinas en Canals al modernizar el viejo molino de la familia. En 1901 forma la sociedad propietaria de la bodega de la calle El Muelle junto con Vizcaíno Hnos., propietario original de la explotación y al borde de la ruina. Así, fue Ramón Colomer a partir de 1910, y ya sin Vizcaíno Hnos.⁴⁰, quien recupere y modernice esta bodega registrando volúmenes de producción muy superiores a los previos a la crisis del sector de finales del siglo XX. De ello podemos entender que fue en la primera década del siglo XX cuando se ampliara la fábrica y se implementase el sistema de destilación en columnas, y de ahí que en la chimenea pueda leerse Colomer Ferri y Cía., nombre de la sociedad creada en 1901. Este empresario también desempeñó un papel importante en el movimiento de rechazo a la Ley de Osma, siendo presidente de la Federación de Destiladores y Rectificadores de Vino hasta 1934. Los fabricantes de vino se dedicaban a la producción industrial de vino a partir de la uva y el vino comprado principalmente al nuevo grupo de pequeños viticultores y cosecheros locales respectivamente, por lo que ya podemos considerar la producción de vino como una actividad industrial independiente de la agricultura, salvando la producción de vino de las explotaciones rurales que no consta en la matrícula industrial.

³⁹ Martínez, J.R. (2015).

⁴⁰ Empresa que acabó quebrando en 1909.

Estas explotaciones ya disponían de mano de obra asalariada e instruida en unos procesos de producción más complejos y rígidos en los que la mecanización marcaba el ritmo, por lo que también se generó un grupo de obreros de carácter industrial.

Progresivamente fueron surgiendo fabricantes de vinos de origen local como Alfonso Abellán, José Rodríguez, Antonio Navalón, etc., convirtiéndose el primero de ellos hacia los años 30 en una de las grandes empresas del sector junto con Colomer en base a los volúmenes producidos, número de trabajadores y al número de envíos. Los fabricantes de vino de Almansa durante el primer tercio del siglo XX, expedían su producción principalmente a las provincias de Valencia, Alicante y Tarragona, registrándose también envíos a otras provincias como Barcelona, Castellón, Albacete, Murcia, etc.

Con la internacionalización del mercado del vino desde finales del siglo XIX, también cobraron importancia la figura de los criadores exportadores que compraban graneles en localidades del interior como Almansa. Estos vinos eran utilizados como materia prima para aportar grados, color y aroma a sus coupages, que eran exportados a granel a través de Valencia, Alicante y Tarragona. Del área de Tarragona podríamos mencionar a Pablo Boronat, tratante que hacía importantes transacciones con firmas de la provincia ubicadas en Reus o Martorell, entre otras. Más importantes en Almansa fueron los criadores exportadores que operaban desde el Grao de Valencia, como Juan Antonio Mompó, uno de los grandes bodegueros valencianos pionero en la deslocalización de la producción de vino hacia comarcas del interior como Requena, donde estableció su sede, Almansa, donde fabricó vinos y mistelas, o incluso en municipios de La Mancha como Campo de Criptana⁴¹. También aparecen registradas en la matrícula industrial de forma esporádica firmas de origen suizo como Cherubino Valsangiacomo, que en 1890 expande su negocio del Grao de Valencia y Alicante a zonas del interior estableciendo centros de producción en Yecla, Monóvar, Chiva y Requena, lo que refleja el desplazamiento de su actividad a comarcas del interior desde finales del siglo XIX. El registro también recoge la llegada a Almansa de las casas suizas Augusto Egli y Teschendorff y Cía. que



Figura 28: Retrato de Ramón Colomer Ferri (1861-1925).

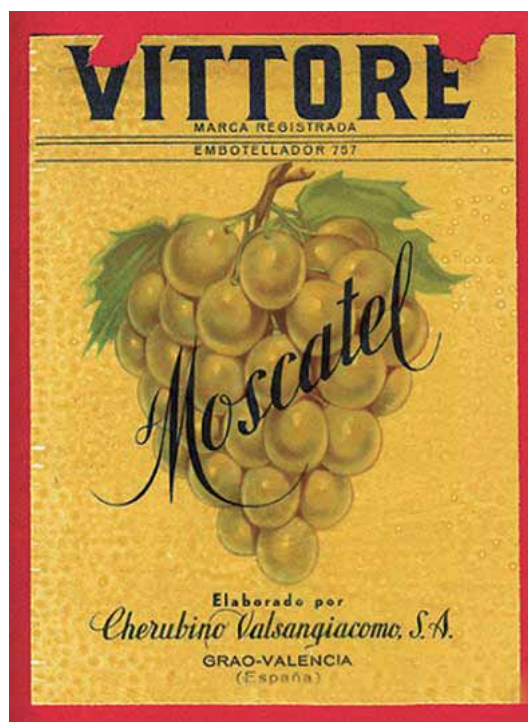


Figura 29: Etiqueta de vino elaborado por Cherubino Valsangiacomo en el Grao de Valencia.

⁴¹ <https://criptanaeneltiempo.wordpress.com/2012/10/06/vino-conac-y-champan-campo-decriptana-1896-1948/>.

también desplazaron su actividad al interior de Valencia en las primeras décadas del siglo XX.

El grupo de pequeños y medianos viticultores locales debió aparecer progresivamente a partir del boom del vino de finales del siglo XIX, ya que los altos precios del vino hicieron posible la rentabilidad de pequeñas y medianas parcelas a las que accedieron mediante

su compra o arrendamiento como ya analizamos antes⁴². Con la recuperación del sector desde 1910 y la demanda de uva y vino de las nuevas fábricas, se consolidaron como grupo con unos intereses y características comunes, movilizándose con motivo de los bajos precios impuestos por los fabricantes de vino. Muestra de ello es la huelga de 1920 que forzó una reunión para negociar la subida del precio de la materia prima, consiguiendo 0,25 pesetas más por arroba para los pequeños cosecheros⁴³. Con la llegada de la II República se adoptaron varias medidas para solventar las tensiones sociales y económicas dentro de la agricultura en general y en la viticultura en particular. En 1931 se crea una comisión mixta vitivinícola para cada pueblo del partido judicial de Almansa, la cual se componía del alcalde, dos viticultores sin bodega y dos bodegueros sin viña, debiendo ser este el organismo neutral en la resolución de conflictos en el sector. La Reforma agraria a través de Instituto de Reforma Agraria iniciada en 1933, también se experimentó en la viticultura almanseña, incautándose fincas como la Casa Colorá⁴⁴. En 1936 se creó la Cooperativa Vinícola Alcohólica de Producción y Consumo de Almansa, integrada por un gran grupo de pequeños viticultores, llegando casi a los 400 en 1939 lo que refleja la importancia que la viticultura aun tenía en la economía almanseña⁴⁵. La constitución de esta empresa supuso la emancipación de los pequeños viticultores y cosecheros de los precios impuestos por los grandes fabricantes de vino que les compraban la uva y el vino respectivamente. La naturaleza de los socios integrantes de la misma era muy diversa, principalmente eran viticultores pero también había empleados de otros sectores como zapateros, ferroviarios, y otros, por lo que podemos intuir la existencia de una agricultura a tiempo parcial para la obtención de ingresos extras. La red de distribución de esta entidad fue bastante reducida si la comparamos con la de las grandes bodegas privadas, y solía hacer envíos a otras bodegas de las provincias de Valencia, Alicante y Albacete, incluidas Almansa y ventas minorista de consumo⁴⁶.

La producción de vino como actividad agrícola en explotaciones rurales se mantuvo hasta mediados del siglo XX aproximadamente, incorporando nuevos equipos y procedimientos, con ejemplos como Botas, Torre Grande o Campillo, o en algunos casos construyendo nuevas instalaciones como la bodega de la plaza San Agustín. Muchas de las pequeñas bodegas de carácter tradicional erigidas a lo largo del siglo XIX con producciones muy reducidas, debido a sus limitaciones materiales y su baja rentabilidad, quedaron obsoletas por lo que cesaron su actividad durante la primera mitad del siglo XX. Este proceso se intensifica con la creación de la cooperativa, ya que daba acceso a los nuevos sistemas de producción industriales a



Figura 30: Anuncio en prensa de la empresa de capital suizo Tschendorff y Cía en 1936.

⁴² Martínez, J.R. (2015).

⁴³ Pereda, M.J. (2013).

⁴⁴ A.H.M.A. Legajo 584.

⁴⁵ A.H.M.A. Legajo 564.

⁴⁶ Martínez, J.R. (2015).

los pequeños productores⁴⁷. También existieron depósitos domésticos de vino, que debieron funcionar a modo de despachos y tiendas minoristas de vino, algo que ya se constataba en los registros desde último tercio del siglo XIX, y que debió florecer con la liberalización de la venta de vino⁴⁸.

4. PAN CONVINO Y AZÚCAR. LA VITIVINICULTURA EN ALMANSA EN LA POSGUERRA

El bloqueo de los mercados internacionales por las políticas proteccionistas de los países europeos tras la Crisis del 29 y la posterior Guerra Civil de 1936, repercutieron en la producción de vino y alcohol en Almansa, experimentándose un descenso de la producción y de las ventas (a partir de 1938), lo que se tradujo en el cierre de numerosas explotaciones⁴⁹. En este contexto de bajas rentabilidades se produce un proceso de concentración de la producción, quedando dos grandes compañías hacia los años 40. Por un lado Alfonso Abellán, que había experimentado un incremento del número de envíos y ventas durante los años 30, y que hacia 1945 registra una fábrica de vinagre y una fábrica de aguardientes de 5.000 litros. Por otro lado Hijos de Ramón Colomer, que había sufrido la incautación de la bodega de la calle El Muelle en 1936, y que hacia 1945 registra una fábrica de alcohol de 23 metros de capacidad⁵⁰, una fábrica de vinagres y una fábrica de aguardientes de 5.000 litros. Estas dos familias habían adquirido diversas bodegas y explotaciones en el término municipal. No hay registrados para este periodo empresas ni firmas procedentes de otras localidades o nacionalidades, y la baja rentabilidad del sector y el aislamiento respecto a los mercados internacionales hizo que de la vocación exportadora del sector se pasase a un incremento en las transacciones en el mercado interior, principalmente al norte y centro peninsular. La deslocalización del cultivo de vid en España se acentuó en este momento, convirtiéndose La Mancha en el gran viñedo de España y llegando algunos autores a hablar de monocultivo⁵¹.

La sobreproducción del sector y el estancamiento económico del país hizo que la producción de vino y alcohol no experimentara grandes cambios a lo largo de los años 40 y 50 del siglo XX. Esta situación se trasladó también al cultivo de la vid, algo que podemos observar en un informe de la vicesecretaría de Ordenación Económica de 1959 que indicaba que el 53,8% de las 3.266,2 hectáreas de las viñas censadas en Almansa no eran rentables, lo que debió incentivar el abandono o arranque de cepas, sustituyéndolas por otros cultivos como cereal, olivo y almendro. En algunos casos cohabitó la viña junto con almendros en la misma parcela, señal de declive y estancamiento de este cultivo.

A su vez el arranque y abandono de viñas supuso un declive progresivo de la producción de vino en las explotaciones agrícolas locales, quedando muchas de las bodegas rurales en desuso y abandono a lo largo de la segunda mitad del siglo XX. La mecanización de los procesos de producción durante las primeras décadas del siglo XX y el declive del sector durante los años 40 y 50 hizo que la demanda de mano de obra disminuyera, por lo que progresivamente la vitivinicultura perdió peso en la actividad económica almanseña y en el mercado laboral en pro de la industria del calzado, la cual se erigió como la principal actividad local progresivamente a lo largo del siglo XX.

En una coyuntura de carencias y pocos recursos como fue la Posguerra, la abundancia y el bajo precio

47 Martínez, J.R. (2015).

48 Real Orden 27 de Marzo de 1833 y Real Orden de 10 de Octubre de 1833.

49 Martínez, J.R. (2015).

50 La rectificadora de columnas de la restituida alcoholera de la calle El Muelle.

51 Rodríguez, M.A. (1988).

del vino hizo que fuese un producto asequible para gran parte de la población adquiriendo gran arraigo popular, algo que se refleja en el cine y la literatura costumbristas y sobre todo en la memoria colectiva. Pan con vino y azúcar o algún bollo con mosto para la merienda de los niños fueron algo tradicional en tiempos de vendimia, al igual que comer uvas con sardinas saladas. También fue algo común durante la posguerra la elaboración casera de arrope resultante de la cocción del mosto con frutas, o la elaboración de mistelas añadiendo alcohol al mosto así como otros aromas. Estas recetas, costumbres y tradiciones también forman parte de la vitivinicultura de cada comarca, cada pueblo, cada familia.



Figura 31: Foto de Parcela simultaneado cultivo de vid y almendro (Fotografía: José Ramón Martínez).

5. LA CRISIS DE LOS GRANELES

5.1. Recuperación y declive del sector

La coyuntura económica de España cambia de ciclo a finales de los años 50 con la llegada de los ministros tecnócratas del Opus Dei de la mano de Carrero Blanco. Figuras como Mariano Navarro Rubio, Alberto Ullastres y, sobre todo, Laureano Lopez Rodó, emprendieron una política de cambios estructurales de

índole económica y fiscal iniciándose un periodo de liberalización, aperturismo y crecimiento económico, experimentándose una recuperación de la actividad industrial y el nacimiento del nuevo turismo de masas. El marco político de estas iniciativas fueron los Planes de Desarrollo Económico y Social iniciados con el Plan de Estabilización de 1959. Esta fase de crecimiento fue denominada por algunos autores como el *Milagro Económico Español*.

La recuperación de la economía española estimuló la demanda interna que junto a la apertura a mercados exteriores incentivaron la producción de vino y alcohol en Almansa (al igual que otras ciudades) a partir de 1960, algo que se refleja con el progresivo aumento de empresas registradas en la matrícula industrial dedicadas a la producción y comercialización de vinos y mistelas principalmente. Así, se llega a 11 empresas en 1975, a las que habría que sumar una fábrica de vinagres, una destiladora de orujos de la Alcoholera Vinícola Almansaña ubicada en la carretera de Madrid, y una fábrica rectificadora de alcohol en la calle El Muelle (la antigua alcoholera de Colomer)⁵².

Sin embargo el sector en Almansa adolecía de un atraso respecto a las nuevas tendencias de consumo y distribución que venían desarrollándose en los mercados internacionales desde los años 60. Frente a los nuevos vinos embotellados de mayor elaboración y cualidades y de un mayor valor añadido, las bodegas almansañas a principios los años 80 seguían produciendo grandes volúmenes de vinos tintos apreciados por su intensidad en color y aromas por los criadores de vinos de otras regiones, por lo que había evolucionado poco desde principios del siglo XX. Pero este modelo de producción experimentó un periodo de crisis por sus bajas rentabilidades originadas por la saturación del mercado. Como consecuencia, la mayoría de las explotaciones desaparecieron progresivamente en las últimas décadas de la centuria. El mayor ejemplo de esta situación fue la firma Sucesores de Alfonso Abellán, una de las bodegas de mayor importancia y arraigo en Almansa a lo largo del siglo XX. Esta empresa llegó a ser uno de los grandes productores nacionales de vinagre⁵³, adquirió la bodega de la calle El Muelle donde estableció su sede, y en 1983 implantó una envasadora de vino⁵⁴ que se corresponde con el embotellado. Pero aun así en 1985 aun comercializaba el 70% de su producción a granel. Registró en ese año una producción de 25.000 hectolitros procedentes de otros cosecheros, de ellos 5.000 rosados, 15.000 tintos, y el resto derivados como mistelas, sangrías y otras, y también continuó produciendo y comercializando vinagres. A finales del siglo XX, aun con 15 trabajadores, cesó su actividad.

El cooperativismo en la vitivinicultura local se conservó a través de la Cooperativa Agrícola Almansaña. Formada en 1954 con 14 socios, en 1985 ya contaba con 900 y una producción de 10000 hectólitros por cosecha. Esto refleja la existencia aun a finales del siglo XX de pequeños viticultores sobreviviendo a los ciclos de bajos precios y de arranque de viñas que antes hemos mencionado. El fenómeno cooperativista fue un fenómeno común en toda España, consolidándose como un actor principal en la producción y comercialización de vino durante los años 40 y 50.

5.2. Mario Bonete García y el nuevo modelo de bodega

Si antes mencioné figuras como Ramón Colomer o Celedonio Sanz Bordera como protagonistas de la modernización de la vitivinicultura local a principios del siglo XX, también considero necesario hacer un análisis del papel y la trascendencia de la figura de Mario Bonete García en la supervivencia y transformación del sector en Almansa y la provincia de Albacete en el último tercio del siglo XX. Para

⁵² Martínez, J.R. (2015).

⁵³ Diario ABC, 02 de Octubre de 1960.

⁵⁴ BOE nº 297 del 13 de Diciembre de 1987.

poder estudiar el perfil he realizado un estudio y contraste de múltiples referencias bibliográficas, de artículos de revistas especializadas y periódicos

El origen de esta empresa se inicia con Luis Piqueras en 1915, pero fue con Mario Bonete al mando del negocio cuando se configura una nueva concepción de empresa. Frente al desfaseado modelo local de producción de bastos y potentes vinos a granel usados como materia prima por bodegas de otras regiones para producir vinos elaborados, Mario Bonete supo ver la necesidad de hacer nuevos vinos para un nuevo mercado internacional basado en embotellados más elaborados y sofisticados, menos cantidad y más calidad, y por lo tanto mayor valor añadido. De esa inquietud proviene que se formase como enólogo y catador, llegando a ganar el Concurso Nacional de Catadores en 1975. También introdujo mejoras en el proceso de producción con la incorporación de una línea industrial de embotellado en 1961, una sala de barricas en 1973 para la crianza y un laboratorio. En 1979 se inicia una ampliación de las instalaciones⁵⁵ para ponerlas al día.

Los resultados no tardaron en llegar, y en 1973 la marca Castillo de Almansa gana el premio campeón de España de vinos y se convierte en el buque insignia de la bodega en los mercados exteriores. Frente a la acuciante crisis del sector en Almansa, Bodegas Piqueras en 1987 ya exporta el 70% del embotellado a 20 países, por lo que podemos hablar de una internacionalización del modelo de negocio. Iniciar este proyecto en un contexto de estancamiento y declive le ha llevado a ser calificado en artículos de revistas especializadas como un pionero en un *desierto de graneles*⁵⁶ o lo que Arnold Toynbee llamaría un *völkerwanderung*⁵⁷.

Como consecuencia de la prosperidad, entre 1999 y 2003 y ya con



Figura 32: Antigua sala de depósitos de Bodegas Piqueras (Fotografía: Bodegas Piqueras).



Figura 33: Actual sala de barricas de Bodegas Piqueras (Fotografía: Bodegas Piqueras).

⁵⁵ BOE nº 230 del 29 de Septiembre de 1979.

⁵⁶ Proensa, A. *Vino en Familia*. Guía Proensa (2003).

⁵⁷ A. Toynbee usa este concepto en su libro *Historia de las Civilizaciones* para los grupos o pueblos pioneros que fueron abriendo el camino del desarrollo al resto de sociedades o civilizaciones.

los sucesores de Mario Bonete a cargo de la bodega, se construyen unas nuevas instalaciones de 7.000 m² con una capacidad de 3.000.000 de litros y que estará dotada con depósitos refrigerados de acero inoxidable, una prensa neumática y una sala de crianza para 3.500 barricas⁵⁸. A esto debe añadirse la exposición de utillaje e instrumental antiguo existente en las nuevas instalaciones y que puede considerarse pionera en la puesta en valor del patrimonio vitivinícola de la ciudad y la comarca.

Este pionero no se conformó con transformar el negocio familiar sino que también jugó un papel importante en la dinamización de un sector en proceso de estancamiento. Fue promotor en la creación de la Denominación de Origen Almansa, la cual jugará un papel clave en la recuperación y relanzamiento del sector a inicios del siglo XXI. También fue secretario de la Agrupación Provincial de Bodegas Vitivinícolas⁵⁹ y formó parte del Grupo Sectorial de Exportadores de Vinos de Alicante, Jumilla y Almansa. Pero sobre todo, su papel radicó en demostrar que era posible hacer vinos embotellados de calidad en una comarca y una región que habían sido encasilladas en la producción de vinos comunes a granel usados por empresas de otras regiones como materia prima para realizar vinos de mayor calidad, marcando así la estela a seguir por empresarios del sector en la comarca y en la provincia. Muestra de su trascendencia es su inclusión en 2012 en la lista de los 55 grandes empresarios de Castilla la Mancha por CECAM (Confederación Regional de Empresarios de Castilla La Mancha).



Figura 34: Depósitos de acero inoxidable de las actuales instalaciones de Bodegas Piqueras (Fotografía: Bodegas Piqueras).

6. LA INDUSTRIA DEL VINO EN LA MODERNIZACIÓN DE ALMANSA

Son muchos los autores que hacen referencia a la repercusión que tuvo la *Fiebre del Vino* en el desarrollo económico y social de las localidades y comarcas que la experimentaron, y debemos tener en cuenta que los altos precios del vino y los grandes volúmenes de vino comercializados entre 1868 y 1892 propiciaron un clima óptimo para la modernización de la sociedad y economía. Para el caso de Almansa haremos un análisis más concreto de la repercusión que este fenómeno tuvo en la localidad. En primer lugar, como apuntamos anteriormente, el incremento de los precios y la liberalización del mercado de la tierra, bien a través de la compra o del arrendamiento, hizo posible que surgiera un nuevo grupo de pequeños y medianos viticultores especializados en el cultivo de la vid. El margen de beneficios y las buenas perspectivas del sector en las últimas décadas del siglo XIX, estimularon la ejecución de inversiones para la expansión y

⁵⁸ www.bodegaspiqueras.com.

⁵⁹ *La Tribuna de Albacete*, 25 de Noviembre de 2009. “Brindo por ti, Mario Bonete”.

modernización del viñedo integrando los nuevos sistemas de cultivos inherentes a la nueva viticultura de carácter industrial, mejoras que ya hemos analizado anteriormente. Esto se prolongó durante el primer tercio del siglo XX con la deslocalización de la producción de vino hacia comarcas del interior como Almansa y la llegada de industriales y exportadores que necesitaban importantes cantidades de materia prima. Este proceso debemos entenderlo como la evolución desde una agricultura latifundista cerealista de bajos rendimientos y escasa inversión hacia la irrupción, a través de la vid, de una nueva agricultura de carácter industrial con la implantación de nuevas técnicas y procedimientos de cultivo para la obtención de una materia prima de unas cualidades y rentabilidades determinadas por la demanda de la industria del vino. Teniendo en cuenta el número de viticultores existente, debemos apreciar el grado en que esta transformación de la agricultura mejoró las condiciones de vida de gran parte de la población.

Si el desarrollo de la viticultura supuso una transformación de la agricultura local, el desarrollo de la vinicultura lo fue para la actividad fabril de la localidad. El reflejo más evidente son los modelos arquitectónicos que se han analizado anteriormente, y si las bodegas subterráneas de dimensiones relativamente reducidas y de un carácter eminentemente agrícola representan a una actividad de carácter artesanal integrada aun en el medio rural y de un bajo nivel tecnológico, las grandes naveas industriales equipadas con máquinas y continentes de grandes dimensiones, dotados a veces de calderas de vapor y vinculadas al ferrocarril, responden a una actividad plenamente industrial cuya producción se comercializó en los mercados internacionales vía Tarragona, Alicante y Valencia principalmente. Estas factorías requirieron de mano de obra industrial adiestrada en unos procesos de producción y equipos de trabajo más sofisticados. Un cuestionario de 1938 sobre las condiciones de trabajo⁶⁰ arroja la cifra de 10 trabajadores para la bodega de Colomer y 14 en la de José Rodríguez, entre otras; teniendo en cuenta el número de explotaciones en el término podemos comprender la importancia que la viticultura local tuvo en la economía y sociedad almanseña. Hay que tener en cuenta que la demanda de mano de obra debió ser mayor antes de la mecanización de los procesos de producción.

La modernización del cultivo de la vid y de la producción de vinos y alcoholes contribuyó a la proliferación de servicios e industrias auxiliares, así como de proveedores, siendo un claro ejemplo la llegada de maestros toneleros que procedían de municipios de La Mancha y de Alicante. La *fábricas de vino* también debieron ser clientes de las quincallerías⁶¹ locales que ofrecían herramienta y material para el mantenimiento de unos sistemas de producción mecánicos. De igual modo necesitaron de constructores y material de construcción para la edificación y ampliación de las nuevas instalaciones, así como de arrieros y carreteros para el transporte de la mercancía de la bodega al muelle de la estación, o de la viña a la bodega, o de la bodega a la alcoholera, etc. También nos encontramos con una fábrica de pipas en la calle El Clavel desde 1899, así como una fábrica de tinajas en la calle El Muelle desde 1911, permaneciendo ambas en activo durante varios años. Otros profesionales adheridos al sector fueron caldereros, tratantes, personal administrativo, proveedores de productos químicos, etc.

Esta coyuntura también provocó un crecimiento demográfico por la llegada de gentes de otras poblaciones para trabajar en la plantación y cultivo de las viñas, así como en las nuevas bodegas, o cualquiera de las industrias o servicios auxiliares antes citados. Mas población y con un mayor poder adquisitivo estimularon el crecimiento del catastro, con la construcción de nuevas viviendas en la nueva zona de expansión hacia la estación del ferrocarril, en torno a las actuales calle Aniceto Coloma y Mendizábal principalmente,

⁶⁰ Martínez, J.R. (2015).

⁶¹ Quincallería son comercios en los que se vendían productos elaborados procedentes de la industria siderúrgica como clavos, herramientas, hierro, etc. siendo equiparables a las actuales ferreterías.

así como Santa Lucía, San José, etc. La demanda de viviendas junto con la construcción de las fábricas estimularon el desarrollo del sector de la construcción como constructores, almacenes de materiales de construcción, hornos de yeso, fábricas de cerámicas, etc. El incremento demográfico y de viviendas se interrumpe en los registros coincidiendo con los años de la crisis del sector vitivinícola, es decir durante la última década del siglo XIX y la primera del siglo XX. En este sentido podemos señalar como las fuentes reflejan un proceso similar en las ciudades que experimentaron el mismo fenómeno como Yecla, Villena, Jumilla y algunas de La Mancha, destacando Villarrobledo y Tomelloso entre otras. En zonas en las que el latifundismo cerealista mantuvo su protagonismo, los censos reflejan un estancamiento demográfico o incluso pérdida de población.

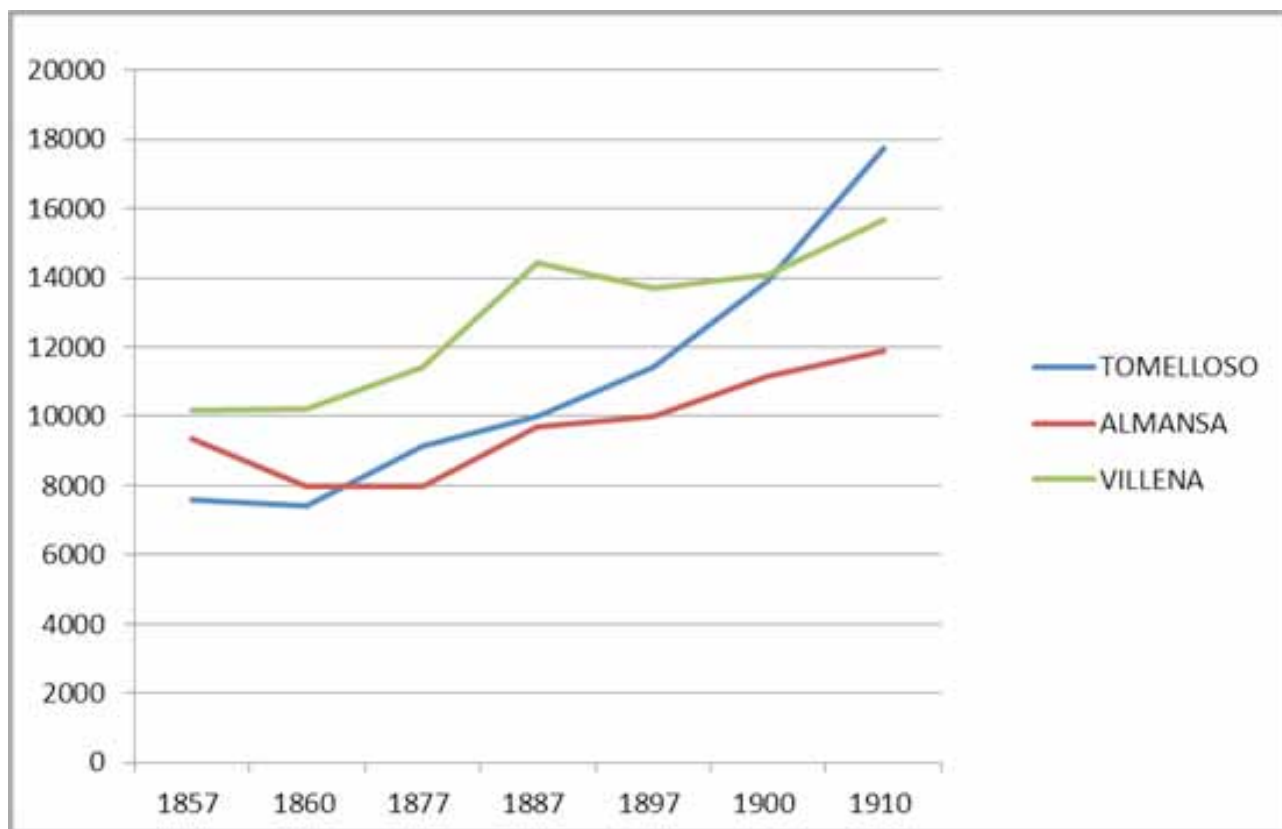


Figura 35. Tablas demográficas de Almansa y otros. (Fuente INE. Elaboración: José Ramón Martínez).

Este clima de prosperidad, crecimiento demográfico, demanda de empleo, inversión y beneficio, también fue el caldo de cultivo idóneo para la modernización de otros sectores. La demanda de empleo incrementó el poder adquisitivo de la población favoreciendo la creación de establecimientos del sector consumo y ocio tales como abacerías⁶², ultramarinos, cervecerías, etc. También fue factor determinante para el desarrollo de otras industrias como el calzado, textil, harinas y otros, ya que el incremento de la demanda, junto con la inversión de capitales procedentes de la industria del vino, posibilitaron la modernización de sus instalaciones, equipamientos y procesos productivos. En las fuentes podemos

⁶² Establecimiento o puesto en el que se venden legumbres secas, bacalao, aceite, vinagre, etc.

observar como bodegueros de la localidad emprendieron negocios en otros sectores como fabricas textiles, prestamistas, explotaciones mineras, agricultura, sector inmobiliario, etc.⁶³

Como conclusión podemos decir que con la llegada del ferrocarril a mediados del siglo XIX una economía aun eminentemente agrícola y artesanal como la de Almansa, experimentó las dinámicas del mercado internacional a través de los puertos del Levante principalmente, lo que supuso un estímulo para la dinamización de la economía y sociedad local y el abandonando progresivo de las estructuras del Antiguo Régimen con el desarrollo de la industria del vino primero y del calzado después.

7. BIBLIOGRAFÍA

- A.A.V.V. (1976). *Catastro Vitícola y Vinícola D. O. Almansa*. Madrid: Ministerio de Agricultura. Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.
- A.A.V.V. (1994). *Una Mirada a la Historia de la Cuchillería de Albacete*. Toledo: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- A.A.V.V. (1997). *Almansa siglo XX. Jornadas de Estudios Locales*. Almansa: Asociación cultural Torre Grande y Ayuntamiento de Almansa.
- A.A.V.V. (2011). *Las Raíces de Almansa. IX Jornadas de Estudios Locales*. Almansa: Asociación cultural Torre Grande y Ayuntamiento de Almansa.
- A.A. V.V. (2004). *Vinos de España*. Barcelona: Larousse Editorial.
- ÁLVARO ROLDÁN, M. (1987). “La Ruta del vino en Guadalajara (siglos XVI – XIX). El Papel Predominante de la Alcarria”. En: *Actas de II Congreso sobre Caminería Hispánica*. M. Criado de Val, (coord.), tomo II, 401- 414. Madrid: Ediciones de la Universidad Autónoma de Madrid.
- BERNECKER, W. L. (1999). *España entre Tradición y Modernidad, Política, Economía y Sociedad (s. XIX y s. XX)*. Madrid: Siglo XXI editores.
- Censo de Floridablanca 1787*. Tomo II. Submeseta Sur. Ed. I. N. E. Madrid, 1987.
- CÓZAR, R. (2001). *Almansa s. XVIII*. Almansa: Ayuntamiento de Almansa.
- DE LA MORENA GARCÍA, C. (2003). *La cultura del vino en Castilla la Mancha*. Toledo: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- FERNÁNDEZ, E. (2008). *El fracaso del lobby viticultor en España frente al objetivo industrializador del estado, 1920 – 1936*. Sociedad Española de Historia Agraria.
- FURIÓ, A. (2001) *História del País Valenciá*. Valencia: Tres y Cuatre.
- GARCÍA MERCADAL, F. (1981). *La Casa Popular en España*. Barcelona: Gustavo Gili.
- GARCÍA SÁEZ, J. F. (1988). *La edificación rural en el término de Almansa*. Albacete: Instituto de Estudios Albacetenses “Don Juan Manuel”.
- GARCÍA SÁEZ, J. F. (1993). *Las Ventas de Almansa, Ejemplos de una tipología Arquitectónica*. Almansa: Asociación cultural Torre Grande y Ayuntamiento de Almansa.
- GALLEGO MARTÍNEZ, D. (1991). *Estadísticas Históricas de la Producción Agraria Española 1859 – 1935*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Grupo de Estudios de Historia Rural, G.E.H.R.
- HERNÁNDEZ CARRIÓN, E. (1994). *Jornadas de Arqueología de la Región de Murcia. Excavación de*

⁶³ Martínez, J.R. (2015).

- Urgencia en el Solar de Hypnos (Jumilla)*. Murcia: Dirección General de Cultura.
- MADOZ IBÁÑEZ, P. (1987). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar (1846-1850)*. Valladolid: Ámbito Editorial S. L. (Edición Facsímil).
- MALDONADO ROSSO, J.; RAMOS SANTANA, A. coord. (1998). *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Viticultura Española*. El Puerto Santa María: Ayuntamiento de El Puerto de Santa María.
- MARTÍNEZ JIMÉNEZ, J. R. (2015). *Historia del Vino en Almansa. Análisis del proceso de industrialización y sus Repercusiones*. Almansa: Ayuntamiento de Almansa.
- MARTÍNEZ ORTIZ, J. (1983). *Utiel: Gentes, Hechos y Modos de Vida*. Utiel: Ayuntamiento de Utiel.
- MATARREDONA COLL, E. (1983). *Estudio Geográfico del Alto Vinalopó*. Alicante: Instituto de Estudios Alicantinos.
- MATA PARREÑO, C. (1997). *El Vino de Kevin: Introducción a las Prácticas Ganaderas y Agrícolas de Época Ibérica en la Comarca Requena – Utiel*. Valencia: Universidad de Valencia.
- MIÑANO Y BEDOYA, S. (1826). *Diccionario Geográfico – Estadístico de España y Portugal*. Madrid: Imprenta de Pierart-Peralta.
- MORALES GIL, A. (1976). *La Vid y el Vino en la Zona de Jumilla*. Murcia: Academia Alfonso X El Sabio.
- NADAL OLLER, J. (1975). *El Fracaso de la Revolución industrial en España, 1814-1913*. Barcelona: Ariel.
- PARDO MÍNGUEZ, F. (1996). *Jumilla, Viñas, Bodegas y Vinos*. Murcia.
- PALAO POVEDA, G. (2013). *La Industria Vinícola en Yecla: Orígenes, Importancia y estado actual*. Murcia: Revista Murciana de Antropología.
- PEREDA HERNÁNDEZ, M. J. (2013). *Almansa desde los Reyes Católicos hasta la Transición*. Almansa: Asociación cultural Torre Grande y Ayuntamiento de Almansa.
- PEÑÍN, J. (1999). *Diccionario Espasa del vino*. Madrid: Espasa-Calpe.
- PÉREZ SEBASTIÁN, C. (1995). *Arqueología del Vino: los Orígenes del Vino en Occidente*. Jerez de la Frontera: Consejo regulador de D. O. Jerez – Xerez – Sherry y Manzanilla.
- PETREL MARÍN, A. (1981). *Almansa Medieval*. Almansa: Ayuntamiento de Almansa.
- PETREL MARÍN, A. (1986). *Conquista y Primeros Intentos de Repoblación del Territorio Albacetense*. Albacete: Instituto de Estudios Albacetenses “Don Juan Manuel”.
- PIQUERAS HABA, J. (1981). *La Vid y el Vino en el País Valenciano*. Valencia: Institución Alfonso el Magnánimo.
- PIQUERAS HABA, J. (2005). *Cuadernos de Geografía. La Filoxera en España y su Difusión Espacial: 1878-1926*. Valencia: Departamento de Geografía. Universidad de Valencia.
- PONCE HERRERO, G. (1989). *El Corredor de Almansa. Estudio Geográfico*. Albacete: Instituto de Estudios Albacetenses “Don Juan Manuel”.
- PUCHE FORTE, J. (1991). *Y. A. K. K. A. Yecla*. Ayuntamiento de Yecla.
- PUIG RAPOSO, N. (1993). “La Modernización de la Industrial del Alcohol en Tarragona, Ciudad Real, Navarra y Granada”. *Revista de Historia Industrial*, 4. Universidad Complutense, 91-110.
- RODRÍGUEZ TATO, M. A. (1988). “El Desarrollo del Monocultivo Vitivinícola en Castilla la Mancha (1875 – 1900)”. En: *Actas del I Congreso de Historia de Castilla la Mancha*, Tomo IX, 357-365. Toledo: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- ROMERO GONZÁLEZ, J. (1997). *La Agricultura Valenciana en el Proceso de Industrialización y Urbanización. Cambios estructurales recientes en el espacio rural valenciano (1959-1986)*. Valencia: Generalitat Valenciana.

- VILAR, P. (2005). *Historia de España*. Barcelona: R. B. A. Ediciones.
- VILLAVERTE GUILLÉN, F.; PIQUERAS GARCÍA, R; GÓMEZ CORTÉS, J. (1985). *Almansa Imágenes de un Pasado (1870 – 1936)*. Almansa: Instituto de Estudios Albacetenses “Don Juan Manuel”.