

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

6. PANELES INFORMATIVOS



El vino
en la comarca de
Almansa

Exposición fotográfica

Comisario
Sergio A. Mendoza Izquierdo

Paco López López <i>La vendimia, industria y tradición</i>
Sebastián Cantos Navalón <i>El paisaje, tierra y aire</i>
Javier Ruano Cantero <i>El vino, colores y texturas</i>
Pascual Sánchez Gutiérrez <i>La bodega, elaboración y transformación</i>
Juan Carlos Banovio García <i>Documentación, registro e historia</i>

Exposición temática

Comisario
Óscar J. Martínez García

Alfonso Arriéz Tolosa
José Ramón Martínez Jiménez
Francisco Raúl Sánchez García
Juan Carlos Sánchez López



La Torre Grande
Almansa
Unión Europea

Fuente: Consejo Agrario del Desarrollo Rural. Europa trabaja por las zonas rurales.

Autor del texto: Juan Carlos Sánchez López

Características botánicas de la vid



ARTE DE LA VITICULTURA

Desde el punto de vista botánico la vid es una planta con flores angiospermas, de la clase de las dicotiledóneas, y del orden de las Rhamnales. Los frutos son plantas rollosos. Es un arbusto que pertenece a la familia de las Ampelidaceas, concretamente al género *Vitis rotundifolia*. Es una planta rastrera de larga vida, con tallos cortos y gruesos muy resistentes sobre el tiempo, y con arborescentes rastreros. Las hojas son pericadas, y poseen entre cinco y siete lóbulos. El fruto es una baya carnosa, en la que se distingue la piel o *epicarpo*, la pulpa (*mesocarpo*) y las semillas (*endocarpo*).



VINO DE LA COMARCA DE ALMANSA

Poseen raíces muy potentes que sustentan la planta y absorben humedad y los sales minerales del suelo, mientras que en las hojas se realizan las funciones más vitales de la planta: transpiración, respiración y fotosíntesis, y se forman los azúcares y ácidos que se acumulan en los granos de la uva condicionando posteriormente su sabor y características.

El cultivo de la vid

El ciclo vegetativo del cultivo de la vid se sitúa sobre los 12°C. De modo que la actividad de las primeras yemas comienza en primavera cuando la temperatura del aire y del suelo alcanza esos valores y cesa en otoño cuando la temperatura baja de nuevo de los 12°C. La planta de la vid sufre a lo largo del año importantes transformaciones, como crecimiento y duración dependiente de las variedades y de las condiciones climáticas, y que implican un alternancia entre períodos de desarrollo vegetativo con otros de reposo vegetativo.



Caida de las hojas.

A partir de noviembre comienza a producir la caída de las hojas y marca el comienzo del reposo vegetativo.

Llorada.

Con la llegada de la primavera, aumenta la temperatura del suelo y la absorción radicular, y comienza a producirse el "lloro" de la uva, que consiste en la liberación de la savia por los cortes de la poda.

Budorreo.

Se produce con la caída de las brácteas protectoras de las yemas al aumentar el tamaño del vino vegetativo, y que aparece precedido por un engrosamiento de las yemas al hincharse con la absorción radicular (llorada).

Aparición de hojas.

Tras el budorreo se van desplegando las primeras hojas del brote, que se completan en primavera y que no dejan de crecer hasta bien entrado el mes de agosto. Poco a poco van apareciendo las inflorescencias, y posteriormente las flores.

Floración.

Es la fase más importante del desarrollo de la planta, al condicionar el número y calidad posterior de los frutos. Las condiciones ideales para la floración son temperaturas elevadas y ambientes secos.

Cuajado.

Se produce al transformarse la flor en fruto, con la germinación de los granos de polen, la formación del tubo polínico y la fecundación del óvulo que produce una semilla que va engordando y da lugar a la baya.

La parada de crecimiento.

Se produce a comienzos de agosto, responde a un déficit hídrico o al aumento de inhibidores del crecimiento, y mejora la calidad de la cosecha al madurar los azúcares fotosintetizados anteriormente.

Agostamiento.

Tras la parada de crecimiento de los palmarcos se produce el agostamiento de los mismos, sucediendo al *apoca florida* que se desprende la hoja y cesa el *llorido* del sacho y principio de invierno.

Crecimiento de bayas.

Tras el agostamiento de las bayas, estas van creciendo de un modo muy rápido al principio y luego se ralentiza para permitir el avance de los azúcares y la maduración de las mismas. Al principio, el fruto posee un color interno muy verde por la presencia de clorofila y ácidos, lo que le confiere a las bayas un sabor astringente y ácido.

Envero.

Posteriormente se degrada la clorofila y se van acumulando antocianos, adquiriendo colores rojizos y rojos. La piel se vuelve más elástica y los frutos aumentan los azúcares en la uva.

Maduración.

Es la etapa final del proceso y finaliza con la vendimia. La uva va engrosando por acumulación de agua, y se va produciendo una actividad combinada de degradación de ácidos, acumulación de azúcares y síntesis de compuestos fenólicos y sustancias aromáticas.



VINO DE LA COMARCA DE ALMANSA



VINO DE LA COMARCA DE ALMANSA



VINO DE LA COMARCA DE ALMANSA

El ciclo vegetativo de la vid



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. Europa invierte en las zonas rurales

Autor del texto: Juan Carlos Sánchez López

El agrosistema viticola



Foto de la zona vitícola de La Alfranca.

En la viticultura actual poseen un papel predominante el clima, el suelo, la variedad utilizada y las prácticas de cultivo, de tal modo que ninguno de estos factores puede entenderse por separado, sino que la conjunción de todos ellos condiciona en este caso la producción y la calidad del vino. Este concepto, ya el que muchos se refieren como "terroir" o "agrosistema", y el modo en que el viticultor puede sacar lo mejor de cada uno de estos factores, constituye la verdadera esencia singular del cultivo de la vid.

Influencia del clima



Figura 1. Mapa de zonas climáticas.

El carácter limitante que el clima ejerce sobre el cultivo de la vid se manifiesta en el modo en que se distribuyen las uvinas a lo largo de todo el planeta, de tal manera que sólo se permite el cultivo donde las temperaturas medias estén entre 10 y 20 °C, y a lo largo de franjas paralelas al ecuador latitudinal extremo para las uvinas más septentrionales entre 40° N y 40° S. Este carácter limitante es el que se conoce como Líneas de Klappan.



Figura 2. Paisaje de nieve en la zona de La Alfranca.

Sólo en las zonas septentrionales los factores más limitantes suelen ser los relativos a la temperatura o nivel de insolación, en las zonas meridionales la actividad vegetativa de la vid está condicionada por el clima húmedo producido en las zonas que son más cálidas en verano y con más bajas precipitaciones. La vid es muy exigente respecto al sustrato a la cantidad de luz que necesita para la actividad fotosintética, que se ve favorecida con temperaturas entre 20 y 30°C, a iluminación con espectros entre 30.000 y 60.000 Lux. Las temperaturas extremas, tanto en relación al frío como al calor, poseen un claro efecto negativo en la planta, llegando en ocasiones a producirse desecaciones parciales en hojas y tallos con temperaturas superiores a 40°C, o incluso la desecación total y muerte de las uvinas con temperaturas inferiores por encima de los 50°C.

Influencia del suelo

La influencia directa del suelo en la calidad del vino adquiere una importancia al mismo nivel que la que poseen el clima, el relieve, o la propia variedad de la uva. Los perfiles de suelo en la zona de la DO de Almansa se caracterizan por el modo genérico por ser suelos de topografía caliza, con poca o mucha capa de materia orgánica, generalmente de textura arenosa y poco fondo, que nos permite una baja productividad agrícola. En la zona de producción se distinguen tres tipos de suelos diferentes:

Orden Inceptisoles, Suborden Kargip:

se sitúan en el extremo este de la zona de producción (Almansa principalmente), y se trata de suelos poco evolucionados.

Orden Entisoles, Suborden Orthent:

se sitúan en la zona central del territorio delimitado en la zona de producción (porcentaje este de los términos municipales de Bonete y Alpera), y se caracterizan por ser suelos profundos, con buena permeabilidad y textura francoarenosa.

Orden Aridisoles, Suborden Calcic:

ocupan resto de municipios de la zona de producción (Alpera, Bonete, Compu Pueto, Higuera, Nueva Gonzalo, Pineda y la pedanía de El Villar de Chinchilla), y suena apearar en zonas áridas.

La granulometría y pedregalidad de un suelo condiciona la disponibilidad de agua en el mismo (secorencia, erosión, ascenso capilar, así como la facilidad para que se resque en la planta). Los suelos pedregales suelen relacionarse con suelos de baja productividad y vigor reducida por elevada salinidad, por una mayor concentración de compuestos. Los suelos con mucha materia orgánica favorecen un mayor desarrollo vegetativo de las uvinas, debido a la fertilidad, pero una menor salinidad. El propio suelo actúa como regulador de los elementos del clima (reflexión solar, exposición, temperatura, color específico), precipitación (granulometría, capacidad de retención) y evapotranspiración (propiedades físicas, capacidad, agua). La temperatura del suelo es la que determina el inicio o parada vegetativa, y factores como el color del suelo contribuyen a este fenómeno.



Foto de un suelo de tipo kargip en la zona de La Alfranca.

La relación de la vid con el clima y el suelo

la torre
grande

ALMANA

ALMANA

Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural. Europa invierte en las zonas rurales.

Autor del texto: Alfonso Arévalo Tobías

De los inicios a los iberos



Detalle de un fragmento de un vaso griego, siglo VI-V, Museo de Atenas.

Puestos de hecho los griegos los que llevaron vino al lugar de la uva, o de ahí donde nuestros actuales patrones enológico y enológico. De la misma manera que los orígenes de este fenómeno son inciertos, no es probable tampoco establecer una fecha concreta para el inicio de la viticultura en la Península Ibérica, aunque todo parece indicar que fue introducida por los fenicios durante el periodo conocido como Orientalizante (siglos VII y VI a.C.).



Mapa de la Península Ibérica, siglos VII y VI a.C., Museo de Atenas.



Vasos de cerámica ibérica, siglos VII y VI a.C., Museo de Atenas.

El consumo de vino pronto será adoptado por las poblaciones de nuestra Península, y hacia el siglo VI a.C. estas mismas sociedades aprendieron los secretos de su producción, haciendo además especial protagonismo en las regiones béticas del mundo ibérico, de lo que nos muestran en los documentos del Atlántico de Bannuquique, en la localidad algarveña de Denia (siglos VI y V a.C.), y en el poblado rupestre de la Quejuna en San Pedro, Alacant. Con el paso de los siglos y debido a la influencia cartaginesa, se irá perfeccionando y extendiendo al cultivo por toda la Península Ibérica.



Vasos de cerámica romana, siglos I y II d.C., Museo de Atenas.

En cuanto al Corador de Almansa, su posición estratégica permitió la introducción y comercio del vino desde las zonas béticas al interior de la meseta y viceversa, de lo que quedan muestras en los registros arqueológicos. Así, en Las Vilas de Hoya Generala (Albacete) nos llega un fragmento «fusa» funeraria con un relieve protagonizado por el vino, y del que se conserva la cerámica utilizada en un magnífico conjunto expuesto en el Museo del Alcázar. Todavía más cerca de Almansa se conserva la existencia de potentes asentamientos como Meca (Utiel), El Alvarado (Borja), o El Centro de las Bajas y el Centro de la Comarcal (Montañón del Cuadrado), en los cuales la viticultura y el consumo del vino debieron ser parte fundamental de la vida de aquellas poblaciones, incluso se ha documentado el consumo de vino en el mismo caso urbano de la Romanesca actual, como sugiere la presencia del cerámico ibérico en el Centro del Aguila.

El mundo romano

Con la victoria de Roma sobre Cartago en la Segunda Guerra Púnica en el año 201 a.C. se inicia la romanización de la Península. Esta fecha llega al Corador de Almansa como que a otras zonas del territorio habido antes de su ya conocida importancia estratégica. Cuando en el año 133 a.C. Augusto concluye la conquista de la Península Ibérica, comienza a romanizarse definitivamente, lo que provocará que algunas de ellas cumplan con las mismas explotaciones agropecuarias en la antigua provincia romana de Hispania. Ello dará lugar a ritos agrícolas como los de El Pedregalillo, Jódar, Utiel, Cueva de la Cruz, Madro de las Muelas, Regalado, Cueva del Bando, San Juan, Botos y Las Torres, Torre Grande. Es de prever que en todos ellos se dará el consumo de vino, sea si, reservado a las clases privilegiadas como sucede ocurriendo desde la introducción de la bebida hacia ya siglos.



Vasos de cerámica romana, siglos I y II d.C., Museo de Atenas.



Mapa de la Península Ibérica, siglos I y II d.C., Museo de Atenas.

Presuntamente en Las Torres aparecieron diez jarras de vidrio de cerámica gaula, decoradas con motivos ibéricos y hercúleos en época africana. Se han asociado con el culto al Liber Pater, divinidad de la fertilidad ligada al vino y asimilado a Baco, y cuya fiestas principales eran las Libertas. Liber Pater también era el dios de los vendimadores y en su honor se celebraban fiestas en octubre con las que se premiaban a los vendimadores. Por ello, las jarras se usaban al uso ritual con consumo del vino destinado a propiciar la fertilidad de los campos. De la misma manera, en algunas de dichas villas debieron de existir lagares para la obtención de mosto y su posterior almacenamiento, como ocurre en la tercera villa romana de la Fuente del Pozo (Utiel, Murcia).

El vino en Almansa: la Antigüedad



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. Europa invierte en las zonas rurales

Autor del texto: Alfonso Arribas Tolosa

La Edad Media musulmana



Mapa de la Península Ibérica durante la Edad Media musulmana, mostrando el dominio musulmán en la parte sur y central, y el dominio cristiano en la parte norte y oeste.

En el 711 se inicia el dominio musulmán en la Península Ibérica, a pesar de las leyes coránicas que prohiben la venta de vino, la producción no solo se mantuvo sino que incluso tuvo un relativo florecimiento gracias a la emigración y a la de las clases dirigentes y a su consumo selectivo entre la población cristiana. De hecho, palabras como almibique, atibique, alibique o ampo proceden del árabe.

Sin embargo, en este etapa el Conde de Almansa quedó alejado de las principales áreas administrativas, lo que provocó una paulatina despoblación de estas tierras. Volvió a recuperarse cierto protagonismo tras el fin del Califato de Córdoba y la aparición de los reinos de España (1030). Fue las primeras referencias escritas sobre Almansa aparecen hacia el año 1150 en la obra del geógrafo musulmán Al-Buhārī. De hecho a Almansa hay menciones más tarde Almansa y Ayora existen fuentes y ríos, por el Occidente, hay diez castillos.



Mapa de la comarca de Almansa durante la Edad Media musulmana, mostrando la red de caminos y la ubicación de los castillos.

Almansa bajo dominio castellano

Entre 1392 y 1396 Alfonso IV el Bueno conquista Almansa de manos musulmanas provocando la huida de la población musulmana hacia otras zonas, que originará de nuevo un grave despoblamiento en el Conde de Almansa. Años más tarde, el 15 de abril de 1396, D. Juan Manuel, Señor de Villena, apodado el conde de Almansa y Chinchilla para convertirse una conquista por la que circulara el agua proveniente de las fuentes de Ayora. De esta manera se inauguraba una de las iniciativas más características de la historia de nuestra ciudad: la creación de Ayora, con cuyo caudal se regaría y parte de este momento las tierras de regadío de la comarca, sobre ellos los efectos. Serán tres años después, en 1345, D. Juan Manuel otorgará un privilegio para el agua y la tierra de pajarón entre a aquellos que vivieran a vino de Almansa. Medidas dirigidas a repoblar esta zona y que hablan de la importancia atribuida a la vitivinicultura en Ayora bajomedieval.



Documento histórico que muestra un privilegio otorgado por Juan Manuel, Señor de Villena, en 1345, sobre el agua y la tierra de pajarón en Almansa.

En abril de 1396 tuvo lugar en Almansa la junta de representantes de los concejos del Marquesado, presidida por el Marqués de Villena (don Alfonso de Aragón). En ella se regularon los precios de las mercancías que transitaban por las aduanas de Almansa, Chinchilla y Yecla. Su estudio permite conocer la base económica de la población de aquella época: lana, vino, trigo, cebada, aceite, carne, pescado fresco y en salazón y sal. El vino abundante que los señores de villena una gran exportación a otras zonas. Tal vez por ello, como se ve en el pasado fresco, el vino quedaba excluido de cualquier tasa siempre que se vendiera para consumo directo de la población. Seguramente, su alto consumo se debiera a la escasa calidad del agua existente, al igual que sucedía en algunas ciudades.



Escudo de Armas de la familia de Villena, Marquesado de Villena, que muestra un escudo con un castor y un león.

En 1445, Almansa se incorporó al Marquesado de Villena de don Juan Pacheco, y durante los años siguientes los señores del Marquesado se comportaron como vendedores de vino de regadío en función del aumento de la producción de los campos. Por ejemplo, en 1452 el alcalde del castillo Gonzalo de Huelin prohibió a los almoneseros la importación de vino, mientras el punto cabecera para su venta. El Marquesado, en embargo, ante los graves problemas económicos y las almoneseros siempre vino de regadío por el precio y a poder tanto de la dicha ciudad. De hecho se nos ofrece la importancia del vino en la alimentación de la época. Y como confirmación, los archivos muestran los nombres de algunos propietarios de viñedos de esta zona: la villa de Juan Fernández, Marí Sanz Nová, Fernando Jimenez de Pina, o Alonso Navarro cuya villa estaba en la 1370/2010.

El vino en Almansa: la Edad Media



Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural. Europa invierte en las zonas rurales

Autor del texto: Alfonso Arévalo Tobías

La convivencia entre la vid y otros cultivos

Durante los siglos XVI al XVIII el Condado de Almansa disfrutó de un crecimiento demográfico, económico y urbanístico. La tradicional importancia marítima y estratégica de esta zona, fundada entre los reinos de Murcia y Aragón, atrajo a la existencia del Puerto, fortaleciendo el peso que el Condado almansano de numerosas personas y mercancías. Esto provocó el incremento de tabernas y juergas en la villa, aunque contraindicadas por el concejo, y en las que se servía vino a los clientes.



Mapa de Pedro de Rocha y el Condado de Almansa, Siglo XVIII.



Fachada principal de la Iglesia de San Juan Bautista en Almansa.

Se construyeron en estos años las torres más importantes profundizando la entrada del ganado en parcelas y villas (campos de cereal y olivales), y estableciendo fuertes para la villa, nuevas como económicas para aquellos que no los necesitaban. Incluso se concentraban los muros de las villas, prohibiéndose hacerlo a partir del año de 1700. De la misma manera, se establecieron los guardados de parcelas y villas, encargados de velar por el cumplimiento de las normas. El cultivo de la vid había de competir con el del cereal, tan característico de estas zonas, y con el peso de los ganados y la necesidad de defenderlos.

Junto a la defensa de los campos, el concejo de Almansa estableció compañías militares profesionales hacia los castillos almansanos, prohibiendo de manera general la importación de vino foráneo, lo que se muestra de una foto tomada a finales de un siglo, pero respecto al crecimiento de otras localidades. De igual manera, el concejo ejercía también un fuerte monopolio sobre el pequeño comercio, controlando el arrendamiento de la caballería y las linderas del pueblo, del que a del vino, con objeto de impedir su almacenamiento o consumo en la villa almansana.



Vista panorámica de Almansa desde el castillo.

La producción de vino entre los siglos XVI y XVIII

En 1567 existían pagos de villa con nombres como Villanueva, El Rubio, Villanueva o Camino de Villanueva, cuyos plantíos se regaban con el agua de Zoriza. La cantidad de plantación era en torno a las 2.000 viñas por hectárea, similar a la proporcionada por el Catálogo de Encomienda en el año 1760. En esta fecha la extensión de viñedos en el término almansano era de unos 800 hectáreas, con una producción aproximada de 300.000 botas anuales.



Vista aérea de un viñedo en Almansa.



Interior de una bodega en Almansa.

La elaboración se llevaba a cabo, al igual que en época medieval, en las casas señoriales, o de menor propiedad de vecinos principales, de lo que se constata en algunas como la bodega de la casa de los Condes de Navarra o la del Barón de Baza. En general, se usaban los elementos del agua de mayor calidad, como el de la Fuente del Pinar (Vieja), abandonado desde época romana y vuelto a utilizar en época bajomedieval. De cualquier manera, la producción venía dada de ser usada o por tanto quedaba reservada para el autoconsumo de la población.

En definitiva, una característica de esta producción de la época, elaboración artesanal en casas particulares, monopolio de la distribución por el concejo, años preciosos y baja calidad, que serán comunes para la viticultura de esta zona durante todo el Antiguo Régimen. Sin embargo, algo comenzaba a cambiar a finales de este período, pues se tiene constancia de una fábrica de aguardiente en la Almansa de 1796, cuyos licores eran exportados a Madrid o Legaña, más allá de Almansa.

El vino en Almansa: la Edad Moderna



Fondo Comunitario Agrario de Desarrollo Rural. Tempa interior en las zonas rurales

Autor del texto: José Ramón Martínez Jiménez

Factores de la industrialización



Una planta de Almansa a principios de siglo XX. Fuente: J. L. Llorente.

A principios del siglo XX en Almansa, se produce un proceso de industrialización y concentración de las botegas, partiendo primero de un crecimiento acelerado del sector a finales del siglo XIX, que dio lugar a la famosa edad de oro del vino en Almansa. Hubo una serie de factores que provocaron esta situación, entre los que se pueden destacar los siguientes:

1. La creación del mercado liberal en España produce un mayor acceso de la burguesía a la propiedad y una liberalización del mercado de la tierra. De este modo los inversiones pueden destinarse a actividades empresariales y agrícolas, entre las que destacan la industria vitivinícola.



Pascual Madoz. Fuente: J. L. Llorente y Llorente.

2. La desamortización de Madoz de 1854-56 enjendra en Almansa 17.500 hectáreas de monte bajo y pizar, provocando la expansión del olivado y la formación de fincas en régimen de aparcería y censo municipal. Fue Pascual Madoz, ministro de Hacienda del gobierno de Espartero, quien decidió promover esta nueva desamortización, lo cual fue llevado a cabo con mayor control que la anterior de Mendizábal.

3. La crisis del sistema agrario tradicional español basado en el censo. La llegada masiva de viajeros británicos de gran provecho de las grandes fincas de la Suburbana y del Edo de Europa, provocó que el cultivo de cereales (cena de manera sustancial, abriendo la puerta a nuevos productos como patata y el de la vid.



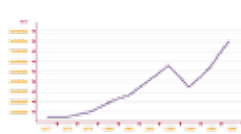
Mapa producido en 1900. Fuente: Archivo de la UCA.

4. En el contexto de la industrialización europea, hacia 1868 llegó a Francia un insecto de origen americano, la filoxera, que acabó con el cultivo humano en pocos años. En un momento muy internacionalizado gracias al ferrocarril y al boom de viajes este supuso un terremoto económico, ya que el desajuste de la demanda de los botagueros franceses a otros regiones provocó unas dinámicas de crecimiento, inversión y erosión en el sector del vino y la vid, que contribuyeron a la industrialización de estos territorios. Por ese motivo, Francia y España firmaron un acuerdo comercial preferente que tendría una duración de una década (1883-1893).



Vino de Almansa en 1900. Fuente: Archivo de la UCA.

5. La buena conexión por ferrocarril y carretera de Almansa con los grandes centros exportadores de la costa mediterránea como Valencia, Alicante y Tarragona. Estas buenas comunicaciones permitieron a los vides a producirse alternativas económicas rápidas vías de exportación y comercialización que favorecieron a la industria de la ciudad.



Evolución del sector de vino en Almansa.

6. La entrada de la filoxera a Cataluña y Valencia a principios de siglo XIX, y la nueva regulación de la plaza en las comarcas de censo provocó un extraordinario incremento de la demanda de vino en zonas como Almansa, lo que se tradujo en la plantación de nuevas viñas y la proliferación de botegas.



Vino de Almansa en 1900. Fuente: Archivo de la UCA.



Vino de Almansa en 1900. Fuente: Archivo de la UCA.

El proceso de industrialización: factores



Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural. Europa invierte en las zonas rurales

Autor del texto: José Ramón Martínez Jiménez

Repercusiones de la industrialización

El proceso de industrialización y concentración de bodegas supuso una auténtica transformación del sector: la sociedad y la economía vinícola de finales del XIX y principios del XX, y contribuyó decisivamente a pasar del antiguo régimen a la sociedad moderna industrial. Entre las más importantes repercusiones que esta inversión de capitales y prosperidad económica provocaron en Almansa pueden destacarse las siguientes:

1. Implantación de grandes empresas y exportaciones procedentes de otras regiones afectadas por la crisis. Algunas empresas de bodega y exportadoras de origen vasco como Ramón (antes como regente de la bodega de la calle del Muerto, Gerónimo Sanz Bortola y Juan Antonio Mungai). También llegaron empresas de origen suizo con delegación en el caso de Valencia como Tschendoff y Cía. Auguste (Egi) y (Shenstone) Valanguier. Con la normalización del medio industrial se establecieron también importantes bodegas locales como Antonio Adellán y José Rodríguez entre otros.

2. Introducción de la industria química en los sistemas productivos, tanto en la viña como en la bodega. De este modo las modernas innovaciones científicas dentro del ámbito de la química pasaron a mejorar de manera exponencial la productividad del cultivo de la vid y la producción de vino.

3. Evolución de la organización interna del sector, destacando las tensiones entre las grandes bodegas y las pequeñas vitivinícolas.

4. Desarrollo desde la pequeña bodega familiar hasta las fábricas de vino, las cuales ya integran maquinaria completa y todos sistemas de destilación continuos. El uso de alcohol y preparativos hizo posible la elaboración de nuevos derivados de mayor valor añadido como uvas, mostos, vinos dulces, anises, etc.

5. Generación de empleos directos e indirectos. Aparece o se desarrolla de manera importante la industria auxiliar alrededor del mundo del vino: cuberos, caldereros, herreros, carpinteros, fontaneros, fabricantes de trajes y de papeles (envases de madera, etc.).

6. Afluencia de inversiones y capitales. Esta inversión económica hace posible el desarrollo de otras actividades industriales y productivas que dinamizan la vida social y económica de la sociedad. Entre estas actividades destacan áreas como la agricultura, la construcción, o el comercio, que con el paso del tiempo se convierte en la principal fuente de riqueza en la ciudad.

7. Crecimiento demográfico más que evidente, como demuestran los estadísticos sobre los últimos años del siglo XIX. Como muestra, en el decenio entre 1877 y 1907, la población de la localidad aumentó en 3750 habitantes, lo que supone un incremento del 22%.

8. Aumento y remodelación del casco urbano: pues entre 1877 y 1900 se conservan 1213 nuevas viviendas, un aumento de hasta el 50,8% con respecto al período anterior, lo que pone de manifiesto el dinamismo de la actividad económica y su impacto en la vida cotidiana de los almaneses.



Foto: Archivo de la Torre Grande. 1900.



Foto: Archivo de la Torre Grande. 1900.



Foto: Archivo de la Torre Grande. 1900.



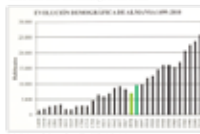
Foto: Archivo de la Torre Grande. 1900.



Foto: Archivo de la Torre Grande. 1900.



Foto: Archivo de la Torre Grande. 1900.



El estancamiento de posguerra (1939-1960)



La Guerra Civil primero, y la autarquía de posguerra después, provocaron el estancamiento del sector: el nivel resultó orientado a la exportación. De este modo, se redujo el número de exportaciones y la presencia de empresarios foráneos, pues la localidad dejó de resultar interesante para los capitales venidos desde fuera. Por consiguiente, los viñedos dejaron de ser rentables, lo que contribuyó a su abandono y se sustituyeron por otros cultivos, principalmente cereal, almendra y olivo.

El proceso de industrialización: repercusiones



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

Autor del texto: Francisco Raúl Sánchez García

¿Qué es una Denominación de Origen?

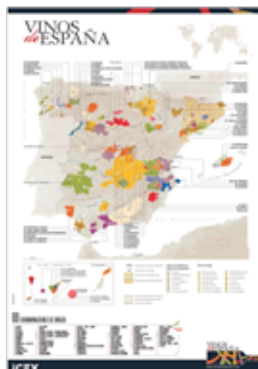
Es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma o elabora. Distingue los productos creados en una zona determinada, contra productos de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo.

La ventaja fundamental de la Denominación de Origen es que garantiza al consumidor un nivel de calidad más o menos constante y unas características específicas. A cambio, los productores obtienen una protección legal contra la producción o elaboración de otros productos en otras zonas, siempre se utilicen los mismos ingredientes y procedimientos, que les permite influir sobre el precio final de estos. También se señala que esta figura fomenta la organización del sector productivo y facilita el acceso de productores e invernáculos nacionales e internacionales.

Los productores que se adhieren a la Denominación de Origen, se comprometen a mantener la calidad lo más alta posible y a mantener también ciertos usos tradicionales en la producción. De esta manera, en el caso del vino, en ciertas zonas se sigue utilizando la uva tradicional de la zona. Asimismo, existe un organismo público regulador de la Denominación de Origen, que autoriza el uso del término a los productores de la zona que cumplen las reglas.

Las características propias de una Denominación de Origen pueden resumirse en:

1. Haber sido elaborados en la región, comercio, localidad o lugar determinante con unas procedencias de los mismos.
2. Contribuir de un modo prestigioso al tráfico comercial en atención a su origen.
3. Poner una calidad y características que se deben fundamental o exclusivamente al medio geográfico, el cual incluye los factores naturales y humanos.
4. Haber trascendido al menos cinco años desde su reconocimiento como vino de calidad con indicación geográfica.



¿Y una Denominación de Origen Calificada (DOCa)?

La Denominación de Origen Calificada es un nivel superior en cuanto a los vinos protegidos, se refiere. Actualmente en España tan solo existen dos Denominaciones de Origen de este tipo, las cuales son Rioja y Priorat. La primera de ellas, la de Rioja, logró esta distinción en el año 1991, mientras que la catalana de Priorat solo logró esta distinción en 2009 para alcanzarla. Para que un vino pueda ser considerado como proveniente de una DOCa, deberá cumplir, además de los requisitos exigidos a las Denominaciones de Origen anteriormente expuestas, los siguientes condicionantes:

1. Haber trascendido, al menos, diez años desde su reconocimiento como Denominación de Origen hasta que se le otorga esta nueva calificación.
2. Que todos los vinos que se comercializan sea embotellados desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada, no pudiendo por tanto destinarse ningún porcentaje de la producción a la comercialización como vino a granel.
3. Contar con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización respecto a cantidad y calidad, que incluye un control físico-químico y organoléptico por los enólogos de cada bodega.
4. Disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para producir vinos con derecho a la DOCa.
5. Por último, será prohibida la coexistencia en la misma bodega con vinos sin derecho a la DOCa, salvo vinos de países calificados ubicados en su territorio.



Las primeras Denominaciones de Origen en España

Las primeras Denominaciones de Origen en España fueron las descriptivas reconocidas simultáneamente por el artículo 1º 34 del estatuto de la Ley del vino del año 1932, revisado a Ley en el año 1933. Ya en los años 80 se reconoció la DO galega de Valdeorras, mientras que a principios de los 90 fue la DO manchega de Jumilla la que vino a sumarse a la lista incluyendo el número 23. Finalmente, a mediados de los años 90 la DO de Almansa se reconoció igualmente, lo que le otorga como la vigésima segunda Denominación de Origen de España por su antigüedad. Hoy en día existen hasta 68 Denominaciones de Origen en nuestro país, sin contar con los vinos de pago y otros tipos de protección y certificación particulares.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	PAÍS DE ORIGEN	FECHA DE RECONOCIMIENTO	PAÍS DE ORIGEN	FECHA DE RECONOCIMIENTO
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	PAÍS DE ORIGEN	FECHA DE RECONOCIMIENTO	PAÍS DE ORIGEN	FECHA DE RECONOCIMIENTO
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005
Almansa	ES	05.05.2005	Almansa	05.05.2005

Las Denominaciones de Origen



Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural. Europa invierte en las zonas rurales

Adrián del Pino, Francisco José Sánchez García y Adrián Sánchez López

Características geográficas y ambientales



La Denominación de Origen Almansa ocupa una parte de la parte oriental de la provincia de Albacete, en un pequeño espacio entre las provincias limítrofes de Murcia, Alicante y Valencia. Esta zona históricamente ha pertenecido al territorio de Almansa, uno de los 57 países naturales peninsulares, el del Reino de León. Desde los reinos de Castilla, Las marchas adscritas a la zona de producción de la DO son Almansa, Argente, Baza, Camporoto, Higueruela, Hoya Sanjurjo, Pechina y la pedanía de El Villar de Elcheville, y abarcan algo más de 7.600 hectáreas de viñedo.

La diferenciación principal del territorio que comprende la DO Almansa comparado con el de La Mancha, es la diferencia de altitud, pasando de 800 metros sobre el nivel del mar en la zona productora de España la Algarra, a 700 metros en Almansa y llegando hasta los 2000 metros en pedanías como Argente o Higueruela. Esta variación de altitud condiciona también un clima de carácter más seco y continental, aunque menos extremo que el que puede llegar en el interior de la Mancha.

Los veranos son muy calurosos, en ocasiones con temperaturas que llegan a los 40°C, mientras que los inviernos son largos y fríos, con fuertes heladas que pueden llegar a alcanzar los -10°C. Las precipitaciones son escasas, generalmente con lluvias por encima de los 200 milímetros, aunque las lluvias son más irregulares y la humedad condiciona las necesidades hídricas de los cultivos.

Los suelos son calizos y pobres en materia orgánica, generalmente de textura arenosa y poco fértiles ya que están en profundidad con una capa caliza en el horizonte inferior. Lo que obliga a realizar labores de labranza profunda para romper esa corteza. En todo el ámbito de la zona de producción de la DO se observan zonas de tierra seca poco fértiles y pedregales, con vientos muy erosivos y profundos. Todas estas condiciones poseen una combinación de factores que permiten unas condiciones ideales para obtener vinos con un aroma o intensidad de color muy alta.




La DO Almansa: historia y evolución

Según los datos existentes, la Denominación de Origen Almansa tiene una antigüedad que data del año 1964. Aunque no es en el año 1966 donde aparece el reglamento inicial de esta Denominación de Origen. Cuando la DO fue fundada en la década de los sesenta existía un buen número de bodegas que por distintos motivos fueron desapareciendo. Afortunadamente, en los últimos años el cultivo y comercialización de vino ha vivido un nuevo auge y rejuvenecimiento, con la plantación de viñedos y la creación de nuevas bodegas. Según los datos facilitados por la propia DO las bodegas inscritas son las siguientes:

Bodega Piqueras, S. A.
Bodega Matamangos
D.O. Almansa, S. A.
Bodega Argente, S. A.
Bodega Vinos de Baza, S. A.
Hermanos El Estanco, S. L.
Unidad Cooperativa Agraria Pechina de Argente
Unidad Cooperativa Agraria Baza de Higueruela
El Tanino, S. A. L.
Bodega Cano, S. L.
Bodega Baza, S. L.
Bodega de Vinos, S. L.

PIQUERAS
1916
MATAMANGOS
1916
Argente
1977
EL TANINO

ATALAYA
BODEGAS
Santa Cruz de Argente
Tintoralba
1978
BODEGAS CANO
1978
Rodríguez de Vera
1978

DO Almansa: aspectos ambientales e históricos





Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural. Europa invierte en las zonas rurales

Autor del texto: Francisco José Sánchez-Ramón

Variedades y vinos de la DO Almansa



La actual delimitación de la zona geográfica de producción de la DO Almansa se determinó en su momento tomando como unidades de superficie los polígonos catastrales en los que existían parcelas plantadas de viñedo en el momento de su fundación. Esta zona no es continua y presenta hoy entre los polígonos catastrales indicados en la norma de producción. En estos momentos se encuentra en fase de estudio para la adaptación y modificación de la zona geográfica, ampliando la delimitación a todos los términos municipales comprendidos, ya que todos ellos presentan unas características ambientales y agroclimáticas totalmente homogéneas a las que rodearon la zona de producción.

Aproximadamente el 60% de la superficie de la zona de producción de la DO Almansa la ocupan uviñas de la variedad Garnacha Tintorera, los vides obtienen unos 3.000 hectolitros, mientras que la segunda variedad más utilizada es la Merlot, con algo más del 12% de la superficie y 1.500 hectolitros. Ambas uvas son tintas, lo que explica básicamente la tipología de los vinos que mayoritariamente se producen en el término. El resto de variedades son las siguientes:

Tintas:
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot y Petit Verdot.

Blancos:
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo.

Los vinos de la DO Almansa son los siguientes:

Vino blanco joven.

Rendimiento máximo del 70%.

Vino rosado joven.

Rendimiento máximo del 70%.

Vino tinto joven.

Rendimiento máximo del 70%.

Vino blanco fermentado en barrica.

Rendimiento máximo del 70%.

Vino tinto rubio.

Envejecimiento al menos 3 meses en barrica de roble.

Vino blanco crianza.

Envejecimiento mínimo de 18 meses, al menos 6 meses en barrica de roble.

Vino tinto crianza.

Envejecimiento mínimo de 24 meses, al menos 6 meses en barrica de roble.

Vino tinto reserva y gran reserva.

Para vino reserva el envejecimiento mínimo de 36 meses, al menos 12 meses en barrica de roble. Para gran reserva el envejecimiento mínimo de 60 meses, al menos 12 meses en barrica de roble.

Vinos semisecos, semidulces y dulces.

Se realizan los mismos sistemas de elaboración, pudiendo incorporarse Removentado, para la elaboración de bebidas espumantes.



Rendimiento y comercialización

Los rendimientos máximos establecidos por ley dependen del tipo de conducción y variedad son los siguientes:

Vinos procedentes de viñas con conducción en vaso:

Blanco: 7.000 Kg./hectárea

Tinto: 6.400 Kg./hectárea

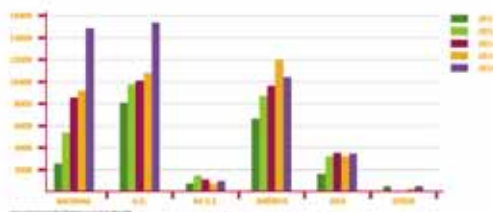
Vinos procedentes de viñas con conducción en espaldera:

Blanco: 11.400 Kg./hectárea

Tinto: 10.000 Kg./hectárea



En lo que se refiere a la comercialización de los vinos de la DO Almansa, se ha realizado una comparación en los últimos cinco años de cómo ha evolucionado este aspecto. Entre los años 2012 y 2013 los resultados demuestran un aumento más que importante de la comercialización en los mercados nacional y dentro de la Unión Europea, un aumento también en el mercado americano, y una estabilización en el resto de mercados de exportación.



DO Almansa: aspectos productivos y económicos

la torre grande

ALMANSA

ALMANSA

Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales