

# La industria vinícola en Yecla: orígenes, importancia y estado actual

Gerardo Palao Poveda

## Orígenes de la industria vitivinícola

Los orígenes de esta industria deben relacionarse con los iberos; sabemos que iniciaron un comercio de canje que tenía como base la recogida y elaboración del esparto y los tejidos de lana; también conocieron el curtido de las pieles y se dedicaron al cultivo de cereales, vid, olivos e higueras, por lo que es de suponer que iniciaron la obtención de vino y aceite.

Lo que es indudable es que los romanos continuaron con el cultivo de la vid para obtener vino, como lo demuestra, por una parte, el bajorrelieve encontrado en los Torrejones en el que aparece un racimo de uva y, por otra, el que se hayan encontrado los restos de una bodega del siglo I en el paraje de la Fuente del Pinar, que tenía 800 m<sup>2</sup> de superficie y constaba de 10 habitaciones adosadas al cuerpo central, donde se realizaba la pisa, lo que constata la gran tradición vitivinícola de la zona<sup>1</sup>.

En la Edad Media el cultivo de la vid y la obtención del vino debieron de pasar por un mal momento dada la prohibición de la religión islámica acerca del consumo de bebidas alcohólicas y son escasas las noticias que existen a este respecto.

A partir de la reconquista cristiana se volvería a incrementar el cultivo de la vid, pues es indudable el papel que ha jugado históricamente la Iglesia en la difusión y mejora de los vinos, ya que éstos eran necesarios para realizar el sacrificio de la misa; era común que todas las abadías, monasterios, conventos e iglesias tuvieran sus propios viñedos y hubiesen determinados frailes dedicados exclusivamente a las técnicas enológicas. En Yecla la primera orden religiosa en instalarse fue la de los Padres Franciscanos, en enero de 1564, en la antigua ermita de la Magdalena, donde elaborarían sus vinos, pues aún hoy está rodeada de viñas; lo poco sano del lugar y el estar distante de la localidad hizo que se trasladasen a la ermita de San Sebastián (hoy ermita de San Roque), situada en medio de la huerta, llevando los frailes jóvenes las pocas pertenencias que quedaban en la anterior, entre las que había una vasija de vino.

Aunque no se tienen datos concretos desde finales del siglo XV existían amplias extensiones de viñedos y parrales; desde inicios del siglo XVI las mejores tierras de regadío del campo yeclano, que no se dedicaban a huer-

---

<sup>1</sup> Los trabajos de excavación del yacimiento arqueológico de la Fuente del Pinar se llevan a cabo bajo la dirección de Liborio Ruiz; sus impresiones se recogen en el número 7 del *Periódico de Yecla*. Este yacimiento se encuentra muy cerca de lo que fue la Vía Augusta, una importantísima vía de comunicaciones de la época, desde ese centro industrial se suministraría a los poblados romanos de los Torrejones, Marisparza, El Pulpillo y Casa de la Ermita.

ta, debían estar plantadas de viñedos, concretamente la zona de “los Baños” y la cañada de Fuente Álamo<sup>2</sup>.

Aunque a lo largo del siglo XVII hay una decadencia de Yecla, que vio disminuir el número de habitantes y Juan Blázquez<sup>3</sup> habla de él como “el apocalipsis de una villa”, en sus inicios, es decir, durante el reinado de Felipe III se mantuvieron las profesiones e industrias del siglo anterior; en cuanto al cultivo de la vid hubo un aumento, lo que repercutió en el número de bodegas, que llegaron a satisfacer el consumo local, habiendo quejas por la importación de vinos del reino de Valencia. En este siglo, a pesar de que no se exportaban los vinos, Yecla fue llamada “la bodega de Murcia”<sup>4</sup>.

### El auge de la producción vinícola

El cultivo de la vid pasó a tener gran importancia desde mediados del siglo XVIII, pues los datos de la comarca del Altiplano indican que se pasó de 1418 Ha plantadas en 1757 a 3671 en 1850<sup>5</sup>. En cuanto al vino producido por estas vides, los datos de finales del siglo (1761-1793) nos revelan que se produjeron una media cercana al millón de litros de vino, los de mejor calidad eran uno de los productos más vendidos a otras regiones, mientras que los de peor calidad proporcionaban la materia prima para la incipiente industria de aguardientes y alcoholes<sup>6</sup>.

Las producciones se mantuvieron constantes hasta inicios del siglo XIX, no obstante, desde mediados de siglo hay un auge en las industrias del esparto y las del vino y alcoholes por causas circunstanciales; en efecto, debido a las sucesivas desamortizaciones de Mendizábal y Madoz (entre 1834 y 1855), muchas extensiones de terreno pasaron a manos de particulares, creándose numerosos latifundios que serían mejor explotados y aumentarían su capacidad productiva. Como un medio de obtener ingresos rápidos de los mismos se produjeron talas masivas de pinos, que facilitaron la plantación de viñedos y espartizales en los años posteriores; sin duda, la baja pluviosidad de Yecla y la adversa climatología hicieron que el cultivo de la vid se fuera incrementando, por ser el que mejor se adapta a las características del terreno.

Como consecuencia del citado incremento del cultivo de la vid, pasada la primera mitad del siglo XIX, aumentaron las bodegas y se comenzaron a instalar otras industrias relacionadas con la producción de aguardientes (que hasta entonces eran obtenidos en alambiques familiares), concretamente, el 26 de diciembre de 1853 Pascual Ortega Muñoz construyó una fábrica grande de aguardiente con una balsa; poco después, en 1860 se autorizó una segunda fábrica al vecino José Ortega Juan, instalándose a la entrada de la carretera de Almansa, su inauguración se produjo el 10 de

<sup>2</sup> En su libro sobre el Marquesado de Villena, Aniceto López destaca que las vides se cultivaban en terrenos de regadío, citando testimonios como un testamento que dice “una viña que tengo con riego de agua”.

<sup>3</sup> Ver BLÁZQUEZ J. (1983), *Yecla en el reinado de Felipe III*.

<sup>4</sup> Quizá no habían otras bodegas en la región murciana, pero en el siglo XVII los vinos de Yecla hacen destacar a la ciudad en el panorama regional. Ver *Las Guías visuales de España* (2000).

<sup>5</sup> Los datos se pueden ver en el libro de Alfredo Morales (1972) sobre el Altiplano de Yecla-Jumilla.

<sup>6</sup> Ver ORTUÑO M. (1980), *La vida de Yecla en el siglo XVIII*, Murcia, Academia Alfonso X el Sabio.

septiembre<sup>7</sup>; subiendo el número de las fábricas instaladas, que llegaron a ser 10 en 1861. Giménez Rubio nos ofrece nuevos datos sobre la economía yeclana, en 1864, y seguían habiendo 10 alambiques<sup>8</sup>.

La producción de las bodegas yeclanas siguió en auge, pues sabemos que tanto en 1865 como en años anteriores se exportaron gran cantidad de vinos, sobre todo a Valencia, encargándose de ello el medidor de esta villa Pedro Chinchilla<sup>9</sup>. La importancia del sector era indudable, dado que, según Madoz, el comercio de exportación de Yecla, en 1870, se reducía al vino y los aguardientes.

## El vino y la revolución industrial

En el año 1874 se instalaba la alcoholera de Pascual García Candela, que era una importante industria que producía además del alcohol, licores como aguardientes y vermouths; sin duda, la podemos considerar como la primera fábrica importante de Yecla y la que simbolizaba el inicio de la revolución industrial en nuestra localidad, no en balde daba nombre a la calle donde se encontraba, como "Calle de las Fábricas".

En 1878 los vecinos solicitaban el título de Ciudad para la Villa de Yecla, basando su petición, entre otras razones, en la existencia de una "...desarrollada industria fabril". Industria principalmente de transformación agraria, tanto en lo correspondiente a la vid (vinos, alcoholes, aguardientes, etc.), como a la aceituna (almazaras, jabonerías, etc.) y a los molinos harineros.

Pero el hecho decisivo que supuso el impulso para la industrialización de Yecla y las zonas limítrofes fue, de nuevo, circunstancial; en efecto, como consecuencia de la caída del cultivo de la vid en Francia, en 1878, debido a que la filoxera destruyó las vides, se estableció un acuerdo preferencial con este país en 1882, que facilitó las exportaciones de vino y aguardientes, y hubo una gran plantación de viña en la zona del Altiplano, que pasó de 3671 Ha plantadas en 1850 a 21.469 en 1889<sup>10</sup>.

Como hemos comentado, Francia abrió un tratado favorable a la exportación entre 1882 y 1892, que hizo que los vinos alcanzasen buenos precios, de forma que una hectárea de viñedo rendía 1000 pesetas mientras que la de cereal dejaba sólo 200 pesetas, por lo que nos recuerda Azorín, en su novela *La voluntad*, que "los labradores dedicaron sus tierras a la vid, ... ¡todo fueron viñas!, los pequeños rentistas se convirtieron en grandes rentistas, ...se construyeron casas cómodas y elegantes, ... desbordaban los casinos de gente jovial y gastadora, ...". Es decir, simultáneamente estaban produciéndose las materias primas y creándose los capitales necesarios para la revolución industrial, nos encontramos por primera vez con la creación de capitales en la localidad, relacionados con la existencia de grandes rentistas.

<sup>7</sup> Ver ORTUÑO, M. (1991), *Yecla día a día*, Ediciones Dúo, Yecla.

<sup>8</sup> Ver PALAO, C. (1960), *El municipio de Yecla. Estudio económico*. Tesis de licenciatura, Universidad de Murcia.

<sup>9</sup> Ver ORTUÑO, M. (1991), *op. cit.*

<sup>10</sup> Estos datos aparecen en el artículo citado en el apartado anterior (21).

En esas fechas se comenzaron a construir las grandes bodegas, iniciadas el 23 de octubre de 1891 por Pascual García Candela, que creaba la industria vinícola "Rodríguez, Melero y García" en la calle de las Fábricas (ésta pasó a denominarse "Pascual García e Hijos" en 1898).

Tanto Yecla como las ciudades de la zona (Villena, Jumilla, etc.) conocieron una época dorada hasta 1895<sup>11</sup>; la producción de vinos y productos alcohólicos se convirtió en la principal actividad industrial, de la que dependerían los jornaleros agrícolas, los cosecheros o bodegueros, los comerciantes, los transportistas y numerosos artesanos (carpinteros, odreros y toneleros, cocineras y trabajadores del esparto, aperadores y herreros, estos últimos encargados de fabricar y mantener los carros).

La vecina población de Villena se vio beneficiada por su situación junto a las vías férreas de la línea M.Z.A. inaugurada en 1858 y de la V.A.Y. (vía estrecha) en 1884 y por su red caminera, lo que la convirtió en el centro expedicionario de vinos más importante de la Región, asentándose en ella en 1894 un total de 516 productores de vino forasteros, entre los que destacaban 131 provenientes de Yecla. Esto nos demuestra la importancia de la iniciativa privada yeclana, de la existencia de un empresariado en el sector vinícola.

La primera crisis del sector tuvo lugar a partir de 1892. Los problemas de la viticultura se agravaron debido a que el nuevo tratado firmado en esa fecha con Francia se negoció con bases diferentes al preferencial de 1882, apareciendo restricciones proteccionistas de las cámaras agrícolas francesas, que supusieron una disminución de las exportaciones hacia los mercados franceses. Por otra parte, desde 1879 había una competencia de los alcoholes industriales procedentes en gran parte de Alemania, que impedían desviar el excedente de vino a las destilerías. La ley de Alcoholes de 1888 dio lugar a numerosas manifestaciones en contra en todas las poblaciones vinícolas de la zona<sup>12</sup> (Yecla, Jumilla, Villena, Almansa, etc.), pues ponía al borde de la quiebra a las industrias vinícolas, bodegas y destilerías.

La existencia de los rentistas dio origen a los prestamistas, que dejaban dinero a personas particulares, y que solían abusar de los prestameros, suponiendo un freno al desarrollo económico; así, sabemos que a finales del siglo XIX, cuando se canceló la exportación de vinos a Francia, éstos se depreciaron muchísimo y se produjo una gran crisis económica<sup>13</sup>, que trajo consigo la aparición de un gran número de prestamistas locales y valencianos, usureros que prestaban el dinero entre el 12 y el 20% anual, o bien dejando 1000 reales y consignando 2000 en el documento (en el que se perdonan al prestamero los réditos), etc., por lo que los pequeños propietarios malvendían sus cosechas, hipotecaban sus fincas y cerraban sus bodegas<sup>14</sup>.

<sup>11</sup> Ver el libro de MORALES, A. (1972), *op. cit.*, y el capítulo "Desde una nueva estructura económica" en el Tomo III de la *Historia de la Región de Murcia* (1989) coordinado por Francisco Flores Arroyuelo.

<sup>12</sup> Ver MARTÍNEZ, PUCHE A. (1998), *Villena: industrialización y cambio social (1870-1940)*, Publicaciones de la Universidad de Alicante, refiriéndose a los problemas planteados en Villena.

<sup>13</sup> Esta crisis está recogida por Azorín en su novela *La voluntad*.

<sup>14</sup> La necesidad de la implantación de las entidades de crédito y las vicisitudes de su creación, tanto de las Cajas de Ahorro como de los bancos, se recogen en las obras de PALAO, C. (1960), *op. cit.*, MORALES, A. (1972) *op. cit.*, ORTUÑO, M. (1991), *op. cit.*, sobre todo es interesante la obra de ORTUÑO, M. (1972) sobre la Caja de Ahorros de Yecla.

El nuevo siglo comenzaría con la creación, en 1901, del primer banco murciano, y con el asentamiento de entidades de crédito en nuestra ciudad, necesarias para combatir la usura y propiciar cualquier desarrollo. Las entidades de crédito fueron iniciadas por el empresario Pascual García Candela, quien actuó como banquero a título personal; ejercía este oficio como corresponsal del Banco de España y representante de distintas casas que tenían sede en ciudades de mayor importancia.

A comienzos del siglo XX, a pesar de aparecer las primeras crisis del sector, sabemos que en 1901 se producían en Yecla 210.000 HI de vino; pero el siglo comenzaba mal para la industria vinícola, pues en 1904 se promulgaba el primer texto definitivo de la citada ley de alcoholes de 1888, por la que se gravaban los alcoholes con dos cuotas distintas, una de fabricación y otra de consumo, lo que de nuevo dio origen a numerosos mítines de protesta en Yecla y las otras poblaciones vitícolas de la zona, que veían como una parte de sus producciones de vino permanecían en las bodegas, sin poder dárseles salida, por la escasa demanda; en estas fechas el número de los bodegueros se redujo a la mitad y desaparecieron numerosas destilerías.

Así pues, desde 1905 se produjo en toda la zona la primera crisis vitícola, producida tanto por los bajos precios del vino como por el comienzo del ataque de la filoxera a los viñedos asentados en terrenos arcillosos; como consecuencia de la citada crisis, los bodegueros comprendieron que para asegurar la venta de los vinos había que conseguir mejores calidades; la iniciativa la tomaron en la vecina localidad de Jumilla, donde solicitaron una estación Enológica al Ministerio de Fomento, que fue concedida y sería montada por el enólogo catalán Sr. Mestre (que tenía la experiencia de su trabajo en una del Penedés) y empezó a funcionar en 1911, con la finalidad de mejorar las vides y las calidades de los vinos, en una amplia zona, en la que se encontraban Yecla, Almansa y el valle del Vinalopó.

A pesar de la reducción de bodegas habida a principios de siglo, el 23 de enero de 1911, después de hacer una revisión exhaustiva, se comprobó que en el término municipal de Yecla habían 80 almazaras y 1200 bodegas; éstas eran pequeñas, excepto la de Pascual García, pero pronto se seguiría la construcción de otras grandes, así el 29 de octubre de 1912 se abrió la bodega y almacén de vinos de Puche y Candela, que posteriormente pasaría a denominarse de Petronilo Puche Puche; en 1915 se establecía la de Roque Soriano, que en 1918 se denominaría de Soriano y Candela, ambos eran exportadores de vino<sup>15</sup>.

La influencia en el urbanismo propiamente dicho es a partir de mediados del siglo XIX en que hubo un incremento del número de bodegas, que llegaron a ser 1200 el año 1911, la mayoría situadas en la población, por lo que desde el momento de la vendimia el movimiento de carros y el olor a mosto inundaban toda Yecla, siendo una de las características que definían su urbanismo<sup>16</sup>. Algo menor era la influencia en el mismo de las 70 almazaras que habían en la época.

<sup>15</sup> Las citas sobre fábricas de jabones y bodegas, de ORTUÑO, M. (1991), *op. cit.*

<sup>16</sup> También ORTUÑO, M. (1991), *op. cit.* nos recuerda que "en el pasado muchas casas tenían sus bodegas propias y en octubre y noviembre se desprendía, por todo el pueblo, un característico olor a mosto y vino".

El auge económico que propició nuestra neutralidad en la Primera Guerra Mundial trajo una recuperación del sector vinícola, reflejada en algunas empresas yeclanas, por ejemplo, la empresa Pascual García e Hijos, que pasó a denominarse Pascual García Ibáñez en 1918, construyó en 1920 el almacén de la calle de las Fábricas, que tenía 11 conos de 4000 arrobas cada uno, la importancia de la fábrica viene reflejada por el hecho de que producía 3500 litros diarios de alcohol y exportaba sus productos a Francia (tenía sede en Sète) y a Bélgica, la empresa alcanzó a tener 300 empleados entre obreros, agricultores, etc.

Los subproductos de las bodegas proporcionaban materia prima para otras industrias, por ejemplo, se sacaban flemas de alcohol o tartratos y se utilizaban raspajos y brisas (junto con los orujos de aceituna) como energía en las máquinas de vapor. Durante la Primera Guerra Mundial se encontró una nueva utilidad, se instaló una fábrica para la extracción de aceite de pepita de uva<sup>17</sup>, montada por el ingeniero catalán Ramón Colom i Virgili, que era la segunda instalada en España y contaba con socios capitalistas. La empresa tuvo problemas económicos y vino a hacerse cargo de ella Juan Turu Vila, por un año, comprometiéndose a devolverla como estaba, pero hubo un incendio provocado por el sulfuro de carbono utilizado como disolvente y, al tener que reconstruirla, optó por comprarla en 1925.

### **El declive del sector vitivinícola**

El sector inició el declive debido, por una parte, a la recuperación europea tras la Guerra Mundial y, por otra, a la aparición de la filoxera; desde 1921 se agudizó de nuevo la crisis del sector vinícola, que se hizo patente a partir de 1923, celebrándose asambleas de cosecheros en muchas poblaciones, entre ellas, Yecla, pidiendo medios para evitar la adulteración del vino, bajar los impuestos a la entrada de las ciudades y la regularización de las distintas clases de alcoholes<sup>18</sup>. El efecto, las numerosas quejas por toda la geografía española fue que se prohibió la importación de alcoholes alemanes y éstos se empezaron a producir en España, destilando los vinos sobrantes, con lo que desaparecían del mercado los de peor calidad.

La necesidad de producir alcoholes por destilación de excedentes de vino repercutió en Yecla, donde el 19 de febrero de 1924 se instalaba la fábrica de alcohol vínico rectificado y de orujo del italo-suízo Cherubino Valsanggia, como en la calle de las Monjas nº 9 (hoy Camino Real), posteriormente se vendería a José del Portillo, en la postguerra. Gracias a ella se hizo un informe al gobierno en que se manifestaba que, en las poblaciones de Yecla y Jumilla se contaba con un número suficiente de destilerías para atender al consumo de la comarca y de otras partes de la Región.

Otra consecuencia de las citadas quejas de los cosecheros, es que el 23 de febrero de 1924 se autorizaba la importación de vides americanas, para replantar los viñedos destruidos por la filoxera.

La crisis de las industrias vinícolas, que se inició en 1921, aunque se fue paliando gracias a la destilación de vinos sobrantes, alcanzó su cota máxi-

<sup>17</sup> Ver PALAO, G. (1991), "Las industrias extractoras de aceite y jaboneras en Yecla", *Yakka*, nº 3, pp. 65-79.

<sup>18</sup> Ver MARTÍNEZ PUCHE, A. (1998), *op. cit.* y MORALES, A. (1972), *op. cit.*

ma a finales de la década, en 1929, por la recesión económica mundial y la ruptura de los acuerdos con el gobierno francés, que hundió los precios del vino y causó el cierre de alcoholeras tan importantes como la de Pascual García, una empresa de solera que, como dijimos, inició la revolución industrial en Yecla y tuvo más de 300 empleados; el 21 de mayo de 1930 presentaba suspensión de pagos, el dueño era entonces su nieto Juan García Ibáñez, alcalde de la localidad.

Con el alzamiento militar de julio de 1936 y el inicio de la guerra civil, los sindicatos CNT y UGT propiciaron colectivizaciones de las propiedades agrícolas e industriales, siendo los anarquistas los que las plantearon de manera más radical, pues los socialistas admitían entre ellos a pequeños propietarios; el 13 de septiembre de 1936 se levantó el Acta de incautación de las fincas denominadas Casa de los Hitos y Casa Simpuerta, constituyéndose un Consejo de Administración para la explotación agrícola de dichas fincas socializadas, dándose una lista de personas que habían de trabajar colectivamente en la cooperativa y de los expulsados de la misma. En enero de 1938 se creaba la Colectividad Agrícola "La Redención".

La Cooperativa Agrícola administraba los bienes colectivizados, alguno de los cuales tenían carácter industrial, por ejemplo, entre los bienes incautados a Paco Vera, además de las fincas estaban su bodega y la almazara.

Conforme avanzaba la guerra fue procediéndose a la incautación y socialización de numerosas industrias, necesarias para abastecer al frente de guerra. Se empezó por la industria alcoholera, que se socializó creándose la Sociedad de Obreros Vinícolas y similares a finales de 1937<sup>19</sup> e incautándose de la bodega y alcoholera de Pascual García, que fue colectivizada y dirigida por Paco Manú; en ella se producía alcohol destinado principalmente a los Hospitales militares; el vino se intercambiaba por naranjas, en el local de la Iglesia Nueva, convertido en Mercado, los vales los avalaba la Oficina de la Sociedad de Obreros Vinícolas. Como anécdota, durante la guerra estuvo ondeando la bandera suiza en la alcoholera de Cherubino y la bandera francesa en la bodega de "los franceses" (situada en la actual avenida de Pablo Picasso), respetándose ambas industrias.

La falta de mano de obra, el cierre del comercio exterior y la escasez de suministros durante la época de la guerra, hicieron desaparecer numerosas bodegas e industrias, entre ellas, las de obtención de aguardientes y licores, que tenían una larga tradición en nuestra ciudad. La última en cerrar fue la de Petronilo Puche, también cerró la fábrica de hielo y la mayoría de las pequeñas industrias creadas en los inicios del siglo. Durante la guerra apenas hubo actividad en el molino de vapor, lo que conllevó importantes pérdidas económicas.

Si la guerra civil terminaba oficialmente el 1 de abril de 1939, los efectos de la revolución llevados a cabo durante la misma finalizaron el 8 de abril, cuando el general Alonso Vega dictaba una Orden por la que se devolvían las fincas rústicas y las industrias que habían sido incautadas durante la misma y desaparecían las Asociaciones Obreras y las Cooperativas creadas.

<sup>19</sup> Ver, de nuevo, los archivos de la agrupación socialista yeclana.

## El sector vitivinícola en la postguerra

La época de la postguerra fue tan dura como la de la guerra, los alimentos seguían racionados y la escasez de materias primas era enorme, además, se sumaba el aislamiento internacional el gobierno de Franco iniciaba una época de autoabastecimiento o autarquía, en la que adquirieron gran importancia las industrias que contaban con materias primas locales, tales como las de transformación agraria, tanto las alimenticias (harineras, aceites, vinos, etc.), como la de los jabones o la del esparto, beneficiadas (sobre todo esta última) por la Ley de Protección y Defensa de las Industrias Nacionales, de octubre de 1939.

Casi podemos hablar de un reinicio de la actividad industrial tras la guerra; comenzó la lenta recuperación de la producción de uva y aceituna, comenzando a trabajar las industrias transformadoras inmediatas, bodegas y almazaras, destacando por su producción, en los años cuarenta, las bodegas de Hijo de Bartolomé Bañón (antigua de Pascual García) o la de la Viuda de Petronilo Puche.

Es de destacar que numerosas bodegas ampliaron su actividad industrial creando alcoholeras, así Bartolomé Bañón se asociaba con una empresa de Villacañas y formaba las Alcoholeras Reunidas de Centro Levante (ARCLESA), elaborando vinos, alcoholes, vermouths y mistelas. En 1947 Antonio Candela y Luis González, empresarios bodegueros de Yecla y Villena, crearon la empresa Alcograsa S.A., levantaron la fábrica de la calle de Pío Baroja (donde el suegro de Luis González tenía una bodega), en ella fabricaban alcohol y tartratos, estaban en sociedad con José Antonio Rico que obtenía aceites de extracción en la calle de San Luis.

Todavía en la época de la postguerra era un rasgo característico del urbanismo yeclano la influencia de las bodegas, como pasaba a principios de siglo, nos lo recuerda Ignacio Puche<sup>20</sup>, "en la Yecla de mis recuerdos las calles tienen un olor característico a vino y mosto, el olor que salía de las bodegas en tiempo de vendimia impregnaba todo el pueblo, era un olor fuerte a vino y a toneles viejos, que nunca olvidaré y que no he sentido tan intensamente en ningún otro pueblo, ni en los vinícolas de la Mancha. [...] Tampoco he olvidado el olor a aceite y oliva que salía de las almazaras. Veía a mi pueblo como una gran bodega donde todos hacían su vino, no había calle que no tuviera varias bodegas, había cientos en todo el pueblo. Bodegas grandes, medianas, pequeñas, en las que cada cosechero elaboraba su propio vino. Incluso en el campo he visto casas con suelo de piedra en las que hacían vino".

Como las pequeñas bodegas comenzaban a no ser rentables y muchos agricultores malvendían la uva, desde el año 1948 un grupo de agricultores yeclanos buscaban constituirse en cooperativa, cuajó finalmente la iniciativa y ésta empezaba su actividad el 30 de abril de 1953, como Cooperativa Agrícola La Purísima, que comenzó con 415 socios en 1954 y trabajando en bodegas alquiladas, pero en 1955 tenían dependencias propias y en 1957, tres años después, los socios eran ya casi 600, siendo su capacidad de ela-

<sup>20</sup> Ver PUCHE GARRIDO, I. (1994), *Mi Yecla*, Yecla, Secretariado de Yeclanos Ausentes de la Asociación de Mayordomos.



boración de 50.000 Hl.; ese año comenzaba a funcionar la sección de almazara.

Dentro del sector vinícola, la creación de la Cooperativa La Purísima supuso la desaparición de numerosas bodegas familiares; si en agosto de 1953 habían en Yecla unas 800 bodegas, de ellas 626 en la localidad y 174 en el campo<sup>21</sup>, en 1968 quedaban sólo 13 bodegueros en Yecla, de ellos 6 eran medianos (alrededor de 6000 Hl) y los otros pequeños.

En cuanto a la producción vinícola, recordemos que en 1901 se producían en Yecla 210.000 Hl de vino; se sucedieron momentos de crisis y de prosperidad, variando la producción, pero en 1961 se alcanzaba de nuevo una producción de 210.000 Hl. El punto álgido del cultivo de la vid fue en 1969, que se cultivaron 20.535 Ha<sup>22</sup> y en el que se obtuvieron 40 millones de kilos de uva. En cuanto a la industria vinícola, sabemos que en la campaña de 1970-1971 sólo la cooperativa elaboró 214.000 Hl, algo más de la mitad de la producción del municipio.

### Época actual: La Denominación de Origen

Pero no cabe duda que la creación de la cooperativa supuso también una mejora en la elaboración de los vinos, que se vio confirmada el 30 de abril de 1971 con la medalla de plata otorgada a sus vinos en Yalta (Rusia). La obtención del galardón citado para los vinos de Yecla, podemos pensar que fue un acicate para reconocer su importancia y su calidad, respaldadas mediante la creación de la Denominación de Origen<sup>23</sup>, aprobada por el gobierno el 13 de julio de 1972, siendo ministro Tomás Allende. La concesión de la denominación de origen a los vinos de Yecla coincidió con nuevos reconocimientos internacionales a los mismos, así, el 13 de octubre de 1972 los vinos de la cooperativa conseguían medalla de oro en Ginebra (Suiza), el 9 de noviembre de 1972 le concedían medalla de oro al rosado en la Exposición de Bruselas (Bélgica) y el 21 de octubre de 1973 la medalla de oro en la Exposición Internacional de Milán.

El 19 de mayo de 1975 (BOE del 19 de junio) se publicaba la Orden del Ministerio de Agricultura por la que se reglamentaba la Denominación de los vinos de Origen "Yecla", con la creación del Consejo Regulador de la D.O.<sup>24</sup>, integrada sólo por terrenos pertenecientes a nuestro término municipal, que abarcaba unas 15.000 Ha, siendo las variedades más cultivadas la monastrell y la garnacha; formaban parte del mismo unos 1100 viticultores (el 85%

<sup>21</sup> La importancia de la Cooperativa del Vino queda reflejada por PALAO, C. (1960), *op. cit.*, MORALES, A. (1972), *op. cit.* y ORTUÑO, M. (1991), *op. cit.*, en la que le dedica diversos apartados.

Según datos de Patricio Puche, recogidos por ORTUÑO, M. (1991), *op. cit.*, habían bodegas en casi todas las calles, destacando con más de una veintena San Pascual (46), San Ramón (37), Cruz de Piedra (34), Colón (33), San José (28), Juan Ortuño (26), Santa Bárbara (24) y España (22), en cuanto al campo con más de la decena tenemos Raspay (21), Hoya del Mollidar (17) y Boquera del Carche (10).

<sup>22</sup> Ver la *Historia de Yecla* de SORIANO, F. (1972).

<sup>23</sup> Ver numerosos datos sobre la D.O. en ORTUÑO, M. (1991), *op. cit.*

<sup>24</sup> Ver ORTUÑO, M. (1991), *op. cit.* El consejo lo componen seis vocales, perteneciendo tres al sector viticultor y tres al bodeguero; los componentes del primer Consejo Regulador fueron Adolfo Virgili (Presidente), Vicente Albert (Secretario) y los vocales Eduardo Cañizares Clavijo, Damián Palao Azorín, Ignacio Puche Martínez, Pascual López Ibáñez, Antonio Yago Ortega, Enrique Trénor Lamo de Espinosa, Antonio Candela García, Ramón Candela García, Pascual Puche Martínez, Enrique Ochoa Palao y José Vidal Aliaga.

de los mismos), y se integraron las 11 bodegas siguientes: Cooperativa La Purísima, Ramón Castaño, Enrique Ochoa, José María Verdú, Pascual Palao Carratalá, Antonio Candela Poveda, Viuda de Petronilo Puche, Martín Palao, Enrique Trénor Lamo de Espinosa, José Ibáñez García y Los Franceses.

La creación de la Denominación de Origen ha supuesto un impulso a la calidad de los vinos yeclanos, que han mejorado los procesos de elaboración. Se embotellan en mayor proporción cada año y van conquistando mercados internacionales; prueba de su calidad es que siguen consiguiendo premios, así, los de la cooperativa conseguían el 8 de octubre de 1975 medalla de plata en Bratislava (Checoslovaquia); más tarde, las Bodegas Castaño conseguían la medalla de plata en el Concurso Internacional de Valencia, el 14 de octubre de 1989.

Después de la entrada en el Mercado Común se subvencionó el arranque de viña y quedan 12.000 Ha en la actualidad dedicadas a este cultivo, de los que la variedad monastrell ocupa el 85% de la superficie, no obstante, a pesar de la drástica reducción de superficie cultivada de viñedo, la producción va en aumento por el regadío y ya se producen más de 30 millones de kilos (que es la cosecha de 2001, que ha sido baja por la sequía). En el año 2002, con una climatología más favorable de lo esperada, la cosecha alcanzó los 40 millones de kilos de uva, como la excelente cosecha del año 69, que suponía un incremento del 10% sobre la campaña anterior, siendo de 13° la graduación media de la uva.

La calificación de cosecha excepcional del año 2002 no es gratuita, pues la vendimia de 2003 se saldó con 25 millones de kilos de uva, debido a la sequía y a las altas temperaturas del verano; fueron uvas de excelente calidad. Por cierto, los datos de ese año apuntan a 13.000 Ha de viñedo cultivadas, de las que el 80% pertenecen a la variedad monastrell, y son seis bodegas las que se acogen a la Denominación de Origen del Vino de Yecla, que abarcan 4500 Ha de viñedo y producen la mitad de la uva del término municipal.

Hoy día la elaboración de vinos de calidad ha llevado a los bodegueros particulares a criar variedades de uva que mejoran las características de las uvas de la zona, que son la monastrell (la más representativa de la zona, con el 85% de la producción, como dijimos) y la garnacha, para tintos, y la airén para blancos. Las Bodegas Castaño fueron pioneras en la elaboración de vinos a partir de diferentes variedades de uva, pero hoy día lo hacen en todas las bodegas. Se han conseguido unos vinos muy personales mediante el *coupage* de las diferentes variedades elaborando vinos tintos uniendo a la monastrell las variedades tempranillo (típica de La Rioja) y las francesas merlot, shyra y cabernet sauvignon; para los vinos blancos se usan junto a la airén las uvas francesas chardonnay o la macabeo, xarel-lo y parellada (típicas de las zonas catalanas).

### **Apéndice: la calidad de los vinos yeclanos**

Hemos indicado que con los vinos de mala calidad se obtenían alcoholes, es decir, muchos vinos no se elaboraban bien y se estropeaban, y esto sucedió desde el siglo XVIII hasta mucho tiempo después, ya que en el libro

sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877, refiriéndose a los vinos yeclanos se dice “nos abstenemos de comentar la pisa y la fermentación, mas desde luego debemos protestar por el modo de trasegar los vinos y la manera de lavar los toneles, pues con aquél se disponen a la acidificación, por interponerse entre sus moléculas gran cantidad de aire y con ésta se introducen sustancias que los desnaturalizan...”. Quizás estas críticas a nuestros vinos sirvieran para mejorar el proceso de obtención de los mismos. La calidad de los vinos de Yecla tuvo su primera recompensa el 28 de septiembre de 1882, en que Francisco Molina Muñoz obtuvo Diploma de Honor por su “vino claro enjuto”, en la Exposición Agrícola y Minera de Murcia. Un año después, en 1883, los vinos de Tobarrillas de José del Portillo y Spuche consiguieron la medalla de plata en la Exposición Internacional de Amsterdam<sup>25</sup>.

Las bodegas yeclanas se han dedicado tradicionalmente a elaborar vinos de granel, especialmente tintos, de alta graduación alcohólica y de fuerte color, que se exportaban a Francia y a otras regiones españolas para hacer *coupage* con ellos, mejorando la graduación y el color de vinos de otras regiones más lluviosas.

Por otra parte, el arquetipo o modelo de buen vino para la mayoría de las gentes era el vino de mucho grado (se decía, por ejemplo, “¡menudo vino!, este te tumba con dos vasos”, o “es especial, tiene más de 17 grados”), envejecido en tonel (“este vino es de un tonel de más de cien años”, o “parece coñac”), de mucho cuerpo (“casi se mastica”), de mucho color (“mancha el vaso”) o color añejo (“es como el coñac”) y sacado del tonel.

Hemos comentado que fue la Cooperativa Agrícola La Purísima la pionera en embotellar sus vinos y en lograr premios internacionales a su calidad, concretamente el 30 de abril de 1971 consiguió la medalla de plata otorgada a su vino rosado en Yalta (Rusia); este premio llenó de orgullo a los yeclanos de esa generación, máxime porque el enólogo era nuestro paisano Enrique Ochoa Palao, pero, en opinión muy extendida, este premio tuvo además el efecto de hacer ver que un buen vino no coincidía con lo que se tenía por bueno hasta entonces, pues éste era de mediana graduación, joven, con aroma afrutado, precioso color cereza, transparente y conservado en la botella tipo Rhin; además se debía beber muy frío.

A partir de 1971 se produjo en Yecla el cambio gradual de la elaboración de los vinos hacia un modelo más europeo de calidad, unido al embotellamiento de los mismos, que siguió imparable en la cooperativa; posteriormente, sería la Bodega Castaño la que los embotellaría y empezaría a elaborar vinos usando otras variedades de uva que mejoraban las características de los vinos yeclanos, finalmente acabarían embotellando la bodega de Antonio Candela e Hijos, Pascual Palao, Verdú y otros.

El hecho de embotellar los vinos ha obligado a hacer un ingente esfuerzo por mejorar continuamente la calidad, cuidando desde la recogida de la uva a la optimización de los procesos de fermentación de los mostos o el embotellado de los mismos. Podemos pensar que se ha conseguido una

<sup>25</sup> Ver ORTUÑO, M. (1991), *op. cit.*, que contiene numerosas e interesantes citas sobre los vinos de Yecla.

magnífica elaboración en tres de las bodegas citadas, prueba de ello son los premios recibidos por sus vinos, entre ellos tenemos:

- Iglesia Vieja Crianza 97, premiado con la medalla de plata en Grecia en el Thesaloniki International Wine Competition del año 2001. En ese mismo certamen conseguía la medalla de bronce el vino Calp Tinto, cosecha del 99.

- Iglesia Vieja 97, premiado con el Zarcillo de Plata 2001, en Valladolid, entre 1500 marcas de vinos, en la X edición del concurso avalado por la Oficina Internacional de la Viña y el Vino de París y la Unión Internacional de Enólogos, obteniendo una calificación de 8,5 sobre 10.

- Iglesia Vieja Tinto Crianza 98, premiado con la medalla de plata de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino, entregada en el III Salón Internacional del Vino en Madrid, en el 2002.

- Iglesia Vieja 2000, de la Cooperativa del Vino La Purísima, obtuvo la medalla de oro del Concurso de Vinos Ljubiana 2003, celebrado en la citada localidad (49 Edición).

- Barahonda tinto barrica 1999, de la bodega de Antonio Candela e Hijos S.L., obtuvo el Zarcillo de Bronce 2002 en Valladolid, entre 1700 vinos nacionales y extranjeros, en la XI edición del concurso avalado por la Oficina Internacional de la Viña y el Vino de París y la Unión Internacional de Enólogos.

- Barahonda Tinto barrica 2000 y Barahonda Monastrell 2002 fueron premiados con la medalla de oro a los 100 mejores vinos de España, en la cata anual de Radio Turismo, dirigida por el sumiller del Restaurante Zalacaín de Madrid.

Un ejemplo de los bodegueros yeclanos actuales es el empresario Ramón Castaño Santa, que dedicaba su actividad a la bodega, almazara y calera familiares, pero el despegue como bodeguero se sitúa a finales de los años setenta, en que se incorporó a la empresa su hijo Ramón y, posteriormente, sus hijos Juan Pedro y Daniel, junto a 24 personas entre las que destacan químico y enólogos, que han adaptado tecnológicamente el proceso de vinificación, en el que la maquinaria realiza el control y seguimiento de todas las fases de elaboración; la planta embotelladora es la más vanguardista del mercado. En la actualidad, la empresa ha implantando los procesos ISO 9002 e ISO 14000 de calidad medioambiental, certificados que garantizarán la calidad de la producción.

Además, se ha mejorado la vendimia, la recolección de la uva se realiza fuera de las horas de más calor y en pequeños capazos, para evitar que se chafe o que fermente el mosto, lo que daría peor calidad a los vinos; por otra parte, se han conseguido unos vinos muy personales mediante el *coupage* de diferentes variedades de uva (como dijimos) y se ha realizado una mecanización altamente cualificada. Como consecuencia de la calidad de las uvas y de su elaboración, en la que se ha apostado por la maceración carbónica, han recibido numerosos premios<sup>26</sup>, por ejemplo:

<sup>26</sup> Datos tomados de diversas entrevistas en periódicos locales y regionales.

- Castaño 2000, monastrell joven maceración carbónica, fue seleccionado entre los seis finalistas sacados en un concurso de cata popular, al que habían concurrido los vinos de maceración carbónica de toda España, 29 bodegas que llevaron 37 vinos jóvenes, en la 3ª Edición del Salón Primer 2000, certamen organizado en Madrid por la Asociación de Cosecheros de Rioja Alavesa y las revistas *Vinum* y *MiVino*, con el patrocinio de *Opus Wine*. La cata final de los seis vinos elegidos dio como ganador al vino de Bodegas Castaño.

- El vino Hécula 2000, procedente de las variedades monastrell y merlot, macerado ocho días y con unos meses en barrica, fue el único vino español seleccionado entre 624 vinos de 156 bodegas, como uno de los 10 mejores europeos, en el Vancouver Playhouse International Wine Festival 2003, con el título "New ideas in old world wines".

Finalmente, en Bodegas Castaño se apuesta por la exportación, el 85% de la producción se destina al mercado exterior, tanto a países europeos (Alemania, Reino Unido y Holanda), americanos (USA; Canadá y Méjico), Australia y Japón.

## Bibliografía

- BAUTISTA VILAR J. (1990), *El despegue de la revolución industrial española. 1827-1869*. Col. *La Historia en sus textos*. Istmo. Madrid.
- BLÁZQUEZ MIGUEL J. (1981), *Yecla en tiempos de Felipe II (1556-1598)*. Yecla. Comisión de Cultura del Ayuntamiento.
- BLÁZQUEZ MIGUEL J. (1983), *Yecla en el reinado de Felipe III (1598-1621)*. Yecla. Obra Cultural de la Caja de Ahorros Provincial de Murcia.
- BLÁZQUEZ MIGUEL J. (1983), *Yecla en el siglo XVII*. Obra Cultural de la Caja de Ahorros Provincial de Murcia y Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Yecla, Yecla.
- BLÁZQUEZ MIGUEL J. (1988), *Yecla en su Historia*. Editorial Arcano, Toledo.
- ESTUDIO SOBRE LA EXPOSICIÓN VINÍCOLA NACIONAL (1865), Imprenta Manuel Tello, Madrid.
- GIMÉNEZ RUBIO, P. (1865), *Memoria de apuntes para la Historia de Yecla*.
- JIMÉNEZ DE GREGORIO, F. (1954), *Notas para la Geografía de Yecla en el siglo XVI*. Yecla. Programa de Fiestas de la Coronación.
- LÓPEZ SERRANO, A. (1977), *Yecla: Una villa del Señorío de Villena (Siglos XIII al XVI)*. Academia Alfonso X el Sabio, Murcia.
- MADOZ, P. (1850), *Diccionario Geográfico Estadístico Histórico*. Tomo XVI. Madrid.
- MARTÍNEZ PUCHE, A. (1998), *Villena: industrialización y cambio social (1870-1940)*. Publicaciones de la Universidad de Alicante.
- MIJARES GARCÍA-PELAYO M. I. y SÁEZ ILLOBRE, J. A. (1995), *El vino: de la cepa a la copa*. CDN (Ciencias de la Dirección), Madrid.
- MORALES GIL, A. (1972), *El altiplano de Jumilla-Yecla. Estudio de Geografía Comarcal*. Ediciones Universidad de Murcia.
- MORILLA CRITZ, J. (1991), *La crisis económica de 1929*. Ediciones Pirámide, Madrid.

- ORTUÑO PALAO, M. (1972), *Yecla y su Caja de Ahorros*. Caja de Ahorros del Sureste de España, Alicante.
- ORTUÑO PALAO, M. (1980), *La vida de Yecla en el siglo XVIII*. Academia Alfonso X el Sabio. Biblioteca Murciana de Bolsillo, Murcia.
- ORTUÑO PALAO, M. (1991), *Yecla día a día*. Ediciones DÚO, Yecla.
- PALAO POVEDA, C. (1960), *El municipio de Yecla. Estudio económico*. Tesis de Licenciatura. Universidad de Murcia.
- PALAO POVEDA, C. (1961), "Análisis de Yecla como núcleo industrial". *Anales de la Universidad de Murcia*. Vol. XIX. Nº 2-4. Filosofía y Letras.
- PALAO POVEDA, C. (1963), "Las comunicaciones, factor de desarrollo económico en Yecla". *Programa de Fiestas de la Virgen*. Asociación de Mayordomos, Yecla.
- PALAO POVEDA, G. (1989), "La industria del alcohol en Yecla". *Yakka*. Nº 1. Yecla. Servicio Municipal de Publicaciones, 49-60.
- PALAO POVEDA, G. (1991), "Las industrias extractoras de aceite y jaboneiras en Yecla". *Yakka*. Nº 3. Servicio Municipal de Publicaciones, 65-79, Yecla.
- PALAO POVEDA, G. (1998), "El molino de vapor de Yecla: Historia y arqueología industrial". *Yakka*. Nº 8. Servicio Municipal de Publicaciones, 117-124, Yecla.
- PALAO POVEDA, G. (2000), "Evolución tecnológica y crisis de algunas industrias de transformación agraria en Yecla (Murcia)", En: *Actas del III Simposio de Historia de las Técnicas*. Zaragoza. Universidad de Zaragoza. (en prensa).
- PALAO POVEDA, G. (2000), "La iniciativa privada en la primera revolución industrial (1850-1972) en Yecla (Murcia)". En: *Actas del III Simposio de Historia de las Técnicas*. Zaragoza. Universidad de Zaragoza. (En prensa).
- PUCHE FORTE, J. (1991), "Los toneleros". *Yakka*. Nº 3. Yecla. Servicio Municipal de Publicaciones, 81-96.
- PUCHE FORTE, J. (2001), "Los boteros". *Yakka*. Nº 11. Yecla. Servicio Municipal de Publicaciones, 217-226.
- PUCHE GARRIDO, I. (1994), *Mi Yecla*. Yecla. Secretariado de Yeclanos Ausentes de la Asociación de Mayordomos.
- SORIANO TORREGROSA, F. (1972), *Historia de Yecla*. Valencia. Ed. Doménech.
- TAMAMES GÓMEZ, R. (1970), *Introducción a la economía española*. 5ª Edición. Alianza Editorial, Madrid.
- TOMÁS Y VALIENTE, F., DONÉZAR, J., RUEDA, G. y MORO, J. M. (1985), "La desamortización". *Cuadernos de Historia* 16. nº 8. Información y Revistas S.A., Madrid.

## Otros

*El Periódico de Yecla*: Todos los números publicados hasta el número 45 (octubre de 2003).