

EL VINO EN ALICANTE



MARQ
MUSEO ARQUEOLÓGICO DE ALICANTE



MARQ
MUSEO ARQUEOLÓGICO DE ALICANTE



EL VINO EN ALICANTE

MARQ, Julio 2014 - Enero 2015

ORGANIZA

Fundación MARQ
Diputación de Alicante
Denominación de Origen Vinos de Alicante
MARQ, Museo Arqueológico de Alicante

Director Gerente de la Fundación

Francisco Sirvent Belando

Director Técnico

Manuel H. Olcina Doménech

Jefe de la Unidad de Exposiciones y Difusión

Jorge A. Soler Díaz

Jefe de la Unidad de Colecciones y Excavaciones

Rafael Azuar Ruiz

Comisarios

Emilio Soler Pascual
José Luis Menéndez Fueyo

PRODUCCIÓN EXPOSICIÓN

Diseño

Rocamora Arquitectura

Diseño Gráfico

Caurina Diseño

Producción en MARQ

Unidad de Exposiciones y Difusión
Juan A. López Padilla
Teresa Ximénez de Embún Sánchez
Lorena Hernández Serrano
Elena Gonzalez Nicolau

Restauración en MARQ

Silvia Roca Alberola
Elena Santamarina Albertos
Antonio Chumillas Sáez
Andrea Sanz Català
Sara Bordonado Lillo

Producción

Alavés montajes

Textos de paneles

Enrique Gimenez López
Susana Llorens Ortuño
Jose Luis Menéndez Fueyo
Gerardo Muñoz Llorente
Antonio M. Navarro
Manuel H. Olcina Domenech
Gabino Ponce Herrero
Emilio Soler Pascual

Traducción de textos al valenciano

David Azorín Martínez
Anna García Barrachina

Fotografías

Archivo Gráfico MARQ
Archivo Municipal de Alicante
Arxiu Històric Municipal d'Alcoi
Archivo General Militar de Madrid
Ayuntamiento de Castalla
Caurina Diseño Gráfico
Centro Geográfico del Ejército.
Archivo Cartográfico y de Estudios
Geográficos
Jose Manuel Sáiz
Archivo Manuel Sánchez Monllor
Alicante Vivo
El nostre Alacant d'antany

Actividades Didácticas

Gemma Sala Pérez
Rafael Moya Molina
José María Galán Boluda

Audiovisuales

Área de imagen y promoción institucional
de la Diputación de Alicante

Página Web

Ignacio Hernández

Comunicación

Gabinete de Comunicación
de la Diputación de Alicante

Transporte y montaje de piezas

Expomed
Unidad de Mantenimiento de Edificios
e Instalaciones. Diputación de Alicante

Seguros

Willis
Mapfre

Seguridad

Tomás Jiménez Pareja

Entidades prestatarias

Archivo Municipal de Alicante
Ayuntamiento de Castalla
Bodegas Primitivo Quiles S.L.
Museo de Artes y Oficios de Monóvar
Museu Arqueològic Municipal de Dènia
Museu Arqueològic Municipal Camil
Visedo Moltó d'Alcoi
Museu d'Arqueologia de Catalunya

Agradecimientos

Josep Antoni Gisbert Santonja
Juan Antonio Mira Rico
Josefa Ortolá
Primitivo Quiles Pérez
Luis Román Amorós
Josep Lluís Santonja Cardona
María Jesús Sanz
Jose María Segura Martí

**MARQ - Museo Arqueológico
y Fundación MARQ**

Unidad de Colecciones y Excavaciones

Miguel Benito Iborra
Julio J. Ramón Sánchez
Consuelo Roca de Togores Muñoz
Anna García Barrachina
Antonio Guilabert Mas
Adoración Martínez Carmona
Elisa Ruiz Segura
Eva Tendero Porras
Enric Verdú Parra
María Dolores Lloret Pérez
Pablo Camacho Rodríguez
Rosario Montero Romero

Biblioteca

Carmina Ferrero Valls
Remedios Gómez Llopis
Josep Salvador Castelló Mari
Miguel Sánchez Reula

Unidad Administrativa y Económica

M^a Ángeles Agulló Cano
Rosario Masanet Rameta
Olga Manresa Bevià
M^a José Seva Rovira
Anabel Cortés Estela
Pilar López Iglesias
Yasmina Campello Carrasco
Francisco Praes Gonzalez
M^a José Varó García
Beatriz Abellán García

Comunicación y Difusión

Aurora Cerdá Fuentes
Macarena Gutiérrez Martínez
Helen Brazal Vila
Encarnación Hernández Pérez
Miguel Ángel Aracil Ripoll

Mantenimiento

Juan José Muñoz Pérez
Ignacio Andreu Adsuar
Francisco Martín Díaz

Atención al Público

Juan José Ramos Sequeiro
Carlos Pascual Climent
M^a Asunción Poveda López

CATÁLOGO

Textos

Ramón Buxó Capdevila
Santiago Fernández Ardanaz
Enrique Giménez López
Josep Antoni Gisbert Santonja
Carlos Gómez Bellard
Susana Llorens Ortuño
Joan C. Martín Martínez
Adoración Martínez Carmona
Jose Luis Menéndez Fuego
Gerardo Muñoz Lorente
Antonio M. Navarro
Manuel H. Olcina Doménech
Gabino Ponce Herrero
Emilio Soler Pascual

Fotografías

Archivo Gráfico MARQ
Caurina Diseño Gráfico
Archivo Municipal de Alicante
Arxiu Històric Municipal d'Alcoi
Archivo General Militar de Madrid
Ayuntamiento de Castalla
Centro Geográfico del Ejército.
Archivo Cartográfico y de Estudios
Geográficos
Jose Manuel Sáiz
Archivo Manuel Sánchez Monllor
Alicante Vivo
El nostre Alacant d'antany

Coordinación de la edición

Juan A. López Padilla

Diseño y maquetación

Caurina Diseño Gráfico

Impresión

Gráficas Azorin

Depósito legal

A-383-2014

I.S.B.N.

978-84-617-0783-6

LUISA PASTOR

Presidenta de la Diputación de Alicante

Alicante es tierra de luz, mar y playas infinitas pero también es cuna de viñas y de cepas centenarias que nos ofrecen uno de los grandes tesoros de este territorio: el vino. El sorprendente hallazgo de una botella de vino alicantino en un barco hundido hacia el año 1813 en el Delta del Ebro animó a la Diputación de Alicante a sumarse al magnífico reto de presentar la exposición *Deltebre I. La historia de un naufragio* de la mano del Museo de Arqueología de Cataluña (MAC) y de la Denominación de Origen Vinos de Alicante.

Ahora, cuando esta muestra llega al Museo Arqueológico de Alicante (MARQ), hemos hecho un esfuerzo para presentarla junto a una exposición monográfica dedicada al vino de nuestra tierra con el fin de que el público pueda comprender la magnitud histórica que nuestros caldos han tenido a lo largo de la historia y su proyección internacional, convirtiéndose en grandes embajadores de nuestra provincia.

A través de un montaje expositivo sencillo pero de enorme sentido y originalidad, la muestra plantea al visitante un viaje por la historia del cultivo del vino, desde el asentamiento ibérico en l'Alt de Benimàquia, pasando por los talleres de ánforas vinarias de l'Almadrava en Dénia, hasta alcanzar las más altas cotas de producción en época medieval y moderna, donde puertos como el de Alicante alcanzan gran importancia como puertas de salida de nuestros vinos hacia el mundo.

Durante mucho tiempo la provincia fue considerada la cuna de un vino que engrosaba los menús de las fiestas y banquetes más importantes de Europa, llevando nuestra marca e historia a todos los rincones, porque el vino es parte de la identidad de Alicante. Al igual que nuestras costas y playas, nuestros caldos conectan con el visitante, permitiéndoles, con un sorbo, sentir y gozar de todas las excelencias y virtudes que pueblan nuestra tierra.

Me gustaría agradecer, por último, el patrocinio de Denominación de Origen Vinos de Alicante, la dedicación del comisario de esta muestra, Emilio Soler, así como el buen hacer y la colaboración del equipo técnico del MARQ. Gracias a todos ellos hemos preparado una exposición que permitirá comprender y disfrutar de uno de nuestros grandes valores: el vino. Levantemos la copa y brindemos por el éxito de esta exposición.

JUAN BAUTISTA ROSELLÓ
Diputado de Cultura

La Biblioteca del MARQ acoge desde julio de 2014 hasta enero de 2015 la exposición monográfica *El vino en Alicante*, producida por el MARQ y patrocinada por la Denominación de Origen Vinos de Alicante. A través de un diseño expositivo muy original, se muestra la enorme y larga tradición histórica que la provincia posee en el cultivo de la uva y la elaboración del vino.

La itinerancia en el Museo Arqueológico de Alicante de la exposición *Deltebre I. La historia de un naufragio* nos ha ofrecido la ocasión perfecta para poner de manifiesto la importancia secular de nuestros vinos.

Una gran parte de las obras expuestas en esta muestra proceden de los fondos del propio MARQ que, en esta ocasión, se verán acompañadas de piezas relacionadas con el cultivo, producción y comercialización del vino procedentes de los museos arqueológicos municipales de Alcoy y Denia, el Archivo Municipal de Alicante, el Ayuntamiento de Castalla, el Museo de Artes y Oficios de Monóvar y las Bodegas Primitivo Quiles S.L., quien ha realizado una especial aportación a esta exposición.

Por todo ello, me gustaría agradecer a la Denominación de Origen Vinos de Alicante su inestimable apoyo, así como al comisario de la muestra Emilio Soler por sus desvelos y su encomiable trabajo y al equipo técnico del Museo Arqueológico por su enorme dedicación. Entre todos han sido capaces de despertar nuestros sentidos a través de una magnífica exposición que nos permitirá comprender y disfrutar de uno de los principales referentes de la gastronomía de la provincia de Alicante.

ANTONIO M. NAVARRO MUÑOZ
Presidente Vinos Alicante DOP

¿Es posible viajar en el tiempo a través de un vino?

Los que trabajamos en el sector del vino sabemos que sí. Todos los días es posible trasladarse a una añada, a un terruño particular, a un paraje específico y casi hasta el mismo día de la vendimia. Pero siempre hemos tenido la nostalgia de poder viajar o de probar un vino de la antigüedad. Un vino de los que marcaron la historia de las civilizaciones y comprobar a través de él, las sensaciones que despertaron en sus gentes y las leyendas que forjaron.

En Alicante, somos privilegiados por ello, por tener uno de los vinos con marca propia con más historia del mundo. Desde la huerta de Alicante, los vinos salían a todo el mundo haciendo ya promoción de nuestra tierra. Alicante fue un vino antes que un destino turístico. Alicante era un color de vino como lo es hoy en día el Burdeos. Alicante era un sabor, una experiencia sensorial, antes que llegase Internet, la realidad virtual u otros desarrollos de nuestra era.

Por lo tanto, encontrarnos hoy con un vino de Alicante como mínimo de 1813, es un auténtico sueño. Y probarlo y poder ahondar en él, ya ni les puedo relatar. Un verdadero milagro que solo el mar, el tiempo y las manos de los arqueólogos subacuáticos nos han podido revelar.

Hoy tenemos ese vino entre nosotros, gracias a la excavación hallada en el Delta del Ebro y que con tanto mimo y cuidado han preparado los compañeros del Museo Arqueológico de Cataluña y que desde el primer día en el que nos comunicaron la noticia, hemos estado con ellos.


Y hoy ese vino, vuelve a Alicante gracias también a los compañeros del MARQ que desde el primer día comprendieron la importancia del hallazgo y la necesidad de tratar este tema como uno de los capítulos más importantes de la historia cultural, económica, agrícola y social de nuestra sociedad desde la antigüedad. Arqueología y valor de imagen para Alicante en su más alta dimensión.

Y sobre todo - y por contrario que pueda parecer- esta exposición es actualidad. Porque los Vinos Alicante DOP siguen hoy dando que hablar. En este momento de renacimiento del sector, de empuje de la producción, de elaboración de vinos de alta expresión y singularidad que tienen a la monastrell y a la moscatel como sus dos máximos valores y sus conexiones tanto con la antigüedad, como con la tierra que aquí permanece.

Con esta exposición por fin, se salda una deuda histórica de la sociedad alicantina con el sector de sus vinos y aunque sea imposible reducirla a lo aquí mostrado, deseamos que el espectador pueda ampliar su interés y conocimiento y que se recupere la historia de un sector que ha dado grandes hitos a nuestra historia. Brindamos por ello con todos ustedes y agradecemos a la Diputación de Alicante y al Museo de Arqueología de Cataluña su apuesta por esta "milagrosa" exposición.

ÍNDICE

LOS ORÍGENES DEL VINO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA: <i>EL ALT DE BENIMAQUÍA, DENIA</i> <i>Carlos Gómez Bellard</i>	14
EL VINO DE LA CONTESTANIA EN ÉPOCA IBÉRICA. LOS LAGARES DE <i>LA ILLETA DELS BANYETS</i> <i>Adoración Martínez Carmona y Manuel Olcina Doménech</i>	18
<i>VINVM DE DIANIVM -DÉNIA-</i> . RASTROS ARQUEOLÓGICOS DE PRODUCCIÓN DE VINO EN EL <i>AGER</i> DE UN <i>MUNICIPIVM</i> DEL SUR DE LA TARRACONENSE <i>Josep A. Gisbert Santonja</i>	26
<i>IN TABERNA QUANDO SUMUS</i> . UNA LECTURA ARQUEOLÓGICA DEL VINO EN LA EDAD MEDIA EN EL REINO DE VALENCIA <i>José Luís Menéndez Fueyo</i>	36
DESDE EL SIGLO XIII HASTA LA ACTUALIDAD <i>Joan C. Martín Martínez</i>	62
EL PUERTO DE ALICANTE Y EL COMERCIO DEL VINO <i>Enrique Giménez López</i>	88
DOCUMENTOS SOBRE EL VINO EN EL ARCHIVO MUNICIPAL DE ALICANTE DURANTE LA EDAD MODERNA <i>Susana Llorens Ortuño</i>	100



VIVIENDO EL VINO <i>Santiago Fernández-Ardanaz</i>	106
VIAJEROS ILUSTRADOS Y ROMÁNTICOS FORÁNEOS SABOREAN NUESTROS VINOS <i>Emilio Soler Pascual</i>	120
EL VINO EN UN BARCO <i>Ramón Buxó Capdevila</i>	142
«LA MALDITA GUERRA DE ESPAÑA» EN ALICANTE <i>Gerardo Muñoz Lorente</i>	146
“VINOS ALICANTE DOP”: UNA PROTECCIÓN PARA UN PATRIMONIO CULTURAL, MEDIOAMBIENTAL Y ALIMENTARIO ÚNICO. <i>Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegido Alicante</i>	162
UNA CULTURA MILENARIA EN CRISIS <i>Gabino Ponce Herrero</i>	172



An aerial photograph of a hillside covered in ancient stone terraces. The terraces are built with large, irregular stones and are arranged in a series of steps up the slope. The terrain is rocky and sparsely vegetated. The sky is clear and blue. The text is overlaid in the center of the image.

LOS ORÍGENES DEL VINO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA:
EL ALT DE BENIMAQUÍA, DENIA

Mucho se ha adelantado en los últimos años sobre el conocimiento del proceso de domesticación de la vid, aunque sigan existiendo opiniones contrapuestas sobre la existencia de un núcleo originario en el Cercano Oriente o varios repartidos por el Mediterráneo. En cualquier caso ese proceso parece ponerse en marcha en el quinto milenio a.J.C. Por lo que se refiere al extremo Occidente, y en particular a la Península Ibérica, las primeras pruebas indiscutibles del cultivo de la vid las encontramos en Huelva. Allí, en el yacimiento de la Orden-Seminario, se ha documentado una gran cantidad de zanjas de cultivo, las más antiguas de las cuales se han fechado a finales del s.IX a.J.C.. Se trata sin duda de una amplia explotación de vid, muy cercana a la zona habitada.

Sin embargo, la más antigua producción de vino se documentó en el Alt de Benimaquía, en Denia. Se trata de un poblado ubicado en un espolón rocoso que conforma la zona más oriental del macizo del Montgó. Situado a unos 220 m de altura y estirándose perfectamente de este a oeste, domina ampliamente la llanura costera, con una gran visibilidad hasta Sagunto al norte e Ibiza al este. El lugar está delimitado al N y al O por una muralla de piedra seca a la que se adosan seis bastiones cuadrangulares. Por el sur un fuerte precipicio ofrece una barrera natural.

Conocido desde el s.XIX, el lugar fue sondeado por H. Schubart en 1960, y excavado por la Universidad de Valencia entre 1989 y 1993. Los cultivos modernos de viña habían arrasado gran parte de los 5000 m² del poblado, pero se pudo excavar casi 500m² de la parte superior.

Se trata un poblado con calle central a la que se abren las diferentes habitaciones. Éstas son de planta rectangular, los muros presentan zócalo de piedra y el resto de adobe, con los suelos también de arcilla batida. De los 16 departamentos excavados, dos estaban vacíos, y varios ofrecieron una enorme cantidad de material diverso, siendo probablemente almacenes. Volveremos más adelante sobre ellos. Pero sin duda lo que hace del yacimiento un lugar excepcional son las cuatro habitaciones que contenían una prensa de vino cada una. El sistema operativo de las mismas es muy sencillo, aunque presenta no menos de tres tipos.

El primero (departamento 2) está compuesto por dos depósitos cuadrados de obra, de un metro de lado, dispuestos junto a una cubeta un poco más baja. Ésta

es trapezoidal y se adosa por el N a la muralla misma, el fondo está por el contrario inclinado hacia el lado opuesto. Se distinguen tres gruesas capas sucesivas de un recubrimiento arcilloso blanco (caolin) que aseguran la estanqueidad del conjunto. En el lado sur, una depresión circular estaba sin duda destinada a facilitar la extracción del mosto.

La segunda se documenta en los departamentos 4 y 5. En el primero de ellos un área rectangular se yuxtaponen a un depósito también rectangular que cuenta con otra escotadura en el ángulo SO. La plataforma está delimitada por pequeños adobes dispuestos de canto, salvo en una pequeña zona de 15 cm que permite la caída del líquido. El departamento 5 es similar aunque el depósito es de mayor capacidad.

Finalmente el tercer tipo se encuentra en el departamento 1, donde se construyó una placa arcillosa de tendencia circular justo encima de la cubeta, en su zona N., junto a la escotadura de vaciado. La cubeta está delimitada lateralmente por sendos muretes que le dan una tendencia rectangular.

En todos los casos la uva era prensada sobre la plataforma, y el mosto caía en la cubeta, cuya escotadura facilitaba la recogida del mismo. Tras una breve fermentación tumultuosa, el mosto era traspasado a las ánforas, donde proseguía el proceso durante 30 o 40 días. Después ya estaba listo para su consumo. El hallazgo de varios miles de pepitas de uva en el departamento 2 es la prueba más evidente de la producción de vino, tinto sin duda.

Además de los lagares hay varias habitaciones más, consideradas como almacenes por la gran cantidad de

< Las estructuras exhumadas en las excavaciones arqueológicas de l'Alt de Benimaquía

objetos recogidos aunque dos de ellas tienen hogares. Hay sobre todo grandes envases contenedores, ánforas y orzas, así como botellas, pithoi, platos (incluido uno de engobe rojo fenicio) escudillas y cuencos. La cerámica es a mano (30%), de tradición indígena local, y a torno (70%). Ésta la componen sobre todo ánforas fenicias del tipo Rachgún-1 (o Ramon 10.1.1.0), producidas en Andalucía. Pero hay también numerosas imitaciones locales, que prueban el interés por envasar el vino producido. Se documentan igualmente varias ánforas Cintas 268 (o Ramon 2.1.1.0), procedentes del Mediterráneo Central.

Los abundantes hallazgos han permitido fechar el yacimiento. Fue construido en la segunda mitad del s.VII, según indican los materiales y una datación de radiocarbono hecha sobre una pepita de uva, para ser abandonado pacíficamente a mediados del s.VI a.J.C.. Una periodo corto de vida, con una secuencia simple de construcción, ocupación y abandono. El lugar ha sido interpretado como la residencia de un jefe que, aleccionado por los comerciantes fenicios, inicia una producción de vino excedentaria que se integra en la red comercial que incluye Ibiza y toda la costa mediterránea peninsular. Se trata de una manifestación propia del periodo orientalizante, como se ha documentado en otras regiones. Las estructuras monumentales reflejan el poder de las incipientes aristocracias locales, que aprovechan sus contactos con los colonos para poner en marcha una producción de vino. Éste constituye una bebida muy preciada, como es sabido, y el control de su distribución y su consumo no haría sino reforzar el poder de esos grupos aristocráticos.

A pesar del abandono del Alt de Benimaquíá, la producción de vino, es decir los conocimientos agrícolas y la tecnología necesaria para ella, quedó ya instalada, y los siglos siguientes vieron el aumento sensible de los lugares de producción.

◀ Reconstrucciones de las labores de producción del vino en el l'Alt de Benimàquia (Dènia)



Bibliografía

Gómez Bellard C.-Guérin P.-Pérez Jordá J., 1993: Témoignage d'une production de vin dans l'Espagne préromaine, *Bulletin de Correspondance Hellénique*, suppl.XXVI, 379-395

Gómez Bellard C.- Guérin P., 1995: Los lagares del Alt de Benimaquíia (Denia): en los inicios del vino ibérico, en S. Celestino Pérez (ed.), *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Frontera, 241-270

Schubart H., 1963, Untersuchungen an den Iberischen befestigungen des Montgó bei Denia (prov. Alicante), *Madriider Mitteilungen*, 4, 51-85

> Cubeta de almacenaje de vino del Alt de Benimàquia (Dénia).





EL VINO DE LA CONTESTANIA EN ÉPOCA IBÉRICA.
LOS LAGARES DE *LA ILLETA DELS BANYETS*

El consumo de vino en época ibérica en la Contestania está claramente atestiguado por la presencia de recipientes para su transporte y almacenaje y vajilla para su disfrute. Entre estas últimas se utilizaban sobre todo algunas jarras metálicas y cerámicas griegas importadas por agentes coloniales (Celestino y Blázquez, 2007, 34). La presencia de ánforas, tipológicamente clasificadas como vinarias, ha servido también de argumento para avalar la presencia de vino en los yacimientos ibéricos que en principio era una bebida destinada a las élites sociales (Oliver Foix, 2000, 108).

Además, el auge de los estudios carpológicos ha dado a conocer la presencia de *vitis vinífera*, la variante cultivada de la vid, en mayor o menor proporción en muchos de los yacimientos de la zona, pero todos estos datos no significan que en todos ellos se hayan podido atestiguar instalaciones para la transformación de la uva en vino. Su presencia es escasa para el periodo ibérico y exceptuando el antecedente de L'Alt de Benimaquí en Denia del que ya se ha hablado en estas mismas páginas (y en la actualidad otro como el del Castellar de Villena que se interpreta como un poblado del siglo VI a. C. en el que se producía vino), los ejemplos más cercanos se encuentran en tierras valencianas. En Edeta, en el Tossal de Sant Miquel, Llíria, Valencia, en el departamento 15 se ha documentado un lagar con dos piletas de adobe (Pérez Jordá, 2000, 62, fig.14) y en la Monravana, Llíria, en los departamentos 2 y 3 se escavaron sendas estructuras similares que han sido relacionadas con la elaboración de vino y que consisten en dos base de poste, una superficie circular elevada inclinada que vertía sobre una pileta adyacente (Pérez Jordá, 2000, 60, fig.12). El resto de las instalaciones productivas se encuentran concentradas en el término municipal de Requena, en el territorio de Kelín y están tallados en piedra: en la rambla de la Alcantarrilla se han detectado cinco lagares y en la rambla los Morenos otros cuatro situados en Solana de las Pilillas (Mata et alii, 2009, 145-146).

A estos vestigios han de sumarse los que se hallan en la Contestania de época ibérica en el yacimiento de la Illeta dels Banyets que se han desvelado gracias a la minuciosa reinterpretación de las excavaciones de Enrique Llobregat a partir de sus publicaciones, diarios de las diferentes campañas y análisis exhaustivo

de la documentación fotográfica y planimétrica, y a otras nuevas excavaciones dirigidas por los que suscriben este trabajo llevadas a cabo durante los trabajos de consolidación y musealización entre 2000 y 2006. A ello hay que sumar los análisis carpológicos que detentan con notoriedad la presencia de la *vitis vinífera* en el lugar. En la Illeta por tanto se han documentado los elementos imprescindibles para que el proceso de transformación de la uva en vino se produjera: la propia especie vegetal, las instalaciones para su procesado y, quizá también, las ánforas para su envasado.

La elaboración de vino en La Illeta dels Banyets

La Illeta dels Banyets es un yacimiento situado en el municipio de El Campello, Alicante, con una fase de ocupación entre mediados del s. IV y III a. C., que tras las últimas excavaciones se está perfilando como un importante enclave comercial y productivo, con numerosos edificios y dependencias destinadas a la transformación de productos naturales como esparto y a la elaboración de aceite, conservas de pescado y vino.

Descripción de las estructuras.

En la Illeta dels Banyets se han excavado dos estructuras interpretables como lagares, pero existen indicios muy evidentes de que en la zona sin excavar se conservan los restos de al menos otros dos. Los dos lagares que se conocen con exactitud están situados en dos edificios enfrentados separados por lo que denominamos calle num. 1.



> Foto general del yacimiento de *la Illa dels Banyets* con indicación de los sectores donde se encuentran los posibles lagares

El lagar mejor conservado presenta una cronología de principios del siglo III a.C. Está situado en el sector A, en el lado NE de un edificio que ocupa toda la anchura de la manzana central con acceso por las dos calles principales que recorren el poblado longitudinalmente de NO a SE. Fue descubierto en las campañas de excavación arqueológica dirigidas por E. Llobregat entre los años 1985 y 1986. No conocemos completamente la planta de este edificio porque aún queda una sección sin excavar. Se accede a él desde la calle 1 a través de un gran umbral que estaba flanqueado por tres grandes losas de piedra. En la primera estancia (departamento Ib 33), se localizan los elementos principales de este edificio que consisten en dos piletas situadas a

distinta altura. La superior era una pileta rectangular, enlucida con mortero de cal (de 3 cm. de espesor en la base), cuyas dimensiones internas eran de 1,8 m. de longitud, 1,5 de anchura y 0,3 m. de altura, que estaba rodeada por unos poyetes también enlucidos. Descansaba sobre una plataforma de mampostería con unas dimensiones de 2,7 x 1,5 x 0,4 m. situada en la esquina del fondo de la estancia.

La pileta inferior es de planta ovalada, está excavada en la roca del terreno y conserva en la actualidad el enlucido de mortero de cal. Presenta unas dimensiones máximas de 1,35 m de longitud, por una anchura de 0,90 y una profundidad de 0,4 m. En el fondo presenta



una pequeña depresión para facilitar su limpieza. Las dos piletas formaban un conjunto funcional único ya que estaban unidas mediante el enlucido que recorría toda la pared de la plataforma de piedras, y la pileta superior vertía líquidos en la inferior a través de un orificio situado en uno de sus laterales. No existe ninguna fotografía de las excavaciones de E. Llobregat en la que aparezcan las dos piletas juntas, porque la pileta superior fue desmontada antes de la excavación de la inferior al atribuirle una cronología de época romana debido sobre todo a la técnica constructiva, en especial el enlucido de mortero de cal con fragmentos cerámicos que Llobregat llegó a denominar *opus signinum* (Llobregat, 1986, 8/86), un material netamente romano y

por tanto, ajeno a la práctica indígena. Posteriormente, Llobregat se replanteó la cronología de esta estructura y publicó un intento de restitución interpretandola como un sistema de recogida de aguas de época ibérica (Llobregat, 1990).

Al lado SO de la habitación donde se encuentran las piletas aparece un gran espacio dividido por dos estancias, al que se accede por una amplia puerta de 2'22 m. de anchura desde una calle 3 paralela a la anterior. La habitación directamente conectada con la calle, IB 29 norte, estaba sin cubrir, a modo de patio mientras que la otra, que forma una L (IB 29B sur e IB 29B Amp.) estaba cubierta. Al fondo del patio, frente a la puerta,

< Detalle de la pileta inferior y de la plataforma de piedras que albergaba a la pileta superior del lagar del sector A

Detalle de la pileta superior tal y como la encontró Enrique Llobregat en 1985

Detalle de la pileta inferior del lagar del sector A

Plano del edificio del lagar del Sector A

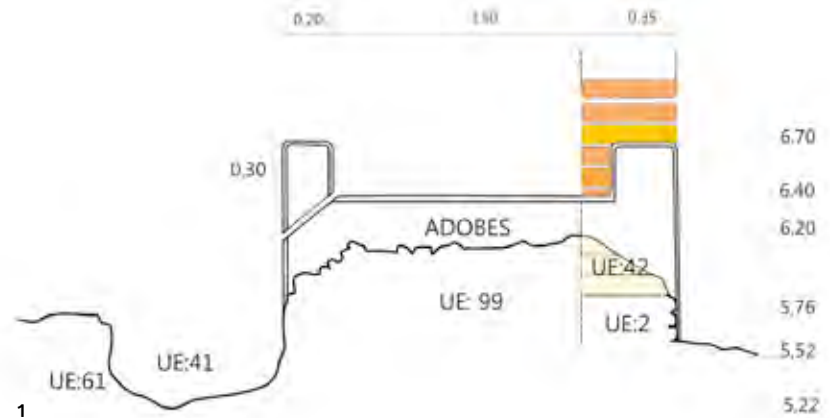


aparecen dos estructuras importantes: los restos del arranque de una escalera, UE 48, que indica el acceso a un segundo piso, y una plataforma de adobes (UE 8). Los dos elementos, enfrentados, marcan un vano que permite llegar al muro que dividía este cuerpo constructivo con el que albergaba las piletas, un detalle importante para comprender el funcionamiento de toda la construcción.

Por la situación de las piletas respecto a la construcción que las contiene hay que descartar su uso para recogida de agua. Para este cometido además la pileta superior hubiera de haber sido más pequeña y profunda que la inferior para que sirviera como cubeta de



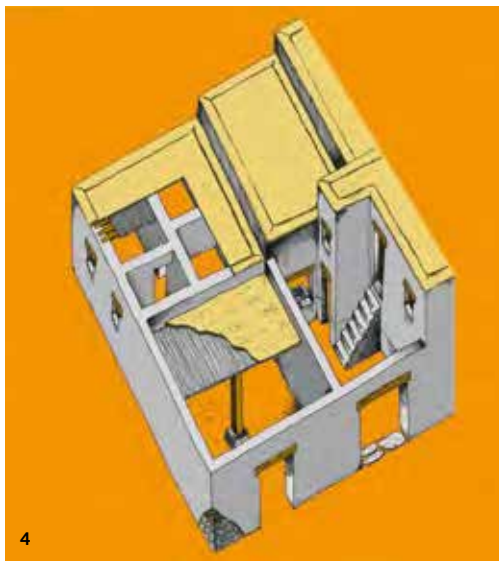
2



1



3



4

decantación. Por otra parte no están relacionadas con elementos que revelen un elemento mecánico, como prensas, y por tanto interpretarlas como estructuras de almazara, de la que sí encontramos en otra construcción de la propia Illeta. Así pues hemos de considerarlas para una actividad en la que se formara un fluido líquido poco denso en la pileta superior y que se trasvasara por gravedad a la pileta inferior. Nada asimismo revela una relación con procesos no productivos, como pudieran ser de carácter ritual. Así pues, dentro de las actividades de transformación de productos agrícolas (o incluso ganaderos o pesqueros) para las que pudieron servir, sin duda apuntan a la elaboración del vino.

Un elemento fundamental para interpretar el destino de las piletas y por tanto el carácter de la construcción que las alberga ha sido situar la posición de la cubeta superior. Las medidas proporcionadas por Llobregat para la profundidad de la pileta, sumados los rebordes y la superficie interna, eran mayores que la superficie de la plataforma de piedras sobre la que asentaba. Esto no era un error como se podría pensar en un principio, pues las medidas cuadran a la perfección si sumamos la anchura de la plataforma a la del muro sobre la que se adosa, el situado en la parte posterior de la estancia separando los departamentos Ib 33 de Ib 29 Norte. Esto significa que la pileta estaba construida sobre las

dos estructuras; la plataforma y el muro, que en este punto formaba un vano que constituía el único punto de comunicación entre el patio de la parte posterior y la habitación de las piletas. Un ejemplo de este tipo comunicación directa entre las piletas de los lagares y un espacio exterior lo encontramos en la antigüedad, en época romana, en la Villa del Fondo Agricultura de Pompeya donde una amplia ventana permitía verter directamente la uva a las piletas de pisado desde la calle (Stefani, 2000, 62, fig. 31). Este sistema ha llegado hasta nuestros días y se conserva en la actualidad en algunos lagares tradicionales como el de Orito en Monforte del Cid en Alicante, el de Torrijos en el Parque natural de los Montes de Málaga y el lagar de los Alvaricos en Noceda del Bierzo en León. Observamos por tanto que esta tipología constructiva, de probada eficacia práctica se mantiene desde la antigüedad, y en nuestras tierras, desde época ibérica.

El hecho de que Llobregat sólo transmita la dimensión de tres de los rebordes de la pileta superior, tampoco hay que atribuirlo a error u olvido, sino a que uno de los laterales que carecía de reborde porque se adosaba directamente al muro sobre el que se apoyaba y el enlucido de recubrimiento estaba aplicado directamente sobre la pared, como se aprecia claramente en las fotografías del inicio de la excavación de

<1, Sección transversal de la propuesta de restitución de las piletas del sector A. 2, Semillas de uva. 3, Restitución de las piletas. 4, Restitución del sector A

la pileta superior. Esta solución también se ha demostrado muy común en las piletas de prensado de los lagares tradicionales.

A raíz de la restitución de las estructuras arquitectónicas del edificio podemos plantear una hipótesis de funcionamiento de los lagares. La uva entraba en el patio sobre carros ya que la notable amplitud del vano indica que el medio de transporte era fundamentalmente rodado. Es posible que las canastas con la uva se depositaran momentáneamente en la plataforma de adobe UE 8. De aquí, a través de la ventana se suministraba la uva a la pileta superior donde se pisaba para extraer el mosto que caía directamente en la pileta inferior por el orificio que las comunicaba. Finalmente, el mosto de la pileta inferior se trasladaría a unos envases para completar el proceso de vinificación: la fermentación, los trasiegos y su crianza.

El segundo lagar documentado es más antiguo que el anterior, de mediados del s. IV a. C. Está situado en el sector G, frente al edificio descrito anteriormente, dentro de una construcción que sufrió varias remodelaciones a lo largo del tiempo pero que nunca modificó su función principal. Las estructuras más significativas se encontraron en el departamento Ib 42, al que se entraba directamente desde la calle 1. Al fondo de la



> Lagar del sector 1.
1. Entrada de la uva al patio.
2. Pileta de pisado.
3. Pileta de recogida del mosto.

estancia, adosadas al muro zaguero y a uno de los laterales, se construyeron dos piletas contiguas situadas a diferente altura y con distintas dimensiones. La técnica empleada para su construcción pasaba por horadar la superficie de paso hasta la profundidad deseada. En el caso de la pileta superior, la situada en la esquina de los muros, tan solo se excavaron los niveles arqueológicos inferiores sin llegar a agotarlos, pero para la pileta inferior llegaron a perforar la roca natural del terreno. Para delimitar el espacio concreto que ocupa cada una de las piletas, construyeron muretes de mampostería que arrancaban del nivel de la superficie de paso. Finalmente revistieron toda la estructura intercalando capas de arcilla con capas más finas de ceniza para, finalmente, ser enlucidas con un mortero de cal hidráulico (Fig. 9). La pileta inferior conservaba parte de este revestimiento que abarcaba la roca, la tierra y el muro de mampostería, pero en la pileta superior sólo quedaban rastros de este mismo enlucido en la parte inferior. Cabe pensar que las dos piletas estarían comunicadas mediante un orificio del que no han quedado vestigios. Se ha de tener en cuenta que estas dos piletas estaban dentro de la zanja excavada por Francisco Figueras Pacheco en 1935 y que estaban afectadas por esta actuación. En este mismo departamento se ha documentado una plataforma de trabajo de mampostería, y en el último de los niveles de uso se localizaron dos piezas móviles de molino rotatorio. Posiblemente la plataforma pudiera albergar la parte fija del molino y estaba destinada a servir de base para el prensado final del hollejo proveniente del pisado de la uva.

No es de extrañar el desconcierto de Llobregat ante los enlucidos de mortero de cal de las piletas que sacó a la luz, ya que en el momento de su descubrimiento la investigación consideraba que eran un elemento totalmente ajeno al periodo ibérico, y aún en nuestros días son un elemento singular en el panorama cultural contestano. Los paralelos más inmediatos hemos de buscarlos en los lagares turdetanos del Poblado de las Cumbres y del Castillo de Doña Blanca en el Puerto de Santa María, Cádiz, donde la influencia púnica hace que los recubrimientos de mortero de cal sean habituales (Fig. 10). A diferencia de los lagares de la Illeta, los lagares turdetanos cuentan con tres piletas en lugar de las dos. Posiblemente esto puede interpretarse como un indicativo de la hibridación entre los elementos estructurales del lagar del Alt de Benimaquía implantado en



> Detalle de la pileta revestida de mortero de cal del Sector G
Plano del edificio del lagar del Sector G.



el s. VI a. C. en la vecina Denia y las corrientes constructivas púnicas provenientes de los ambientes del Estrecho y de la vecina Ibiza, que confluyen en los lagares de la Illeta. Estos modelos de lagares debieron de estar muy extendidos por el mediterráneo en los territorios dominados por la influencia púnica como lo demuestra el lagar aparecido en la granja púnica de Truncu 'e Molas, Cerdeña que presenta una gran semejanza con los de la Illeta (Pérez Jordá et alii, 2010, 299, fig.2). En este caso son dos las piletas conservadas, aunque sus excavadores presuponen que debió de existir otra pileta de pisado.

El hecho de que los principales paralelos para los lagares del s. IV-III a. C. tengamos que buscarlos en el mundo púnico no es casual, ya que fueron los impulsores del cultivo de la vid y la fabricación de vino a partir del s. IV. En Cartago, los análisis palinológicos llevados

a cabo en las proximidades de los puertos denotan la aparición de restos de *Vitis vinífera* hacia mediados del siglo IV a.C., debido a la adopción en las costumbres de la población de rasgos culturales helenísticos entre los que se encontraba el consumo de vino por parte de las clases sociales privilegiadas cartaginesas (Prados, 2011, 12-13). El cultivo de la vid ocupó un lugar predominante en la agricultura púnica (Saez, 2001, 101). Magón fue un escritor púnico que está considerado como el primer agrónomo de la historia, y cuyas enseñanzas nos han llegado principalmente a través de los autores latinos Varrón y Columela, pues son muy pocos los fragmentos de su obra que han llegado hasta nuestros días. Con todo, uno de estos pocos fragmentos conservados transmite la receta de un vino de pasas. Columela, gran admirador de Magón que siguió sus enseñanzas en sus escritos, dedicó los libros III y IV de *Los doce libros de Agricultura* al cultivo de la vid y a los viñedos, lo que

indica la importancia que se le daba a estos cultivos. Esto mismo se observa en la Illeta donde los estudios carpológicos realizados indican la predominancia de los indicadores de la presencia de semillas de uva de la especie *vitis vinífera* sobre el conjunto de especies vegetales documentadas, sobrepasando incluso al número de elementos de cereales que suelen ser las especies dominantes en otros yacimientos de la misma cronología porque constituyen la base de la alimentación humana (Pérez Jordá, 2003). El conjunto de cereales recogidos en las muestras de tierra tan sólo supone un 25% frente al número de semillas de uva. Como se ha dicho con anterioridad, la presencia de semillas de uva cultivada es frecuente en muchos de los yacimientos ibéricos de la zona. Lo que resulta altamente inusual es la alta proporción con que aparece en la Illeta que solo se pueden explicar si se admite que se está elaborando vino u otros productos derivados de la uva.

Para completar el proceso de fabricación de vino se precisan contenedores y transporte. En la costa cercana a la isla existen unos hornos alfareros destinados principalmente a la fabricación de ánforas. El ánfora durante la antigüedad era el recipiente idóneo para el transporte marítimo ya que su forma se adaptaba muy bien a la bodega de los barcos. Pero también en tierra se empleaban para almacenar productos. Estas ánforas locales se encuentran con mucha frecuencia entre los contextos cerámicos del yacimiento, y lo mismo ocurre en los edificios que contienen los lagares, por lo que podemos pensar que eran el contenedor perfecto para envasar los excedentes vinarios para su comercialización, y no descartamos que el proceso de envejecimiento del vino se llevara a cabo en su interior. No conocemos sin embargo en la Illeta dels Banyets un espacio destinado con exclusividad a bodega, donde el mosto fermentaría hasta convertirse en el preciado vino. Esperamos que nuestros conocimientos sobre la elaboración del vino en la antigüedad se puedan ver enriquecidos por los resultados de nuevas excavaciones e investigaciones en la Illeta dels Banyets, que aún guarda muchos secretos por desvelar.

Bibliografía

- Brun, Jean-Pierre, 2003: *Le vin et le huile Dans la méditerranée antique. Viticulture, oleiculture et procédés de fabrication*. Editions errante, Collection des Hespérides. París.
- Brun, Jean-Pierre, 2011-2012: Los usos antiguos de los productos de la viña y el olivo y sus implicaciones arqueológicas. *De vino et oleo Hispaniae. Anales de arqueología de Murcia*, 27-28, 19-35
- Celestino Pérez, Sebastián Y Blázquez Pérez, Juan, 2007: Origen y desarrollo del cultivo del vino en el mediterráneo: la península Ibérica. DOSSIER: VITICULTURA Y CIENCIAS SOCIALES Revista *Universum* nº 22 vol.1: 32-60.
- Domínguez Pérez, Juan Carlos, 2006: La dialéctica turdetano-fenicio occidental como estrategia de implantación territorial postcolonial. Una propuesta de discriminación funcional de los yacimientos según su aportación al modo productivo y a la estructura de la propiedad. *RAMPAS*, Revista atlántica-mediterránea de prehistoria y arqueología social, 8, 139-198.
- García Hernández, Francisco, 1985: Diario de la XIV campaña de excavación en el yacimiento de la Illeta dels Banyets. Manuscrito depositado en el archivo del MARQ. 13 folios.
- Iborra Eres, M^a Pilar; Mata Parreño, Consuelo; Moreno Martín, Andrea; Pérez Jordà, Guillem; Quixal Santos, David; Vives-Ferrándiz Sánchez, Jaime, 2010: Prácticas culinarias y alimentación en asentamientos ibéricos valencianos. *De la Cuina a la Taula, Sagvntvm* EXTRA - 9, 2010. 99-114
- Llobregat Conesa, Enrique, 1985: Diario de la XIV campaña de excavación en el yacimiento de la Illeta dels Banyets. Manuscrito depositado en el archivo del MARQ. 15 folios.
- Llobregat Conesa, Enrique, 1986: Diario de la XV campaña de excavación en el yacimiento de la Illeta dels Banyets. Manuscrito depositado en el archivo del MARQ. 11 folios.
- Llobregat Conesa, Enrique, 1990: Un posible sistema de recollida d'aigües al poblat de la Illeta dels Banyes, El Campello, Camp d'Alacant. *Revista de fiestas de Moros y Cristianos*. Ayuntamiento de El Campello, 73-74.
- Mata, Consuelo; Moreno, Andrea; Pérez, Guillen; Quixal, David Y Vives-Ferrandiz, Jaime, 2009: Casas y cosas del campo: hábitat agrícola y estructura social en los territorios de Edeta y Keliin (siglos V-III a.n.e.). En Belarte, C. (ed) *L'espai domestic i l'organització de la societat a la protohistoria de la Mediterrània occidental (Ier mil·lenni aC)*. Actes de la IV Reunió Internacional d'Arqueologia de Calafell (Calafell-Tarragona, 6 al 9 de març de 2007). Arqueomediterrània 11, 143-152.
- Olcina Doménech, Manuel H.; Martínez Carmona, Adoración Y Sala Sellés, Feliciano, 2009: La Illeta dels Banyets (El Campello, Alicante). Épocas ibérica y romana I. Historia de la investigación y síntesis de las intervenciones recientes (2000-2003). MARQ, Museo Arqueológico de Alicante. Serie Mayor 7.
- Oliver Foix, A., 2000, *La cultura de la alimentación en el mundo ibérico*, Castellón.
- Pérez Jordà, G., 2000: La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el Mundo Ibérico. *Ibers. Agricultors, artesans i comeriants. III Reunió sobre economia en el Món Ibèric. Saguntum. Papeles del Laboratori de Arqueologia*, extra 3, València, 47-68.
- Pérez Jordà, Guillem, 2003: *Estudi carpològic del jaciment de la Illeta dels Banyets (El Campello)*
- Pérez Jordà, Guillem; Morales Pérez, Juan Vicente; Marlasca Martín, Ricard; Gómez Bellard, Carlos; Van Dommelen, Peter, 2010: La alimentación en una granja púnica de Cerdeña. En Consuelo Mata Parreño, Guillem Pérez Jordà i Jaime Vives-Ferrándiz Sánchez (Eds), *De la cuina a la taula*, IV reunió d'economia en el primer mil·lenni ac, *SAGVNTVM* EXTRA-9, 295-302
- Pastor Alfonso, Maria José, 2008-2009: El ritual del vino: Formas de cohesión social en la producción vinícola alicantina. *Canelobre 54*. Instituto Alicantino de Cultura "Juan Gil-Albert", 47-56.
- Prados Martínez, Fernando, 2000: El desarrollo de la viticultura y el consumo del vino en el ámbito cartaginés. *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie II, Historia Antigua, 13, p. 45-64
- Prados Martínez, Fernando, 2011: La producción vinícola en el mundo fenicio-púnico. Apuntes sobre cultivo de la vid y consumo del vino a través de las fuentes arqueológicas y literarias. *Gerión*, vol. 29, núm. 1, 9-35.
- Peña Cervantes, Yolanda, 2010: *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania. Documenta 14*, Institut Català d'Arqueologia Clàssica, Tarragona.
- Saez Fernández, Pedro, 2001: Algunas consideraciones sobre la agricultura cartaginesa. De la mar y de la tierra. *Producciones y productos fenicio-púnicos. XV Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica* (Eivissa 2000). 91-110
- Stefani, Grete, 2000: La Villa del fondo Agricultura in località Pisanella. *Casali di ieri casali di oggi. Architetture rurali e techiche agricole nel territorio di Pompei e Stabiae*. Il Settimana per la cultura. Ministero per i Beni e le attività Culturali. Soprintendenza Archeologica di Pompei. 59-63.



VINVM DE DIANIVM - DÉNIA -
RASTROS ARQUEOLÓGICOS DE PRODUCCIÓN DE VINO
EN EL *AGER* DE UN *MUNICIPIVM*
DEL SUR DE LA TARRACONENSE

La impronta de Roma y las primeras centurias de la romanización del territorio delatan importantes cambios en el comportamiento; en la economía productiva y en el comercio. Tras un siglo de importación masiva de vinos y aceites itálicos, vitales para el abastecimiento del ejército, necesarios en la introducción de nuevos hábitos y, en cuanto al vino, de notables sinergias con el gusto indígena, los territoria de algunas ciudades acogen una bien organizada agricultura extensiva. Está orientada a la producción y comercialización de algunos de los productos que fueron básicos en la dieta alimentaria y que, por ello, fueron objeto de un importante negotium por los actores de su transformación y del comercio ultramarino.

Hoy podemos constatar que toda la llanura litoral del *Territorium* de Dianium, a excepción de las lagunas y tierras lacustres diseminadas por su topografía, en el siglo I, al menos hasta la cota 65 m s.n.m., era un extenso mar de viñedos.

La detección de quince *figlinae* o alfares, asociados a *villae*, con producción de ánforas vinarias, destinadas al envase y comercialización de vino, con una geografía que se circunscribe a las actuales comarcas de la Marina Alta y la Safor, son una evidencia incuestionable de la producción y comercio masivo de nuestro vino. Este listado, ya sistematizado por la investigación arqueológica a mediados de los ochenta, se ha visto recientemente incrementado con los hallazgos de un horno con este tipo de contextos cerámicos, en el núcleo urbano de Xaló, centro actual de producción de vino por excelencia de este ámbito, y en el alfar de Pardines (Beniarjó).

Dianium, al sur del golfo de Valencia, tal como Saguntum y, de forma más episódica, el territorio de Saetabis, participó en esta gesta económica que marcó el devenir de los primeros siglos de la romanización en el litoral del sur de la tarraconense. Otras áreas de la Tarraconense y feraces *territoria* de las ciudades de las costas mediterráneas de Italia tirrénica, Galia e Hispania, experimentaron lo que algunos autores denominan «el poderoso resurgimiento de la viticultura». El ejercicio e implantación de la agricultura del vino genera profundas transformaciones en la economía y en el tejido social de una comunidad y es la clave que explica factores de desarrollo como la expansión de potencialidades de creación, explotación y enriquecimiento. El negocio del vino es un

< Hallazgo de fragmentos de *dolia*, de una probable *cella* vinaria, en la villa romana de Benimarraig, Benissa. Foto: Joan Pastor i Crespo



En Dénia, entre los hallazgos de l'Hort de Morand de finales del siglo XIX, destaca un ánfora vinaria. Litografía de la primera edición de la *Historia de la Ciudad de Dénia*, de Roque Chabás, en 1874

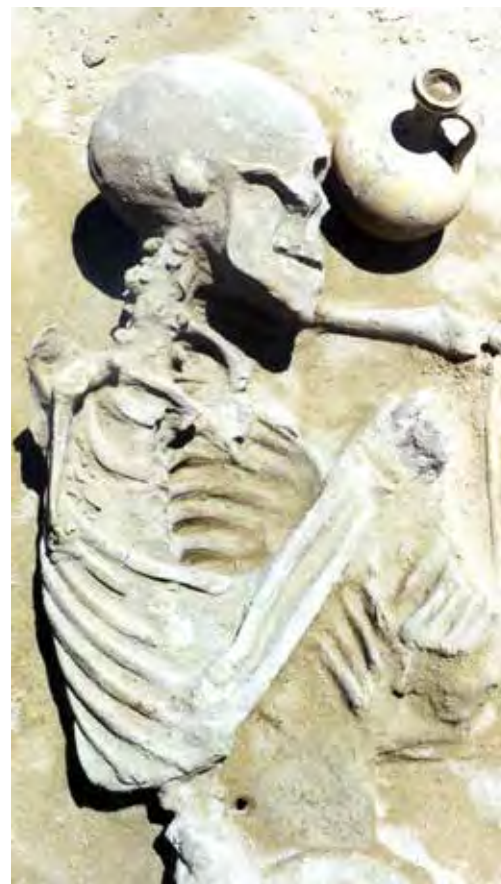


ciclo profundamente organizado y controlado por los propietarios de la tierra; generalmente a través de esclavos y libertos.

La distribución de alfares se circunscribe a las tierras litorales más ubérrimas del *ager* de Dianium y nos dibuja el mapa agrícola de hace dos milenios, con preeminencia del viñedo y presencia del olivo. También el aceite es producto objeto de comercio, aunque en menor proporción. El cultivo de la vid y la elaboración de vino es uno de los pilares de la explotación económica del *ager*.

Los primeros síntomas de esta realidad arqueológica se detectan a finales de los setenta, con el estudio de la escombrera del alfar de Oliva. A mediados de los ochenta y a lo largo de casi una década, la excavación del alfar de l'Almadrava cristaliza, en poco más de un lustro, en una serie de estudios monográficos, así como en la musealización de un segmento del complejo arqueológico, injustamente truncada por quien ostenta la propiedad del mismo. Paralelamente, el alfar de Oliva ofrece importantes novedades. La prospección sistemática del territorio permite la detección de vestigios de otros alfares, que se insertan en sucesivas publicaciones en symposia especializados sobre el vino en la antigüedad clásica.

El estudio de estampillas o *sigillum* impresos sobre las ánforas, han permitido rastrear una dispersión que evidencia el consumo del vino de Dianium en *villae* del Vinalopó, o bien su presencia en el *portus* de Carthago Nova (Cartagena), lo que abre las puertas hacia el hecho de una distribución meridional de nuestro vino, quizás hacia la Mauritania y norte de África. Las rutas de comercio tradicionales del vino tarraconense son las que, tras una singladura marcada por las pautas de navegación, llegaban hasta Ostia (Roma) y hasta las bocas del Ródano y el litoral de Narbona y Provenza.



< Un vaso o jarra contenedor de líquidos, probablemente de vino, acompaña como ajuar funerario algunas inhumaciones de las necrópolis de *Dianium*. Foto: Bernat Ferrer. Museu Arqueològic de la Ciutat de Dénia

> Un vaso o jarra contenedor de líquidos, probablemente de vino, acompaña como ajuar funerario algunas inhumaciones de las necrópolis de *Dianium*. Foto: M. A. Sentí



> Reconstrucción de la topografía de *Dianium*. Según J. A. Gisbert. Dibujo: Miquel Ortolà. Museu Arqueològic de la Ciutat de Dénia

< Horno de ánforas vinarias, descubierto recientemente en Xaló. Foto: Josep A. Gisbert



La prospección sistemática de las *villae* del territorio de Dianium, realizada durante dos décadas, nos ha deparado otras evidencias, además del hecho de la producción de envases cerámicos para el transporte de vino y aceite. Así, las piezas líticas asociadas a grandes prensas horizontales, claves en el proceso de elaboración de vino o aceite. Asimismo, algunos vestigios de estructuras apuntan su pertenencia a depósitos de lagares y se detectan almacenes de *dolia*. La tecnología de las prensas evolucionan y los tipos cambian. Plinio el Viejo y Hero de Alejandría las describen detalladamente. La prensa catoniana es del tipo de palanca con torno manual y sirve tanto para la uva como para las aceitunas. Entre los elementos pertenecientes a prensas, destacan los contrapesos. Son grandes bloques monolíticos, de forma cilíndrica o cúbica, tallados en piedra caliza y con muescas o rebajes en uno de los extremos para su sujeción a la estructura ligera de la prensa. Hay otros bloques de piedra con rebajes para la sujeción de los *arbores* de la prensa. Algunas villas aportan depósitos o receptáculos de aceite. En trece de las villas del *territorium* de Dianium se detectan elementos tallados en piedra que adscribimos a las grandes prensas, o a estructuras, como depósitos revestidos de *opus signinum*, que sugieren su pertenencia a un *torcularium* o lagar.

Los contextos arqueológicos de los alfares de Oliva y l'Almadrava, al norte de Dianium, permiten reconstruir la secuencia de producción de ánforas vinarias durante los siglos I al III d. de C, así como la individualización de los envases o contenedores cerámicos; de las ánforas tipo que constatan su comercio. Asimismo, su presencia en ámbitos portuarios y domésticos, es clave para valorar su consumo y usos.

L'Almadrava es uno de los alfares, o centros de elaboración de ánforas más singulares de la Tarraconense. La villa romana de l'Almadrava está emplazada junto al mar, al norte de la desembocadura del río Girona. Se iniciaron las excavaciones en 1984 y, por fortuna, se exhumó y documentó, además de unas termas del siglo II d. C., la mayor parte de su sector alfarero. Con escombreras de alfar con ánforas vinarias desde el 40-50 d. C. a inicios del siglo II, en época trajano-adrianea se construyen cuatro talleres estructurados en torno a una batería de hornos. Continúa su actividad durante el segundo tercio del siglo II. Tras un paréntesis, hacia el 220-230 d. C., se reconstruyen los talleres, con importantes cambios en la edificación y en el diseño de los espacios. El conjunto de hornos conservados se encuadran cronológicamente en el siglo III d. C. y el momento de abandono del alfar en torno al 275-285 d. C.

> Mosaico hallado en las excavaciones de la villa romana de Banyes de la Reina, Calp. Grabado. A. J. Cavanilles. 1797. Tema iconográfico con la vid como epicentro



Su secuencia estratigráfica y periodización ayuda a reconstruir el comportamiento de la producción de ánforas del *territorium* de Dianium durante el Alto Imperio. La mayoría de los alfares del *ager dianensis* inician su actividad hacia el 40 d. C. y perduran hasta época flavia o, a lo sumo, antonina. En los contextos más antiguos de l'Almadrava y de Oliva, el índice de ánforas supera el 85% de la producción global cerámica. Entre las ánforas, el peso específico de las vinarias es de 9 a 1 con relación a las olearias.

La tipología de las ánforas vinarias durante los tres primeros cuartos del siglo I d. C. está en relación con la dinámica de irrupción en el mercado itálico y en el sur de Francia de los vinos tarraconenses. En nuestro caso, el ánfora Dressel 2/4 Tarraconense es la más representativa. En época flavia y en el *territorium* de Dianium algunos alfares registran un nuevo contenedor. Con valores muy restringidos durante los primeros años, se afianza notablemente durante la primera mitad del siglo II d. C., en la etapa correspondiente a Trajano y Adriano. Se trata del ánfora Gauloise 4, de base plana, contenedor que comercializa los vinos galos, tarraconenses y lusitanos.

En el alfar de l'Almadrava se individualiza un nuevo tipo de ánfora, que denominamos Almadrava IV. Su producción se mantiene durante el período comprendido entre el 220 y el 270 d. C. Este contenedor constata la continuidad de la comercialización del vino local durante el siglo III d. C. La persistencia de las *villae* y la ausencia de producción de ánforas a partir del último tercio del siglo III d. C. no ha de interpretarse, necesariamente, como síntoma de una reconversión de cultivos o un abandono de la producción de vino. La Arqueología no siempre proporciona una lectura

histórica evidente. Puede haber cambios en la naturaleza de los contenedores.

Los puertos y las bahías y fondeaderos secundarios que los circundan, con sus registros arqueológicos, son excelentes indicadores de las pulsaciones y del ritmo de las actividades comerciales de exportación de nuestros productos alimentarios, al ofrecer rastros materiales inequívocos de su presencia y densidad. Asimismo, la topografía de Dianium nos ofrece una riquísima arqueología que permite reconstruir su fachada marítima en la Antigüedad Clásica y definir el diálogo de su urbanismo con el mar.

El papel del puerto de Dénia, y del *municipium* como eje distribuidor de la producción de vino y de aceite del *territorium* de Dianium es algo evidente, aunque no es fácil contar con información arqueológica que lo corrobore. El ánfora Dressel 2/4 local localizada en el interior del puerto con la marca SE; un punzón claramente vinculado a la producción del alfar de Oliva, de mediados del siglo I d. C., es muy elocuente. Otro ejemplo sintomático es el ánfora G.4 con pasta claramente local y gran semejanza formal a la producción de l'Almadrava. Su descubrimiento dentro del espejo del puerto aboga en este sentido.

Lo ciertamente prodigioso de esta realidad económica e histórica es que las fuentes clásicas ofrecen un absoluto silencio y que el descubrimiento del vino de Dianium y su presencia y trascendencia en el marco de la romanización es un fenómeno que aflora a partir de la Arqueología y se nutre de su praxis. Es un hecho arqueológico, del cual contamos con notables evidencias, que genera una información excepcional para reconstruir el panorama de la romanización; su economía y el paisaje.



< Viñedos de la *Vall de Xaló*. Recientemente se ha descubierto un horno con producción de ánforas vinarias. Foto: J. A. Gisbert



> Dénia y su puerto, desde el oppidum ibérico de la Peña de l'Àguila. Foto: Josep A. Gisbert



◀ Ánfora Dressel 2/4 vinaria, de producció local, hallada en niveles de relleno del área del *portus* de Dianium. Foto: M. A. Sentí

Bibliografía

Aranegui, Carmen, 1981: La producción de ánforas romanas en el País Valenciano: estado de la cuestión, *Archivo de Prehistoria Levantina*, vol. XVI, Valencia, pp. 529-538.

Aranegui, Carmen; Gisbert, Josep A., 1992: Les amphores à fond plat a la Péninsule Ibérique, *Les Amphores en Gaule. Production et circulation*, París, pp. 101-111.

Enguix, Rosa; Aranegui, Carmen, 1977: Taller de ánforas romanas de Oliva (Valencia), *Serie de Trabajos Varios del S. I. P.*, 54, Servei d'Investigació Prehistòrica, Diputació de València, València, 48 pàgines.

Fernández Izquierdo, Asunción; Gisbert Santonja, Josep Antoni, 1992: Investigaciones arqueológicas en las costas de Dénia. 1985-1989, *Actes del III Congrés d'Estudis de la Marina Alta -1990-*, Alicante, pp. 79-88.

Gisbert Santonja, Josep A., 1985: Hallazgos arqueológicos submarinos en la costa de Denia. Las ánforas de cronología romana republicana, *VI Congreso Internacional de Arqueología Submarina*, Cartagena, 1982, Ministerio de Cultura, Madrid, pp. 411-424.

Gisbert Santonja, Josep A., 1986: La Almadraba, *Arqueología en Alicante 1976-1986*, Alicante, pp. 28-30.

Gisbert Santonja, Josep A., 1987: La producció de vi al territori de Dianium durant l'Alt Imperi: el taller d'àmfores romanes de la villa romana de l'Almadraba (Setla-Mirarosa-Miraflor), *El vi en l'Antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental*, Badalona, pp. 104-117.

Gisbert Santonja, Josep A., 1990: Les Plantaes. Benidoleig, Marina Alta, *Excavacions Arqueològiques de Salvament a la Comunitat Valenciana*, 1984-1988, II, Intervencions rurals, Valencia, pp. 26-30).

Gisbert Santonja, Josep A., 1992: Dues terrisseries romanes del territori de Dianium, els jaciments de Per-

digó i de la Teulera de Jesús Pobre (Dénia, Alacant), *Actes del III Congrés d'Estudis de la Marina Alta -1990-*, Alicante, pp. 89-100.

Gisbert Santonja, Josep A., 1998: Àmfores i vi al territori de Dianium (Dénia). Dades per a la sistematització de la producció d'àmfores al País Valencià, *Actes del 2n Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana. El vi en l'Antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental*, Museu de Badalona, Badalona, pp. 383-417.

Gisbert Santonja, Josep A., 1999a: El alfar de l'Almadraba (Setla-Mirarosa-Miraflor), -Dianium-. Materials de construcció ceràmics. Producció y aproximació a su funcionalidad en la arquitectura del complejo artesanal. *El ladrillo y sus derivados en la época romana*, Casa de Velázquez, Universidad Autónoma de Madrid, Madrid, pp. 65-102.

Gisbert Santonja, Josep A., 1999b: La Romanización de Dianium. Ciudad y Territorium, *Historia de la Marina Alta*, Tomo I, Institut d'Estudis Comarcals de la Marina Alta, Informació, Levante, Alicante, pp. 121-133.

Gisbert Santonja, Josep A., 1999c: La Romanización de Dianium. El ager dianensis, *Historia de la Marina Alta*, Tomo I, Institut d'Estudis Comarcals de la Marina Alta, Informació, Levante, Alicante, pp. 133-145.

Gisbert Santonja, Josep A., 2003: El territori de Dianium -Dénia- en el Alto Imperio. La Marina Alta: producció agrícola y poblamiento, *Canelobre*, 48, Alacant, pp. 121-143.

Gisbert Santonja, Josep A., 2009: Vi tarraconense al País Valencià. Una mirada des dels forns d'àmfores, l'arqueologia de les vil·les i els derelictes de la costa de Dianium -Dénia-, *El vi tarraconense i laietà: Ahir i avui. Actes del Simposium, Tarragona/Teià. 9 i 10 de maig de 2007*, Institut Català d'Arqueologia Clàssica, Tarragona, pp. 125-150.

Gisbert Santonja, Josep A., 2008a: Puertos y fondeaderos de Dénia en la Antigüedad Clásica. Evidencias

de comercio y distribución de vino y aceite en Dianium y su Territorium, *Comercio, Redistribución y Fondaderos. La navegación a vela en el Mediterráneo*, Valencia, pp. 247-267.

Gisbert Santonja, Josep A., 2008b: La difusió de les àmfores de la Tarraconense a les zones perifèriques de l'Imperi. L'altra perifèria, *Jornades d'Estudi: la producció i el comerç de les àmfores de la Província Hispania Tarraconensis. Homenatge a Ricard Pascual i Guasch*, Barcelona, pp. 383-399.

Gisbert Santonja, Josep A., 2008-2009: Rastros arqueològics del vino en el ager de Dianium -Dénia- la Marina Alta, *Canelobre*, 54, Alacant, pp. 27-46.

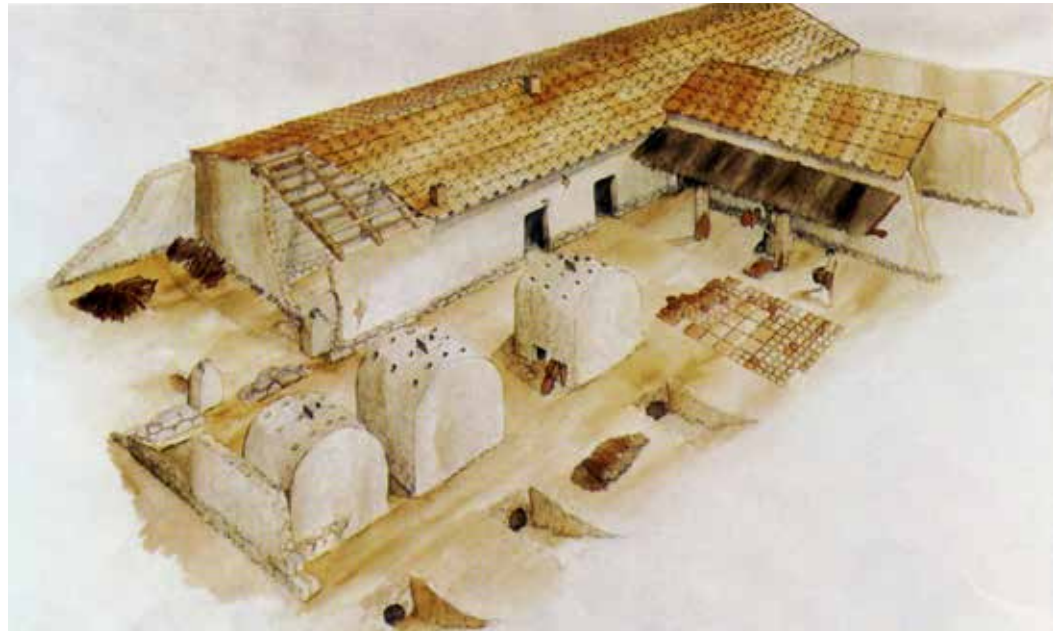
Gisbert Santonja, Josep A., 2013: Roma y las imprints arqueològics de rutas de comercio en el litoral, entre Dianium y Carthago Nova. Actividad de los puertos de Lucentum (Alacant), Illici Santa Pola) y Dianium (Dénia). Topografía, logística y estrategias de los puertos y ciudades en la Antigüedad Clásica, *El comercio y la Cultura del mar. Alicante, puerta del Mediterráneo*, Alicante, pp. 69-87.

Gisbert Santonja, Josep A., 2013: El vino y el aceite en el comercio de alimentos", topografía, logística y estrategias de los puertos y ciudades en la Antigüedad Clásica, *El comercio y la Cultura del mar. Alicante, puerta del Mediterráneo*, Alicante, pp. 309-321.

Laubenheimer, Fanette y Gisbert, Josep A., 2001: La standardisation des amphores Gauloise 4, des ateliers de Narbonnaise à la production de Dénia (Espagne), *20 ans de recherches a Sallèles d'Aude*, sous la direction de Fanette Laubenheimer, París, pp. 33-46.

Márquez Villora, Juan Carlos, 1999: *El comercio romano en el Portus ilicitanus. El abastecimiento exterior de productos alimentarios (siglos I a. de C.-V d. C.)*, Universidad de Alicante, Instituto de Estudios Juan Gil-Albert, Alicante, 314 páginas.

Márquez Villora, Juan Carlos; Molina Vidal, Jaime, 2001: *El comercio en el territorio de Illici. Epigrafía,*



importación de alimentos y relación con los mercados mediterráneos, Universidad de Alicante, Alicante, 272 páginas.

Márquez Villora, Juan Carlos; Molina Vidal, Jaime, 2005: *Del Hiberus a Carthago Nova. Comercio de alimentos y epigrafía anfórica grecolatina*, *Collecció Instrumenta*, 18, Universitat de Barcelona, Barcelona, 479 páginas.

Varios Autores, 2007: La impronta de Roma. Monumentalización de las ciudades y esplendor del medio rural (204 a.C.-711), *Gran Historia de la Comunidad Valenciana, Tomo II, la Impronta de Roma*, Josep A. Gisbert, coord., Valencia, 238 páginas.

Varios Autores, 2008: *Surcando el tiempo. Un barco de terracota de época ibérica (Tossal de les Basses, Alicante)*, Coordinadores: Marco Aurelio Esquembre Bebia, José Ramón Ortega Pérez, Diputació de Alicante, Alicante, 78 páginas.

> Reconstrucció del alfar de l'Almadrava (els Poblets), según J. A. Gisbert. Dibujo: M. Ortolà y F. Chiner. Museu Arqueològic de la Ciutat de Dénia



IN TABERNA QUANDO SUMUS.
UNA LECTURA ARQUEOLÓGICA DEL VINO
EN LA EDAD MEDIA EN EL REINO DE VALENCIA

*In taberna quando sumus,
non curamus quid sit humus,
sed ad ludum properamus,
cui semper insudamus.
Quid agatur in taberna
ubi nummus est pincerna,
hoc est opus ut queratur,
si quid loquar, audiatur*

Poema anónimo del siglo XIII. Abadía de Benedikthbeuern. Alemania

Este fragmento del *Cármia Potoria* perteneciente al conocido poema goliardo del siglo XIII que dio lugar al canto popularizado en el siglo XX por Carl Örfff como *Cármia Burana* -Canciones de Beuern- nos hace de perfecta introducción para plantear una reflexión, desde la materialidad cultural, sobre el vino y su cultivo en época medieval, centrándolo en la información que podemos establecer en el área valenciana (Fig. 1). La producción de este sagrado licor medieval, que permite elevar los sentidos, haciendo gala del gozo de vivir y del interés de los placeres terrenales y el goce de la naturaleza, se convierte, sin lugar a dudas, en uno de los factores económicos y sociales más destacables e interesantes de la nueva sociedad medieval que surge en el Reino de Valencia después de la conquista en la segunda mitad del siglo XIII. En momentos anteriores, el campo tardo-almohade se había caracterizado por un policultivo irrigado y por una mayor integración de los trabajos agropecuarios sin menospreciar el valor del cultivo de diversos productos como podría ser la viña. Sin tener datos arqueológicos claros sobre el tablero podemos intuir que el cultivo de la vid, a pesar de las prohibiciones sociales sobre su consumo, debió ser significativo al menos en forma de parra con una producción dirigida inicialmente a la elaboración de uvas pasas como recogen algunas crónicas islámicas de la época como en el *Uns al-Muhay* de al-Idrisi (Piqueras, 2000: 32-34).

La llegada del mundo feudal y la colonización de las tierras meridionales del nuevo Reino de Valencia sí que permite que el cultivo de la vid experimente una expansión sin precedentes que tiene sus bases primero, en una amplia tradición alimentaria aragonesa y castellana (Aparisi Romero, 2009: 681-692); segundo, en la enorme demanda urbana y mercantil que las nuevas ciudades generan sobre el *ager* valenciano; tercero, en las excepcionales condiciones climatológicas de nuestra zona geográfica que permite una gran adaptación para cualquier tipo de cepas y en cuarto lugar, en una rápida difusión de los productos trasladados y conservados en nuevos contenedores que permiten una expansión y difusión de mayor calibre (García Oliver, 2004: 306). Algunos territorios recién incorporados al nuevo reino, como Alicante, apostaron decididamente por la vid frente a una *cereagricultura* predominante en todo el campo medieval valenciano, dedicando sus

tierras a cultivos como los higos, la vid para pasas y vino (Hinojosa Montalvo, 1987: 163). Es más, la viña, según avanza el siglo XV, alcanza un crecimiento consolidado en las comarcas de la Vall del Palancia, las Montañas de Denia o la zona de L'Alcoià y El Comtat con la producción masiva de caldos destinados al consumo local (Aparisi Romero, 2012: 21).

Para entender este auge del consumo vinícola en el Medievo meridional valenciano conviene comprender las fuertes transformaciones que sufre el medio rural con la llegada del nuevo poder feudal, caracterizadas por una lucha sin cuartel de los poderes fácticos por doblegar el territorio. El difícil equilibrio entre el *ager* (tierras explotadas), el *saltus* (tierras incultas) y la *silva* (bosque) que se había mantenido estable en los periodos históricos anteriores, ahora saltará en pedazos en pro de unos requerimientos productivos que pasaban por la maximización de los ingresos, la explotación

< Escena de vendimia con el uso de una podadera. Manuscrito MS638, Morgan Library, Nueva York



◀ Fig. 1: Escena de taberna del *Treatise on the Vices* -Tratado de los Vicios-. Finales del siglo XIV. British Library, Londres.

al máximo de los recursos naturales aun a riesgo de agotarlos irremediablemente, y por una domesticación completa del medio (Duby, 1997: 7-17; Furió Diego, 2001: 63). Esta estrategia desarrollada desde la cima de la pirámide social, económica y política del nuevo Reino de Valencia consistirá en la ampliación, con sólidos visos de durabilidad, del espacio alimenticio en un claro retroceso del yermo ante el campo. En este sentido, cobran especial relevancia los planes de desecación de algunas de las zonas húmedas que pueblan nuestro perfil costero y cuya eliminación fue vista por la historiografía como un triunfo de la civilización en su lucha por extender la frontera de lo cultivado (Braudel, 1978: 81-82; Furió Diego, 2001: 64).

Esa preocupación feudal por la tierra domesticada frente al *incultum* se caracteriza por la necesidad de incrementar exponencialmente la extensión y la productividad de la tierra, que para los señores significaba una mayor renta y para los campesinos, unas cosechas más abundantes, por tanto, más trabajo. Esa estrategia se materializaba sobre el terreno en una intensa política repobladora dirigida a remodelar el paisaje agrario islámico, troceando sus huertas, repartiéndolas entre los colonos, arrasar algunos de sus asentamientos y reconvertirlos en campos de cultivo. Esta atomización del parcelario rural, en el que el particular se convierte inicialmente en pequeño propietario gracias a los repartimientos de propiedades no superiores a 3 hectáreas, permite prender la mecha de la ocupación, conseguir el desplazamiento moderado de colonos a las nuevas tierras conquistadas en busca de un nuevo comienzo ocupando poblas de nueva planta como Castellón, Gandía, Alcoi, Pobra de Farnals, Pobra de Vallbona, Vilajoiosa o la Pobra de Ifach en Calp. Estos nuevos centros urbanos permiten concentrar a la

población y liberar el suelo restante para dedicarlo a una intensa transformación con la que conseguir que cada elemento del medio natural se convierta en un factor de renta provechosa. Esta situación inicial se revierte rápidamente con las revueltas del aún mayoritario substrato social islámico, que conlleva la introducción y consolidación del modelo señorial, lo que acaba provocando que el colono propietario se convierta en colono dependiente, de un simple arrendatario al servicio de los nuevos señores de la tierra.

En ese aumento desmedido del cultivo ganan terreno lo que se ha venido a denominar productos provechosos, se centra en época medieval en la tríada formada por el cereal, el olivar y la viña, que es el objeto de lectura que presentamos desde la materialidad que viene ofreciendo el registro arqueológico en estos últimos años de intensa actividad. El vino constituía junto al pan, el ingrediente básico de la base alimenticia tanto de las clases humildes como de las poderosas, siendo un producto muy apreciado en casi todo el orbe conocido. Antoni Furió, en un artículo reciente en el planteaba una visión historiográfica sobre consumo y las pautas de vida en época medieval (2011: 15-56), establecía que los inventarios *post mortem* y el registro arqueológico eran los que mejor ayudaban a definir la cultura material existente en la Edad Media. Es obvio que los inventarios nos ofrecen el conocimiento de un amplio repertorio de objetos cuya materialidad arqueológica se antoja compleja dada su difícil conservación como son las telas, cueros o maderas. Aun así, el registro arqueológico no se limita exclusivamente a las cerámicas, ciertamente escasas en estos inventarios, pero muy abundantes en los yacimientos alicantinos y que nos está ofreciendo lecturas muy útiles para el conocimiento de esa cultura material medieval.

> Fig. 2: Reja de arado del Castillo del Río en Aspe. Siglo XII-XIII. Archivo Gráfico MARQ

Fig. 3: Legón de hoja trapezoidal del Castell de la Torre Grossa en Xixona. Siglo XIII. Archivo Gráfico MARQ.



El trabajo en el campo

Como hemos expuesto en el preámbulo, la conquista cristiana trajo un elevado aumento de las roturaciones en una estrategia que pasa por la maximización de los ingresos, la explotación al máximo de los recursos naturales aun a riesgo de agotarlos irremediablemente, y por una domesticación completa del medio. De esta forma, como sucede en el área catalana (Riera Melis, 2011: 66) o en la vega murciana (Peiró Mateos, 1999: 200-209) muchas familias optaron por la vid como cultivo prioritario impulsando profundas reestructuraciones de la propiedad forjando amplias extensiones de viñedos, frente a una producción frumentaria insuficiente con grandes crisis a lo largo del período medieval que comprometía el normal abastecimiento de los principales núcleos urbanos del reino.

Los trabajos en el campo medieval relacionados con la viña están muy bien documentados gracias a los contratos agrarios para al área catalana que han sido recogidos por la investigadora Assumpta Serra i Clota en diferentes trabajos (1993: 281-298; 1995: 15-33). Aunque quede fuera del ámbito valenciano, el funcionamiento debería ser muy similar para el área valenciana, de ahí haya sido utilizado como guía por la investiga-

ción (Furió Diego, 1993: 338-340). Como en el resto de los productos agropecuarios, el cultivo del vino se regía por una temporalidad anual que en algunas ocasiones se mostraba públicamente en los llamados calendarios monumentales, insertos en las portadas de templos religiosos como el que se conserva en las jambas del Monasterio de Ripoll o en el arco principal de San Esteban de Hormaza en Burgos; en el intradós de los arcos de las bóvedas como el conservado en el Panteón Real de San Isidoro en León o en el Salón principal de la Torre del Homenaje del Castillo de Alcañiz (Teruel); grabados en tela como en el Tapiz de la Creació conservado en el Catedral de Girona, o como espléndidas *iluminuras* de *Les Très Riches Heures du Duc de Berry*, que se conserva en el Museo Condé, del Château de Chantilly en Francia o del *Treatise of Vices* -Tratado de los grandes vicios- del genovés Cocharelli fechado en 1300-1340 y que se custodia en la British Library.

Estos calendarios, de clara adscripción románica según Manuel Castiñeiras, son propios de una sociedad en crecimiento y en plena revolución económica, que busca la roturación de tierras y el perfeccionamiento de las técnicas de cultivo (2011: 393). A través de ellos podemos observar que los meses claves vinculados con el ciclo vinícola se sitúan en marzo y septiembre. Las

tareas relacionadas con la viña serán la cava, la poda y la vendimia. El ciclo agrícola comienza con la preparación del terreno, una labor básica para el rendimiento posterior de la cepa. Como hemos indicado en la introducción la viña no suele plantarse sola, sino en combinación con otros cultivos como el cereal, la oliva o las leguminosas. Para estos trabajos, las investigaciones apuntan a que es posible que se utilizara la azadón -*aixades*-, las azadas de sección estrecha -*càvecs*- y las palas -*fanges*-. En la primera cavada, la más profunda debía de realizarse entre el otoño y el invierno, aunque se podían hacer cuatro cavadas o más. A la hora de la siembra, se diferenciaba entre viñas *clares* y *espesses* que correspondían con la distancia en que se plantaba la cepa lo que después condicionaba el cultivo con arado (Giralt i Raventós, 1980: 596-603).

La viña requería de especiales atenciones, con aradas paulatinas, al menos durante los primeros cuatro años, sobre todo en las cepas jóvenes o recién plantadas. Con las viñas adultas estas tareas se podían reducir a dos aradas anuales, la que se denominaba la *mantornada*, haciéndose a partir del mes de marzo. En el MARQ conservamos una reja de arado de cama curva y rabo estrecho (Fig. 2) procedente de las excavaciones del Castillo del Río en Aspe (Azuar Ruiz et alii, 1994),

aunque su estudio revela que podría tratarse de una *sikka* islámica fechada en los finales del siglo XII y primera mitad del siglo XIII (Ortega Pérez, Azuar Ruiz, 1994: 154-155). A pesar de ello, su perduración después de la conquista es muy probable ya que formalmente se la relaciona con los típicos arados castellanos (Mingote Calderón, 1993: 60) que aparecen en las Cantigas alfonsinas del siglo XIII (Menéndez Pidal, 1986). En las *vinyes espesses*, donde no se podía arar con reja, la arada se debía de realizar con una azada, un legón e incluso un almocafre. A esta acción se la denominaba *magençar*, porque normalmente se hacía entre mayo y junio como lo recoge el *Libre o regla o ensanyament de plantar o sembrar vinyes e arbres e ampeltar aquells e de sembrar camps e de fer ortalisa e conseruar vi e moltes altres coses* (Capuano, 2009). El MARQ también conserva entre sus fondos un espléndido ejemplar de legón de hoja trapezoidal conectada a un vástago en codo que permite encastrar un mango de madera (Fig. 3) procedente del Castell de la Torre Grossa en Xixona y que presenta inicialmente una cronología islámica (Azuar Ruiz, 1985: 99-100; Ortega Pérez, 2012: 68). El Museo Arqueológico Municipal de Novelda también custodia entre sus fondos otro ejemplar de legón de hierro de hoja trapezoidal con cuello tubular procedente del Castillo del Río en Aspe, con el que se podía entrecavar, escardar o remover la tierra de las cepas en las diferentes aradas del año (Ortega Pérez, Azuar Ruiz, 1994: 170). Recientemente, la empresa ARPA Patrimonio ha descubierto otro ejemplar de gran tamaño en un silo en las excavaciones de la ciudad de Elx, en el solar de la calle San Pedro nº 20 – Obispo Tormo nº 15 (Álvarez Fortes, 2009; Ortega Pérez, 2012: 68). También conservamos en el MARQ un ejemplar de almocafre procedente del Castell de la Torre Grossa en Xixona, un instrumento de pequeño tamaño y pala triangular, de similares características al legón y utilizado preferentemente en el cava, escardado y trasplante de plantas pequeñas (Ortega Pérez, 2012: 68). También podríamos asociar al instrumental vinculado con el cultivo de la vida a la alcotana, una herramienta mixta, por un lado azada y por el contrario, hacha con un ojo central para engastar un mango de madera y

que se utilizaría en los trabajos de cava profunda. El MARQ conserva un posible ejemplar de alcotana procedente del Castillo del Río en Aspe y que sería el único ejemplar documentado en nuestra zona con esta doble función para cava y poda de la vid que por otra parte ya se encontraba bien documentada en la escena del mosaico pavimental de la Catedral de Santa María Annunziata en Otranto fechada en el siglo XII (Fig. 4) y en la escena del mes de Marzo del Calendario que encontramos en los arcos de las del Panteón Real de San Isidoro en León. Hemos de señalar que todas las piezas alicantinas referidas parecen mostrar una cronología almohade – fines de siglo XII primera mitad del siglo XIII – gracias a la sólida relación estratigráfica que han documentado sus excavadores. Sin embargo, ya hemos visto, este tipo de instrumental agrícola, parece ser de uso común por cristianos y musulmanes, lo que nos permite traerlo aquí como ejemplos de esas herramientas utilizadas en el Reino de Valencia. Sin ir más lejos, en la escena correspondiente al mes de Marzo en el *Les Très Riches Heures du Duc de Berry*, fechada a mediados del siglo XV, se aprecia cómo los campesinos trabajan en la zona de la viña utilizando azadas para la plantación de las cepas (Fig. 5).

El ciclo de la viña se cerraba con la vendimia que se hacía generalmente en septiembre y que requería el concurso de toda la célula familiar, incluyendo hombres, mujeres y niños, así como jornaleros venidos de fuera o miembros de la misma comunidad que unían sus fuerzas para vendimiar las tierras por turno. La poda se realizaba en la época de reposos vegetativo de la cepa, unos 15 días antes de que el otoño comenzara a provocar la caída de las hojas y unos diez días antes de que brotasen las yemas. En septiembre, las temperaturas de suelo son bajas lo que anula la absorción de nutrientes por parte de las raíces de la cepa. Además, en caso de postergar la poda unas semanas se corría el riesgo grave de que una helada arruinara la cosecha. Por eso es mejor cortar las vides en este punto del ciclo ya que los cortes cicatrizan más rápido dado que la planta ha entrado en fase vegetativa. Esta labor era fundamental y quizás la más delicada ya que





< Fig. 4: Escena de cava con alcotana del mosaico pavimental de la Catedral de Santa María Annunziata en Otranto fechado en el siglo XII.

< Fig. 5: Escena del mes de Marzo de *Les Très Riches Heures du Duc de Berry*. Medios del siglo XV. Museo Condé, Chantilly, Francia.

> Fig. 6: Podadera del Castell de la Torre Grossa de Xixona. Siglo XIII. Archivo Gráfico MARQ.

> Fig. 7: Escena de vendimia con el uso de una podadera. Manuscrito MS638, Morgan Library, Nueva York.



requería gran habilidad en el manejo del *podall* –podadera– que se convertirá en la herramienta básica de esta fase del trabajo en el campo. El registro material nos ha ofrecido algún espléndido ejemplar de podadera, que conserva el MARQ procedente del Castell de la Torre Grossa en Xixona (Ortega Pérez, 2012: 69) (Fig. 6). Se trata de una pieza de gran tamaño, muy ancha y pesada con hoja de sección triangular que aumenta su espesor conforme nos acercamos al mango donde nace el espigón donde se insertaban las cachas de madera y cuyos paralelos se encuentran en Calafita (Madrid)(Turina Gómez, Retuerce Velasco, 1987: 175-177), Almallutx (Escorca, Baleares)(Zozaya Stabel-Hansen, *et alii*, 1972); ambas de cronología islámica pero similares a la documentada en el poblado medieval cristiano de Esquerda (Masies de Roda de Ter, Osona) de ahí que también podamos considerarla un instrumento que perdura en el tiempo.

Sin embargo, la podadera o *podall* no parece ser la única herramienta utilizada en las tareas de poda de la vid. La abundancia de grabados y miniaturas de cronología bajomedieval permiten identificar otras herramientas y relacionarlas con el registro material que la arqueología está ofreciendo. Por ejemplo, en la escena de septiembre del ya mencionado *Les Très Riches Heures du Duc de Berry*, observamos como los podadores utilizan unos cuchillos de pequeño formato con los que separar la vid de la cepa sin que la planta sufra excesivamente. Por poner algunos ejemplos, este instrumental se repite, en escenas como el Manuscrito MS638 conservado en la Morgan Library en Nueva York (Fig. 7); o en el relieve de la arquivolta del pórtico de la iglesia de San Miguel de Veleña de Sorbe en Guadalajara, fechada en el siglo XII, donde un recolector utiliza un cuchillo para cortar la vid (Fig. 8). Estos cuchillos de hoja corta podrían –por qué no– tener relación con los cuchillos de espiga estrecha con empuñadura de madera o hueso que hemos podido documentar en algunos yacimientos medievales alicantinos como en el Castillo del Río en Aspe (Ortega Pérez, Azuar Ruiz, 1994: 148); Castell de la Torre Grossa en Xixona (Ortega Pérez, 2012: 72) o el ejemplar más reciente descubierto en la Poble medieval de Ifach en

< Fig. 8: Relieve de la arquivolta del pórtico de la iglesia de San Miguel de Veleña de Sorbe en Guadalajara, siglo XII.

< Fig. 9: Escena de vendimia en el Tapiz de la Creación. Siglo XI, Catedral de Girona.



Calp, en un contexto de la primera mitad del siglo XIV y que aún se encuentra inédito; y cuyas funciones parecen ser múltiples dedicadas a labores ganaderas, artesanales, bélicas, domésticas y por supuesto, agrícolas.

Junto a este instrumental también localizamos en los grabados medievales las hoces, si bien en casi todos los casos, detectamos formas pequeñas –a modo de podón- que deben responder a un tipo de instrumento curvo de pequeño tamaño que sea de fácil manejo para los recolectores como se observa en la escena de Septiembre del calendario del Tapiz de la Creación conservado en la Catedral de Girona y fechado en el siglo XI, donde se aprecia un recolector dotado de una hoz de hoja curva con la que separa la vid de la cepa (Fig. 9). En ciertos calendarios medievales sajones, como uno conservado en Escocia fechado en el siglo XV, podemos encontrar pequeñas hoces que utilizaban en el trabajo de la vendimia y que son muy similares a las que se pueden apreciar en la pintura del Maestro Wenceslao que se encuentra en el Castello del Buonconsiglio en Trento (Italia) fechada alrededor del año 1400 (Fig. 10) o a las hoces observadas en el escena del Archivo Alinari fechado en el siglo XV y conservado en la Bridgeman Art Library de Londres (Fig. 11). Sin embargo, es atrayente la idea de relacionar estas hoces de los grabados con las que nos ofrece el registro material alicantino, como el ejemplar de hoja curva de filo liso y sección triangular perteneciente al Castell de la Torre Grossa en Xixona (Fig. 12) que se fecha entre el siglo XII y el siglo XV (Ortega Pérez, 2012: 70) y que recuerda a ejemplares documentados, por ejemplo, en el Beato de San Millán del siglo XII (Mingote Calderón, 1986: 296 y 310; Ortega Pérez, 2012: 70) y en yacimientos arqueológicos como un ejemplar en la ciudad de Murcia (Robles y Navarro, 1994: 537 y 541), en la Cova dels Amagatalls en Mallorca (Yzquierdo, 1998: 115); en Alarcos (1995: 192) olas descubiertas en el ajuar de Los Infiernos en Liétor (Albacete)(Navarro, Robles, 1996: 58-59).

La siguiente fase del trabajo es el acarreo de la vid hasta el lagar para su transformación en vino, tarea que eje-

cutaban los trajinadores, operarios que cargaban unos enormes cestos a su espalda donde los recolectores depositaban los racimos arrancados, como se documentan en pinturas de la época, como en la pintura del Maestro Wenceslao que se encuentra en el Castello del Buonconsiglio (Trento, Italia) fechada alrededor del año 1400 o la escena que representa el mes de Septiembre en el Calendario del Castello de Alcañiz, situado en la sala principal de la Torre del Homenaje (Fig. 13). En ella aparece un campesino moreno y barbado, vestido con un sayo largo y cubierto con una caperuza, que lleva en su mano izquierda un cesto trenzado, posiblemente de mimbre, mientras recoge con su mano derecha racimos de uvas de la vid que se dispone a echar en el cesto. En ocasiones, si el lagar se encontraba lejos, este traslado podía ser en carros, como se recoge la escena de vendimia que se conserva en el *Les Très Riches Heures du Duc de Berry* que se conserva en el Museo Condé, de Château Chantilly en Francia fechada a mediados del siglo XV.

Las mujeres formaban parte, tanto como los hombres, de la organización productiva. Ellas se encargaban de sarmentar y ayudar en la vendimia, período en el que trabajaban todos los miembros de la célula familiar. Al trabajo compartido ellas debían agregar las cargas específicas en especial las relacionadas con el cuidado de los niños o las tareas caseras como el cuidado de huerto, la confección de vestidos, la limpieza, la preparación de los alimentos de consumo diario y sobre todo, la comercialización y venta de los productos elaborados como son el caso de la leche, huevos manteca e incluso el vino. Los hombres se encargaban de binar la vid, acondicionar la bodega, limpieza y reparación de las botas y tinajas, y sobre todo los trabajos de poda y vendimia, labores de trajineo de la vid del campo al lagar y al çeller y cavar la viña (Barceló Crespi, 1998: 164).

La producción del vino medieval

Como ya hemos señalado en la introducción, el cultivo de la viña estaba muy extendido por nuestras comar-

> Fig. 10: Escena de vendimia con uso de las hoces del Maestro Wenceslao. Alrededor del año 1400. Castello del Buonconsiglio en Trento (Italia).

cas como reflejan las numerosas donaciones de viñedos consignadas en los repartimientos poco después de producirse la conquista cristiana. Por ejemplo, en la villa de Cocentaina se concedieron 198 fanegas, a razón de una yugada por familia. La colonización atrajo la llegada de nuevos pobladores lo que provocó que se tuvieran que conceder tierras de secano para todos aquellos que desearan plantar viñas (Hinojosa Montalvo, 1995: 134). Por lo que se refiere a las variedades de vid cultivadas, pocas son las ocasiones en que éstas se mencionan, y a menudo las fuentes sólo se limitan a especificar si se trata de una viña joven, conocidas como *mallo*, o una adulta, referida entonces con el genérico de *vinya*. Por el testimonio del alemán Jerónimo Muntzer sabemos que en el Alicante del siglo XV "...elabórase mucha cantidad de vino blanco, pero es más aún del que llaman tinto de Alicante, de gran mercado en Inglaterra, Escocia, Flandes y otros lugares de Europa... El día que paramos en la ciudad vimos en el puerto 26 naves de Vizcaya, de Flandes y de otros países que iban por cargamento de vino..." (García Mercadal, 1952: 344-345; Hinojosa Montalvo, 1986: 152).

En este campo de la producción, el registro material arqueológico no ha ayudado mucho, siendo escasos los hallazgos. Sin embargo, sobresale en el vacío el hallazgo del conjunto de contenedores en la Basílica de Santa María de Alicante (Azuar Ruiz, Bevià García, 2005) que permitió descubrir abundantes restos de *vitis vinifera* en el interior de varias de las llamadas *gerres vinaderas*. (Fig. 14) El estudio realizado por María Luisa Precioso y Diego Rivera de la Universidad de Murcia, reveló que se trataba de una especie de un vino procedente de una uva muy común y extendida por toda la Península (2005: 192-198). Pese a todo, sin haber podido definir un tipo concreto, sí que al menos la arqueología ha podido rescatar estos restos para su estudio, relacionando de forma clara los contenedores de mayor tamaño con la contención del precioso caldo. Por otra parte, gracias a los contratos de compraventa de uva pasa que se han encontrado en distintas áreas



> Fig. 12: Hoz de siega o vendimia del Castell de la Torre Grossa en Xixona. Siglo XIII. Archivo Gráfico MARQ.



del reino, sabemos por ejemplo, que la pasa de Pop era propia de la Marina (Denia) y del valle del Vinalopó (Elda-Elx), mientras que en la Vall d'Uixó la pasa se obtenía a partir de uva moscatel, diferenciándose entre *moscatell vermell* -pasa tinta- y *moscatell blanc* -blanca-. Respecto a las variedades destinadas a la obtención de vino, parece ser que las más extendidas eran la *Monastrell*, la *Boval*, y la *Negrella*, entre las tintas, y la *Ferrandella* y la *Montalbana* entre las blancas, mientras que la *Moscatell*, la *Malvasia*, y la *Montonec* tenían una difusión más reducida, ya que eran cepas sensibles y producían vinos de mayor calidad (Piqueras, 2000: 57). Las extensiones aumentan y el precio del terreno para la plantación de viñas se incrementa, convirtiendo a los señores de la tierra en más ricos y poderosos gracias a las excelentes rentas que generaban los viñedos. Por ejemplo, se sabe que en el año 1325 Bernat de Sarrià poseía en sus castillos y lugares de lo que actualmente es la Marina Baja muchas *vinæ cum figueralibus* -viñas con higuerales- de los que percibía 5.000 sueldos anuales (Hinojosa Montalvo, 1995: 135).

Además de producir vino, también se elaboraba aguardiente, utilizando el vino destilado en alambiques. También se hacían aguadas, y un vino denominado *clareaia*, resultado de hervir el vino con miel y especias aromáticas que se colocaban en una bolsa para evitar

su derrame por el caldo; y el *moscat*, el moscatel dulce. Y también se hacía vinagre, de gran importancia como conservante y aplicado a la gastronomía y con una importante demanda comercial como en Sicilia. En otras zonas, se prefería utilizar el *agraz*, un jugo sacado de las uvas sin madurar, muy apreciado en las comarcas septentrionales de Francia (Bresc-Bautier, 1984: 47).

Junto a la producción vinícola también era importante la obtención de la uva pasa, la famosa *adzebib*, resultante de la desecación de los granos de uva mediante el secado natural en un secador o *sequer*. La uva se extendía durante quince días sobre un cañizo que descansaba sobre unas pequeñas estacas clavadas en la tierra y que aislaban la uva de la humedad de la tierra. En ocasiones, se escaldaba la uva pasándola por unas grandes calderas donde hervía un líquido hecho de corteza de almendra y romaní pasando después tres o cuatro días más de exposición solar en un *sequer*. Como ya hemos indicado en la introducción, la mayor parte de la producción de uva pasa medieval procedía de las comarcas situadas por debajo del río Júcar, como la Vall de Guadalest, Polop o Confrides que exportaban el producto por los cargadores de Vilajoiosa o Denia (Soler Milla, 2007: 206-221; 2009: 83-95). También se producía de forma masiva en los Valles de Elda y Novelda e incluso en Orihuela donde la uva ocupaba

grandes extensiones gracias a las órdenes impartidas por Jaime I en los primeros repartimientos (Ferrer i Mallol, 2001: 911-912) siendo muy apreciada en todo el Mediterráneo Occidental y el Norte de África (Soler Milla, 2003-2004: 134).

Los espacios de producción

En cuanto al espacio de fabricación del vino, el lagar, éste se encontraba en anexos de las casas de los *laboratores*, donde habitaba la familia y sirvientes o esclavos si existía holgura económica para permitirse los. La casa era el centro de la explotación agraria, lugar de residencia donde se estructuraban las relaciones de parentesco de los campesinos, se guardaban los animales, los aparejos y herramientas y se almacenaban las reservas alimenticias de trigo, aceite y por supuesto, vino para subsistir hasta la siguiente cosecha, comercializar los excedentes liberados del autoconsumo y, sobre todo, pagar las elevadas rentas que reclamaban los señores de la tierra. En los lagares se encontraban las prensas de pisado que solían ser de dos tipos. Una, consistía en una gran cuba para proceder al pisado manual que cuentan con un eje transversal que sirve de agarre a los trabajadores para que aumenten la potencia del pisado y un canal inferior con



> Fig. 11: Vendimia medieval con hoces. Siglo XV. Archivo Alinari, Bridgeman Art Library, Londres.

> Fig. 13: Escena de vendimia en el mes de Septiembre del Calendario del Castillo de Alcañiz, situado en la sala principal de la Torre del Homenaje. Siglo XIV.

> Fig. 14: Restos de *vitis vinifera* de las bóvedas de la Basílica de Santa María de Alicante. Medios del siglo XV. Archivo Gráfico MARQ.



pico vertedor para que el jugo resultante del prensado se deposite en unas cubetas de gran tamaño, como se aprecia en el calendario medieval conservado en la Public Library de Nueva York fechado entre los años 1400-1460; la escena de vendimia del siglo XV del Archivo Alinari de la Bridgeman Art Library de Londres, o en el manuscrito de Pietro Crescenzi del Musée Condé en Chantilly (Francia) fechado entre los años 1470-1475 (Fig. 15). El segundo sistema, menos artesanal y más efectivo, era el uso de prensas de palanca de gran tamaño, dotadas de un tornillo sinfín colocado verticalmente –denominado *husillo*–, al que se le añadió en la base una gran peana de piedra o quintal que ejercía de contrapeso. Ese sistema es el que ha quedado reflejado en los Beatos medievales, como el de Liébana del siglo X, o el de Lorrvão, fechado en el año 1189 (Fig. 16)

o en la ya mencionada escena de vendimia de Castello del Buonconsiglio en Trento (Italia) fechada alrededor del año 1400 y que parece que ha llegado sin apenas variaciones hasta nuestros días

A pesar de la intensa actividad arqueológica desarrollada en estos últimos 15 años, no se ha podido documentar ningún lagar medieval en el área alicantina. Sin embargo, la provincia de Valencia, la investigación arqueológica desarrollada por el arqueólogo Víctor Algarra Pardo desde el Gabinete de Arqueología Algarra-Berrocal en los espacios de la huerta perimetrales a la ciudad de Valencia, han permitido descubrir algunas alquerías de origen medieval que contaban con espacios dedicados a la producción de vino. La alquería va a ser la unidad funcional y residencial más característica del es-



pacio rural después de la conquista cristiana. En el área perimetral de la ciudad de Valencia se han podido documentar una buena parte de las alquerías medievales existentes en la huerta con el resultado de unos espacios escasamente alterados y en pleno funcionamiento desde la primera mitad del siglo XIV hasta prácticamente nuestros días (Algarra Pardo, 2003: 142). Entre la propia ciudad de Valencia, Alaquàs, Manises y sobre todo la Huerta de Valencia se habrán excavado más de una docena, además de otra en Soneja (Castellón). En la mayoría de los casos parecen tratarse de pequeñas instalaciones, con tres naves transversales a una fachada dispuesta a modo de lonja con arcadas de arcos ojivales con unos espacios destinados para una producción de autoconsumo o de comercio local, con una o dos balsas para el pisado –*trull*- y otra para la recogida –*trujal*- (Algarra Pardo, 2003: 143).

Entre las documentadas destacamos los casos de las alquerías de Barrinto y Félix, Ambos espacios constructivos se fundan en el siglo XIV con la pretensión de ser centros de explotaciones campesinas de mediano y gran tamaño. En este sentido, Barrinto (Fig. 17) se encuentra situada en el Camí dels Montanyana –actual Parque de Marxalenes- y fue restaurada en 2001 por el arquitecto Miguel del Rey Aynat, presenta una planta en dos naves paralelas a fachada, abiertas a modo de lonja con arcos apuntados, que daban paso a tres cuerpos transversales. Las sucesivas ampliaciones y, en especial, la efectuada entre los siglos XV y XVI elevan el edificio a la categoría de alquería señorial, residencia ocasional de la familia Figuerola, señores de Nàquera, uno de los linajes más famosos de la Valencia gótica y renacentista. En los espacios de la alquería se han podido documentar diferentes espacios dedicados a la producción como es un molino de dos balsets de planta circular o *trujals* para el pisado de la uva (Fig. 18) (Algarra Pardo, 2003: 51). La alquería de Félix, en cambio, mantiene su condición de modesta residencia campesina con tan sólo tres habitaciones: dos con función de planta baja y cubierta a aguas opuestas, y otra transversal destinada a cuadra. A mediados del siglo XV la alquería se dota de nuevos cuerpos en planta baja donde se ha localizado otro molino para la producción de vino, con dos balsas rectangulares para pisado que vierten en una balsea para recoger el mosto y que parecen estar en activo al menos desde el siglo XV (Fig. 19).

Pero si el lagar es el espacio de la fabricación, la casa del vino en la vivienda medieval será el *çeller* o bodega, elemento fundamental en la gran mayoría los espacios domésticos valencianos y que podemos definir como el espacio más adecuado para guardar el instrumental propio de la elaboración, conservación y venta del vino y donde se contiene, conserva y almacenan los caldos en un amplio conjunto de recipientes muy diversos en cuanto a forma y función y destacaba la amplia gama de botas de las cuales la documentación casi siempre suele indicar el tipo, la madera en que estaban hechas –castaño, roble, acebuche y sobre todo, olivo- y la capacidad como se ha podido registrar en el caso mallorquín (Barceló Crespi, 1998: 147-148). Los volúmenes utilizados se anotan bajo un término conocido previamente como *bota congregnyada*, *mitja bota*, *bota bladera*, *la bota vinera*, *la bota de mena*, *la bota desfonada* o *la bota aiguadera*. Algunas de ellas aparecen incluso citadas en la crónica de Ramón Muntaner de finales del siglo XIII. En Mallorca la más habitual y utilizada es la congregnyada, que tenía una gran capacidad y cuya capacidad podía dividirse en *somades*, *quarters* y *quartans*, medidas que permitían un mayor control de la producción, así como una mayor flexibilidad frente a la demanda comercial (Barceló Crespi, 1998: 147). El número de botas en una bodega oscilaba según las necesidades derivadas de la importancia de los viñedos de la propiedad. Para establecer las porciones para su distribución particular se encontraban las medidas que también se utilizaban para áridos y para las legumbres como son la *quartera*, la *barçella*, el *almud* y el *quart d'almud* y siempre estaban fabricados en madera con círculos de hierro para cerrar. El vino solía medirse de forma similar a las botas en *somades*, *odres*, *quartans*, *carretades* o *lliures* (Barceló Crespi, 1998: 157). Bajo la denominación mallorquina de *vaixella vinària* se extendía todo el conjunto de aparejos relacionados con el vino. Era importante hasta el punto de que en los contratos de arrendamiento agrario, si existía viñedo, siempre figuraba en una de las cláusulas que el arrendatario tendría la obligación de mantenerla cuidada. Otros objetos de una bodega eran aquellos empleados en las tareas de la vendimia como las apor-taderas que servían principalmente para transportar la uva, los cestos, los cuévanos, la caldera para hervir el vino, objetos para filtrarlo, para venderlo e incluso, objetos para reparar las botas (Barceló Crespi, 1998: 148).

< Fig. 15: Cubas de pisado que aparecen en el manuscrito Pietro Crescenzi. Años 1470-1475, Musée Condé, Chantilly (Francia).

< Fig. 16: Prensa de palanca con tornillo sinfín para el vino del Beato de Lorvão del año 1189.

< Fig. 17: Vista general de la alquería medieval de Barrinto (Valencia). Siglos XIV-XV. Foto: Víctor Algarra-Paloma Berrocal.



> Fig. 18: Balsetas de planta circular o *trujals* para el pisado de la uva de la alquería medieval de Barranto. Siglos XIV-XV. Foto: Víctor Algarra-Paloma Berrocal.

> Fig. 19: Molino para la producción de vino, con dos balsas rectangulares para pisado que vierten en una balseta para recoger el mosto de la alquería medieval de Félix (Valencia). Siglos XIV-XV. Foto: Víctor Algarra-Paloma Berrocal.

Las cerámicas del *çeller* medieval

Desde la materialidad del registro, no disponemos de espacios de *çeller* documentados, excepto los lagares valencianos que ya hemos visto, que en algunos de ellos parecen encontrarse espacios destinados a la contención de la producción. Sin embargo, el registro material sí ha sido pródigo en lo referente al almacenamiento del vino. La Basílica de Santa María de Alicante ofreció un enorme volumen de contenedores de las llamadas en la documentación como *gerres vinaderes* que fueron objeto de un estudio vinculado a la actuación arqueológica desarrollada en las cubiertas del templo alicantino (Menéndez Fueyo, 2005: 72-120) y de forma particular (Menéndez Fueyo, 2012). A diferencia de las botas que estaban fabricadas de madera, estas tinajas de *çeller* están dedicadas a su almacenamiento y también a su consumo, ya que su orificio vertedor inferior permite establecer las medidas adecuadas para trasladar el vino a la mesa, a la taberna o a cualquier otro espacio de disfrute. Su vinculación con el almacenamiento del vino esta fuera de toda duda ya que durante los trabajos de excavación se extrajeron del interior de muchas de ellas muestras de *vitis vinifera* que fueron estudiadas en su día y de la que ya hemos hablado en párrafos anteriores (Precioso, Riveira, 2005: 198-208).

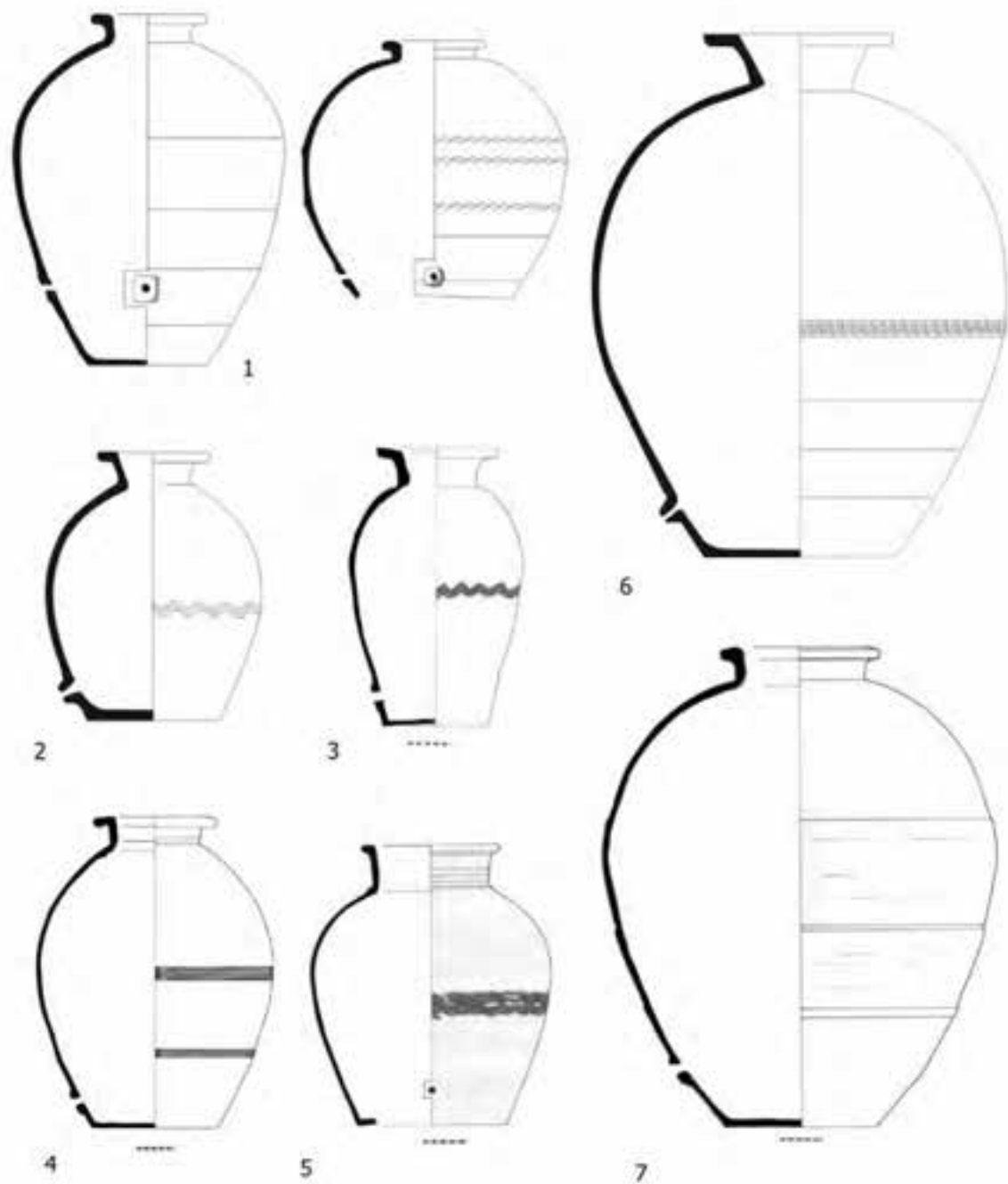
En este sentido, la variedad de tipos que presenta el registro de la Basílica de Santa María de Alicante es amplia concentrándose en los denominados tipos I, VI, XVI, XVII y XIX. Todos ellos responden a una forma globular, de base plana lo que le otorga gran estabilidad para ser colocada en bancos y espacios elevados del suelo para así tener mayor facilidad para acceder al orificio vertedor (Fig. 20). Sus cuerpos son globulares, con cuellos estrechos y bordes salientes engrosados curvos exteriores con el labio convexo. Sus bocas son anchas y proporcionadas al tamaño de la pieza. Están generalmente realizadas a mano mediante la superposición "a colombines" a partir de una base plana. Las uniones entre las diversas tiras cilíndricas de barro no se aprecian, presentando las paredes un tratamiento alisado y exterior. El cuello y borde, modelados por separado, se pegan posteriormente al cuerpo dejando un reborde interior testigo de este sistema. Sus pastas son bizcochadas de color anaranjado con pequeñas intrusiones minerales. Ejemplares análogos de estos

tipos los podemos encontrar en los fondos depositados en el Servicio de Investigación Arqueológica de Valencia (SIAM) (Díes y Villaescusa, 1986: 613-631), en el Museo Municipal de Paterna (Valencia) (Aguado, 1991: fig. 86) y en el horno excavado en el yacimiento del Testar del Molí de dicha población (Amigues y Mesquida, 1987) lo que prueba su filiación como envases valencianos para la contención de vino.

Son piezas de gran tamaño, sin que tengan intención de ser movidas o transportadas, que pueden albergar unos 375 litros y cuya misión es conservar la mayor cantidad de vino posible y extraer las medidas necesarias para el consumo. Algunas de ellas llegan a ser muy grandes, como el tipo VI de la Basílica de Santa María que alcanza los 475-500 litros de capacidad (Fig. 21) cuyo llenado precisaba de, al menos, 35 cántaros (Menéndez Fueyo, 2012). Su cronología es muy amplia dada su función estática lo que permite que perduren en el tiempo, pudiendo situar su horquilla cronológica entre la mitad del siglo XIV y el tercer cuarto del siglo XV (Menéndez Fueyo, 2012). Sus cierres deben ser también de cerámica, seguramente tapaderas de base plana y borde saliente con apéndice de agarre central, similares a los que se han podido documentar en los niveles feudales el Castell de la Torre Grossa en Xixona (Azuar Ruiz, 1985), Castillo de la Mola en Novelda (Navarro Poveda, 1990); Castell d'Ambra en Pego (Azuar Ruiz, Martí Oltra, Pascual Pacheco, 2000) o más recientemente en la Poble medieval de Ifach (Menéndez Fueyo, 2010).

Otro tipo de piezas que parecen pensadas para su almacenamiento en el *çeller* podrían ser las alfabis (Fig. 22), aunque el recorrido funcional de este tipo de piezas es más amplio, abarcando también el aceite, y sobre todo los productos en salmuera (Barceló Crespi y Rosselló-Bordoy, 1996: 168, figura 25). Las que conocemos mejor son las que hemos podido documentar en la Basílica de Santa María de Alicante, que responde más a un modelo de *gerreta* o tinaja de pequeño formato de base plana, cuerpo con tendencia globular, cuello troncocónico bajo estrecho moldurado y borde recto apuntado engrosado exterior, con el labio convexo simple. Las alfabis son piezas que, dentro del registro formal de la *obra aspra*, presentan grandes dimensiones, con un diámetro de base de 16 cms, una anchura máxima de 31,5 cms y con un diámetro de borde de

< Fig. 20: Tinajas de *çeller* localizadas en las cubiertas de la Basílica de Santa María de Alicante. Siglos XIV-XV.



10 cms, para una altura total de 40 cms. Las de Santa María presentan una pasta de textura bizcochada y de tonalidad gris, con intrusiones de tipo mineral de mediano tamaño y alta densidad. Tanto al exterior como a interior de la pieza muestra un tratamiento alisado, sin mostrar decoración alguna. En este caso, hemos de señalar que no encontramos referencias formales en el área valenciana y sí, de manera abundante en la zona catalana, como en el caso de los rellenos de la Iglesia de Santa María del Pi, donde podemos documentar una forma de aspecto idéntico al nuestro, aunque de unas dimensiones más reducidas (Riu, 1984: 153, Fig. 9, nº 14 y 18; 158-161, Fig. 6, nº inv. 9; e incluso 172, Fig. 19, nº 32); y en la Iglesia del Pi (Bolós *et alii*, 1986: 683-701, Fig. 1, 2, nº inv: 1981-4-9). Pero es en Mallorca donde hemos encontrado referencias formales más próximas, aunque vidriadas al interior (Barceló y Roselló, 168: Fig. 25). En concreto, entre las piezas consideradas como obra *aspra y grissa*, halladas en los rellenos de la bóveda de la Sala Capitular de la Catedral de Mallorca (González Gozalo, 1987: 470-482, Fig. 2, nº 58, 38 y 39), con tres tipos diferentes de alfábias y con una cronología centrada en la primera mitad del siglo XV.

El vino en el mercado medieval valenciano

La producción del vino no sólo debe beneficiar a un consumo familiar o local. Bien al contrario, se cultiva y se produce para maximizar sus beneficios en activos dinerarios con los que poder sufragar los impuestos y pagos que debe hacer frente el rentista frente a su señor. El vino pues, se convierte en una importante moneda de cambio y objeto de enorme demanda en aquellos espacios donde no es posible la producción y sí el consumo: las ciudades. En nuestro territorio recién conquistado, esas ciudades se manifiestan a través de las poblas de nueva planta levantadas de forma constantes desde finales del siglo XIII y sobre todo, durante la primera mitad del siglo XIV. Estas poblas actuarán, en opinión de Enric Guinot, como *villas-mercado* generando una red solidaria de esfuerzos que facilitan el

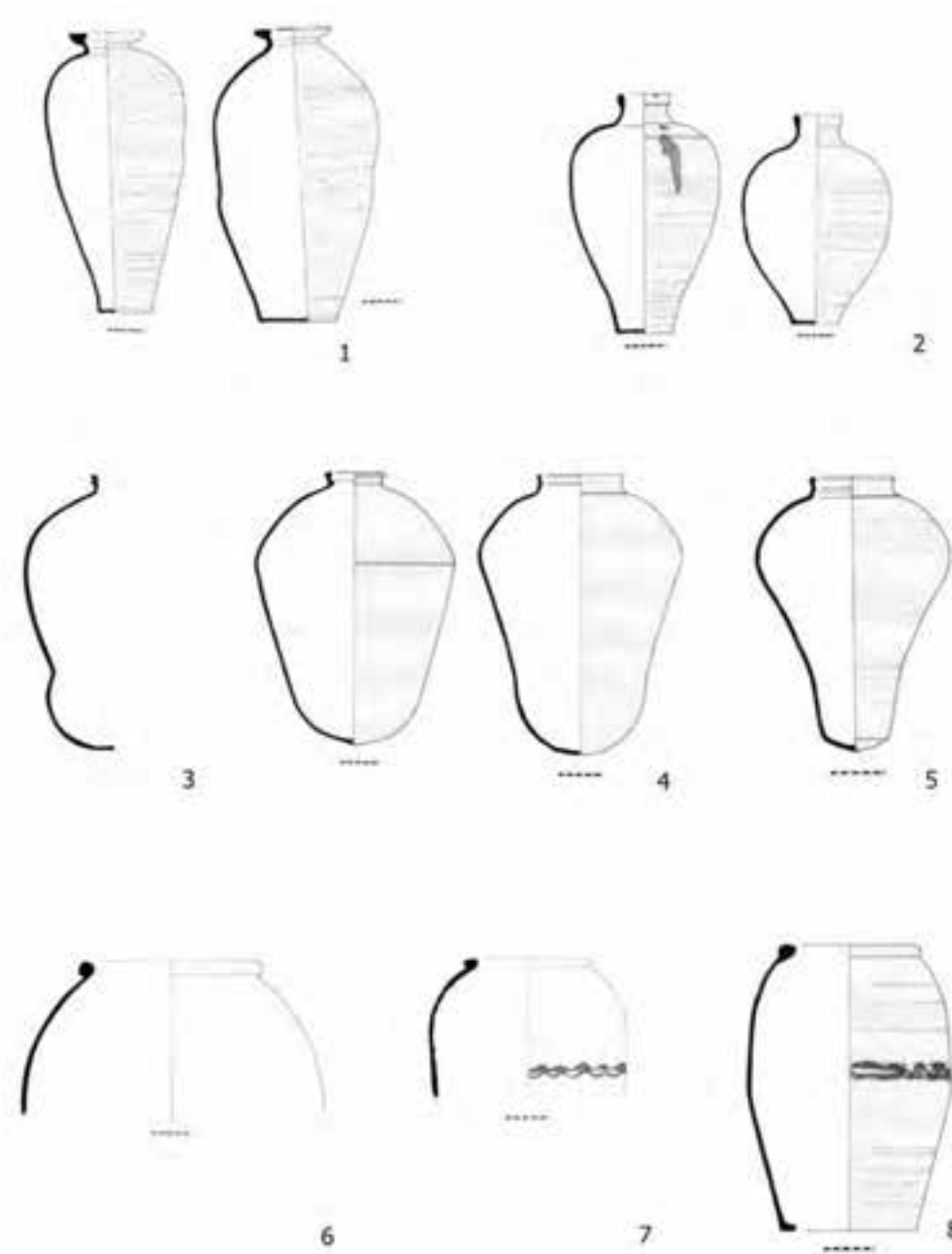
transporte y la transacción comercial de los productos que genera el campo (Guinot Rodríguez, 2007: 196). Sin lugar a dudas, el éxito de estos enclaves reside en la sinergia generada por el poder político –Corona y señores de la tierra– con un amplio aparato de privilegios y protección jurídica a cambio de la imposición de tasas fiscales que encaja perfectamente con la participación activa del propio campesinado en estos mercados para obtener moneda en efectivo y productos que no podría producir por sí mismo (Guinot Rodríguez, 2007: 201). Sin embargo, como apuntan algunos trabajos recientes (Mira Jodar, Guinot Rodríguez, 2008: 137-162) conviene señalar que la entrada de vino no era libre sino que usualmente estaba vedada por los establecimientos municipales y era el consejo el que otorgaba la licencia correspondiente, incluso para el vino propio obtenido en tierras de otros municipios y que era trasladado a la casa particular del vecino. Estos condicionantes generaban un tipo de gravamen general sobre toda transacción de vino en la práctica totalidad de los municipios importantes del reino como en Xàtiva, Sueca, Traiguera, Vila-real, Elx y Oriola para fechas entre finales del siglo XIV y mediados del XV, si bien en el caso de la ciudad de Valencia, los capítulos del año 1329 incluyen explícitamente todo tipo de ventas sin importar su volumen.

Esta comunión de intereses y la creación de los espacios precisos para hacerla funcionar precisan de la necesaria salida del vino producido a los espacios ubicados en estas villas-mercado para proceder a su comercialización y venta. En ocasiones, son los propios mercaderes los que se desplazan incluso cruzando las fronteras entre ambos reinos con tal de poder obtener el preciado licor que falta de sus alacenas y tabernas. En este sentido, los conflictos fronterizos y las guerras libradas entre ambos reinos durante buena parte de los siglos XIV y XV lastraron este comercio en muchas ocasiones. Por ejemplo, hacia el año 1375 Enrique II de Castilla prohibió la exportación castellana de caballos, trigo y moneda después de haberla estado autorizando durante cierto tiempo con anterioridad, lo que



> Fig. 21: Gran tinaja de *celler* con capacidad para 475-500 litros de vino. Siglo XV. Basílica de Santa María de Alicante. Archivo Gráfico MARQ.

> Fig. 22: Alfabia. Siglo XV. Basílica de Santa María de Alicante. Archivo Gráfico MARQ.



< Fig. 23: Tinajas para el transporte de las cubiertas de la Basílica de Santa María de Alicante. Siglos XIV-XV.

provocó que, en represalia, el rey Pere IV respondiera decretando una prohibición de la exportación desde sus reinos de vino y otras mercancías que eran necesarias en Castilla. Sin embargo, Juan I, el sucesor de Enrique II en Castilla, se propuso modificar la normativa que regulaba el comercio exterior castellano desde tiempos de Alfonso XI introduciendo una regla más rigurosa que contemplaba más prohibiciones llegando a aumentar la relación de productos en el capítulo de *Coses Vedades* y eso a pesar que desde Aragón se mantuvo la preferencia por el mantenimiento del libre comercio con la Corona de Castilla (Diago Hernández, 2001: 50-51).

Y era bien cierta la necesidad de esa preferencia. Durante todo el período medieval, excepto en los períodos de conflicto entre ambas coronas, el vino circuló en los dos sentidos a través de la frontera terrestre entre Aragón y Castilla. Ahora bien, tendió a hacerlo con más frecuencia en el sentido inverso que el cereal castellano, es decir, el vino circuló de forma abrumadora desde territorio aragonés hacia el castellano. Las



exportaciones de vino castellano hacia Aragón fueron mucho más esporádicas y al parecer de Máximo Diago, no fueron generadas por una demanda masiva, sino más bien por consumidores de las clases altas que demandaban unos tipos particulares de vinos, como el de Ocaña, que fue demandado por la Reina María, esposa de Alfonso el Magnánimo en el siglo XV (Diago Hernández, 2001: 96). Es más, bastantes regiones castellanas fronterizas con Aragón eran sin duda deficitarias en vino o el que producían era de mala calidad por lo que se acabó generando una enorme demanda de los caldos aragoneses y navarros en el territorio castellano. Entre estas regiones destaca Soria cuyos habitantes tenían la costumbre de marchar con frecuencia a Aragón con acémilas para cargarlas de vino, preferentemente de la comarca de Calatayud. Incluso, a la vista de la demanda, no fue necesaria la pesada marcha hasta las tierras de vino y rosas sino que los propios distribuidores aragoneses organizaban viajes desde territorio aragonés para vender vino en la región soriana. En cuanto al vino valenciano, las referencias

parecen ser más escasas, relacionadas quizás con la venta de trigo castellano donde se aprovechaba para retornar a Castilla con acémilas cargadas de vino (Diago Hernández, 2001: 97). Pero también se comerciaba vino con otras regiones como con Cataluña, del que sabemos que en el año 1334 recibían en el puerto de Tortosa una gran cantidad de vino de Alcalá de Xivert que había salido del cargador de Alcoceber (Hinojosa Montalvo, 1999: 223); con la ciudad de Ceuta, donde los mercaderes aragoneses trigo, vino, naranjas, frutos secos, miel, lana, cerámica, esclavos, telas, etc. a cambio de algodón, hierro, aceite, pieles (Hinojosa Montalvo, 1999: 232); con Portugal, que se convierte en una compulsiva peticionaria de vino de Morvedre (Sagunto), muy famoso a principios del siglo XV (Hinojosa Montalvo, 1982: 159); incluso Flandes recibe de forma constante partidas de vino valenciano (Hinojosa Montalvo, 1982: 165) convirtiéndose en uno de los destinos más frecuentes junto a Baleares (Coll Conesa, 1998: 64-92), Niza (Francia) o Cagliari en la isla de Sicilia (Italia) (Hinojosa Montalvo, 1986: 159).

< Fig. 24: Tinaja de transporte de vino de procedencia catalana. Siglo XV. Basilica de Santa María de Alicante. Archivo Gráfico MARQ.

< Fig. 25: Tinaja para encastrarse en un banco de madera durante el transporte marítimo, procedente de las cubiertas de la Iglesia de Santa María de Alicante. Siglos XV-XVI. Archivo Gráfico MARQ.

< Fig. 26: Anforeta de base convexa. Siglos XV-XVI. Basilica de Santa María de Alicante. Archivo Gráfico MARQ.

Las cerámicas de transporte del vino

No es misión de este trabajo el profundizar en el complejo entramado del comercio medieval. Sólo hemos elegido estos ejemplos como muestra lo importante que es suspender o potenciar el transporte y comercio de un producto tan apreciado y demandado como es el vino y los problemas que generan las prohibiciones y constantes vaivenes para el cotidiano funcionamiento social y económico. A pesar de esas trabas, los transportes se antojan fundamentales y en ese sentido, el registro arqueológico nos ofrece interesantes datos relativos al transporte del vino. Si bien la documentación es prolija en que para el transporte del vino suelen usarse toneles de madera y odres de cuero (Soler Milla, 2008: 86), creemos que el gran contenedor de transporte del vino podría ser la cerámica. En este sentido, el registro arqueológico nos ofrece una serie de contenedores cerámicos que creemos están destinados al transporte de una gran variedad de productos entre los que podemos incluir el vino. Es más, en algunas tinajas de los tipos localizadas en las cubiertas de la Basílica de Santa María hemos seguido encontrando restos de pez y de *vitis vinifera* como ya había ocurrido en las tinajas de *çeller* expuestas anteriormente lo que permite asociar buena parte de estas formas con el transporte del preciado licor. El pez actuaba como aislante para evitar que la cerámica se desgastara y se mezclara con el vino transportado (Menéndez Fueyo 2010: 242).

Los tipos localizados en la Basílica de Santa María que podemos asociar con el transporte son los tipos II, III, VII, VIII, XI, XIV y el XX (Menéndez Fueyo, 2010: 225-251; 2012: 76-82). Aunque dedicadas a una misma función, sus tamaños y formas nos permiten presentarlas en dos grandes grupos (Fig. 23). En primer lugar, aquellas que presenta base planas y que son transportadas apiladas y cubiertas por esteras de esparto, por eso la documentación las llama *gerres enxarpellades* (Pleguezuelo, Sánchez, 1997: 1094; Menéndez Fueyo, 2005: 77; 2012: 80). Estas esteras, cuyas pruebas las hemos encontrado pegadas a las propias tinajas, tenían como misión acolchar y proteger el contenedor ante cualquier golpe o movimiento brusco. Su disposición garantizaba la manipulación corriente de las tinajas, sin estar totalmente exenta de riesgos, dada la fragilidad de material. Su función lo prueban las tinajas

halladas en algunos pecios medievales excavados en estos últimos veinte años, como en Les Sorres X (Baix Llobregat, Barcelona), donde se ha podido establecer la organización de la carga de un navío de transporte donde las tinajas iban apiladas en la bodega del barco y separadas por estas esteras aislantes y amortiguadoras (Raurich, 1992: 49-56; 1998: 142-155). Nuestras formas suelen ser husiformes, con capacidad para contener unos 65 litros, siendo uno de los tipos más comunes y habituales en el repertorio de Santa María, vinculado generalmente con el transporte del aceite –se las suele asociar con las llamadas *gerres olieres* que aparecen en los listados portuarios de embarque de mercancías- (Menéndez Fueyo, 2005: 76; 2012: 79). La mayoría de estos envases presentan en el hombro distintas marcas en almagra o en óxido de manganeso y también, aunque más raramente, incisas. Conviene señalar que muchos de ellos conservan sus marcas dibujadas sobre una ligera capa de yeso, ocultando otras marcas de identificación anteriores, lo que prueba la existencia de varios contenidos y/o propietarios durante el tipo útil de la pieza. También es cierto que, el yeso debió formar parte del cierre o sellado del envase al encontrarse restos de esta misma capa en el borde y en el labio, lo que indica hubiese servido de cierre del contenedor una vez llenado, además de servir como soporte de la marca de identificación (Menéndez Fueyo, 2021: 105). Estas formas proceden del valenciano taller de Paterna (Mesquida García, 2001) siendo el tipo de contenedor más común y utilizado desde la conquista, llevando los productos perecederos como el trigo, el aceite o mismo vino hasta aquellos puntos más alejados según avanzaba la frontera meridional del reino (Martí, Pascual, Roca, 2007: 79-158).

Estas piezas conviven con otros contenedores de menor tamaño, cuerpos globulares y bocas de escaso diámetro permiten el transporte de unos 60 litros de vino (Fig. 24) (Menéndez Fueyo, 2010: 230-231) y que creemos que proceden del área catalana dada la enorme cantidad de paralelos que se encuentran en aquella zona (Beltrán de Heredia, 1997: 238 y 247) y que algunos autores han identificado como *alfabias* por su escaso tamaño (Barceló Crespi, Rosselló-Bordoy, 1996). Junto a este grupo de tinajas de base plana cuyo transporte se realiza de forma apilada y protegida, encontramos el segundo grupo, que podemos definir por su base completamente convexa, su cuerpo piriforme

y su cuello estrecho con el borde recto simple (Menéndez Fueyo, 2005; 2012) cuyo transporte creemos que se realizaba insertando las tinajas en bancos de madera que mantenían los contenedores inmóviles con lo que era más sencillo su transporte, sobre todo por mar, donde este tipo de piezas podían sufrir más si no se las anclaba convenientemente (Fig. 25). Es un formato de contenedor que asociamos con el transporte marítimo y, sobre todo el transoceánico dadas la gran cantidad de contenedores de este tipo que se encuentran en los pecios localizados en el Océano Atlántico (Hurst, 1977; Marken, 1994) y en el área sevillana (Pleguezuelo, Sánchez, 1994: 1091-1097) donde se las denomina como *botijas peruleras* identificándose como el contenedor básico para el transporte marítimo de vino, vinagre, alcaparras y/o aceitunas y cuya amplia horquilla cronológica podríamos situar entre los estertores del siglo XV y el siglo XVIII (Escribano y Mederos, 1999: 199; Menéndez Fueyo, 2005: 115; 2010: 247; 2012: 100).

Junto a estas piezas, cuyo tamaño mediano y su formato reducido no les impide albergar unos 60-65 litros de vino en su interior, conviven algunas formas de obra *aspra* cuya función creemos que es asimilable a los contenedores de transporte. Nos referimos a las anforetas, que parecen funcionar como contenedores que contienen vino en dosis cuya venta al por menor se realizaría sin traspasar el producto a otro contenedor. Algunas de las documentadas en las cubiertas de la Basílica de Santa María son cerámicas con repié anular de umbo convexo, con cuerpo de tendencia piriforme, cuello cilíndrico moldurado, bajo ancho simple (Fig. 26), de borde saliente recto angular engrosado de labio convexo simple y doble asa de cinta vertical en cuerpo (Menéndez Fueyo, 2005: 166-168; 2010: 236-237; 2012: 146-148). Otras, responden a un contenedor de base convexa moldurada, de cuerpo con tendencia piriforme, cuello troncocónico estrecho bajo simple, cuya similitud formal las acerca a las tinajas halladas en pecios subacuáticos como Les Sorres X, aunque las nuestras son de una capacidad y tamaño muy inferior a las del barco catalán (Raurich *et alii*, 1996: 70, Figs. 34 a 38). Este tipo es muy común en el repertorio de transporte marítimo valenciano (Menéndez Fueyo, 2010: 225-252) documentándose en los testares del Molí de Paterna en la conocida como forma M4 del registro (Amigues y Mesquida, 1987: 67, Fig. 34, nº 58; 1995: 336) y posteriormente

identificada como el tipo VIII, una forma denominada "pequeña tinaja o alcolla", con una capacidad de 28 litros (Amigues et alii, 1995: 352, Fig. 2) y con un marco cronológico que se inicia en la segunda mitad del siglo XIII (Mesquida García, 2002: 208). También la encontramos en el área mallorquina, podemos identificada entre los materiales descubiertos en la pesca de arrastre de los pescadores del puerto de Sòller y depositadas en el Museo Parroquial de Deià, donde, según los protocolos notariales de la primera mitad del siglo XIV, parece ser utilizada como contenedor de vino (López Elum, 1984: 83-84; Coll Conesa, 1994: 1072, Fig. 3, 13).

Primo pro nunmata vini

Primeramente por quien paga el vino. Siguiendo el guión que ya habíamos marcado desde el inicio por el poema goliardo de la Abadía de Benedikthbeuern, este viaje por la producción medieval del vino debe acabar en la mesa de una buena taberna para brindar con él y por él. Una vez planteados todos los pasos, desde su cultivo, recogida, transformación en vino, su transporte y comercio, sólo nos queda hablar brevemente de su consumo, bien como preciado licor para ambientar cantos y poemas subidos de tono en las tabernas; bien como elemento propio de la gastronomía culinaria de la época a través de manuales de cocina como el *Llibre del Sent Soví* o el *Libro de Coch* de Robert Nola; bien como factor curativo y reanimante de enfermedades así como la consideración refrescante que se le atribuía, capaz de combatir los calores del estío, o incluso como referente litúrgico del ceremonial religioso cristiano al convertirse en sangre del Mesías.

Las últimas tendencias de la investigación parecen alejarse de la teoría de una producción dirigida al *autoconsumo* que había predominado en la historiografía del siglo pasado, para apuntar hacia lo que se denomina *comercialización forzosa*, basada en una mayor dependencia de las familias campesinas con respecto de un mercado al que iban forzados por la necesidad de comercializar sus productos, obligados a vender una parte de su cosecha para poder pagar las rentas y los impuestos condicionados (Tello, 1990: 141-160; Furió Diego, 2011: 34). En este convulso y cambiante equilibrio de fuerzas entre el campo la ciudad y el

< Fig. 27: Pitxer para el servicio del vino. Primera mitad del siglo XIV. Pobla medieval de Ifach en Calp. Archivo Gráfico MARQ..



campesinado, el interés por el vino crecía de manera exponencial, situándose su consumo personal por debajo de los tres cuartos de litro diarios, tanto para el noble o burgués como para el campesino (Riera Melis, 2011: 77). A diferencia de las crisis frumentarias, que generaban hambrunas de enorme calado social, la penuria de vino se soportaba mejor llegando a inquietar a las autoridades sólo en épocas de epidemias o cuando la calidad del agua levantaba recelos entre la población. Por ejemplo, los médicos catalanes no incluían el vino entre los posibles remedios contra la peste, desaconsejando los caldos fuertes y dulces durante las epidemias, aunque con el vino blanco la farmacología medieval mediterránea elaboraba un conjunto de bebidas medicinales como remedios contra la depresión, la amnesia, la ictericia, el asma, las ventosidades o el estreñimiento (Riera Melis, 2011: 78).

Sin embargo, si las fuentes documentales se han centrado en los inventarios *post mortem* y en los registros mercantiles que salen de los puertos, el registro arqueológico está ahondando en los aspectos más cotidianos que tienen mucho que ver con el consumo. La arqueología nos está permitiendo establecer las modificaciones en la conducta social que supone la llegada de los cristianos y el establecimiento territorial de su dominio. Si en el espacio rural, en el urbano, en el religioso se aprecia esa ruptura con el mundo islámico anterior, en las costumbres y demandas se aprecia con mayor fuerza. La llegada del mundo feudal aporta innovaciones importantes en el registro y algunas de las más significativas están relacionadas directamente con la generalización del consumo del vino. Es sabido que en época islámica está comprobado el cultivo de vid pero no la comercialización y consumo del vino, algo altamente prohibido por las leyes coránicas. Sin embargo, el vino era objeto de consumo aunque no de forma pública. No encontraremos en los zocos puestos oficiales ni lugares donde el vino se comercialice,

como tampoco podremos encontrar tabernas o espacios lúdicos dedicados al consumo del preciado licor. Más bien, el consumo del vino se convierte en algo particular, íntimo y restringido a los círculos sociales que se producen en el ambiente doméstico. La llegada del mundo feudal modifica completamente esta tendencia, imponiendo el vino como un producto público, donde puestos, *çellers* y tabernas son los epicentros de la distribución y consumo en comunidad.

Varias son las formas que la arqueología detecta que se introducen en este momento de cambio. Una de ellas es el *pitxer*, un jarro con repié anular en la base, cuerpo bitroncocónico y borde engrosado recto exterior con labio convexo simple y dotado de un pico verdedor en el borde. Aparece habitualmente cubierto con vidrio monocromo en verde y en ocasiones en blanco, siendo muy excepcional encontrarlo en producciones de verde y morado. Quizás, es la forma mejor definida e identificada exclusivamente para el repertorio cerámico feudal, aparecida con las necesarias transformaciones en los hábitos alimentarios, sobre todo relacionada con el consumo del vino (Azuar, Martí y Pascual, 1999, 290). El *pitxer* es una forma sin precedentes en el mundo andalusí y su modelo parece encontrarse en piezas metálicas. En la pobla de Ifach (Calp, Alicante), bien se le podría atribuir con la categoría de forma predominante dado el altísimo número de ejemplares que estamos documentando (Fig. 27). Sólo disponiendo de un ejemplar prácticamente completo, el enorme número de bases completas localizadas generan la necesaria existencia de ejemplares para ellas, siendo además una forma que no se circunscribe estrictamente a un nivel concreto sino que puebla toda la secuencia estratigráfica del yacimiento (Menéndez Fuego, 2009: ; 2010:). Pero además, el *pitxer* es una forma muy bien documentada en los repertorios cerámicos feudales publicados recientemente. Forma claramente de origen paterno, aparece de forma continua, tanto



< Fig. 28: Pitxer procedente del Castillo de Guardamar del Segura. Siglo XIV. Foto: Museo Arqueológico Municipal de Guardamar del Segura

en series decoradas como en monocromas (Mesquida, 2003: 394, Lám. 131, 3c y 3d), extendiéndose por el resto del territorio valenciano, caso de las excavaciones en el Castell d'Ambra en Pegò (Pascual Pacheco, Azuar Ruiz, Martí Oltra, 1999: 279-302); en el Castillo de Guardamar (Menéndez Fueyo, 2011: 116) (Figura 28); en el Palau de les Corts (Roselló y Lerma, 2003: 418, Lám. 207, 2 y 421, Lám. 211, 2) fechados en la segunda mitad del siglo XIV o en los materiales del estrato 5114 de la Vall Vell (Roselló y Lerma, 1999: 314, Fig. 6) fechado en los momentos finales del siglo XIII coincidiendo plenamente con los que hemos documentado en la pobla de Ifach. En la localidad de Cullera, y con idéntica cronología a las nuestras, también aparece registrado en las excavaciones de la Plaça de le Verge (Martínez Bou, 2006: 73, Fig. 8). Reseñemos también su masiva presencia en las series de cerámica de Teruel, reconociendo una vez más su identidad aragonesa (Ortega y Ortega, 2002: 152, Lám. LXI 1 a 3).

De la misma familia que el pitxer, encontramos otra forma asociada con el consumo y distribución del vino como es el *cadaf* o jarro de base plana, cuerpo globular, pico vertedor en el borde y un asa de cinta vertical de borde a cuerpo como son los que hemos documentado en la Poble Medieval de Ifach (Calp, Alicante). Suele ser utilizado en muchas ocasiones como medidor para extraer de las tinajas de *çeller* la dosis precisa para servir en una mesa colectiva, como hemos podido constatar en una escena de taberna al aire libre donde se disponen vasos y *cadafs* para el vino que aparece en el ejemplar del *Tacuinum Sanitatis* -Las Tablas de la Salud- fechado alrededor del año 1400 y que se conserva en la Biblioteca Nacional de Francia en París (Fig. 29).

Ambas formas para el servicio del vino se ven completadas con el grial o copa de cerámica de base con pie alto moldurado, y cuerpo globular con borde recto y con cubierta vítrea en blanco, azul turquesa, verde o melado que aparecen en el registro medieval cristiano

con mucha asiduidad, como en el ejemplar procedente del Castillo de Guardamar (Barrio Barrio, 2011: 192); los rellenos bajomedievales de la torre de guardia del Puerta del Castell de Planes (El Comtat) donde se documentaron varios ejemplares fechados en el siglo XV (Menéndez Fueyo, 1995: 153-179); o en el registro de la Poble Medieval de Ifach en Calp (Menéndez Fueyo, 2010: 319-337).

Dentro de los griales encontramos una forma relacionada directamente con el uso del vino en el ritual eclesiástico como es el cáliz o grial litúrgico, pieza fundamental entre todos los vasos litúrgicos y receptor del vino consagrado y transformado en la sangre del Salvador mediante el acto de la consagración en la misa. Por lo que respecta a su morfología suelen tener, por lo general, una forma de copa con una cavidad cóncava para contener líquidos, un pie destinado a poder agarrar el objeto y una base plana que sirve de apoyo del mismo. En la pobla medieval de Ifach disponemos desde hace poco de los restos de un grial litúrgico (Fig. 30) que ya ha sido objeto de una primera presentación a falta de un trabajo más importante que se encuentra en realización (Menéndez Fueyo, Pina Mira, 2013: 20-21). Nuestro ejemplar se corresponde a un fragmento de pie de cáliz de forma cuadrilobular, con unas dimensiones de 5,63 cm de altura y 3,89 cm de diámetro máximo aproximadamente y un peso de 222,64 gr. Morfológicamente, en uno de los extremos de la pieza aparece una parte más o menos plana con dos pivotes que se corresponderían con los arranques de dos de sus lóbulos, los otros dos no presentan estos vástagos tan pronunciados. Así mismo recubriendo la parte superior del pomo cuadrilobulado y algunas zonas inferiores aparece una lámina de color grisáceo, y superpuesta a esta lámina aparece otra de color más claro, que cubre una extensión menor con fracturas. Por último, en el otro extremo aparece un amasijo informe, con una coloración más clara y una apariencia

> Fig. 29: Escena de taberna del *Tacuinum Sanitatis*. Alrededor del año 1400. Biblioteca Nacional de Francia, París.

> Fig. 30: Restos del grial litúrgico de peltre entre las manos del clérigo enterrado en la T-13 de la necrópolis de Ifach. Primera mitad del siglo XIV.





< Fig. 31: Grial litúrgico de Sant Salvador de la Vedella. Siglo XII. Museu Episcopal de Solsona, Lleida.

poco compacta con presencia de grandes grietas, que seguramente se correspondería con una pieza que conectaría el pomo, bien con la copa o bien con el pie.

El grial de Ifach se realiza sobre una aleación cuaternaria, formada por plomo, estaño, zinc y cobre, denominada peltre, si bien algunos autores cambian la presencia del zinc por antimonio o incluso clasifican como peltre a las aleaciones ternarias de estaño, plomo y cobre. Tradicionalmente, desde la expansión y consolidación del cristianismo, este tipo de objetos litúrgicos eran realizados en oro y plata, pero la imposibilidad de acceder siempre a estos materiales hizo que se empezaran a utilizar estas aleaciones de menor calidad. En el caso del peltre, este tipo de producciones sólo llegarán hasta el siglo XIV, cuando se produce la desaparición del uso de esta aleación en la fabricación de objetos y la vuelta al uso de los metales nobles –oro y plata-, ahora al parecer más accesibles. La importancia de esta pieza viene dada, no sólo por la singularidad de este tipo de objetos dentro del registro arqueológico, sino por el tipo de personajes a los que se asocia la presencia de estos objetos. En el caso de los paralelos que conocemos para estos cálices o griales, casi todos ellos están circunscritos al área catalana y fechados en los siglos XII y XIII, como el de la iglesia de Sant Salvador de la Vedella, expuesto en el Museu Episcopal de Solsona (Fig. 31); el cáliz de Sant Ermengol, expuesto en el Museu Episcopal de la Seu d'Urgell o el grial descubierto en L'Esquerdà y que se encuentra en el Museu Municipal de Roda de Ter (Gràcia i Mont, 1984-85: 313-354; 1986-1987: 453-458). Todos ellos se relacionan con parte del ajuar funerario asociados a clérigos o miembros de estamento clerical, que en ocasiones incluso recogen dentro de sus testamentos cantidades destinadas a la adquisición de este tipo de objetos, como cálices o páteras litúrgicas. Es por ello que hemos planteado que el individuo enterrado en esta tumba sea un clérigo que debió prestar servicios dentro de la Iglesia de Nuestra Señora de los Ángeles de Ifach y que a su

fallecimiento fue enterrado en el cementerio a los pies de dicha iglesia junto con los elementos litúrgicos con los que prestó servicio religioso.

Acompañando a estas copas y grialas podemos incluir el vaso o cubilete, una forma de servicio muy habitual en el registro medieval e incluso en los grabados de época, donde aparece de forma habitual como en la escena de taberna del *Tractatum de septem vitis*, fechado a finales del siglo XIV en la Biblioteca Vaticana en Roma o del *Die Mendelschen und Landeurschen Hausbücher* del año 1470 y que se conserva en la Stadtbibliothek de Nuremberg en Alemania (Fig. 32). Las formas que podemos documentar en nuestra área las hemos encontrado en la Poble medieval de Ifach en Calp, siendo forma de base plana con el cuerpo troncocónico y borde recto no diferenciado. Generalmente son formas que presentan cubierta vítrea monocroma, generalmente en blanco y melado, con ejemplares en azul cobalto y dorado, aunque también disponemos de un ejemplar en *obra aspra*. Junto a estas formas pensadas claramente para formar parte del servicio de consumo del vino, debemos incluir otras que también se utilizan como receptores del preciado licor. La primera de estas formas es la escudilla, la que podemos definir como la vajilla por excelencia del repertorio formal feudal y aquella que introduce una nueva propuesta en lo referente al uso y costumbre de la vajilla de mesa, más orientada hasta ese momento al servicio colectivo y grupal. La escudilla representará la generalización de una forma de uso personal en exclusiva, identificada con la porción o dosis que puede consumir una persona, tanto en forma sólida como en líquida. El vino también es servido en escudillas como cualquier otro tipo de producto. Los grabados y pinturas medievales nos han dejado algunas muestras de su uso para el servicio del vino como en la escena del banquete del mes de Enero de *Les Très Riches Heures du Duc de Berry* que se conserva en el Museo Condé, de Château Chantilly en Francia fechada a mediados del siglo XV o en la famosa y simpática escena del monje ex-

trayendo vino del tonel y bebiendo simultáneamente de una escudilla que se encuentra en *Le Regime du Corps* del médico Aldobrandino de Siena que se encuentra en el Manuscrito Sloane 2435 conservado en la British Library en Londres y que está fechado en el año 1275 (Fig. 33). Las diferentes variantes de escudillas –en su morfología y tratamiento– que hemos podido documentar en el área alicantina son numerosas. Nosotros hemos podido acceder a las registradas en el Castillo de Guardamar del Segura (Menéndez Fueyo, 2011: 174-178); Castell de Planes (Menéndez Fueyo, 1995: 169); Castell de Castalla (Menéndez Fueyo, 2012: 31-59); Castell de la Torre Grossa de Xixona (Menéndez Fueyo, 2012: 87-94); Basílica de Santa María de Alicante (Menéndez Fueyo, 2005: 178-179; 2012: 157-158) y Poble medieval de Ifach en Calp (Menéndez Fueyo, 2010: 318-337), conociendo las documentadas en los talleres alfareros de Paterna (Mesquida García, 2001); en los solares de la ciudad de Valencia (Pascual Pacheco, Martí Oltra, 1987; Martí Oltra y Pascual Pacheco, 1995). Todas ellas, eso sí responden a una forma con unas dimensiones constantes de 40 a 80 mm de base -con repié anular o con base cóncava- cuerpo hemiesférico y borde recto no diferenciado con un diámetro entre 80 y 120 mm. La escudilla simple y básica carece de asas de presión, elemento que es introducido posteriormente dando lugar a la escudilla de orejetas, que será enormemente común en época moderna.

Junto a la escudilla debemos incluir el cántaro, una evolución más que directa de las jarras almohades de última época, que adquiere una presencia extraordinaria en todos los registros cerámicos góticos. En concreto, como veremos en la descripción de los tipos, Paterna se alzará como el estandarte de la producción de cántaros con una variedad de formas y motivos decorativos que la convierten en la pieza medieval por excelencia. A lo largo de la época feudal, la forma del cántaro evoluciona formalmente, modificando su borde, yendo desde el cántaro de base plana, con el cuerpo de tendencia glo-

> Fig. 32: Escena de taberna en la que se utilizan vasos para el vino del *Die Mendelschen und Landeurschen Hausbücher* del año 1470. Stadtbibliothek de Nuremberg, Alemania.

> Fig. 33: Monje extrayendo vino del tonel y bebiendo simultáneamente de una escudilla en *Le Regime du Corps* del médico Aldobrandino de Siena en el año 1275. Manuscrito Sloane 2435, British Library, Londres.



< Fig. 34: Diferentes tipos de cántaros para el vino procedentes de la Basílica de Santa María de Alicante. Siglos XIV-XV.

< Fig. 35: Cántaro de boca abocinada. Mediados del siglo XV. Basílica de Santa María de Alicante. Archivo Gráfico MARQ.



bular, cuello bitroncocónico moldurado, ancho y bajo, con el borde apuntado recto exterior y el labio convexo simple que presenta además, doble asa de cinta vertical en cuello y cuerpo; que debemos asociar con los cántaros más antiguos registrados en los talleres alfareros de Paterna en Valencia (Mesquida García, 2001: 416-420) y que también son muy habituales en la ciudad de Valencia (Pascual Pacheco, Martí Oltra, 1987: 600-612; Martí Oltra, Pascual Pacheco, 1995: 172); el Castillo de la Mola en Novelda (Navarro Poveda, 1992); en la Poble Medieval de Ifach en Calp (Menéndez Fueyo, 2010: 318-337), en la Basílica de Santa María de Alicante (Fig. 34) (Menéndez Fueyo, 2005: 154; 2012: 139) y en el Castillo de Guardamar del Segura (Menéndez Fueyo, 2011: 179). Hasta los cántaros de boca abocinada fechados en los estertores del siglo XV y que se documentan en multitud de lugares de la provincia como Castillo de la Mola de Novelda (Navarro Poveda, 1992); en la Basílica de Santa María de Alicante (Fig. 35) (Menéndez Fueyo, 2005: 156; 2012: 138-141) o en los niveles tardíos de la Poble Medieval de Ifach en Calp (Menéndez Fueyo, 2010: 318-337).

También serían formas vinculadas con el servicio y consumo del vino los jarritos, aunque son piezas vinculadas a la contención de cualquier líquido en la mesa. Las formas que conocemos proceden de los yacimientos de los talleres alfareros de Paterna (Mesquida García, 2001); en los solares de la ciudad de Valencia (Lerma Alegría *et alii*, 1992); Castillo de la Mola en Novelda (Navarro Poveda, 1992); Basílica de Santa María en Alicante (Menéndez Fueyo, 2005: 153-154; 2012: 137-138) y en la Poble Medieval de Ifach en Calp (Menéndez Fueyo, 2009: 153-193). La mayor parte de ellas presentan una base plana, cuerpo con tendencia globular, aunque también los hay piriformes, con el cuello troncocónico estrecho, bajo y simple, borde saliente moldurado recto exterior de labio convexo y con un asa de cinta vertical en cuello y cuerpo. Como elemento diferenciador, señalar que el borde se muestra trebolado en uno de sus sectores para actuar como pico vertedor. En algunos casos, como los ejemplares paternereros con un

marco cronológico general situado en el siglo XV pleno (Mesquida García, 2002: 250) o los hallados en la Basílica de Santa María (Menéndez Fueyo, 2005: 232; 2012: 319) pueden presentar motivos decorativos, generalmente pintada monocroma exterior parcial en óxido de manganeso, utilizando diferentes bandas verticales, unidas a peine que recorren el cuerpo de la pieza como si imitasen motivos vegetales. En otros casos, como los que estamos documentando en la Poble Medieval de Ifach en Calp, aparecen con cubierta vítrea y decoración en azul cobalto y dorado (Menéndez Fueyo, 2009:) o con bandas horizontales en reflejo metálico como en algunos ejemplares de la Basílica de Santa María de Alicante (Menéndez Fueyo, 2005: 138; 2012: 384).

En conclusión, si algo podemos destacar de este recorrido realizado de las la visión de la materialidad aportada por el registro arqueológico de la producción, distribución y consumo del vino medieval en el Reino de Valencia es que queda mucho por hacer. Si una sencilla revisión sin profundidad de lo que conocemos hasta ahora ofrece un interesante panorama de investigación, qué sería de disponer de estudios que profundizaran en los diferentes aspectos que muestra este trabajo. Lo que no cabe duda, como indicábamos al principio, es que la arqueología medieval tiene mucho que aportar en el debate científico y que muchos trabajos, hasta ahora inéditos, deben ver la luz con prontitud para completar y aumentar el conocimiento que tenemos sobre uno de los productos más extendidos y consumidos durante toda la época medieval. Porque ya lo dicen los monjes de la Abadía de Benedikthbeuern con quien abrimos y ahora cerramos estas líneas levantando nuestros giales rebosantes de vino: *Bibit hera, bibit herus, bibit miles, bibit clerus, bibit ille, bibit illa, bibit servus cum ancilla, bibit velox, bibit piger, bibit albus, bibit niger, bibit constans, bibit vagus, bibit rudis, bibit magus. Bibit pauper et egrotus, bibit exul et ignotus, bibit puer, bibit canus, bibit presul et decanus, bibit soror, bibit frater, bibit anus, bibit mater, bibit ista, bibit ille, bibunt centum, bibunt mille.*



Bibliografia

Algarra Pardo, V.M., 2003: La matèria de què es construeix l'Alqueria: materials i tècniques de construcció, *Alqueries. Paisatge i arquitectura en l'horta*, Serie Maior, 1, (València), pp. 43-47.

Algarra Pardo, V.M., 2003: Les primeres arquitectures de l'alqueria en època cristiana, *Alqueries. Paisatge i arquitectura en l'horta*, Serie Maior, 1, (València), pp. 139-143.

Amigues, F., et alii, 1995: Los envases cerámicos de Paterna / Manises y el comercio bajomedieval, *V Coloquio Internacional de Cerámica Medieval del Mediterráneo Occidental*, (Rabat), pp. 346-360.

Amigues, F.; Mesquida, M., 1987: *Un horno de cerámica medieval de cerámica: El Testar del Molí de Paterna (València)*, València.

Aparisi Romero, F., 2007: La gestión indirecta de la tierra en la huerta de Gandía durante el siglo XV, *La ciudad medieval y su influencia territorial*, (Nájera), pp. 279-290.

Aparisi Romero F., 2009: Pequeños campesinos mercaderes. Los trabajos complementarios de la explotación campesina, *XI Simposio Internacional de Mudejarismo*, (Teruel), pp. 681-692.

Alvárez Fortes, A.M., 2009: Fitxa Catalogràfica nº 4-5, *Moriscos del Sud Valencià. Memoria d'un poble oblidat*, Elx.

Azuar Ruiz, R., et alii, 1994: *El Castillo del Río (Aspe, Alicante). Arqueología de una asentamiento andalusí y la transición al feudalismo (siglos XII-XIII)*, Diputación Provincial de Alicante, Alicante.

Azuar Ruiz, R., Beviá García, M., (coord.), 2005: *Santa María Descubierta. Arqueología, Arquitectura y Cerámica*, Catálogo de la exposición, Diputación de Alicante, Alicante.

Barceló Crespi, M., 1998: El ritmo de la comunidad: vivir en el mundo rural, los trabajos y los días. El ejemplo

de la Mallorca bajomedieval, *VIII Semana de Estudios medievales. La vida cotidiana en la Edad Media*, (Logroño), pp. 129-167.

Barceló Crespi, M.; Roselló-Bordoy, G., 1996: *Terrissa. Dades documentals per a l'estudi de la ceràmica mallorquina del segle XV*, Palma de Mallorca.

Barrio Barrio, J.A., 2011: Guardamar en la Edad Media. De villa a aldea. La recuperación de la "memoria histórica" de un centro urbano portuario aminorado por la historia, *Guardamar, Arqueología y Museo*, (Alicante), pp. 187-197.

Bassegoda Nonell, J., 1978: *La cerámica popular en la arquitectura gótica*, Barcelona.

Beltrán de Heredia, J., 1997: La cerámica localitzada l'extradòs de les voltes de La Pia Almoina de Barcelona, *Cerámica medieval catalana. El monument, document. Quaderns científics i tècnics 9*, (Barcelona), pp. 235-253.

Beltrán de Heredia, J., 1998: Tipología de la producción barcelonina de cerámica común baix medieval: una proposta de sistematizació, *Cerámica medieval i post-medieval. Circuits productius i seqüències culturals. Monografies d'arqueologia medieval y postmedieval nº 4*, (Barcelona), pp. 177-204.

Braudel, F., 1978: *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, FCE, México.

Bresc-Bautier, G., et alii, 1984: *L'equipement de la cuisine et de la table en Provence et en Sicilie (XIVè-XVè siècles), Cuisine, manière de table, régimes alimentaire*, Niza.

Capuano, Th. M., 2009: Early Catalan Agricultural Writing and the *Libre o regla o ensanyament de plantar o senbrar vinyes e arbres...*, *Biblioteca Digital de Ciència.cat*, Universitat de Barcelona, March 2014.

Cardona Escrivá, J., Martí Oltra, X., 1986: Materiales bajomedievales del Hospital de Sant Marc. Gandía (Valencia), *I Congreso de Arqueología Medieval Española*, (Zaragoza), pp. 595-609.

Castiñeiras, M., 2011: La mesa del señor y la mesa del campesino. Alimentación y contraposición de estamentos a través de la iconografía del calendario medieval, *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*, (Logroño), pp.391-410.

Coll Conesa, J., 1998: Mallorca, moviments i corrents comercials a través de la ceràmica, *Mallorca i el comerç de la ceràmica a la Mediterrània*, (Barcelona), pp. 64-92.

Diago Hernández, M., 2001: Introducción al estudio del comercio entre las coronas de Aragón y Castilla durante el siglo XIV: las mercancías objeto de intercambio, *En la España medieval 2001, 24*, (Madrid), pp. 47-101.

Duby, G., 1997: *Guerreros y campesinos. Desarrollo inicial de la economía europea (500-1200)*, Ediciones Siglo XXI, Madrid.

Enseñat, C., 1979: Colección de cerámica de Paterna de los siglos XIV y XV en el Museo de Sòller, *Butlletí de la Societat Arqueològica Lul·liana XXXVII*, (Palma de Mallorca), 231-251.

Escribano, G., Mederos, A., 1999: Distribución y cronología de las botijas en yacimientos arqueológicos subacuáticos de la Península Ibérica, Baleares y Canarias, *Cuadernos de Arqueología Marítima 1999*, (Cartagena), pp. 177-201.

Furió Diego, A., 1993: L'organització del territori: L'espai i el poblament, *Història agraria dels Països Catalans*, volumen II, (Barcelona), pp. 247-299.

Furió Diego, A., 1993: L'utilitatge i les tècniques, *Història agraria dels Països Catalans*, volumen II, (Barcelona), pp. 335-360.

Furió Diego, A., 2001: La domesticación del medio natural: agricultura, ecología y economía en el País Valenciano en la Baja Edad Media, *El medio natural en la España medieval: actas del I Congreso sobre ecohistoria e historia medieval*, (Badajoz), pp. 57-103.

- Furió Diego, A., 2011: Producción pautas de consumo y niveles de vida. Una introducción historiográfica, *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*, (Logroño), pp. 17-56.
- García Mercadal, J., 1952: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid.
- García-Oliver, F., 2003: La ciutat contra el camp a la tardor medieval, *El feudalisme, comptat i debatut. Formació i expansió del feudalisme català*, (Valencia), pp. 539-558.
- García-Oliver, F., 2003: *La vall de les sis mesquites. El treball i la vida a la Vall d'igna medieval*, Valencia.
- García-Oliver, F., 2007: Viure en l'Edat Mitjana. La familia rural, *Canelobre* 52, (Alicante), pp. 88-101.
- Giralt i Raventós, E., 1980: Les tècniques de la viticultura anterior a la fil·loxera, *L'Avenç*, (Barcelona), pp. 596-603.
- Gràcia i Mont, E., 1984-1985: Materials de peltre medievals a Catalunya, *Acta historica et Archaeologica mediaevalia*, 5-6, (Barcelona), pp. 313-354.
- Gràcia i Mont, E., 1986-1987: Altres materials de peltre a Catalunya, *Acta històrica et archaeologica mediaevalia* 7-8, (Barcelona), pp. 453-458.
- Guinot Rodríguez, E., 2007: El mercado local en las pequeñas villas de la Corona de Aragón antes de la crisis bajo-medieval (Siglos XI-XIV), *Edad Media. Revista de Historia*, 8, (Valladolid), pp. 183-202.
- Guinot Rodríguez, E., Mira Jódar, A.J., 2008: Fiscalidad urbana y distribución y consumo de la producción agrícola en Valencia (siglos XIV-XV), *Los tributos de la tierra: fiscalidad y agricultura en España: (Siglos XII-XX)*, (Valencia), pp. 137-162.
- Hinojosa Montalvo, J.R., 1987: La economía agropecuaria alicantina en tiempos de Alfonso X: aproximación a su estudio, *Anales de la Universidad de Alicante. Historia medieval* Nº 6, (Alicante), pp. 159-174.
- Hinojosa Montalvo, J.R., 1995: *Las tierras alicantinas en la Edad Media*, I.A.C. Juan Gil-Albert, Alicante.
- Hurst, J.G., 1977: Spanish pottery imported into medieval Britain, *Medieval Archaeology* XXI, (Londres), pp. 68-105.
- Jerma Alegría, J.V., et alii, 1992: *La loza gòtico-mudèjar en la ciutat de Valencia*, Ministerio de Cultura, Madrid.
- López Elum, P., 1984: *Los orìgenes de la ceràmica de Manises y Paterna (1285-1335)*, Valencia.
- Marken, M.W., 1994: *Pottery from Spanish shipwrecks 1500-1800*, Florida.
- Martí, J., Pascual, J.; 1995: Tradición e innovación en el repertorio formal de la cerámica valenciana bajomedieval, *Spanish Ceramics in Spain and the British Isles*, (Cambridge), pp. 159-175.
- Martí, J., Pascual, J., Roca, L., 2007: Entre el know how y el mercado. El horizonte cerámico de la colonización feudal en el territorio valenciano, *La ceràmica en entornos urbanos y rurales en el mediterráneo medieval*, (Ceuta), pp. 79-158.
- Martínez Bou, S., 2006: Excavació preventiva a la Plaça de la Verge, 10 (Cullera). Un aixovar domèstic a l'època de Pere IV, *Qulayra* 2, (Cullera), 67-82.
- Menéndez Fueyo, J.L., 1995: El Castell de Planes: Un poblado fortificado a la luz de los nuevos descubrimientos arqueológicos, *Reçerques del Museu d'Alcoi nº 5, (Alcoy)*, pp. 163-175.
- Menéndez Fueyo, J.L., 1995: La Puerta del Castillo de Planes (Alicante): Una aportación al estudio de las puertas en recodo de fortificaciones de ámbito rural en época almohade, *I Jornada de Arqueología Medieval de la Comunidad Valenciana Boletín de Arqueología Medieval nº 9* (Madrid), pp. 153-179.
- Menéndez Fueyo, J.L., 2005: Apuntes para el estudio de los contenedores cerámicos medievales: Las tinajas de las bóvedas de la Iglesia de Santa María de Alicante, *Santa María Descubierta. Arqueología, Arquitectura y Cerámica. Excavaciones en la Iglesia de Santa María de Alicante (1997-1998)*, Diputación de Alicante, (Alicante), pp. 72-119.
- Menéndez Fueyo, J.L., 2005a: Sellos y marcas de los contenedores cerámicos de la Iglesia de Santa María de Alicante. Aproximación a su estudio, *Santa María Descubierta. Arqueología, Arquitectura y Cerámica. Excavaciones en la Iglesia de Santa María de Alicante (1997-1998)*, Diputación de Alicante, (Alicante), pp. 120-145.
- Menéndez Fueyo, J.L., 2005b: Ollas, cántaros y cerámicas de uso doméstico en la Edad Media. La obra aspra de las bóvedas de la Iglesia de Santa María de Alicante, *Santa María Descubierta. Arqueología, Arquitectura y Cerámica. Excavaciones en la Iglesia de Santa María de Alicante (1997-1998)*, Diputación de Alicante, (Alicante), pp. 146-184.
- Menéndez Fueyo, J.L., 2009: *Turres et fortalicium: La pobla medieval de Ifach, un proyecto arqueológico para el futuro*, *Calp, Arqueología y Museo*, (Alicante), pp. 152-193.
- Menéndez Fueyo, J.L., 2009: Ifach y el comercio mediterráneo en el siglo XIV, *Seminario Estructuras y asentamientos antiguos y medievales con carácter comercial, terrestre y marítimo*, (Roma), pp.
- Menéndez Fueyo, J.L., 2010: Cambio y continuidad formal en la producción cerámica feudal en el Reino de Valencia (siglos XIII-XIV): Algunas precisiones sobre el registro cerámico de la pobla medieval de Ifach (Calp, Alicante), *Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval. Homenaje al Profesor José Hinojosa Montalvo*, Universidad de Alicante (Alicante), en prensa
- Menéndez Fueyo, J.L., 2010: Producción cerámica medieval y colonización feudal: A propósito de un lote procedente del Castillo de Guardamar (ss. XIII-XIV), *Guardamar, Arqueología y Museo*, (Alicante), Diputación de Alicante, pp. 170-186.
- Menéndez Fueyo, J.L., 2010: Cerámicas de transporte en la Basílica de Santa María de Alicante. Producción y distribución, *Intercambio de productos no Mediterráneo Antigo: Os objetos de comércio*, (Mérida), pp. .
- Menéndez Fueyo, J.L., 2011: Xixona, Clau del Regne. Las cerámicas de una villa feudal de realengo en la frontera meridional del Reino de Valencia, siglos XIII-XIV, *Xixona, Clau del Regne. Arqueología de la conquista: de poblado fortificado islámico a castillo cristiano (Siglos XIII-XIV)*, (Alicante), pp. 87-106.
- Menéndez Fueyo, J.L., 2012: *La ceràmica medieval de la Basílica de Santa María de Alicante. Arqueología, arquitectura y ceràmica de una excavación arqueològica insòlita en Espanya*, Archaeological Reports International Series 2872, Oxford University.
- Menéndez Fueyo, J.L., Pina Mira, J., 2013: El Grial de Ifach. Una primera aproximación a un hallazgo excepcional, *Butlletí Calp Història Institut d'Estudis Calpins* 6, (Calp), pp. 20-21.

- Menéndez Pidal, G., 1986: *La España del siglo XIII leída en imágenes*, Real Academia de la Historia, Madrid.
- Mesquida García, M., 2001: *Las Ollerías de Paterna. Tecnología y producción, Volumen I, Siglos XII y XIII*, Ayuntamiento de Paterna, Paterna.
- Mesquida García, M., et alii, 2002: *La cerámica de Paterna: Reflejos del Mediterráneo*, Catálogo de la exposición, Valencia.
- Mingote Calderón, J.L. 1986: El utillaje agrícola medieval a través de la iconografía mozárabe, *I Congreso de Arqueología Medieval Española*, Tomo I, (Zaragoza), pp. 293-313.
- Mingote Calderón, J.L., 1993: La necesidad de una visión etnológica en los estudios arqueológicos. El mundo agrícola, *IV Congreso de Arqueología Medieval Española. Sociedades en Transición*, Tomo I, (Alicante), pp. 57-84.
- Mingote Calderón, J. L., 1996: *Tecnología Agrícola Medieval en España. una relación entre la etnología y la arqueología a través de los aperos agrícolas*. Madrid.
- Molina Mas, F.A., Reina Gómez, I.: 2012: C/ Virgen del Carmen, 4, Aspe, *Intervenciones arqueológicas en la provincia de Alicante. 2010*, Sección de Arqueología del Ilustre Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras y en Ciencias de Alicante, edición digital.
- Navarro Palazón, J., Robles Fernández, A., 1996: *Liétor. Formas de vida rurales en Sarq al-Andalus a través de una ocultación de los siglo X-XI*, Murcia.
- Navarro Poveda, C., 1990: *Excavaciones arqueológicas en el Castillo de la Mola (Novelda-Alicante) II. Las cerámicas comunes (ss. XIV-XV)*, Alicante.
- Ortega Ortega, J.M., 2002: Producción artesanal, transferencias comerciales y reproducción doméstica en Teruel durante la Baja Edad Media (ss. XIII-XV), *Operis Terre Turolii*, (Teruel), pp. 11-161.
- Ortega Pérez, J. R., 1994: El instrumental de hierro, en *El Castillo del Río (Aspe, Alicante) Arqueología de un asentamiento andalusí y la transición al feudalismo (siglos XII-XIII)*, Diputación Provincial de Alicante, (Alicante), pp. 153-170.
- Ortega Pérez, J.R., Azuar Ruiz, R., 1994: Metales, *El Castillo del Río (Aspe, Alicante). Arqueología de un asentamiento andalusí y la transición al feudalismo (siglos XII-XIII)*, (Alicante), pp. 153-170.
- Pascual Pacheco, J.; Martí Oltra, J., 1986: *La cerámica verde-manganeso bajomedieval valenciana*, Valencia.
- Pascual Pacheco, J.; Martí Oltra, J., 1987: Nuevos datos para el estudio de la cerámica valenciana del siglo XIV, *II Congreso de Arqueología Medieval Española*, (Madrid), pp. 600-612.
- Pascual Pacheco, J., Azuar Ruiz, R., Martí Oltra, X., 1999: Las cerámicas de la conquista feudal, *Arqueología y territorio medieval, Nº 6*, (Jaén), pp. 279-302.
- Peiró Mateos, M. C., 1999: *El comercio y los comerciantes de Murcia a finales de la Edad Media a través de la documentación*, Tesis Doctoral, 2 tomos. Departamento de Prehistoria, Arqueología, Historia Antigua e Historia Medieval, Universidad de Murcia.
- Piqueras, J., 2000: *El legado de Baco: los vinos valencianos: desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Valencia.
- Pleguezuelo, A., Sánchez, J.M., 1994: Envases cerámicos comerciales en el tráfico con América en el siglo XVI: síntesis de un panorama documental, *IV Congreso de Arqueología Medieval Española. Sociedades en transición, Tomo III*, (Alicante), pp. 1091-1097.
- Raurich, X., 1992: El carregament del jaciment de Les Sorres X, *Les Sorres X, un vaixell medieval al Canal Olímpic de Rem Castelldefels, Baix Llobregat, Memòries d'intervencions arqueològiques a Catalunya 1*, (Barcelona), pp. 49-56.
- Raurich, X., 1998: L'Arqueologia subacuàtica: una font per al comerç marítim baix medieval, *I Congrès d'Arqueologia Medieval i Moderna a Catalunya. 15 anys d'intervencions arqueològiques: Mancaçes i resultats*, (Barcelona), pp. 142-155.
- Riera Melis, A., 2011: Los sistemas alimentarios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media, *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*, (Logroño), pp. 57-96.
- Riu de Martín, M.C., 1997: Aportacions a l'estudi dels contenidors de ceràmica catalans dels segles XIV i XV, *Transferències i comerç de ceràmica a l'Europa mediterrània (segles XIV-XVII), XV Jornades d'Estudis Històrics Locals*, (Palma de Mallorca), pp. 413-421.
- Roselló Mesquida, M.; Lerma Alegría, J. V., 1999: El "Vall Vell" de Valencia: Un registro cerámico excepcional de los siglos XIII-XIV, *Coloquio La cerámica andalusí. 20 años de investigación. Homenaje a Guillermo Roselló-Bordoy*, (Jaén), pp. 303- 319.
- Serra i Clota, A., 1993: El vi, la seva importancia i la seva elaboració entre els segles XIII-XVI a la Catalunya Central, *Vinyes i vins, mil anys d'història. III Col.loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans*, (Barcelona), pp. 281-298.
- Serra i Clota, A., 1995: Producció i consum alimentari en la Catalunya Central a la baixa edat Mitjana, *Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, (Lérida), pp. 15-33.
- Soler Milla, J. L., 2007: Las tierras alicantinas y el mar: vitalidad comercial durante la Baja Edad Media (ss. XIII-XV), *Canelobre*, 52, (Alicante), pp. 206- 221.
- Soler Milla, J. L., 2009: Las costas alicantinas durante el reinado de Alfonso V, *Un puerto para un rey. Alfonso el Magnánimo entre dos mares*, (Alicante), pp. 83-95.
- Tello, E., 1990: Vendre per pagar. La comercialització forçada a l'Urgell i a la Segarra al final del segle XVIII, *Recerques: Història, economia i cultura, Homenatge a Pierre Vilar Nº 23*, (Barcelona), pp. 141-160.
- Turina Gómez, A., *Retuerce Velasco, M., 1987: Arqueología más reciente, 130 años de Arqueología Madrileña*, (Madrid), pp. 173-181.
- Vila, J.M.; Padilla, J.I.; Hernando, J., 2003: Cerámica de almacenamiento y transporte en el Mediterráneo Occidental. Siglos XIV-X, *VI Coloquio Internacional de Cerámica Medieval en el Mediterráneo Occidental*, (Aix-en-Provence), pp. 559-562.
- Yzquierdo, P, 1998: 86. Conjunt de la Cova dels Amagatalls, *L'Islam a Catalunya*, (Barcelona), pp. 114-116.
- Zozaya Stabel-Hansen, J., 1995: *Alarcos 95. El fiel de la balanza*, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Toledo.
- Zozaya Stabel-Hansen, J., et alii, 1972: El yacimiento medieval de Almallutx (Escorca-Baleares), *Noticario Arqueológico Hispánico. Arqueología I*, (Madrid), pp. 199-220.

A historical map of the Iberian Peninsula, showing the outlines of the Iberian and Balearic islands. The map is rendered in a dark, textured style, possibly a woodcut or a map from an old book. A semi-transparent red overlay covers the entire map. In the center, there is a white rectangular box containing the text "DESDE EL SIGLO XIII HASTA LA ACTUALIDAD". In the bottom right corner, there is a small legend or key with several entries, each preceded by a horizontal line of varying thickness. The text in the legend is in a cursive script, likely Spanish or Portuguese, and includes words like "Arborescente", "Cercado", "Alfama", "Cerro de San Mateo", "Cerro", "Cerro de San Mateo", "Cerro", "Cerro de San Mateo", "Cerro", "Cerro de San Mateo", "Cerro", "Cerro de San Mateo".

DESDE EL SIGLO XIII HASTA LA ACTUALIDAD

Joan Martín Martínez

Vino de Alicante, un valor de la historia

En el concierto de los grandes vinos de la historia (Burdeos, Champagne, Borgoña, Alicante, Málaga, Oporto, Jerez, Madeira y Toscana) el vino de Alicante ha mantenido unas constantes identitarias históricas, más antiguas que las de Burdeos, mas permanentes que el Oporto, y mas directas que el Jerez. Incluso cuando se expandió, territorialmente saliendo de su *terroir* y *climat* originario (*l'Horta d'Alacant*) en el siglo XIX. Durante el tiempo que nacieron y cobraron fama (el último tercio del siglo XIX) cuando otros grandes vinos; California, Cava y Rioja que se sumaron al selecto grupo de vinos, el de Alicante mantuvo sus constantes históricas que le habían dado los pilares de calidad que tienen los grandes vinos; territorio, suelo, clima, especie (variedad) y prácticas culturales. El vino de Alicante; el *alikant* tint de los ingleses (*Alligant, Elegant*) se caracterizó a lo largo de la historia -como ahora- por su estabilidad enológica, cubierto color, gusto abocado, rico sabor y capacidad evolutiva. Virtudes de gran vino que le ha permitido acomodarse a los cambios de tendencias históricas que suelen acompañar a los gustos alimentarios y las condiciones sociales de cada era de la humanidad producidos por la evolución histórica. Estas virtudes y sus características surgidas entre la asociación de la especie (la Monastrell), el clima (el Mediterráneo de la bahía de Alicante) y el territorio (la franja litoral entre los *tossales* y sierras de poniente y el mar) produjeron un vino relicto que ha mantenido su personalidad y bondades a lo largo de estos últimos ocho siglos, haciéndolo aun hoy, fiel a su *timeline* filológico producido por la repoblación cristiana del siglo XIII, la creación del *ager vitícola* para la especie Monastrell y la ordenación del territorio que los viticultores alicantinos crearon, gracias a la propia visión estructural de su condición.

Repoblacion, plantacion e institucionalidad.

1247-1507: la creacion de una nueva estructura agraria

La ocupación del territorio y la estructura agraria del Alicante en el siglo XIII, cuando se produjo la conquista por parte de los feudales castellanos en el 1247, era dispersa, con una población distribuida en *rafals*, torres, alquerías, caseríos, según la clásica distribución demográfica de la cultura musulmana en *al Andalus* oriental. La demografía era escasa en la última época del imperio almohade, incrementado aún más por la típica despoblación de las tierras de frontera, donde el peligro militar producía emigración a los reinos vecinos de *Al Andalus*, situación que agravó la despoblación del territorio del distrito comarcal de Alicante. Las crisis demográficas de Alicante y su territorio serían una constante hasta el final de "la guerra de los Pedros. Su situación de tierra fronteriza con el reino musulmán de Granada, la peligrosidad de la incursio-

nes sarracenas y la rebelión mudéjar entre el 1264 y el 1266 -que tuvo un gran éxito en esta tierra, y provocó la ayuda de Jaume I y por tanto la intervención aragonesa para sofocar la revuelta en el reino de Murcia y Alicante- redujo mucho el repoblamiento cristiano, agravado también por la falta de explotación agrícola y la ubicación de nuevos pobladores. Así Alfonso X, dispone que "los vecinos que posean 100 tahúllas de tierra propia puedan enajenar 1/5 de las mismas a condición de que se incrementen el número de vecinos de dicha villa". La expulsión de los mudéjares al 1264, la guerra de los pedros y la final desaparición de judíos y mudéjares en la década sesenta del siglo XIV, agravó definitivamente el poblamiento de Alicante. Así en 1365 unos mensajeros del consejo municipal a las *corts del Regne de València* exponían que "*la vila es trobava quasi deserta, que y són a present LX pobladors*". Esto significa es una población de 350-360 personas y como señala Hinojosa Montalvo "*quan abans de la guerra*

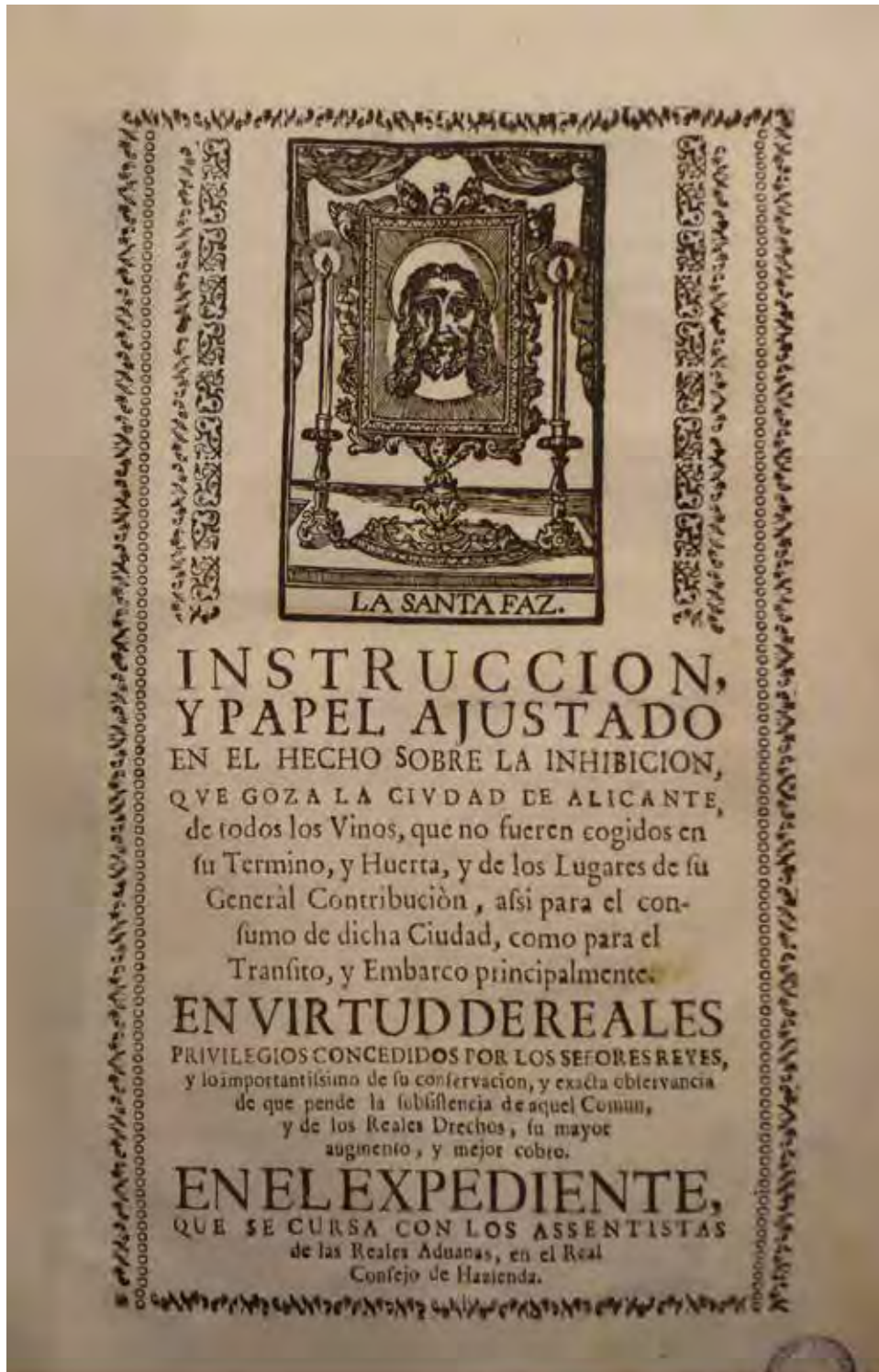
hi havia mil persones". Hinojosa Montalvo en su estudio sobre "Els privilegis de la ciutat d'Alacant" dice que "*durant la guerra es perqueren 900 persones entre els quals hi havien 200 dones i joves que varen quedar captives a Granada*". El monarca escucho la petición de los emisarios de Alicante, y así gracias a la paz con Castilla y las disposiciones de Pedro IV y sus sucesores permitirían la recuperación de la villa de Alicante y su ager agrícola.

En 1376 Pere IV invita a los sarracenos a volver asentarse en la villa de Alicante para paliar su despoblación "*volentes dare locum villa alicantis que propter mortalitates et sterilitates temporum ac caristias sicut altissimo placuit vigerunt et exuta agricultoribus, quod vix reperintur in ea, qui labocationem possessionum et ferrarum expediant et faciant, ut necessitas exigit habitaculorum in eadem ipsis agricultoribus*"

Estas y otras medidas, como el traslado de la feria anual de diciembre a octubre "por ser mas idóneo y aconsejable y por mejores razones comerciales" intentaban incrementar la vida y riquezas de la importante villa del sur del reino. Este traslado ferial al inicio del otoño, similar al que hizo en París con la feria de *Sant Denis* (9 de octubre), tendría gran importancia en el ordenamiento productivo-comercial de los vinos de Alicante y sería recogido más tarde en los *capitols generals de la junta d'inibicio del vi foraster d'Alacant*". Alicante recuperaría su tono vital y su crecimiento sería sostenido a partir de bien entrado el siglo XV. A ello ayudo la creación de una lonja en 1370, situada -según el cronista Bendicho- entre las plazas de Les fruites y les Monges, que fue pagada con el impuesto de la quema. Así la ciudad de *mercatores, agrícolas, artífices at-que mechanicos* dispuso de una estructura donde unir las actividades de la impronta alicantina.

Los cultivos de este distrito musulmán en la época de la conquista por el infante Alfonso eran los característicos de su civilización; cereales trigo duro (*triticum durum*) cultivado en las partes de secano, así como su sustituto el mijo que se utilizaba para la sémola del cuscús, mientras en las zonas regadas se cultiva el *blat gros* (parecido al trechel) y el sorgo, además de los frutales (higos) hortalizas y uva para fruta y pasas. También era cultivado de forma importante el esparto que alimentaba los talleres de los artesanos y el comercio. Las crónicas cuentan la escasa demografía y unas al-

querías dispersas dependiente del *hîsn* (castillo) de Alicante en el Benacantil adscrita a la *Madina Laqant* con una huerta asociada a los caseríos de esta dispersión dependiente de los escasos e irregulares riegos pluviales de un clima seco como el del sureste peninsular, aportados por el rio Montnegre y del agua obtenida de los pozos naturales y aflorados como los de *Fontsanta*. Pero en tan primitiva estructura de la huerta musulmana de superficie mucho menor que la que tendría en los siguientes siglos de la era cristiana, una red de acequias surtía de riego desde el *assut de Mutxamel* aprovechando las aguas del rio. Desde la reconquista cristiana, la nueva sociedad colonizadora, como bien ha señalado José Hinojosa Montalvo, siguió su propio modelo de control del espacio que pasaba por el agrupamiento de los pobladores, lo que hizo desaparecer una gran cantidad de alquerías produciendo una profunda transformación del paisaje rural en relación con la etapa andalusí. También en los cultivos, como bien han señalado Enric Guinot y Ferran Esquilache los cruzados cristianos, tenían otra preferencia en la producción agraria, distintas naturalmente por la diferente cultura alimentaria de los cristianos con los musulmanes, pero eran también preferencias económicas. Así, una consecuencia lógica de la colonización y nueva ordenación del territorio por los cristianos, es el cultivo de nuevos productos, que significaban un cambio profundo, tanto como el del paisaje rural (que Hinojosa Montalvo nos han señalado en sus estudios) como en el tipo de productos y al ordenación territorial de los mismos. El cultivo hortícola extensivo de la colonización cristiana fue orientado a los alimentos, a los productos fácilmente almacenables (vino, aceite, trigo) y destinados a la comercialización, eran bien diferentes de la horticultura intensiva de los pequeños huertos musulmanes condicionados por la rígida contingencia alimentaria islámica practicada por la sociedad del *al-Andalus*. Así desde el inicio de la colonización y aparte de la especificada de algunos frutales (los higos y las olivas, los primeros por su facilidad para producirlos también secos) todos los colonizadores tendrán claro los cultivos que se plantaran serán *de fructu panis in era, et de vindemia in vineis*. En esta nueva agricultura extensiva que los cristianos intentan reproducir de sus países originarios, tiene la viña como producto de secano un sentido estratégico, y mas cuando aprovechando la primitiva irrigación se ampliara y extenderá -al



igual que la huerta litoral- durante toda la era cristiana hasta llegar a la máxima superficie cultivada, gracias a la construcción del pantano de Tibi, Montnegre arriba, que multiplicar la superficie de l'horta d'Alacant. De hecho como bien han dicho los historiadores Guinot y Esquilache la viña de transformación será la que represente el mayor cambio del paisaje andalusí al feudal.

La primera noticia histórica del vino de Alicante viene por el edicto de Alfonso X, el 12 de enero de 1257 (trece años después de la anexión de la villa a la corona) dando franqueza del diezmo del pan y del vino así como de la obligación de llevar estos a los alfolís y bodegas reales del lugar, a favor de los peones de Alicante, *"Otorgo que les quito et que les franqueo todol diezmo que avian de dar de pan et del vino et otrosi de traerlo a mis bodegas et a los mis alfolís"*

La conquista de las comarcas alicantinas por parte de Jaume II a finales del siglo XIII y su incorporación definitiva al Reino de Valencia en 1304 por el acuerdo de Torrellas significó un gran impulso a la actividad agraria comercial, portuaria y marinera al formar Alicante parte de la red talasocrática comercial de la Corona de Aragón. Así como ha señalado el geógrafo Juan Piqueras el vino producido por Alicante, principalmente l'horta pronto superó el ámbito del consumo local y comarcal aprovechando el puerto para expedir sus vinos. El norte de Europa; Flandes, Inglaterra y Francia, empezó a demandar los vinos de Alicante por sus excelentes características de calidad y estabilidad.



< Alzado del Pantano de Tibi. Siglo XVI

Las variedades viníferas censadas en Reino de Valencia a finales del siglo XIV eran consecuencia de la ordenación del territorio por el contrato de la repoblación *ad complantadum* así Frederic Aparisi Romero (Valencia 2014) señala como *vinyes* y *vinys* van configurando el paisaje del territorio. El paisaje agrario del Reino de Valencia se orientó hacia el cultivo de la triada mediterránea destinada al comercio; olivo, vid y cereal. En muchas comarcas se produjo una especialización vitícola tanto para pasa como para vinos, entre estas últimas destacaron el Maestrat, los Valles del Palancia (Jerica-Segorbe y Sagunt), el camp de Turia y Alicante. Eiximenis en su laudatoria carta a los *jurats* de Valencia contiene una extensa información sobre el Reino de Valencia, sus tierras, sus producciones y frutos. La relación de variedades que censa Eiximenis en estos territorios de especialización vitícola eran; “*las especies de uvas no se pueden numerar. Hay dellas blancas y negras. Moscatel, uva de granos gordos y tiesos que llamamos palope, botón de gallo, Monastrell, Montalban, Tiro, Tortosi, Castellana, Rojal, planta, planta tardia, planta d’Engorch.*” Frederic Aparisi ha señalado en su estudio (Valencia 2014) “*Wine production and consumption in the valencian countryside during the later middle ages*” otras variedades censadas también en el siglo XIV: Boval, Negrella, Ferrandella, Montonech y Malvesia, así como la *vinya del grech* (una variedad destinada a hacer el tipo de vino *grech*). La mayoría de las variedades citadas por Eiximenis son blancas: Palope, Montalban, Rojal, plantà, planta tardía, planta d’Engorch pero se destacan la Monastrell (la tercera en la relación y la primera de las tintas, seguidas por la Tiro. En cuanto a las citadas por Aparisi en la baja edad media como plantadas en el *Regne* además de la Monastrell, la Boval y la Negrella que son tintas cita también las blancas Moscatell, Malvesia y Montonech, que tenían una plantación más reducida

El primer registro de la exportación vinícola Alicantina data de 1468 año en el que se hicieron 53 embarques con un volumen de 2.978 cantaros (34.280 litros). En 1485 y 1490 los embarques ha alcanzado ya la cifra de 36.000 cantaros lo que significa ya un volumen de

415.800 litros. El *llibre de Mercaderies* recogió la expedición aunque no las banderas de las naves, gracias al origen del censo de los patrones las embarcaciones: norte de España (Gijón, Galicia, Santoña, Vizcaya) norte de Europa, Bretaña y Flandes y del mediterráneo Genova y Venecia.

Así en el libro de los privilegios de la ciudad flamenca de Amberes se recoge la entrada en el año 1482 de diferentes vinos en su puerto y ciudad, el único que proviene de España es el de Alicante. Michel Mollat du Jardin muy especializado en los estudios históricos sobre Europa y el mar, recoge en la relación de comercio marítimo normando a finales de la edad media (y normando significaba también el reino inglés) que los mercaderes de Bretaña, Normandía y la Picardía compraban grandes cantidades de vino dulce de Alicante, y que en gran parte era expedido a Londres y Chistester.

Un testimonio muy importante es el del D. Ieronimus Münzer procedente de Alemania en su *Liber Chronicarum* en el que describe su itinerario por España y Portugal entre los años 1494 y 1495. Al llegar a Alicante “De la villa de Alicante se saca una gran cantidad de vino muy exquisito para Inglaterra y Alemania, que carecen de él” “Se crían también en las regiones marítimas hacia el oriente una gran cantidad de vino; pero más todavía del tito llamado de alicante, que se envía a Inglaterra, Escocia, Flandes y otros lugares de Europa. Son vinos muy espesos y dan mucho color. En Flandes, con el tñen el vino del Rhin y lo fortifican, pues se produce en tanta abundancia, que causa admiración. Aquel día había allí veintiséis naves de Vizcaya, de Flandes, etc., que allí se cargan de vino y de otras cosas” Así Alicante se convirtió en un enclave mercantil de primer orden cada vez más visitado por naves procedentes de diversos puertos del mediterráneo y del norte de Europa hasta que se organizaron convoyes, desde Flandes, Francia e Inglaterra. Este tráfico naviero comercial organizado llegaba a Alicante en primavera y el inicio del otoño. El segundo convoy anual era el de mayor volumen e intencionadamente coincidía con la vendimia (y con la feria se hacía en Octubre). Como ha señalado Tim Unwin citando a Childs (Manchester,

1978). Inglaterra y Flandes jugarían en las centurias siguientes un papel decisivo en la expansión de la fama de los vinos de Alicante. La pérdida de la Gascuña por parte de los ingleses, orientó su importación hacia los vinos de la península ibérica y esto junto a la tendencia del consumidor inglés por los vinos dulces daría un *placet* comercial de importancia histórica al vino de *l’horta d’Alacant*. El editor John Maher recogió un poema de final de siglo XV (1500) del versario *Colin Blowel Testament*

Red wyn, the claret and the White.

With tent and Alicante, in whom I delighth

¡Vino tinto el clarete y el blanco

Con tintos españoles y Alicante que me deleita

La creación de la *Junta d’inhibicio del Vi foraster d’Alacant* el 18 de enero de 1510 por Fernando de Aragón, el Católico venía a recoger la importante realidad del vino de Alicante su huerta y su término. Estos capítulos venían a crear no solamente su protección comercial sino también su regulación de origen y calidad. Su título es bien expresivo “*de todos los Vinos, que no fueren cogidos en su Termina, y Huerta, y de los lugares de su Generàl contribución, afsi para el confumo de dicha Ciudad, como para el Tranfito, Embarco principalmente. En virtud de reales privilegios concedidos por los señores reyes.*” Esta creación de institucionalidad para proteger el ager vitícola de Alicante fue la creación de la primera figura del origen de la historia alimentaria, la primera denominación de origen vitivinícola de la historia. Pero esto no podría haber sido sin la concesión del título de ciudad a Alicante por Fernando el Católico el 26 de julio de 1490 con el regio diploma en el que el rey de la Corona de Aragón decía *Habet enim villa ipsa sinum in mari sive mollum insignem, habet mercatores, agricolas, artifices atque mechanicos.* Así, Alicante lo era por sus artesanos, industriales, mercaderes y agricultores. Y sus actividades eran posibles gracias al seno de la bahía de Alicante y su puerto natural, pero este lo era también gracias a la huerta, y la huerta de Alicante lo era gracias a sus viñas y su vino.

CUADRO CLIMATOLÓGICO DEL CAMP D'ALACANT

Temp.	Enero	Febr.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agost	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Anual
Media máxima absoluta	22,4	23,4	26,3	27,1	30,9	33,5	36,6	36,6	34	29,9	25,7	22,3	37,7
Media máxima	16,1	17,5	19,9	21,7	25,2	28,9	32,2	32,2	29,5	24,8	20,6	17,1	23,8
Media	11	11,8	14	15,9	19,1	22,8	26,1	26,1	23,7	19,3	15,2	12	18
Media mínima	5,9	6,1	8,2	10,1	13	16,6	19,9	19,9	17,9	13,9	9,7	7	12,3
Media mínima absoluta	0,7	1,1	3,2	5,9	8,2	12,8	16,6	16,6	13,9	8,6	4,9	2,3	-0,4
Precipitación	33	22	18	42	29	14	14	14	47	55	32	29	339
Nº días de lluvia	9	7	8	9	8	6	5	5	7	10	8	8	88

(de 1939 a 1970. Fuente: Sección de Meteorología Agrícola del Servicio Meteorológico Nacional)

El clima del Camp d'Alacant, es típicamente mediterráneo, con inviernos muy suaves y veranos calurosos y secos, con máximas en agosto y mínimas en enero. La máxima absoluta registrada es de 36,6° en agosto y la mínima absoluta es de registrada en enero. La bahía de Alicante tan importante en el desarrollo agrario económico y humano de la ciudad y su comarca gracias a su puerto por sus condiciones marítimas, es también de determinante influencia climática, gracias a su zócalo continental. A Alacant (38° latitud N. y 0° 25' longitud W) la profundidad del mar a 1 km de la costa es de 57 metros. Esta escasa profundidad, junto con sus niveles batimétricos y la gran insolación en primavera-verano, produce un alto nivel de evaporación que marca el carácter bi estacional del clima de esta parte de la península ibérica, donde se inicia, o acaba, *l'arc del mediterrani*. El régimen de vientos en intensidad y dirección, que soplan desde la primavera hasta el otoño, desde el despertar de la letargia hasta la vendimia, acentúan las excelentes condiciones climáticas para el cultivo de la vid, que añadidas a las de suelo y orografía hacen del Camp d' Alacant uno de los *terroirs-climats* mas privilegiados de la viticultura en la historia de la humanidad. No es de extrañar que aquí se hay producido uno de los grandes vinos de la historia de la civilización vinícola.



< Territorio del vino de Alicante

Aunque el vino de Alicante se produjo tanto el l'horta como en el resto del Camp d'Alacant, fue el producido en ella, el más apreciado y valorado de todo el ager vitivinícola de Alicante. Otras partes del Camp de Alicante, fuera de la huerta, el secano del resto del término, incluso el más próximo a la huerta (a veces incluido en su demarcación), así como también la huerta periurbana de la ciudad; l'horta de Sueca situada al O. de las murallas, también proveyeron de producción vitícola, al comercio vinícola, y a la exportación de vinos. El título de la *Junta d'inhibicio*, ya lo indica; *Instrucción y papel ajustado en el hecho de la inhibición que goza la ciudad de Alicante, de todos los vinos, que no fueren cogidos en fu Termino, y Huerta, y de los lugares de fu General Contribución, añ para el confumo de dicha ciudad, como para el Transito y Embarco principalmente.* Pero fue el de la Huerta de Alicante el de la mejor calidad y por tanto la mayor valoración en aprecio y precio. En el ámbito de esta demarcación de este territorio delimitado, como ha señalado ciertamente Enrique Giménez López, fueron también las partidas alicantinas que en el siglo XIX se segregaron del término municipal para crear los términos de Sant Vicent del Raspeig, El Campello y Aigües de Bussot. Y aunque como dice el mismo Giménez López el ámbito exacto es difícil de concretar en la actualidad, la antigua huerta de Alicante, incluía también el término de Villafraqueza (Talamos), Sant Joan, Orgegia, Mutxamel, Vistahermosa y las partidas de Alicante; Tangel y Santa Faz, y naturalmente, las vitícolamente apreciadas de Fabraquer y la Condomina. La creación de la huerta de Alicante se ha referenciado como de origen islámico mas documentalmente que por evidencias arqueológicas, fue con la reconquista cristiana y su posterior repoblación, con la que se desarrollo en espacio, especializo en productos y alcanzo la gran prestancia que geógrafos historiadores y viajeros que la visitaron siempre destacaron. La primitiva huerta islámica tuvo una superficie pequeña consecuencia de típica dispersión poblacional de esta cultura así como por su demografía y la limitación del riego. Estaba comprendida entre el azud de Mutxamel y la parte occidental de Sant Joan abarcando el territorio regado por seis brazales de la parte alta de la Huerta de los nueve que llegarían a funcionar en el siglo XVI y cuya producción principal era higos, uvas para fruta y pasas y el *azebib*. Es con la reconquista y su repoblación -que

creo la estructura agraria- con la que fue creciendo mediante la organización de huerta hasta tener en el siglo XVIII, de forma estable, 8.500 has, de la cuales 7.500 eran de regadío y 1.380 de secano. Sobre esta superficie la mayoría del cultivo de la viña llevo a tener una superficie vitícola que fue oscilando en torno a 1.440 has. 940 de regadío el 68 % de la huerta y 380 has. de secano lo que representaba un 4,50% del total del secano mas próximo a la huerta. Esta, que ha sido bien estudiada por Antonio López Gómez (Riegos y cultivos de la huerta de Alicante, 1951), Sonia Gutiérrez (La huerta medieval. Los sistemas de riego. 1989) y Cristina Sanz Gándara (Tras las huellas (tras las huellas medievales del agua en tierras alicantinas. 2007), es una de las obras civilizatorias mas importantes de la agricultura europea. A las condiciones edafológicas, climáticas y orográficas se añadió la construcción del ager agrícola ordenando los riegos, la distribución y tamaño de las propiedades *les eretats* tantas veces citadas por los cronistas, y la construcción del gradiente en terrazas escalonadas para evitar el arrastre del mantillo fértil cuando llegasen las lluvias torrenciales. Todo ello creo l'horta d'Alacant y su camp. Sobre ellos al viña de transformación fue la joya de la corona, pues el vino de Alicante fue de forma estable y permanente, durante siglos, el producto mas valorado y pagado. Es fácil ver porque, aunque en este territorio vitícola se plantaron otras viníferas como las blancas -tan Mediterráneas- Malvasia y Moscatel (al igual que en otros territorio vitícolas) y también la tinta Garnacha, fue la uva Monastrell la que daría la calidad y fama a los vinos de Alicante. La Monastrell es una variedad de ciclo largo, y necesita el mar. No se desarrolla bien en climas mesetarios y esteparios, tampoco en los continentales y atlánticos. Desde Alicante hasta la Provenza un mar de Monastrell nos contempla. También se cultivaba en zonas del trans país Mediterráneo como; Bullas, Yecla, Jumilla, Costers del Segre y Faueres donde se hacen grandes monastrelles, pero, su histórica fama y predominio en el pódium de los grandes vinos de la historia surgió en los vinos del Camp d'Alacant y su huerta principalmente. Aparte de sentir el mar y de ser una variedad de ciclo largo (despierta pronto y se vendimia tarde) la Monastrell es la uva de suelos como los de la huerta de Alicante. En este suelo y con este clima, la Monastrell encontró su *Shangri-la*. Esta variedad tan mediterránea estaba en íntima relación con los

factores ecológicos y los condicionantes fundamentales del desarrollo vegetal en su fase vitícola despierta, que duraba (como ahora) 194 -197 días. Coincidió, por tanto, en su ciclo vegetativo con el clima bi-estacional de la huerta de Alicante (integral térmica, régimen de lluvias, comportamiento eólico) y se beneficiaba del suelo de su territorio construido por el tiempo geológico y el trabajo del agricultor alicantino, su antropía construyó ese paisaje tantas veces elogiado y cantado por cronistas y viajeros. La Monastrell, es pues, la variedad identitaria mediterránea en tintos, así como la Moscatel lo es en blancos. El clima de Alicante coincide con la necesidad de la Monastrell que requiere altas temperaturas en el periodo de maduración, así como requiere de primaveras frescas, soleadas y aireadas cuando brota y florece. En definitiva la Monastrell establece una asociación perfecta con primavera y verano Mediterráneos. El factor básico que construyó la leyenda y prestigio de la Monastrell en Alicante estuvo finalmente en el suelo y en las prácticas de los viticultores alicantinos; la relación suelo-viña producida por los suelos pardo calizos y arenosos de material no consolidado sobre la base miocénica con alternancia de materiales, donde la topografía (la terrazas artificiales de valor geométrico artístico) no abrupta del declive hacía del mar del camp d'Alacant fueron la causa de la obtención de vinos de tan gran calidad.

Desde la creación de la Junta d'Inhibicio del VI hasta la ilustración. 1510-1799 Creación y desarrollo de un gran vino europeo

Como consecuencia de esta construcción del territorio vitícola alicantino y de su pujanza económica, surgió la institucionalización de su producción y ordenamiento territorial. La primera cuestión de la *Junta d'inhibicio* y de su privilegios fue la delimitación del marco de producción. Esto ya fue en sí una construcción cultural de importancia histórica, que se avanzaría al decreto de los Medicis para el marco vinícola de la Toscana –el país del Chianti- de finales del siglo XVIII y a la delimitación de Ato Douro para los vinos de Oporto por el marques de Pombal. Un marco de producción delimitado es básico, y perceptible a toda protección de una producción vinícola limitada y cualificada. Martí de Viciiana el cronista que visto Alicante en 1519 habla ya la huerta en plena producción, y de una ciudad de importante población,

Viciiana dice “*Assi que en la ciudad y sus términos ay hasta dos mil casas de moradores , (8.000 habitantes), y en este termino cogen trigo, cevada, azeite, huva passa, higos barrella, frutos de arboles, miel, cera, de todo en mucha suma; algarrobas cient mil arrovas, vino blanco y tinto cient y cincuenta mil cantaros; almendrón setecientas cargas; esparto mucho, que le renta mas de doze mil ducados*” Ciento cincuenta mil cantaros es una importante producción; 1,732.500 litros. De acuerdo con los parámetros de producción y extracción (prensado y vinificación) de la época daría una producción de 1.100 hectáreas (9.159 tahúllas). La demanda de vino de Alicante en Inglaterra produjo la existencia de relaciones directas para no pasar por los navieros y asentadores franceses, flamencos y holandeses. En 1568 ya aparece documentada esta relación directa en el *Port Book* del puerto de Londres, la entrada de mercancía de vino de Alicante. El registro de este *Port Book*, entre el día de San Miguel de 1567 y el de San Miguel de un año después, indica la llegada desde España de 65 naves, una de las cuales procedía de Alicante, el Charitie, de 100 toneladas, comandado por el capitán John Webb. Las mercancías descargadas por el Charitie fueron “vino, almendra, pasas, barrilla y regaliz”. La fama de este vino era extendida, así además de la exportación a Inglaterra, Flandes y Holanda, llegó a introducirse en el comercio de la Liga Hanseática a través de Lybeck, muchos de estos vinos reexportados desde La Rochelle (puerto de destino habitual de los vinos de Alicante) y de Middelburg (Holanda). Así en 1534 se aplican una tarifas aduaneras a los vinos importados, de los que el Alekant tiene la tasa más alta. En 1581 el monarca sueco Johan III establece unas tarifas aduaneras para los principales vinos importados, aplicando 8 marcos por barril de 160 litros (un *demi muid* *1) a los vinos Malmersí (Malvasia), Alekant y Bastard (portugués) siendo las tarifas aplicadas a los vinos del Rhin (6 marcos) y a los de Francia y España 4 marcos. Un año antes Estocolmo autorizó la entrada de 200.000 litros por sus fieltos siendo de vino de Alicante un total de 2.480 litros procedentes de los puertos de Lybeck, Copenhague y Asterdam. Los vinos de Alekant, Sack (Jerez), Canarias y Bastard se bebieron en la boda del monarca sueco Johan III con Guni-lla Bielke en la semana de celebración real de la ciudad Vasters. La asociación del vino de Alicante con la corte sueca venía de lejos, el ilustrado Bent Bergius de la Real Academia Sueca de Ciencias, recogía en 1787 en su dis-

curso académico, las exquisiteces gastronómicas que se consumían en Suecia, entre ellas que el vino de Alekant, ya estaba en la bodega del rey sueco Magnus Ladulos (1528) y que el consumo por el ya citado aficionado al vino de Alicante, Joahn III, era de 200 litros de tinto Alekant por año. En el último cuarto del siglo XVI Alicante y sus instituciones (el *Consell municipal* y la *Junta d'inhibicio*) se plantearon y acometieron la construcción de un pantano aguas arriba del Montnegre. Soñado por los musulmanes e intentado pero no logrado por los romanos, la idea de construir un pantano en el río Montnegre, donde como dice el dean Bendicho “se viene a estrechar con barrancos que sus lados tienen este monte de arriba una grande proporción para unir la avenida de unos barrancos” se construyó el pantano de Tibi, una de las obras publicas mas antiguas existentes en Europa. El pantano de Tibi potencio la superficie agrícola y la producción de la huerta y también la cultura del agua, de esta parte del término de Alicante, que ya era entonces una civilización del agua en sí misma, para el perfecto aprovechamiento del agua de un secano irrigado. Y que hasta entonces había regulado el aprovechamiento de las lluvias conducidas hasta los azudes, las irregulares avenidas del Montnegre, y el uso de las aguas de los pozos (Fontcalent, Caputxins y Sant Blai). La crónica de Bendicho censa que el aprovechamiento de la aguas del pantano del Montnegre dan para 336 hilos (un *fil* o un hilo era el reparto por tiempo de las aguas disponibles), y que “las tahúllas de la huerta cave por cada hilo a 84 tahúllas”. La crónica de Bendicho nos dice pues, que la huerta tenía a principios del siglo XVI, cuando el pantano estaba en uso 28.224 tahúllas (a Bendicho le sale un resultado de este múltiplo de 28.271 tahúllas). La descripción de los frutos de la huerta que hace el dean alicantino, son los que se manifestaban habitualmente, destacando como los otros cronistas hasta esa fecha, y los que vendrán, la viña y el vino. Así Bendicho confirma décadas después de Viciiana la producción de 150.000 cantaros y que “aun se va aumentando la viña” y “que después del consumo local -cifrado en mil cantaros- “lo demás se embarca para diferentes provincias “llevándole a adobar los vinos de otras provincias”. Bendicho destaca las minoritarias producciones de vino blanco obtenido de “moscatel y malvecia” que valen el triple (12 reales) que el otro vino de Alicante (4 reales). Destacando como factor protector de esta calidad Bendicho la *Junta d'inhibicio* ya que señala que “está prohibida la

entrada de vino forastero o en esta Ciudad". El siglo XVII es una centuria de fama y extensión de vino de Alicante, la expansión de su comercio en el norte de Europa debido a sus calidades y seguridades enológicas le hizo ser muy apreciado como elixir alimentario y sanitario. El navegante inglés Thomas James, capitán de la nave que entre 1631-1632 exploró el oeste de la costa de la Bahía de Hudson y James Bay en el intento de encontrar el paso del Noroeste (la conexión septentrional entre el Atlántico norte y el pacífico ártico) cuenta en su diario, convertido en libro *"The dangerous voyage of captain Thomas James, In his intended Discovery of a North West passage into the south sea, Wherein the Miseries Indured Both Going, Wintering, Returning and varieties observed, both Philosophicall and Mathematicallare related in this Journall of it"* que *"I ever doubted that we should be weakest in the Spring; and therefore had I eserved. A tune (*1) of Alegant Wine unto this time. Of this, buy putting seven parts of wáter, to one of wine, we made some breverage: which (by reason taht the wine by beign frozen, had lots its vertue) was Little better than the wáter. The sicker had a Pint (1 litro) of Alegant a day, by itselife"* "Nunca dude que pudiésemos estar débiles al llegar al primavera pues había reservado un tonel de vino de Alicante para esta época, con el y poniendo siete partes de agua por una de vino, hicimos una bebida suave que era un poco mejor que el agua cada tripulante tenía una pinta de Alicante (d'Alligant) al día para su uso". La nave que comandaba el capitán Thomas James era la Henrietta Maria (en honor de la reina inglesa) un barco de 70 toneladas y con una tripulación de 22 hombres, que salió del puerto de Bristol el 3 de mayo de 1631 en la navegación que le llevaría en busca del paso del noroeste.

La presencia del vino de Alicante en Inglaterra era bien sentida desde el siglo XV y llegó a conformar el gusto del consumidor inglés. Tan importante fue su comercio que la reina de Inglaterra Elisabeth I, hizo promulgar un edicto al parlamento en 1600 de que no se pusiese a la venta ni una sola partida de vino de Alicante en el reino, hasta no habersele ofrecido a ella. Esta presencia debe mucho a la actividad de los mercaderes ingleses asentados en Alicante, que aunque no era una colonia muy numerosa y pese a estar sujeto su comercio a las fases de guerra, paz y tratados entre España y el Reino Inglés consiguió crear un gran comercio basado en la afición del gusto del consumidor inglés por los vinos



◀ Transporte del vino. Nave de carga en la estación de Novelda

bien estructurados estables sabrosos, abocados y dulces. A partir de 1630 y después de la paz entre Inglaterra y España, la presencia de los *english merchants* se incrementó. Uno de los primeros mercaderes ingleses asentados en Alicante fue Williams Pawlin, de ferviente catolicismo que se casó con María Palacios en 1616 en la alicantina iglesia de Santa María, y que como los Scorgia genoveses invertiría grandes sumas en la adquisición de tierras y viñedos. En el *Manifest del Vi* la producción de vinos de sus hijos en la *heretats* de la familia situadas en la huerta ascendía ya a 2.200 cantaros (25.410 litros la producción de 16 hectáreas). Entre 1627-1631 que se estableció el Manifest del vi para las cortes del Reino hubo un control de la producción obligado por la sentencia real de Felipe que ordenó a las cortes del reino reunidas en Monzon, la obtención de un impuesto sobre el vino, el de Alicante estuvo entre las tasas más altas. Amparo Felipe Orts ha establecido en su trabajo "El control de la producción vinícola en el País Valenciano durante el siglo XVII: los manifiestos de 1627-1631" la escala de los productores de las diferentes zonas vinícolas, la de Alicante era esta:

Termino	1-50	51-100	101-200	201-400	401-1.000	+de 1.000	Total
Alacant	20	39	27	30	22	7	145
Mutxamel	29	21	13	5	1	-	69
TOTALES	29	60	40	35	23	7	214

En esa época la crónica de Bendicho nos habla de una producción de 150.000 cantaros, lo que equivaldría aproximadamente a la superficie de una producción de 1.100 hectáreas. Vemos en esta escala del *Manifest del vi* recopilada por Amparo Felipo que hay una concentración en la base de la pirámide de la producción lo que significa que los pequeños cosecheros son el 60% de los viticultores. Solo 7 y en Alicante (en Mutxamel no hay) son productores de más de 1.000 cantaros. En cambio en Mutxamel los pequeños cosecheros 63 de 69) son abrumadora mayoría. En 1638 Lewis Roberts uno de los cronistas más importantes en asuntos mercantiles y *negociant* el mismo dejó escrito "que había vivido varios años en Alicante donde gracias a su favorable localización había llevado a cabo compras de vinos y otros negocios". Como bien han señalado José Ignacio Martínez y Perry Gauci en "Mercaderes ingleses en Alicante en el siglo XVII", los ingleses siguieron la estela de flamencos y holandeses, que organizaban 2 convoyes al mediterráneo como ya se ha comentado. Así pues, a la ya tradicional actividad comercial de los comerciantes flamencos y la acción de los transitarios navieros del norte de España con Alicante, el asentamiento de los *english merchants* en la actividad comercial alicantina produjo una especialización muy positiva en el posicionamiento de los vinos de Alicante entre las clases medias rurales y urbanas inglesas (franklins y squires). Firmas como la Richard Houncell & Cia (creada ante el notario alicantino Martí Moliner en 1642) se especializaron en la importación de típica de los productos atlánticos e ingleses; bacalao, sardinas y otras especies y manufacturas de lanas (*new draperies*), hierro y plomo, además de productos de las colonias americanas de Inglaterra; tabaco, pimienta y plomo a cambio de vinos y otros productos del campo alicantino. Era un sistema export-import, muy típico en la relación de Ciudad-Puerto-Campo de Alicante, los productos comerciales necesarios para la actividad industrial y económica del hinterland alicantino y del Reino de Valencia por los productos de la huerta y el ager alicantino.

no. El intercambio comercial se hacía con vino, aceite, jabón, barrilla y almendras. La colonia inglesa a pesar de su tamaño era parte de la estructura comercial del puerto de Alicante junto la genovesa, holandesa y francesa). La firma Richard Houncell & cia. asentada en el puerto mismo muestra como Alicante fue un enclave comercial de primera importancia en el comercio hispano junto con los enclaves Sevilla-Cádiz, Málaga y Bilbao. Entre 1640 y 1660 hubo una edad de oro en la exportación de vinos a Inglaterra. Robert Bergrave, sobrecargo de la nave Thomas & Willimas que atracó en el puerto de Alicante en 1654, manifestó que "el negocio del vino era el principal de los mercaderes ingleses que intercambiaban especias, pescados, ropa de lana y metales por vino, jabón, *batafaluga* (anís) pasas y barrilla" Entre 1647 y 1652 la firma Houncell y Cia. exportó 367 pipas (de 35 cantaros la pipa) lo que significa un total de 13.000 cantaros (150.150 litros) en 5 años. La importancia del vino de Alicante para los consumidores ingleses se muestra en que fue uno de los pocos a los que se identificó el tipo por la procedencia del origen (los otros fueron el Canary, Sack -Jerez-, best Gascoigne & French, Muscadels, Málaga, Rochelle, y Renish). A partir de 1635 el vino de Alicante y del Canary no pararon de incrementar los precios siendo los más apreciados, marcándose el precio oficial de estos 2 vinos a 17 libras por pipa. El Canary tenía una fidelización proverbial pues coincidía con el gusto del consumidor inglés al igual que el Alicante. El *Calendar of State Papers Domestic* recoge que en 1638 el precio legal de estos vinos era ya de 18 libras por pipa subiendo al siguiente año (1639) a 19 libras por pipa (* 1). La actividad comercial con otros enclaves donde se recibía y a los que enviaban este intercambio establecieron acuerdos comerciales tarifarios. Los puertos habituales de esta actividad de doble tarifa con el de Alicante, eran Génova (45,3%), Amsterdam (22,7%), Inglaterra (21,5%), Cádiz (3,3%), Flandes (3,8%), Argel, Mallorca y Hamburgo el resto a partes iguales. Siendo su porcentaje el expresados entre paréntesis de cada origen-destino.

CUADRO DE EXPORTACION DESDE ALICANTE SEGÚN EL DERECHO DE DOBLE TARIFA

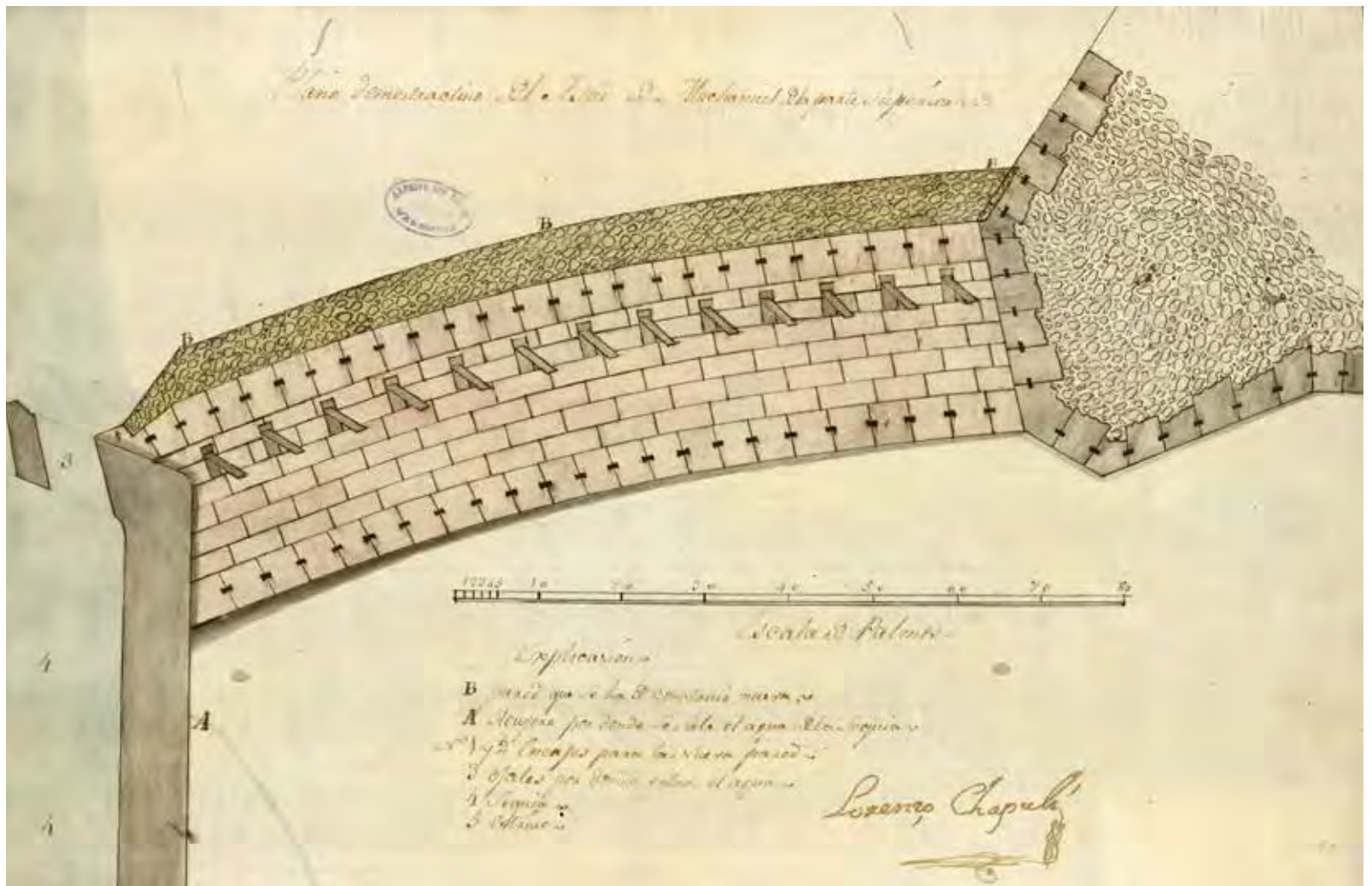
AÑO	LANA En arrobas	VINO En cantaros	ALMENDRAS En quintales	PASAS En arrobas	ARROZ En quintales
1647	3.205	4.892	232	2.631	0,2
1648	1.845	9.082	362	8.883	129,7
1649	4.000	20.968	285	4.860	32
1650	5.256	21.833	230	6.442	94,8
1651	3.936	23.250	623	1.736	47,6
1652	5.538	15.972	147	7.207	13,25
1653	6.200	10.101	294	6.845	30
	importación	exportación	exportación	exportación	exportación

Los principales puertos de destino del vino de Alicante fueron en estos años; Amsterdam (21,3%) y los puertos ingleses (61,5%). La riqueza de esta producción fue recogida también por el viajero francés Albert Jouvin de Rochefort (cartógrafo real de Luis XIV) que publicó en su "Voyageur d'Europa" en 1672 su viaje por España y Portugal y destaca que en Alicante hay casas muy hermosas y algunos almacenes de ricos mercaderes que trafican con vino de España, al que llaman de Alicante" Camino de Jijona hace una bella descripción de la huerta "A la salida de Alicante pasamos por una gran arrabal en donde hay varios obreros que trabajan la seda. No habíamos visto hasta aquí (venía de Madrid) país más agradable, porque todo son huertas y viñas regadas por un pequeño río en el que hay un molino que pasamos para continuar por un mismo camino hasta un riachuelo". La estructura agraria, su producción vinícola, los cosecheros y el vino producido basaban también su éxito en el ordenamiento que regulaba la producción y elaboración en origen y su posterior comercialización. El documento administrativo era el *Manifest del vi* que era una auténtica contabilidad vinícola oficial donde se registraban partidas y contrapartidas para asegurar el procedimiento de elaboración tanto como el origen del auténtico vino del camp d'Alacant. El organismo regulador que controlaba este proceso es la Junta d'Inhibició del vi foraster d'Alcant. Sus veedores giraban visitas a todos los cosecheros para conocer las cantidades vendimiadas. Se realizaban pregones previamente por toda la gobernación para anunciar las visitas. Los comisionados de la Junta levantaban acta de la producción de cada cosechero, esta relación de la producción

individualizada se anotaba en el *Manifest* y pasaba al funcionario de la Junta –el veedor o "*Home de l'albara*" que controlaba el vino cuando llegaba a la ciudad para su consumo o exportación y debía pasar por la puerta de Elche donde controlaba las cantidades transportadas por cada cosechero. Las reglamentaciones fueron creciendo en una maraña de disposiciones y reglamentos para la protección de este vino" como ha señalado Enrique Giménez López. Estas disposiciones no variaron durante los más de 300 años de existencia de La Junta, y finalmente la regente Mariana de Austria aprobó el 7 de diciembre de 1672, su consolidación que la Junta de Semaners había desarrollado antes, y que había sido probados el 16 de octubre anterior por el Consell Municipal. No hay que olvidar que los "Capitols per a la observancia de la Inhibició del vi foraster d'Alacant" eran consecuencia de la Junta de Semaners que se crea antes que estos, y como continuación de todas las disposiciones que esta y las reales cédulas fueron creando desde 1510. En estos *capitols* la figura del veedor surge de forma moderna como en un actual consejo regulador, de la que Alicante, su vino y su Junta controladora fueron pioneros, "que la junta de semaners nomene cada any una persona de tota satisfaccio e inteligencia, ab cent cinquanta lliures de salari. Per que assistisca continuament a la porta d'Elig a pendre el manifest i albarans del vi que entrara, portant llibre diari i altre llibre major en que acabat de pendre lo dit manifest, fasa per ell carrech a cada colliter del vi que a collit i en les planes de contra vagia assentant el que cada u entre, per que ningu puga entrarne mes del que cull". El vino producido por cada cosechero se controla-

ba también en estas vistas por los comisionados de la *junta de semaners* (similar a un pleno de las actuales D.O. Así, *Els Capitols* (reglamento) ponían en su control la fecha de la primera quincena de octubre la cosecha como máxima debía estar recolectada y obtenido el vino". Lo cual nos señala claramente que la Monastrell en el Camp d'Alacant tenía una fecha de vendimia a principios de setiembre, muy a principios. Cosa natural, pues los litorales avanzan la maduración y al fecha de vendimia de cualquier variedad y mas aun las de ciclo largo. A finales del verano de 1787 el Joseph Townsend visto Alicante y su huerta y cuenta en su "Viaje por España en la época de Carlos III". "Un día exprese al gobernador el asombro que a mi mismo me producía este hecho (la exuberancia de la vegetación) me llevo al huerto de D. Lorenzo Mabile, a corta distancia de la ciudad, donde pudimos pasear bajo la sombra de arboles que solo cuatro años antes no existían mas que como retoños. Vimos 300 higueras y tres mil quinientas vides, todas ellas repletas de frutos y el propietario y su familia ya pueden vino de su propia cosecha"... De estos viñedos saco el año pasado tres toneladas y media de vino, lo que supone un promedio de un *cuarto* por vid. La producción total de Alicante asciende a cuatro mil toneladas". "Para producir vino Fontillon las uvas se ponen sobre elevadas estructuras de mimbre durante quince días a la influencia del sol y del aire para que la humedad sobrante se evapore. A continuación se prensan. La definición del estilo de este vino del gusto inglés, fue descrito por el caballero francés Esteban de la Silhouette en su "Viaje por España y Portugal" donde empieza apreciarse un Alicante superior,

< Planta del Pantano de Tibi. Siglo XVIII



que naturalmente por el tiempo de envejecimiento es el Fondillon "El buen Alicante no es corriente. Para que sea excelente es necesario que tenga 12 o 15 años". Como recoge el editor Manuel Bas Carbonell en su colección de crónicas y viajeros del Reino de Valencia, de la vista de otro viajero francés Des Essarts, que las mismas características ya fueron citadas por Cervantes "el Alikant es un vino dulce y añejo que por su crianza necesita reposar largos años en viejos toneles¹ de roble" Estas opiniones se suceden en el siglo XVIII el verdadero siglo de oro del vino de Alicante y del Fondillon, el caballero Juan A. Peyron que visto Alicante en 1772 para la crónica de su Nuevo viaje por España" señala -como todos- el rico emporio comercial y dice que "sus vinos son muy estimados en toda Europa y conocidos bajo el nombre de vino tinto". La vista del botánico Antonio Josef Cavanilles a Alicante y su Camp en 1791 es la crónica de una realidad consolidada. De la huerta dice que tiene una superficie de 29.906 tahúllas, en la que "sus bienes proceden en parte de la bondad y posición de aquel terreno privilegiado pero mucho mas del improbable trabajo y conocimiento de los que lo cultivan". Del catastro vitícola dice "Cultivanse varias calidades de uva como moscatel, forcallada, blanquer, parrell y monastell." "El verdadero Alicante debe de hacerse de uvas de monastell, y de ellas resulta aquel vino tinto, espeso, de un sabor dulce con alguna aspereza, tan estimado de todas las naciones". La producción de vino de Alicante llegó a final del siglo XVII a su máxima expresión cualitativa y productiva, Cavanilles dice que ese año la producción vinícola de ese año llegó 222.888 cantaros de vino de la viñas de regadío y 64.291 de las de secano. Esto hacia una producción de 3,3169.917 litros (287.179 cantaros). A una producción media de 10 cantaros de media (secano-regadío) por tahúlla, significa una producción de una superficie de 28.717 tahúllas o 3.152 hectáreas, la dimensión de las zonas con origen de los grandes vinos de la historia.

Expansion, crisis por maduración y pandemia. 1800-1917: desarrollo económico industrial y democratización de la viticultura

La consolidación vinícola alicantina de finales del XVIII, se vio transvasada por la guerra de Francia e Inglaterra, Napoleón consiguió un bloqueo del continente con las islas, suficiente para evitar el normal comercio. La importante colonia francesa ya en el siglo XVIII, aunque ahora ya muy reducida por los vaivenes de la guerra jugó un papel de escape vía continental. Pero finalmente Alicante sufrió la convulsión de los efectos de la guerra, y de la fiebre amarilla que aparecía en Alicante en 1804. Vicente Boix cuenta en su crónica de la provincia de Alicante siglo XIX que "la ciudad de Alicante rica casi opulenta y dotada de embellecimientos notables se vio castigada por la fiebre amarilla que arrancó la vida en los meses de setiembre octubre y noviembre de 1804 de 2.765 personas" esta epidemia causó gran trastorno en la producción vinícola, tanto por las bajas entre los viticultores como entre los comerciantes y consumidores de la ciudad. En 1813 la escuadra anglo siciliana partió de Alicante para cortar las comunicaciones entre Valencia y Barcelona al general francés Suchet, pero como dice el cronista Vicente Boix "sufrió avería en la embocadura del Ebro" El cronista Nicasio C. Jover detalla que comandada por el contra-almirante Hallowell "dejó establecidas en la ciudad varias casas de comercio inglesas "que indudablemente contribuyeron a añadir importancia a sus transacciones mercantiles" La tradición iniciada más de un siglo atrás de utilizar vino de Alicante o Benicarló para potenciar el clarete bordoles ante la dificultad que este tenía para gustar a los ingleses se mantuvo. Desde que en el siglo XVII se construyó el canal del Midi, los vinos de Alicante y Benicarló: el Carlo, llegaban a Sette para ser reexpedidos a Burdeos, mezclándolos con los Burdeos destinados a Inglaterra. Era la técnica de *Bordeaux a l'anglaise* o *trevail a l'anglaise*.

¹ Un *Tune* (tonel inglés) tenía una capacidad de 2 pipas (*pipe* o *cask for wine*) o 252 *wine gallons*, (un galón es una medida de 4,54596 litros) lo que significa 1.144 litros y un peso aproximadamente 907 kg. La *demi muid* es una barrica de 124 litros (la mitad de una *fut transport* borgoñón. La bota de 35 cantaros tiene una capacidad de 404,25 litros y era la utilizada para el transporte y coincidía en ergonomía con la pipa de origen portugués (476,77 litros), las barricas más pequeñas podían manejarse llenas y subirse a los barcos por las rampas de 2 brazos, algunas como las *hogshhead* (barrica larga) de 63 galones tenía una forma que permitía su volteo. La bota valenciana utilizada en las bodegas en cambio, eran de una capacidad de 60 cantaros (*botes seixentenes* recogidas en el *Manifest del vi* de *les Corts del Regne de Valencia*). Es claro que las barricas de capacidad menor eran para el transporte y las de mayor capacidad para la elaboración o almacenaje.



Dado que los ingleses se habían acostumbrado a beber vinos abocados bien estructurados y "corpulentos". Los vinateros bordoleses y los importadores ingleses de vino, los *merchant wine*, exclamaban ante la resistencia de Inglaterra (a diferencia de Escocia e Irlanda, los otros países del Reino Unido "*Scotland and Ireland are claret countries, but England...England is Alikant Country*, (Escocia e Irlanda son bebedores de vino del país del clarete, pero Inglaterra, Inglaterra es un país bebedor vino de Alikant²). Ya en 1776 lord Henry Swinburne que visitó Alicante en 1776 Aquí se hacen los buenos vinos de Alicante y Tent. Solo dos del gran número de propietarios de viñedos acostumbran a guardar su vino el tiempo adecuado. Ya que el valor se multiplica conservándolo, el alto precio que consiguen por sus vinos compensado ampliamente el tiempo que no han tenido ese dinero. Se produce de los fuertes corrientes la cantidad de unos cinco mil toneles la mayoría de los cuales se destina a los comerciantes de Burdeos"

REGISTRO DE EXPORTACION DEL PUERTO DE BURDEOS CAMPAÑA 1739-1740

TIPO DE VINO	cantidad
GRAND WINES TO ENGLAND*	300 tuns
FIEN WINES TO ENGLAND	700 tuns
FINE WINES TO SCOTLAND	2.500 tuns
FINE WINES TO IRELAND	4.000 tuns

La revista *The London Magazine* en el número del último trimestre de 1825 decía de hecho del gusto del público inglés por los vinos potentes y la poca sensibilidad de sus percepciones en cuanto a lo que constituye un buen vino que no se conforman ni con los mejores de Burdeos, requieren que se les fortalezca por medio de los corpulentos vinos españoles de Alicante y Benicarló" La *Junta d'Inhibicio* que había conservado su función durante las convulsiones históricas de los cambios dinásticos y guerras, como una herencia de la

época foral fue disuelta en la época liberal de Isabel II el 25 de febrero de 1836 por un decreto del Ministerio de Fomento. Cuatro años después de la eliminación de la junta el viajero francés Theophile Gautier, en su viaje por España de 1840, describía sus impresiones "Esto es todo lo que se de Alicante, donde el barco no paro mas que el tiempo necesario para tomar carga y carbón, tiempo que aprovechamos para almorzar en tierra. Como puede suponerse no desaprovechamos la oportunidad de hacer algunos estudios concienzudos sobre l vino del país, que no encontré tan bueno como había imaginado, a pesar de su autenticidad indiscutible, quizá consistiera en el sabor de pez que le había comunicado la bota que lo contenía"

A pesar de su eliminación y sus efectos en el control de los vinos, el trabajo y el espíritu proteccionista de sus cosecheros, incluso cuando la Junta perdió el marco político que la sustentaba- continuaron con una benéfica influencia de dimensión histórica. Así Pascual Madoz recoge en su *Diccionario Geográfico -Estadístico- Histórico (1843-1844)*, "la producciones de Alicante son.. muchas y delicadas frutas, aceite, y vino de diferentes clases entre ls que se encuentra el muy afamado fondellol, conocido en el extranjero con el distintivo de *vino de Alicante, el cual segun los inteligentes es el mejor que existe, porque sin necesidad de confecciones, contiene muchos elementos de buen vino*" Madoz también describe el vidueño y el vino clásico de Alicante, se produce gran cantidad de vino de muy buena calidad, especialmente el que se elabora de la variedad monastell, de la cual resulta un vino tinto espeso de un sabor dulce y algo aspero, tan apreciado en las naciones extranjeras y conocido con el nombre e vino de alicante" Un año después el británico Richard Ford al describir Alicante y sus termino señalaba que "Los vinos son espesos, con un gusto aspero y al tiempo dulce; se usan para reforzar claretes demasiados suaves para el mercado británico. El famoso *Aloque*

² *Travail a l'anglaise*. Hasta mediados de siglo los burdeos enviados a Inglaterra -la mayoría entre los mejores- eran sometidos al llamado *travail a l'anglaise*. La receta exigía 30 litros de vino de Alicante o Benicarló, 2 litros de mosto blanco sin fermentar y una botella de aguardiente para cada barril de tinto o *claret* bordoles" y se conservaba varios años en bodega antes de su embarque a Inglaterra.

es el mejor y debería hacerse con la uva *Monastrel*; sin embargo se usan indiscriminadamente las llamadas *Blanquet* y *Parrell* de Forcallada, y de aquí el nombre a lo que saldrá "El verdadero cambio estructural del vino que crearían las bases de su expansión desde la huerta a las comarcas del Vinalopó fue la construcción del ferrocarril de Madrid - Alicante, línea que se inauguró en 1855. El Viajero francés Charles Davillier en su viaje por España acompañado del genial dibujante y grabador Gustavo Dore, visito Alicante en 1862 siete años después de la inauguración del ferrocarril con estaciones en Villena, Monover-Pinos, Elda-Petrel, Novelda (todos ellos pueblos vinícolas), y un año antes de la aparición de la filoxera en la Provenza (Francia). La colonia francesa de comerciantes vinícolas, importante hasta bien entrado el siglo XVIII decayó en las últimas décadas de esta centuria y volvería a cobrar gran importancia en el último tercio del XIX, tenía en los viajeros correos para comunicación con sus país de los frutos de Alicante. El barón de Davilliers sentencio "en, suma los merito más solidos de Alicante son sus famosos vinos" La aparición de los primeros viñedos filoxerados en el departamento de Graz de la Provence fue un alarma que se extendió con la rapidez del pánico. Las dos décadas anteriores a 1863, habían visto y plagas que destruían cosechas pero no las plantas como hacia al filoxera. Así la perdida sucesiva de varias vendimias en Francia por la plagas fúngicas mildiu y oídium habían producido ya una demanda extraordinaria sobre los vinos mediterráneos, pero la destrucción de vides conforme una demanda sostenida durante 30 años que transformo el marco productivo de Alicante. De los 142 pueblos de la provincia de Alicante en 1877 66 eran productores de vino

Año	Secano	regadio	Total
1860	28.535	3.868	32.403
1877	-	-	27.786
1886-90	51.620	24.715	86.335
1902	70.895	33.500	104.395
1903-12	60.380	33.500	93.880

Fuente: *Ferrocarril i expansió vitícola al País Valencià, 1880-1894. Xavier Vidal Olivares (Universitat d'Alicant,1990)*

Esta expansión de la superficie vitícola mientras en Europa los viñedos eran destruidos por la filoxera fue acompañada por un sostenido incremento de precios. En el mercado de vinos de Burdeos la cotización superaban a la media de los vinos españoles cotizados en Paris (48 a 60 francos los de primera y de 38 a 46 los de segunda).

CUADRO DE COTIZACION EN LA BOLSA DE VINOS DE BURDEOS, 1885

	Precio x hectolitros en francos
Alicante y Huesca	De 42 a 47
Aragon y Navarra	De 35 a 41
Castilla la Vieja	De 33 a 36
Mancha	De 38 a 41
Rioja	De 28 a 36

Los precios en el puerto mediterráneo de Cette en el departamento del Herault, era también en el año de 1885 el siguiente:

	Precio por Hl. En francos
Alicante	De 44 a 45
Benicarlo	De 38 a 40
Cataluña	De 28 a 30
Priorato	De 37 a 39
Requena	De 34 a 38
Valencia	De 32 a 36

(Fuente "El libro del Viticultor Eduardo Albela y Sainz de Andino (Madrid, 1885)

En el mercado de Londres los vinos de Alicante fueron aún más cotizados. Si los tintos comunes se cotizaban a 70 pesetas en Hl. El tinto añejo alcanzaba 100 pesetas los de buena clase, y los de Alicante a 225 pesetas por hectolitro. La expansión territorial y el incremento de la superficie vitícola (se llevo triplicar el nº de hectáreas de viñedos para vino) supuso también una proliferación de nuevas variedades. La demanda vinícola de los países afectados por la filoxera hizo que se plantaran variedades muy productivas como el tintorero híbrido (Alicante - Bouschet), quedando el registro vitícola que recoge en 1877 para la Exposición vitícola nacional celebrada en Madrid, como una mezcla entre

curar a Luis XIV de Francia⁴. La fama era extendida y era una creencia cierta de que el vino de Alicante sobre todo si era añejo y un tanto dulce curaba a los enfermos. El Hospital general (Madrid) recibió la visita del Marqués de Langle (1707- 1804) que en su Viaje de Figaro (1784) a España dejó escrito: “y en el centro de la cristiandad cada año mueren cien enfermos por falta de una medicina, de un caldo, de una cucharada de vino de Alicante”

En la cima de su producción una buena cosecha ascendía a 275.768 hls y aunque la mayoría de la producción por hectárea era de secano un tercio de la superficie era de regadío. Así, la media de producción por hectárea registrada en 1877 de 1,5 hls por hectárea no decía la potencia del regadío vitícola alicantino. Esta gran expansión del comercio vinícola alicantino tuvo también un protagonismo consular de los mercaderes internacionales, en este caso francés. La presencia francesa que había perdido peso en Alicante desde el último tercio del siglo XVII volvió a recuperar su estructura histórica en Alicante coincidiendo con las sucesivas demandas vinícolas de Francia y el resto de Europa. Primero a causa de las plagas criptogramicas que disminuían o eliminaban las cosechas de la Francia continental y atlántica después la filoxera que en 7 años redujo la producción vinícola francesa a la mitad produciendo una demanda general de vinos, de la que Alicante fue proveedor estratégico. La actual onomástica alicantina aun es heredera de aquella presencia; Maisonnave, Dupuy, Gaubert, Bardin, Fourcade, Fresnau, Lamaignère fueron nombre ligados al comercio y producción de vino alicantino. Los tintos embotellados también fueron muy apreciados pues no fue solo un negocio de granel, así el “Gran Alicante” de Maisonnave, los vinos finos de León Dupuy se unieron a los fondillones, como el legendario Fondi-

llon 1871 de Maisonnave y también los aloques tanto el rancio como el seco, también de Maisonnave que como antes los genoveses y los ingleses se introdujeron en toda la estructura del vino y así fueron tanto cosecheros (propietarios) como negociantes. La apoteosis de aquel comercio la recogía Julio de Vargas de El Liberal de Madrid “Diez años mas de tratado con Francia (se refiere a la de libre comercio) y Alicante hubiese podido enlosar con luises de oro su magnífico paseo de la explanada” “Por el puerto se ha llegado a exportar, por término medio y en cifra redonda, hasta 400.000 pipas de vino; en estos dos últimos años la exportación ha oscilado entre 50.000 y 60.000 pipas, es decir que ha quedado reducida la demanda por aquel concepto a una octava parte de la producción (Julio de Vargas, Alicante y Murcia 1895 pag 23 y 28).

La caída de la exportación que señala de Vargas por el fin del tratado del libre comercio fue un aviso del que vendría cuando la plaga filoxerica llegase a las comarcas del Vinalopó. El fin del tratado de libre comercio coincidió también con la recuperación de la producción vinícola (ver cuadro A) de Francia. En el interregno los productores espantados por la crisis comercial se movilizaron y llegaron a hacer un congreso regional en Novelda. Cuando Francia restituyó sus viñedos y las plantaciones de Argelia suministraron suficiente vino, se produjo una crisis comercial, justo a las puertas de la llegada de la filoxera: cuyos primeros efectos se sintieron en Alicante (1904 en Gata de Gorgos). Los cosecheros de Novelda organizaron el famoso *meeting* de Novelda para conjurar la caída de precios, generalizada en toda España, en setiembre de 1901. Los precios habían caído a menos de la mitad. Después del fin del tratado y del cese de la demanda francesa no pasaron

de 6 FF los de menor precio y 12 los tipos extra. El diario comarcal “Eco de Novelda” publicó en diciembre de 1886 (antes de la crisis de los precios) de las cotizaciones de sus vinos. Precios que en la segunda mitad del siglo XX aun hubieran sido extraordinarios.

Tipo Alicante extra de 25 a 38 FF x HL
Primeras corrientes de 32 a 35 FF x HI
Segundas de 27 a 32 FF xHL.

Esta crisis no sería nada comparable con el efecto económico y social de la destrucción de las casi 100.000 hectáreas que ocasiono la filoxera. En 1880 Alicante tenía 4.208 productores de vino, 1 de especiales, 114 de alcoholes vinos dulcificados, alcoholes y perfumados, 6 de licores, 8 de mistelas y 85 de vinagres, en los 66 pueblos de los 142 de la provincia de Alicante. Sobre esta estructura cayo la plaga de la filoxera que destruyó de raíz la viticultura alicantina. La filoxera llego a la región Valenciana 61 años después de haber hecho su aparición en la provenza francesa. Los viticultores de esta tierra consiguieron mantener fuera esta amenaza, mientras iba llegando y destruyendo los viñedos de las demás regiones españolas. Es uno de valores de la historia de la gente de esta tierra, pues mientras evitaban esa pandemia duplicaron la superficie vitícola de la región pasando de 129.000 a 259.000 hectáreas. La primera viña invadida por la filoxera fue una de Gata de Gorgos, destruyendo en 1 año los viñedos de las comarcas de La Marina, en 1905 invadió l'Alcantí, la huerta y el secano, mientras entre 1904 y 1909 destruía los viñedos del Vinalopó desde Asp y Novelda hasta Villena. A la montaña (l'Alcoia-el Comtat) llegaría entre 1907-1909. El resultado fue la practica extinción de las casi 100.000 has plantadas en ese momento. Solo las de suelo arenoso y algunas de huerta pudieron salvarse.

⁴ Una pócima para curar la gangrena del rey, que había ordenado un curandero provenzal contenía “*on donna donc a roy dix gouttes de cet elixir dans du vin d'Alicant*”, mas adelante Saint Simón escribe en sus memorias “*le roy mangea même deux petites biscuits dans un peu du vin d'Alicant*”

La larga marcha del vino de alicante.

1917-1957 Fisiocracia agraria y estructura economica

La reconstrucción del viñedo alicantino después de la filoxera en el eje camp d'Alacant-Alt Vinalopó, significó una tarea de proporciones hercúleas, no solo por las dificultades técnicas que implicaban las asociaciones de la vara europea con los diferentes porta-injertos. El siglo XX empezó para Alicante y sus vinos en 1917 después de que la filoxera exterminara todo el viñedo tradicional del Vinalopó y Horta d'Alacant y se iniciara la re-plantación. La propia edad de las fases de replantación que ofrecen los catastros del MAPA enseñan que durante más de dos décadas las plantaciones no se libran de volver a morir por -como dirían los agrónomos Rafael Janini y Pascual Carrion- "exceso de savia en la vara europea". Así a las poco más de 5.000 has que sobrevivieron a la apocalipsis entre 1917 y 1930⁵ solo 69 hectáreas de todas las nuevas plantaciones sobrevivieron a la asociación vara europea-porta injerto. Pascual Carrión dejó escrito en 1931 el problema de los fallos de la replantación "El murviedro x *rupestris* sirvió para la reconstrucción de los viñedos a primeros de este siglo, como hemos indicado, pero precisamente por llevar mucha savia europea no ha resistido la filoxera, y hoy no se le puede recomendar a nadie". La replantación fue larga y costosa por este problema de que al filoxera continuaba matando a las nuevas plantas con pie americano por asociación de la vara europea pie americano equivocadas. Pascual Carrión se preguntaba en "La mejora de las viñas y los vinos de Levante (Valencia 1932) ¿Que planta del país hemos de injertar? Recomendando la bobal con la garnacha en Utiel-Requena, la monastrell que fue la más extendida en la región porque era la base de la exportación de vinos a Francia. Esta nación cuando pedio su viñedo por la filoxera en el último tercio del siglo pasado necesito llevarse nuestros vinos y lo hizo precisamente de monastrell" Que finalmente se hiciese con el vidueño tradicional alicantino y no con el *pouppurri* de variedades que se plantaron en "la edad de oro del vino valenciano" Indica un valor cultural etnografico

de gran fuerza antropológica de la sociedad vitícola alicantina, que la reconstrucción del viñedo se hiciese con las variedades tradicionales del solar vitícola alicantino, Monastrell y Tintorera en tintas y Moscatel y Malvasia en blancas. La expansión vitícola del último tercio del XIX había visto como ha estado Juan Piqueras (La vid y el vino en el País Valenciano" Valencia 1981) una democratización de la propiedad vitícola creándose una gran número de pequeños cosecheros. La pérdida de los viñedos filoxerados no fueron la única causa de la reducción de la superficie vitícola. La alternativa de uva de mesa fue muy escogida en las comarcas del Vinalopó más próximas al mar. Así es de esa época que Novelda, Monforte, Asp y Agost se orientaron al viñedo de fruta. La recuperación definitiva fue causada por el efecto estructural de la creación en 1932 de la Denominación de Origen Alicante. La II república había publicado en 1931 el Estatuto de la Viña y el Vino, que dio lugar al siguiente año de la creación de las primeras 17 denominaciones de origen españolas (entre las cuales había 4 de la región valenciana: Cheste, Utiel-Requena, Valencia y Alicante). El 13 de setiembre de 1932 se publicó en la Gaceta de Madrid (boletín oficial) la creación de las denominaciones de origen con una estructura que recordaba a la de la Junta d'Inhibició del vi foraster d'Alacant; el ámbito geográfico, los órganos de gestión y control, el organismo regulador, las normas la zona de crianza, el reglamento y la misión de la D.O. la ley daba un plazo para definir el ámbito y la creación del reglamento; El Tinto Alicante, El Fondillon, el tinto corriente, el añejo dulce.

La recreación de esta figura del origen además de construir el marco legal de referencia y regulación del vino de Alicante, tuvo un efecto estructural la expansión vitícola del XIX había democratizado la propiedad vitícola como bien ha señalado Juan Piqueras, la creación de la D.O. impulso la creación de la cooperativa, pues muchos de los líderes agraristas de principios siglo eran también agricultores y sindicalistas miembros de la Unión Vitivinícola de Levante (Carrion, Santacana, Tarin, Sabater). La fuerza del cooperativismo en el Vinalopó

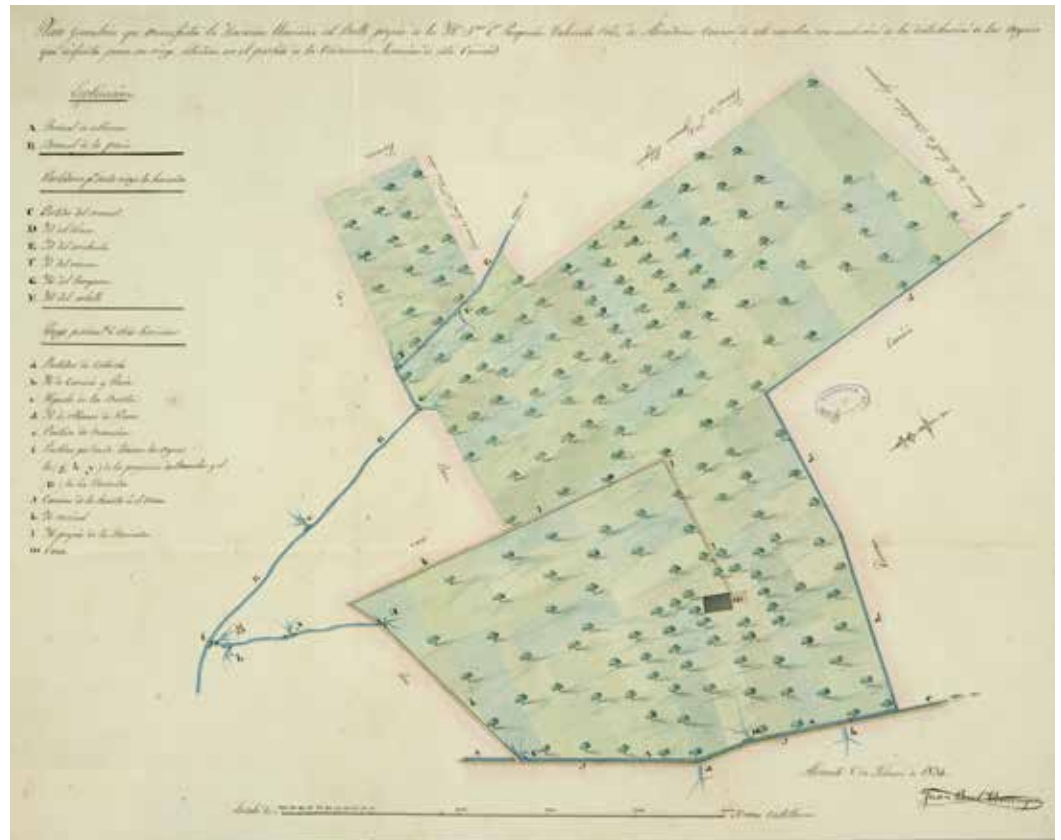
⁵ El catastro de 1975 del MAPA publicado en 1977, realizado entre 1972 y 1975 indica que de las 33.489 has. plantadas y acogidas al DO Alicante, el 19,89% eran de pie franco, es decir plantadas en suelos arenosos, pedregoso de montaña o muy húmedos en los que no podía llegar o vivir este insecto o sobrevivientes a la filoxera. Eso significa 6.660,96 hectáreas, un patrimonio histórico de incalculable valor. El resto de porta injertos eran; Ritcher110, 59,73%, Millardet 420^a, 5,02%, Couderd161-49, 4,88%, Couderc 3399 1,92% Castel 196,17, 1,42%, Ritcher 31, 1,37% y resto portainjertos 0,97%.

lopó y pueblos de l'Alacanti que se asociaron a ellas no se puede ignorar en la estructura productiva del vino de Alicante en el siglo XX. Un ejemplo es el del Sindicato Agrícola de Sax creado en 1917 que se convertiría e cooperativa doce años después. Hondon de la Nieves y Hondon de los Frailes elaboradores del seguro y fiel *monastrell del fondo* contaron con la Hermandad de labradores y la Hermandad sindical de labradores respectivamente. Las cooperativas de Sax (1928), Petrer, Monover (1924), Pinos (1932), La Algueña, La Romana (termino segregado de Novelda en 1909), Ibi, Castalla (donde se crearon 2 cooperativas) y Villena (1961) que tenía el antecedente de la existencia de la Hermandad sindical Comarcal de labradores y Ganaderos de Villena y la Cooperativa Vinícola (viuda de Vicente Hernández). Los viticultores cosecheros-propietarios surgidos de los diversos procesos de explotación del terrazgo (enfiteusis, aparcería, *mediers*) serían la base de los socios cooperativistas.

Nº de viticultores en 1898 que conformarían el núcleo central de la DO Alicante

Terminos	Cantidad
Monover	1.217
El Pinos	727
Monfort del cid	686
Castalla	446
Villena	998
Novelda	909
l'Alacanti	651
TOTAL	5.634

La guerra civil, la post guerra y la autarquía inmovilizarían el desarrollo económico de la riqueza que el vino de Alicante ofrecía. Sobre esta estructura recayó el mantenimiento de la producción vinícola alicantina ya que fue realmente a falta de cualquier posibilidad comercial, como en el pasado, una riqueza fisiocrática basada en la tierra (la naturaleza alicantina, la especie cultivada, la Monastrell y las prácticas culturales de sus viticultores). La Monastrell con su potencial vitícola su fortaleza vegetal y la seguridad e sus vinos fue la base de esa fisiocracia. La Monastrell nuevamente extendida por el solar alicantino fue la base de la economía y de los ingresos sociales de la vinería del Vinalopó. Mirando la comparativa histórica de las plantaciones



< El cultivo de la vid en la Partida de la Condovina

de esa época con la gran expansión del viñedo en el último tercio del siglo XIX -donde se plantó prácticamente de todo- esta apuesta por la Monastrell (los agricultores siempre vuelven a los cultivos en los que confían), fue la base de una economía de subsistencia, pero, también, la causa de la creación el éxito y riqueza actual del vino de Alicante.

CUADRO DEL PERIODO DE PLANTACIONES DE LA MONASTRELL ENTRE 1931 Y 1976

	1930	1931	1936	1941	1946	1951	1956	1961	1961	1971	total
		1935	1940	1945	1950	1955	1960	1965	1970	1976	
ha	17	27	167	352	1.991	5.548	6.248	6.076	1965	2.071	26.163
a	71	26	32	19	92	11	4	73	87	39	56
ca	23	21	10	48	82	31	42	23	57	18	55

(fuente MAPA edad del viñedo de la DO Alicante). Catastro de 1975

La recuperación de la Monastrell alcanzó en 1975 el 78,13% de la superficie vitícola de la DO Alicante. Siendo el 3,65% para la Garnacha Tintorera, el 4,68 % para la Forcallat blanca, el 3,10% para la Mersseguera, el 7,10% para el resto de variedades y el 3,64% para la variedades sin injertar.

1957-1981 Origen y renaixença

La larga autarquía finalizó cuando en 1957 la política económica cambió hacia el desarrollismo, coincidiendo con una gran demanda francesa de vino. Las cosechas de los años 1956 y 1957 en Francia sufrieron una drástica reducción, y Alicante volvió a mostrar su fisiocracia gracias a la Monastrell y la *terreta*. La Monastrell volvió a demostrar su poder enológico basado en la estabilidad enológica y la salud organoléptica y el negocio vinícola se pareció en mucho al del siglo XIX. Ello volvió a provocar una mejora estructural ya que el Ministerio de Agricultura aprobó el reglamento de la DO Alicante con el cual funcionó hasta bien entrada la década de 1970. A principios de la década 1960 otro efecto estructural orientó a los vinos de Alicante hacia los mercados domésticos más interesantes, el desarrollo turístico del litoral alicantino provocó una interacción con los productores vinícolas. Turistas y residentes de países con cultura vinícola como Noruega, Alemania, Inglaterra y Francia apreciaron y mejoraron la orientación comercial los vinos de Alicante. La creación del *rose* es uno de los mejores casos entre consumidor y bodeguero. Así la producción de rosados de Monastrell pronto se desarrolló en el Vinalopó medio, la foia de Castalla y l'Alcanti que entonces aun tenía ocho bodegas (Sucesores de José Barrio, José M^a Ferrí Bardalona, Federico Madrid n.c.r., Vicente Masco Baldo, Enológica Alicantina, Julio Miro Ferrándiz, José Ponce Miguel, Pascual Soriano Galiano, Antonio Terol Miralles). Otros vinos apreciados por los residentes de las zonas turística fueron los vinos de las uvas tardías como les así el ciclo largo de la Monastrell y sus vinos añejados y rancios tuvieron pequeños y fieles mercados de clientes directos. E cronista Cerdán Tato los calificó en la época como, "rosados pálidos suaves, secos y muy afrutados". Otros vinos típicos, descritos por el cronista eran el Fondillon producido en el Vinalopó medio y Alicante como de "color clarete, abocado y añejado" los tintos de doble pasta de "rojo rubí intenso

y mus oscuro de sabor seco, astringente y mucho cuerpo y los tintos clásicos "Alicante" criados de color rojo abierto suaves y frescos. Las bodegas que elaboraban estos vinos eran una mezcla de tradición y modernidad, de bodega costumbrista y diligente vinería comercial. Bien entrada la década de 1970 se instalaron los primeros depósitos de acero inoxidable y epoxit, pero la buena madera, las botas de roble y antiguas tinajas de castaño siguieron formando parte de la ecuación que había dado la tradicional calidad de los vinos de Alicante. Alicante siempre demostró que es con la buena madera con lo que se han hecho los grandes vinos de la historia. 1976 fue un año importante para el reconocimiento de los vinos de Alicante, la comida ofrecida por la Diputación provincial de Alicante al monarca Juan Carlos I fue regada con 2 grandes clásicos del vino de Alicante; el Raspay de Primitivo Quiles de 1970 (el gran "Alicante clásico" de la historia) y el Fondillon de Salvador Poveda de la cosecha 1959.

CUADRO DE PRODUCCIÓN DE LAS BODEGAS DE LA DO ALICANTE EN 1977

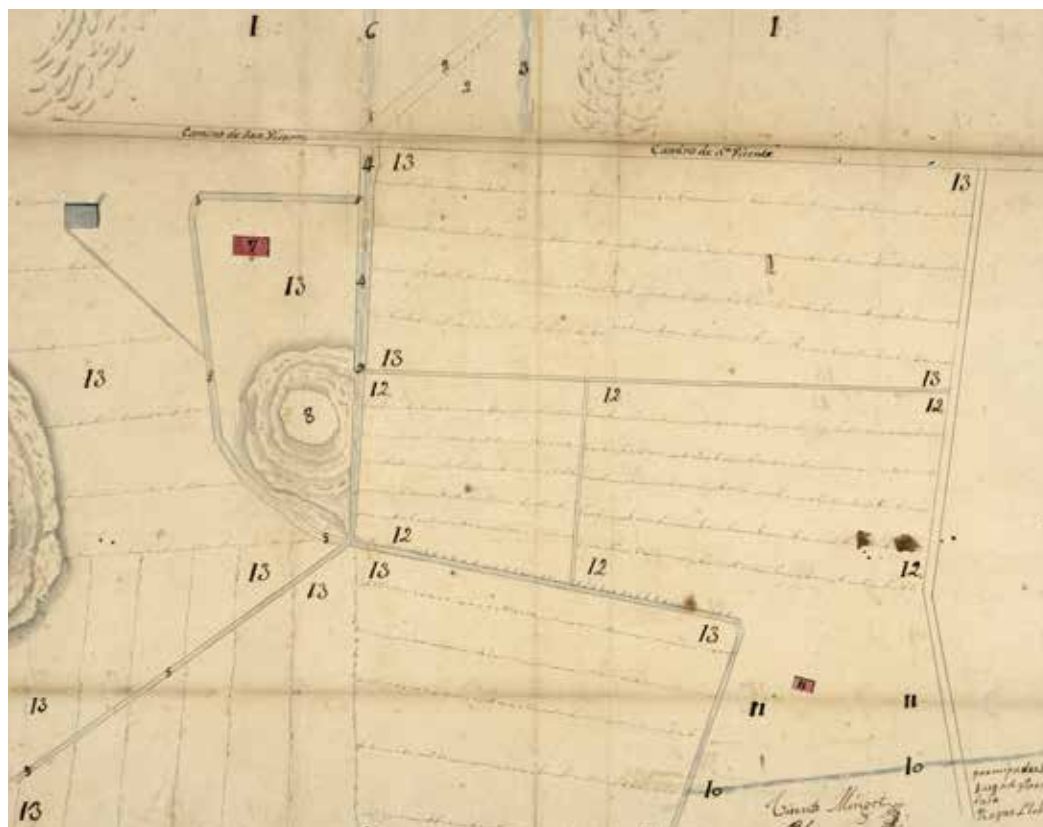
Pueblo	blanc	rosados	clarete	tinto	rancio	generosos	aroma.	mistelas
La Algueña	-	-	5	7	-	-		-
Alicante	2	1	4	4	-	-		1
Beneixama	1	-	-	1	-	-		-
Cañada	-	-	-	1	-	-		-
Castalla	-	1	1	1	-	-		-
Fondo de les neus	-	-	1	1	-	-		-
Fondo dels frares	1	-	1	1	-	-		-
Ibi	-	2	-	2	-	-		-
Monover	2	2	-	3	1	1		-
Onil	-	-	-	1	-	1		-
Petrer	1	1	1	1	-	-		-
Pinos	1	3	9	12	2	-		-
La Romana	1	1	1	1	-	-		-
Sax	1	1	1	1	-	-		-
Villena	2	4	4	8	1	1		-
TOTAL	12	16	28	45	4	3		2

Este escenario estaba preparado para reiniciar la historia de los vinos de Alicante basados en sus valores de territorio; variedad, vinos y prácticas culturales, una nueva generación de profesionales del vino actuaría en al doble vertiente de producción comercialización y comunicación para dar valor partir de 1981 a los valores de los vinos de Alicante.

CUADRO DE LAS HECTÁREAS DE PIE FRANCO POR MUNICIPIO

Municipio	Has	a	Ca
Bañeres	4	25	12
Benejama	25	76	4
Biar	406	52	69
Camp de Mirra	59	26	59
Canyada	155	32	68
Castalla	28	69	30
Elda	26	28	66
Ibi	1	6	75
Monover	887	19	9
Petrer	10	63	1
Pinos	108	5	97
La Romana	1	20	97
Salinas	199	70	68
Sax	592	90	27
Tibi	33	13	-
Villena	4.224	51	21
Abanilla	6	33	61

< Partida de Vicente Mingot en la Huerta de Alicante.



Bibliografía

Albela y Sain de Andino, Eduardo, 1885: *El libro del viticultor*. Imprenta J. Hernandez, Madrid.

Bendicho, Vicente Dean, 1640: *Chronica de la muy Illustre, noble y leal ciudad de Alicante*. Editado por M. L. Cabanes Carratala. Ajuntament d'Alacant, Alicante.

Boix, Vicente, 1868: *Cronica de la provincia de Alicante*. Rubio Grilo y Vitturi., Madrid.

Cavanilles, Antonio Josef, 1985: *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*. 2 vols. Edit. Albatros, Valencia.

Carrion Y Carrion, Pascual, 1961: *La mejora de los vinos de Levante*. Sociedad Valenciana de Agricultura. Valencia. Reedición de 1931.

Casey, James, 1983: *El Reino de Valencia en el siglo XVII*. Siglo XXI de España editores. Madrid.

Comenge, Miguel, 2005: *La vid y los vinos españoles*. CDFmr S.L. Madrid.

Davillier, Ch.- Dore, G. ,1984: *Viaje por España*. Adalia ediciones. Madrid.

Escolano Gaspar, 1878: *Decadas de la Historia de la Insigne y Coronada Ciudad Reino de Valencia*.- Juan B. Perales. Terraza , aliena Editores. Valencia.

Felipo Orts, Amparo, *El control de la producción vinícola en el País Valenciano, durante el siglo XVII: los manifiestos de 1627-1631 (en Saitabi)*

Ford, Richard, 1982: *Manual para viajeros por los Reinos de Valencia y Murcia*. Ediciones Turnes. Madrid.

Galet, Pierre, 2000: *Dictionnaire Encyclopédique des Cepages*. Hachette Livre. Paris.

Gautier, Teophile, 1985: *Viaje por España*. Editorial Taifa. Barcelona.

Guiralt-Hadziiosif, Jaqueline, 1989: *Valencia puerto mediterráneo en el siglo XV(1410-1525)*. Edicions Alfons el Magnànim. Institució Valenciana d'Estudis i Investigació. Valencia.

Gimenez Lopez, 1981: *Enrique. Alicante en el siglo XVIII, economía de una ciudad portuaria en el antiguo régimen*. Institució Alfons el Magnanim. Diputació Provincial de València. Valencia.

Gutierrez Lloret, Sonia, 1989: *La huerta medieval. Los sistemas de riego. Tibi un pantano singular*. COPUT. Generalitat Valenciana. Valencia.

López Gómez, Antonio, 1951: *Riegos y cultivos en la huerta de Alicante. (Evolución y estado actual) , Estudios geográficos*. Alicante.

Janini Y Janini, Rafael, 1908: *Relación de los trabajos hechos desde agosto de 1906 a diciembre de 1907*. Servicio vitícola de la Excm. Diputación Provincial de Valencia- Valencia.

Jover, Nicasio Camilo, 1854: *Reseña Historica de la Ciudad de Alicante*. Imp y Lit de la V. de Juan J. Carratala. Alicante. Edición año 1983

Johnson, Hugh, 1977: *Atlas mundial del vino*. Editorial Blume. Barcelona.

Madoz, Pascual, 1850: *Diccionario Geográfico-Estadístico-histórico de Alicante, Castellón y Valencia*, 2 tomos. Edicions Alfons el Magànim-Institució Valenciana d'estudis i investigació. Valencia. Edición año 1917.

Marti De Viciàna, 1564: *Cronica del Reino de Valencia*. Universitat de Valencia, 3 vols. A cura de Joan Ivars. Valencia. Edición año 2002.

Martin, Joan C., 1986: *Manual de Vinos Valencianos*. Editorial Huguet. Valencia.

Martin, Joan C., 2007: *Valencia Land of Wine*. Anaconda editions, Londres.

Martin, Joan C., 2009: *Els vins de l'arc mediterrani,, d'Alacant a Montpeller*. Editorial Portic, Barcelona.

Martin, Joan C., 2001: *Valencians contra la fil·loxera*. Anaconda editions, Valencia.

Martínez Ruiz, Jose I. y Gauci, Perry, 2008: *Mercaderes ingleses en Alicante en el siglo XVII*. Estudio y edición de la correspondencia comercial de Richard Hounsell & Co Alicante, Publicaciones de la Universidad de Alicante.

Montojo Montojo, Vicente, El comercio de Alicante a mitad del siglo XVII según los derechos y sisas locales de 1658-1662 y su predominio sobre el de Cartagena.

Munzer, Jeronimo, 1991: *Viaje por España y Portugal*. Ediciones Polifemo. Madrid.

Murphy, Ted, 2005: *A Kingdom of Wine*. Onstream Ltd. County Cork (Ireland).

Piqueras Haba, Juan, 1981: *La vid y el vino en el País Valencià*. Institutio alfons el Magnànim. Valencia.

Piqueras Haba, Juan, 1983: *Els vins Valencians*. Universitat de Valencia, Secretaria de publicacions. Valencia.

Piqueras Haba, Juan, 2000: *El Legado de Baco*. Editorial Gules. Valencia.

Towsend, Joseph, 1988: *Viaje por España en la época de Carlos III*. Ediciones Turnes S.A. Madrid.

Varios autores, 2008-2009: *La Vid y el Vino en Alicante*. Canelobre. Instituto Alicantino de cultura. Juan Gil Albert. Invierno.

Hinojosa Montalvo, J. R., 2008: *Llibre dels privilegis de la ciutat d'Alacant (1366-1450) Edició a cura de José Hinojosa Montalvo*. Universitat de Valencia. Valencia.

Catastro Vitivinícola de la D.O. Alicante. MAPA. Madrid, 1977

Catastro Vitivinícola de la provincia de Alicante, MAPA. Madrid, 1977

J.Garcia Mercedal, Viajes por España. *España vista por los extranjeros*. 5 Volumes. Biblioteca Nueva. Madrid.

Varios Autores, 1993: *Vinyes i vins: Mil anys d'història*, 2 volumenes, Universitat de Barcelona, Barcelona.



EL PUERTO DE ALICANTE Y EL COMERCIO DEL VINO

Enrique Giménez López

Fernand Braudel dedicó a la Geografía la primera parte de su influyente obra sobre El Mediterráneo en tiempos de Felipe II — «un mar entre montañas». Su maestro Lucien Febvre, a quien dedicó el libro, escribió que “el Mediterráneo son las rutas”. Nada más cierto en el caso de Alicante, una ciudad determinada por las circunstancias de su geografía. Con una bahía excepcional en el contexto valenciano y una costa de acantilados y playas de poco fondo, recibió el título de ciudad en 1490: no sólo por su contribución a la conquista de Granada, sino también por las muy favorables condiciones de su puerto, el cual, según afirmaba Escolano en 1610, era “de los más seguros de España, porque tiene fondable el mar y abonanzado”.

No sólo era la bahía, en la cual era posible “entrar y salir libremente con cualquier viento” lo que destacaba el de Alicante como el mejor puerto valenciano. El cerro Benacantil, cuyas escarpaduras llegaban hasta la orilla misma del mar, ofrecía un abrigo defensivo que se fue fortificando progresivamente desde que en su ladera surgiera el primer núcleo urbano en el siglo VIII. Con todo, sus infraestructuras portuarias no pasaban de modestas, con sólo un muelle de sillería de escasa longitud que no se amplió lo suficiente, pese a los varios proyectos que se sucedieron durante el siglo XVIII y primeros años del XIX.

Decía Braudel que “no hay ciudad que no posea su trozo de vida rural anexionado, que no imponga a la campiña las comodidades de su mercado”. Con una climatología benigna, sólo la escasez de recursos hídricos impedía una agricultura floreciente. El embalse de Tibi, construido por iniciativa de la ciudad en 1594, paliaba en parte la carencia de agua. Junto con el puerto, el pantano fue el pilar de la riqueza alicantina al hacer posible su huerta, descrita por Esteban de Silhouette en 1729 como «un llano muy hermoso, en cuyas producciones es en lo que consisten las riquezas de Alicante». Un complejo sistema de riego, reglamentado minuciosamente, que sumaba la propiedad del agua a la de la tierra, permitió dedicar buena parte de la superficie cultivada a la vid, que ocupaba en torno al 70 % de las tierras de la Huerta, elección estimulada por la demanda de los mercados exteriores, y aprovechar no sólo las facilidades que para la exportación brindaba el puerto, sino también las ventajas con que el proteccionismo favoreció la producción local desde 1510 y que se mantuvo hasta que un decreto

del Ministerio de Fomento de 25 de febrero de 1834 extinguió aquella reliquia reglamentista.

El privilegio concedido por Fernando el Católico prohibía que entrasen en Alicante y su término vinos de otras localidades en tanto no se consumiera íntegra la cosecha local. Se justificaba el privilegio por lo costoso de la explotación de los viñedos, los más de regadío. Los cosecheros alicantinos defendían su monopolio del mercado local mediante un complejo sistema de control, que obligaba a introducir el vino en la ciudad por una de sus puertas: cada carga debía ir acompañada de un albarán y la cantidad introducida se registraba en el denominado «Manifiesto del vino», donde figuraban los nombres de todos los cosecheros. Una «Junta de Semaners», formada por los más importantes cosecheros, vigilaba el cumplimiento de toda esta reglamentación que, por otra parte, no impedía los fraudes frecuentes. En 1772, la presión de los comerciantes afincados en la ciudad logró que Carlos III les permitiera introducir libremente vinos en el puerto, a condición de que no se consumiesen en el núcleo urbano. La decisión, si bien mantenía el privilegio de 1510, dejaba en manos del capital mercantil la gestión de las exportaciones vinícolas.

Concentrada en la Huerta la producción vinícola, la partida huertana de La Condomina proporcionaba las mayores cosechas, que rondaban los 100.000 cántaros anuales, a razón de 11,5 litros el cántaro. En La Condomina se concentraba asimismo la propiedad de la pequeña nobleza local —como los Scorcia, los Pascual del Pobil (más tarde, barones de Finestrat), los Fernández de Mesa, Burgunyo, Rovira o los Pérez de Sarrió— y de la nobleza titulada —como los condes



< Toneles a punto de ser embarcados en las cercanías del Puerto de Alicante

de Villafranqueza, los marqueses del Bosch o los de Peñacerrada. Todos ellos encabezaban la lista de los mayores cosecheros. Los estamentos privilegiados de la sociedad alicantina del Setecientos obtenían buena parte de sus rentas de la viticultura, a la que dedicaban algo más del 80 % de la superficie de sus propiedades agrarias de regadío y a veces, como en el caso del conde de Villafranqueza, hasta el 94,5 % de su propiedad en la Huerta.

El puerto suponía el corazón económico de la ciudad, volcada a un Mediterráneo por donde llegaban buena parte de los alimentos y productos manufacturados que la población consumía, o que desde Alicante se distribuían hacia el interior peninsular, de manera especial a la Corte. A principios del siglo XIX, el francés Alexandre Laborde describió Alicante como la ciudad más comercial de España tras Barcelona y Cádiz, y como «el principal depósito del comercio de Valencia, Murcia, Aragón y una parte de Castilla la Nueva». Su situación en la cabecera marítima del camino real que enlazaba la costa con Albacete y Madrid, la convertía en un enclave estratégico para que Castilla se asomara al Mediterráneo. Era la ruta más corta, inferior en cuatro leguas a la que llevaba desde la Corte

a Valencia, ventaja a la que se sumaba la ausencia de grandes dificultades orográficas, ya que el valle del río Vinalopó cruza sin obstáculos las montañas que circundan la Meseta.

Conocemos con precisión, gracias a la serie de documentos denominados “mesadas de sanidad», el número de embarcaciones que fondearon en la rada alicantina entre 1753 y 1805. Las 54.208 unidades contabilizadas comprenden tanto las embarcaciones dedicadas al comercio de cabotaje —que utilizaban por lo general velamen latino— como las de gran porte y aparejo cuadrado, aptas para largos viajes, como navíos, fragatas y bergantines. Los ciclos bélicos influyeron decisivamente en la evolución del tráfico. Las guerras estrangulaban el comercio marítimo, y la economía alicantina languideció. En 1755 estalló la Guerra de los Siete Años, y si bien España no intervino en ella hasta diciembre de 1761, desde su comienzo hasta la firma de la Paz de París en 1763, el tráfico por el puerto de Alicante disminuyó de forma muy significativa, pues en 1762 fondeaban en la bahía alicantina menos de la mitad de embarcaciones que en 1754. Desde 1763 hasta 1775 el tráfico creció de modo notable, pero volvió a interrumpirse cuando en 1778

> Diferentes vistas del puerto de Alicante



comenzó un nuevo ciclo bélico que enfrentó a Francia con Inglaterra y en el que también intervino España, y que no se cerró hasta el Tratado de Versalles de 1783. La paz supuso la recuperación del tráfico, hasta que el ciclo bélico comprendido entre los años 1793 y 1802 redujo el número de embarcaciones fondeadas y contrajo la economía alicantina. El colapso casi definitivo llegó con la Guerra de la Independencia, como veremos más adelante.

Los sucesivos ciclos de prosperidad y recesión también afectaron a la nacionalidad de los navíos. El número de buques ingleses, franceses y holandeses, predominantes durante los períodos de paz, disminuyó en favor de las embarcaciones suecas y danesas. En 1782 llegó el primer navío ruso a Alicante: en 1804 eran veinticinco los fondeados de esa nacionalidad; en 1788 arribaron tres bergantines norteamericanos, que se multiplicaron hasta los cuarenta y cuatro que fondearon en 1803; en ese año llegaron asimismo seis polacras turcas, un año después, se contaron veintiocho en el puerto alicantino. Una diversificación del tráfico interrumpida dramáticamente por la catastrófica Guerra de la Independencia.

La importación de cereal —sobre todo, trigo— constituyó una de las principales partidas portuarias. No únicamente llegaba grano para el consumo local —la producción autóctona era claramente deficitaria— sino también para el interior peninsular, sobre todo con ocasión de pésimas cosechas en Castilla, como sucedió en 1766, 1773 o 1787, cuando la sequía agostó los campos y el precio del pan alcanzó niveles tan preocupantes que en 1788 las autoridades temieron la repetición de motines de subsistencia, como los que habían estallado en casi toda la península en la primavera de 1766.

El principal mercado triguero del puerto alicantino estaba en Italia, sobre todo en los puertos sicilianos de Agrigento, Termini, Castelamare, Sciacca o Licata; pero también se importaba grano desde Cerdeña o La Apulia, y algo menos desde Livorno y Génova. La mayoría de los navíos y bergantines que lo transportaban -- en torno al 50 % -- eran ingleses y holandeses (por su mayor capacidad de carga) y en menor medida embarcaciones francesas, procedentes de Marsella o de puertos del Canal, además de las escandinavas, que transportaban trigo del Báltico.



Pero Alicante fue sobre todo un centro de redistribución hacia Castilla la Nueva y Madrid de pesca salada, cuya aceptación entre los consumidores era muy alta por su bajo coste, fácil conservación y considerable aporte de calorías. Desde la segunda mitad del siglo XVI llegaban hasta Alicante salazones ingleses; pero en la segunda mitad del XVIII el alicantino se convirtió en el primer puerto español de entrada de bacalao de Terranova, en la práctica, un monopolio inglés, desde que en 1713, por el Tratado de Utrecht, Francia cediera a los británicos sus derechos de pesca en aquella zona del Atlántico norte, posición privilegiada fortalecida en 1760 tras la conquista del Canadá francés por Inglaterra.

Las cifras no dejan lugar a dudas: en la segunda mitad del siglo XVIII llegaron a Alicante 1.200 embarcaciones inglesas —en su mayor parte, navíos y bergantines— con una carga en torno a 1.000 quintales de bacalao seco, procedente de las factorías de la costa sureste de Terranova. Era un tráfico estacional, que se concentraba en el otoño y principios del invierno, cuando se hacía difícil la pesca en las aguas heladas de la desembocadura del río San Lorenzo.

El municipio alicantino se beneficiaba de este tráfico, pues cobraba el llamado «derecho de saladura», un

arbitrio que gravaba con 8 maravedíes cada arroba de salazón desembarcada. Como ya hemos indicado, las guerras ejercían un inmediato efecto sobre el comercio bacaladero, que quedaba prácticamente interrumpido, salvo el bacalao que transportaban buques suecos y daneses procedentes de Bergen (en la costa noruega) o bien, a principios del siglo XIX, mercantes norteamericanos, desde los puertos de Boston o Newport.

Alicante también fue puerto de entrada de sardina gallega y andaluza, y de atún procedente de la costa onubense y gaditana. Era este último un tráfico en manos de catalanes, quienes habían logrado el control de la pesca y la manipulación de estos pescados, que transportaban con embarcaciones medianas y pequeñas —saetías, londrós y canarios— que también traían hasta Alicante productos coloniales procedentes de Cádiz, como cacao y azúcar, cuyo volumen reducido y alto valor los hacían idóneos para transportarlos hasta Cartagena y Alicante, y desde estos puertos hasta la Corte.

Se recurría al pequeño cabotaje, de radio reducido, para hacer llegar hasta el puerto alicantino productos como sal, almendra y pasas, de gran aceptación en los países de la Europa atlántica, hasta donde los



< Vista de la ciudad de Alicante y el puerto.
Colección Manuel Sánchez Monllor

transportaban desde aquí embarcaciones inglesas, holandesas o francesas. Londres, Falmouth y Plymouth eran los destinos más frecuentes de las almendras y pasas distribuidas desde Alicante.

La sal, por la proximidad a los embarcaderos de las salinas de La Mata y Torrevieja, tuvo gran relevancia. La rada alicantina ofrecía seguridad a los navíos ingleses, escandinavos, franceses y, sobre todo, holandeses, que acudían a cargar sal. Las pasas, higos, almendras y avellanas fueron objeto del pequeño comercio de cabotaje que transportaba estos productos hasta Alicante, a cuyo puerto arribaban grandes embarcaciones que por su tamaño tropezaban con dificultades para anclar en la costa de los centros productores. Pequeñas embarcaciones valencianas o mallorquinas llegaban al puerto alicantino cargadas de pasas y almendras, o bien con avellanas procedentes del Campo de Tarragona que —como indica Pierre Vilar— tenían como destino los fabricantes de turrón de Xixona y de la propia Alicante.

También el pequeño cabotaje protagonizó el tráfico de materias primas. Destaca la ceniza de barrilla, una planta que crece en terrenos salinos y se utilizaba para elaborar sosa cáustica —indispensable tanto para la

industria textil como para la fabricación de jabones, vidrio, papel o porcelana— que se exportaba a otros puertos europeos. Un privilegio de Carlos III fechado en 1780 concedió a Alicante la facultad de ser el único puerto valenciano habilitado para el embarque de sosa y barrilla, lo cual estimuló a comerciantes locales a adquirir tales productos en pueblos cercanos, e incluso en la región murciana o la costa almeriense. El volumen y valor de la barrilla introducida en la ciudad para su embarque fue tan importante que las autoridades locales impusieron un tributo de 26 maravedíes por cada quintal de barrilla que entrara en la ciudad, con el propósito de financiar las obras de la Casa Consistorial, en su última fase constructiva. Francia fue el principal destino, si bien a fines del siglo XVIII el descubrimiento por el químico francés Nicolás Leblanc del procedimiento para obtener sosa en laboratorio a partir de sulfatos, carbón y piedra caliza, representó el principio del fin para el comercio barrillero.

Este tráfico, como el resto del que se producía en Alicante, se encontraba en manos de comerciantes extranjeros o naturalizados; el exportador más importante de barrilla era la casa Casoy y Cía, seguida de la inglesa Montgomery y Cía y los comerciantes

Fernando y Bernardo Athy, comisionados de una casa de comercio de Ostende.

Además de la barrilla, Alicante recibía una parte importante del esparto producido en los literales valenciano y murciano. En un principio se reexportaba en bruto, pero a partir de 1783 las autoridades sólo permitieron la salida de esparto previamente elaborado: el denominado filete, una especie de cuerdecilla trenzada que traía hasta el puerto alicantino una gran variedad de pequeñas embarcaciones procedentes de localidades de la costa valenciana.

La presencia de tabaco en el puerto alicantino fue también habitual. La Corona monopolizaba su distribución y venta, por lo que se hallaba estrechamente vinculado a la Real Hacienda. En el siglo XVIII los únicos puertos españoles habilitados para desembarcar tabaco en rama procedente de Amsterdam, Lisboa o Virginia (vía Inglaterra), eran los de Sevilla, Málaga, Barcelona y Alicante. La importación de hojas de tabaco se multiplicó a partir de 1801, cuando se estableció en la ciudad una fábrica de cigarrillos por cuenta del gobierno.

A diferencia de estos productos, transportados, en buena parte por embarcaciones de cabotaje, las ma-

nufacturas llegaban a puerto en embarcaciones de gran porte, como navíos o bergantines. Se trataba mayoritariamente de productos textiles, tanto paños como lienzos, por lo general destinados al consumo de Castilla, aunque no faltaban, productos de lujo para la Corte.

De todos los productos de exportación, el vino fue sin duda el de mayor impacto económico. Las embarcaciones inglesas que llegaban cargadas de bacalao regresaban con vino para Londres y otros puertos del Canal, tráfico en el que también participaban embarcaciones holandesas y escandinavas que transportaban vino alicantino hasta Amsterdam, Hamburgo o Estocolmo.

Gracias al minucioso control que los cosecheros locales impusieron a la entrada en la ciudad de sus vinos, a través de los ya citados «Manifiestos del vino», tenemos un conocimiento aproximado del volumen de vino embarcado en el siglo XVIII. Si bien cabe calificar de discretas las exportaciones durante la primera mitad de la centuria, a partir de 1759 el embarque de vino se incrementó de manera muy notable, con las inevitables oscilaciones que los conflictos bélicos imponían al tráfico marítimo. Cuando se restringía por esta razón la exportación, la comercialización de vino por tierra hacia Orihuela, Elche y poblaciones murcianas se incrementaba. Puntualmente, el vino alicantino aprovisionó

a los navíos de la escuadra española, como sucedió en 1716, en 1752 o en 1770 cuando los asentistas de vino para la flota adquirieron en torno a la décima parte de lo cosechado en esos años. Orán, recuperada por España en 1732, fue desde ese año un destino habitual para los caldos alicantinos, en cantidades que oscilaron entre los 6.000 y los 23.000 cántaros anuales.

Los cónsules inglés, holandés y francés acreditados en Alicante ejercieron un papel muy destacado en el comercio de vinos para sus países respectivos: sobre todo los dos primeros, que llegaron a gestionar cantidades significativas, como los cerca de 50.000 cántaros exportados por el cónsul británico en 1723, o los 22.725 que comercializó el cónsul holandés en 1749.

Pero fueron los comerciantes instalados en la ciudad los más activos, en particular los mayoristas. El mayor exportador de vinos fue Jaime Kearny, de la compañía irlandesa «Kearney, Coppinger y Cía». Le seguía en importancia la holandesa «Walter, Porte y Cía», y en tercer lugar figuraba el comerciante español Juan Bautista Bernabéu. El comercio extranjero controlaba en torno al 70 % de las exportaciones de vino de Alicante.

La colonia mercantil alicantina era heterogénea, con un grupo de comerciantes mayoristas en su mayor parte extranjeros o nacionalizados como españoles. En 1786



> El vino listo para ser embarcado en el puerto de Alicante

se contabilizaron 195 comerciantes al por mayor y menor, y diez años después los censados fueron 140, de los que 98 eran «de puerta cerrada», y los restantes 42 de «puerta abierta». Los primeros se dedicaban a la importación y exportación de toda clase de mercancías, especialmente bacalao y vino. Veinticinco de los mayoristas eran extranjeros, en su mayoría franceses, pero también había ingleses, holandeses e italianos, a quienes cabe sumar los cónsules que, como hemos indicado, también realizaban operaciones mercantiles. De entre las firmas españolas tan sólo la de Boulogni y Cía estaba constituida como Compañía, mientras que eran nueve las francesas, dos las inglesas (Wombel y Cía y la de Hecher, Rodd y Cía), también dos las irlandesas (Jorge Moore y Cía y la de James Karney y Cía). Se añadían a estas las compañías suiza de Welther y Porte, la de los cónsules del Imperio y Holanda, Bertholdi y Stuck, y las genovesas Viuda de Fabiani e Ignacio Raggio.

La colonia mercantil francesa tenía una larga tradición; pero su número e importancia se incrementó con la llegada al trono de Felipe V y su posterior triunfo en la contienda sucesoria. Los más se integraron con facilidad, si bien mantuvieron fuertes lazos con su lugar de procedencia, que por lo general era Marsella. Solían formar asociaciones familiares de comercio, donde participaban desde el cabeza de familia hasta cuñados,

sobrinos o primos. Los estudios recientes de Vicente Seguí sobre protocolos notariales han mostrado la fuerza de la familia en la organización comercial de las casas de comercio instaladas en Alicante, como lo atestiguan los casos de los más destacados comerciantes, como los Marabeuf, Fabiani, Pavía, Maricone, Lostau, Belón o Boulogni —familia esta última de la que proceden sólo un teórico del comercio (en clave mercantilista) como José Boulogni, sino también un diplomático —Juan Boulogni, embajador español en Constantinopla desde 1780— y traficantes de esclavos en la Lousiana como Francisco Boulogni, quien, junto con sus hermanos afincados en Alicante, explotó su propiedad agraria de La Alcoraya, conducta habitual entre los negociantes alicantinos, quienes solían adquirir tierras de vid en la Huerta con el objeto de acrecentar sus beneficios y, al tiempo, lograr mayor prestigio social.

Lo habitual era que reforzaran los lazos económicos a través del matrimonio con mujeres de familias también dedicadas al comercio, en una especie de endogamia que buscaba consolidar sus negocios.

Los comerciantes alicantinos aspiraban a contar con una organización propia e independiente del Consulado de Valencia, institución valenciana del siglo XIII «resucitada» en 1762. Su función debía ser, como en la época medieval, actuar como tribunal de mercade-





◀ La ciudad de Alicante a mediados del siglo XIX

res, a la que se añadió la de intervenir como organismo de fomento económico. Los comerciantes extranjeros quedaban excluidos de la institución —si bien todos, sin excepción, debían abonar los derechos consulares sobre cuantas actividades mercantiles efectuasen. No obstante, los negociantes afincados en Alicante disponían de su propia organización, la llamada «Diputación de Comercio», que funcionaba desde 1758, y en la que participaban por igual comerciantes españoles y extranjeros. La negativa alicantina a someterse a la jurisdicción del Consulado valenciano dio lugar a un prolongado pleito: Valencia argumentaba que las pretensiones de Alicante facilitarían el predominio de las casas de comercio extranjeras, en detrimento de las nacionales. La disputa se zanjó temporalmente en 1775 una primera sentencia contraria a las pretensiones de los comerciantes alicantinos: debían incorporarse al Consulado de Valencia, y sólo se admitiría a aquellos extranjeros que se naturalizaran como españoles. Dada la importancia de su puerto, se concedía a la ciudad una 'sucursal' del tribunal valenciano, la denominada «Diputación Consular de Valencia en Alicante».

No obstante, las peticiones de un Consulado propio no cesaron, y la Diputación de Comercio de 1758 siguió funcionando. Cuando Carlos III decretó en 1778 la libertad de comercio con América y habilitó el puerto de Alicante como el único valenciano que podía dedicarse a él, los comerciantes alicantinos vieron abierto el camino para lograr su objetivo de un Consulado independiente de Valencia. El 26 de junio de 1785 una Cédula Real otorgada en Aranjuez extinguía tanto la Diputación de Comercio de 1758 como la Diputación Consular, a la vez que creaba el «Consulado Marítimo y Terrestre Comprensivo de esta Ciudad de Alicante y

Pueblos del Obispado de Orihuela». Constaba de cincuenta y cuatro artículos, y se concebía como un instrumento para el fomento de la riqueza. Sus miembros debían ser comerciantes que hubieran invertido en el tráfico un capital mínimo de 12.000 pesos, hacendados cuyos bienes rústicos alcanzaran esa misma cantidad, propietarios de instalaciones fabriles con un capital mínimo invertido de 6.000 pesos, o propietarios de embarcaciones capaces de navegar hasta América.

Su función más importante consistió, como en el caso de los Consulados medievales, en ejercer como tribunal que solventase con la mayor brevedad posible los contenciosos mercantiles, con audiencias verbales y sin intervención de abogados. Los lunes, jueves y sábados de cada semana se celebraban las vistas en el edificio consular, de plata neoclásica que quedó destruido en julio de 1943 por un accidente, y las sentencias se dictaban por mayoría de los tres cónsules que formaban el tribunal. La institución debía también fomentar la economía y establecer escuelas de Comercio, Pilotaje, Agricultura y Dibujo; pero sólo llegaron a funcionar las de Náutica y Dibujo. Junto con los comerciantes integraron el Consulado destacados terratenientes como el conde de Lumières, el marqués de Peñacerrada o Miguel Pascual de Bonanza, entre otros, cosecheros todos y vinculados con los comerciantes por la exportación de sus vinos.

No obstante la habilitación del puerto alicantino como el único de entre los valencianos que podía comerciar con América, la repercusión del comercio colonial directo en la economía alicantina fue muy escasa. En 1778, el primer año de comercio libre con América, sólo tres buques partieron de Alicante hacia las Indias: el puerto quedó en último lugar entre el resto de



los habilitados —tanto en número de embarcaciones embarcaciones como en el valor de las mercancías fletadas— y fueron tan sólo ocho los buques procedentes de América que trajeron azúcar cubano, cuyo valor únicamente superaba a lo desembarcado en Málaga. Siete años después, la situación era similar: de nuevo tres embarcaciones cargaron mercancías por un valor que superaba únicamente al de las embarcadas en los puertos de Gijón y San Lucar de Barameda, mientras que los buques llegados de Indias fueron cinco —tres menos que en 1778. Los productos exportados eran muy variados, pero destacaban los vinos, aguardientes, almendra y jabón de sosa. Tanto los vinos como el aguardiente procedían sobre todo de la comarca vinícola del Vinalopó medio: la producción estrictamente local estaba poco representada.

El desinterés de los comerciantes afincados en Alicante por el comercio colonial quedó de manifiesto tras el fracasado intento de crear una compañía comercial alicantina para el tráfico con América. En febrero de 1779, Carlos III concedió al antiguo Reino de Valencia un buque registro para Veracruz con productos españoles que debía partir del puerto alicantino. Para estimular su cargamento, se redujeron los impuestos que pagaban en tierras mexicanas los vinos y aguardientes. Se resolvió constituir una compañía por acciones con el propósito de fletar un navío de 300 toneladas y adquirir las mercancías destinadas a Veracruz; pero sólo tras muchas dificultades pudo fletarse la fragata «La Condesa de Benavente», por desentenderse de la operación los comerciantes extranjeros y naturalizados. La participación se redujo, entre otros, a miembros de la nobleza local que embarcaron los productos de sus cosechas — como la baronesa de Finestrat, que remitió 279 barriles



> Fotografía y tarjetas postales del puerto de Alicante

de vino, o Pedro Clavería (de la nobleza no titulada), que envió 70 barriles de aguardiente. Las autoridades de Valencia solicitaron que en lo sucesivo fuera la capital del Reino la habilitada para el comercio con América, visto que Alicante carecía de «las proporciones que se requieren, de las cuales abunda Valencia y su territorio, como son manufacturas, caldos, y lo que es más esencial, caudales para hacer este ventajoso giro».

Al predominio de los mercaderes extranjeros se sumaba la vinculación de los españoles a casas foráneas —dedicadas a la importación de salazones y manufacturas (sobre todo, textiles) hacia el interior castellano y en particular la Corte, y a la exportación de vinos, barrilla o almendras locales— para hacer que resultase poco atractivo el tráfico directo con las colonias americanas. Los productos coloniales (azúcar, cueros, tintes o cacao) llegaban a Alicante en embarcaciones de cabotaje que los cargaban en la bahía gaditana.

Las guerras de fines del XVIII y primeros años del XIX supusieron el comienzo del declive comercial de Alicante. La guerra con la Convención republicana acarreó una contracción del tráfico entre 1793 y 1794, pero la declaración de guerra a Inglaterra en octubre de 1796 tuvo consecuencias aun más graves, ya que el corso inglés en el Mediterráneo colapsó el comercio. La parálisis se mantuvo hasta el fin de las hostilidades con Inglaterra en noviembre de 1801. Sin embargo, la bonanza comercial fue breve. A mediados de octubre, abiertas formalmente las hostilidades con Gran Bretaña, la situación volvió a ser similar a la del período 1796-1801. La derrota de la Armada española en Trafalgar (octubre de 1805) acabó con cualquier esperanza de proteger el tráfico marítimo: el Atlántico y el Mediterráneo pasaron a ser mares británicos.

Con la Guerra de la Independencia sobrevino la crisis, tanto del comercio portuario como de la ciudad: si bien no fue ocupada por los franceses (tras la caída de Valencia en manos francesas en 1812, se convirtió en la capital

política del Reino) tuvo que soportar la concentración de un contingente numeroso de tropas hispano-británicas, a las que hubo que alimentar y alojar, con el consiguiente incremento del precio de los productos de primera necesidad y la implantación de onerosas contribuciones extraordinarias de guerra. Los precios del trigo se duplicaron entre 1808 y 1811 y continuaron al alza por el casi nulo tráfico portuario en 1812 (calificado de «año terrible»), lo que contribuyó al descrédito del recién inaugurado régimen constitucional entre los alicantinos.

La Guerra iniciada en 1808 tuvo un gran impacto en la colonia mercantil francesa, la más numerosa y activa de cuantas residían en Alicante. El 5 de junio de 1808 cayeron asesinados en Valencia doscientos franceses, y otros ciento cuarenta y tres al día siguiente. Para evitar una matanza similar en Alicante, cincuenta y siete franceses fueron recluidos en la Casa de la Misericordia, en La Asegurada y en el castillo de Santa Bárbara, con el propósito de impedir que sufrieran las iras del pueblo tras las abdicaciones de Bayona y los acontecimientos del 2 y 3 de mayo en Madrid. Algunos comerciantes —franceses de origen, pero naturalizados españoles— recibieron amenazas: en particular el Síndico personero del común Juan Lahora, quien vio confiscados todos sus bienes. Pese a haberse nacionalizado español, en 1807 figuraba en la lista de negociantes franceses en poder del cónsul francés y se decía que le habían visto lucir la escarapela tricolor. En 1810 abandonó Alicante y se refugió en Argel. Pero el caso del comerciante Lahora no fue la norma. La mayoría de los comerciantes franceses afincados desde hacía años en Alicante, tras los tensos momentos vividos en el verano de 1808, fueron respetados. A quienes se les habían confiscado sus propiedades les fueron devueltas, y sólo se mantuvieron en el caso de aquellos que figuraban matriculados en el consulado francés, hasta su expulsión hacia Francia y Gibraltar en septiembre de 1808. En 1809 seguían viviendo en Alicante 107 franceses, en su mayoría residentes en la ciudad desde hacía años.



< Transporte de barricas al puerto de Alicante

Otros extranjeros fueron contabilizados por las autoridades en el primer año de guerra: 11 irlandeses, 7 norteamericanos, 5 suecos, 5 austriacos y 2 británicos, quienes en su mayoría trabajaban como agentes de comercio. En 1813, la cifra se había reducido a cinco individuos.

Tras el fin de la guerra con la Francia napoleónica, la actividad portuaria, el crecimiento de la población y la producción agraria alicantina entraron en una fase de atonía acorde con la situación del país. La naturaleza de las condiciones políticas y económicas giró en sentido negativo para los intereses de una ciudad portuaria como Alicante.

De nuevo, su emplazamiento sirvió para librar a la ciudad de su decadencia. El empresario José de Salamanca creó la Compañía por Acciones de los Ferrocarriles de Madrid a Zaragoza y a Alicante (conocida por MZA) con la intención de unir la capital con el Mediterráneo, aprovechando para ello las mismas ventajas geográficas que habían posibilitado a lo largo de toda la Edad Moderna, y particularmente durante el siglo XVIII, la vinculación del puerto alicantino con Castilla la Nueva y Madrid. El 25 de mayo de 1858, Isabel II inauguró oficialmente la primera línea ferroviaria desde Madrid al Mediterráneo, y con ello se reabrió la posibilidad de recuperar el papel de intermediación que el puerto de Alicante había desempeñado tradicionalmente. En la «Memoria» que la compañía ferroviaria presentó a sus accionistas, se afirmaba que «el puerto de Alicante está lleno de buques, cargados de mercaderías, para cuyo transporte se hace preciso esperar un turno de expedición». El ferrocarril debía solucionar tal deficiencia.

Los estudios de Javier Vidal Olivares nos han permitido conocer el impacto del ferrocarril en el transporte de mercancías en el ámbito valenciano: en el caso alicantino, desempeñó un papel importante, sobre todo cuando la crisis del oidium y posteriormente la filoxera en Francia en los años sesenta, con la destrucción de dos millones de hectáreas de viñedos, incrementó la super-



> La Puerta del Mar en un grabado del siglo XIX

ficie dedicada a la vid en el Vinalopó alto y medio y en la montaña alicantina. Entre 1882 y 1886, el ferrocarril transportó hasta el puerto de Alicante para su exportación un promedio de 80.000 toneladas anuales, hasta tal extremo que las instalaciones portuarias se colapsaron, pues había que sumar el vino que llegaba transportado en carro, importante en distancias inferiores a los 80 kilómetros del muelle alicantino y al que recurrían los pequeños cosecheros por su menor coste.

La filoxera llegó a los viñedos valencianos en 1902, y a los alicantinos de Monóvar, Alicante y Villena en 1906. La destrucción de muchas vides obligó a su sustitución por arbolado —almendros y olivos, particularmente— ya que los pies de vid americanos no se adaptaban bien a los suelos calizos; para las nuevas plantaciones se recurrió a la variedad autóctona Monastrell, considerada resistente a las plagas. La Huerta de Alicante optó por cultivos más rentables que el viñedo, y el que había sido su paisaje agrario tradicional durante más de doscientos años desapareció para siempre.

DOCUMENTOS SOBRE EL VINO EN EL ARCHIVO MUNICIPAL
DE ALICANTE DURANTE LA EDAD MODERNA

S. XVII.

Los daños ocasionados por las guerras han puesto en peligro el patrimonio bibliográfico y documental y los bienes inmuebles de un estado, ciudad o pueblo. En el caso de la ciudad de Alicante el famoso ataque de la escuadra francesa de Luis XIV el 21 de julio de 1691, que duró una semana, provocó el incendio de edificios deteriorándose tanto el continente como el contenido. Una de las dependencias afectadas por esta tragedia fue el archivo de la ciudad con pérdidas de sus documentos por el fuego. Aunque se recuperaron bastantes debido al encargo del ministro don Juan de Losada, de la Real Audiencia de Valencia a don Antonio Fernando Calderón, alcalde mayor para que buscara “los papeles extraviados de dicho archivo...”.

De esta manera, los regidores voluntarios encargados de su custodia mandaron el comienzo de la tarea de recuperación y organización de estos instrumentos con la aplicación de un método adecuado, la elaboración de un inventario, y se destinaría “a un escribano u oficial inteligente que lo arregle al menor coste que se pueda”. El salario era exiguo para no mermar las arcas municipales de Propios.

Bautier en su obra “*Les Archives. En: L'Histoire et ses méthodes...*” comenta que a partir de 1749, “El interés por la concentración y centralización del material de archivo es una corriente que se impone en toda Europa”.

Con esta teoría se entiende la necesidad que tenían las autoridades municipales alicantinas de controlar la producción documental que se lograría cuando regresarán los documentos después de la contienda desde Palma de Mallorca, para su concentración en el archivo de la Ciudad. En la sesión del cabildo del 17 de septiembre de 1723, se resuelve mandar a Francisco Andujar a la ciudad de Denia para que traigan los papeles del archivo que los jurados austracistas llevaron a Mallorca y después a Mahón tras la toma de la ciudad por las tropas borbónicas en 1709.

Para evitar la pérdida de los documentos y asegurar la correcta conservación de los mismos se confeccionaron tres inventarios en diferentes años.

El cronista Vicente Martínez Morella, en 1974, cuando publicó el *Inventario del Archivo Municipal de Alicante (1252-1873)* hace mención de los tres inventarios localizados en el armario 5, libro 76.

El primer inventario da testimonio en 1692 de los papeles que se salvaron por hallarlos el escribano Dionisio

Diego. El segundo fue redactado, en 1710, cuando todavía se encontraban en la isla. El tercero fue confeccionado, en 1749, por Francisco Miguel Navarro cuando estaban en el archivo del Ayuntamiento.

A pesar de los inventarios, y tras haber transcurrido quince años, los documentos seguían desordenados por falta de un profesional especializado en la materia. Sabemos que en una inspección al archivo, el alcalde mayor y juez informaron que debido a la *escritura antigua se hacía difícil la lectura de algunos libros y pergaminos* por lo que proponía buscar una persona con la preparación adecuada para estos menesteres.

Sin duda un primer antecedente de la profesión de archivero está en el nombramiento, el 7 de enero de 1765, como oficial encargado del archivo a Vicente Segura, escribano y oficial primero del Real Archivo de la Bailía General y Real Patrimonio en Valencia.

En un principio se le encarga la organización para que transcriba los documentos, “*por los papeles de letra antigua*” y en sus memoriales, Segura apuntaba la ardua tarea que le habían encomendado ya que “*existían innumerables y preciosos privilegios y otros documentos de más de cinco siglos de antigüedad, de muy difícil lectura, que están extractados y para su mayor inteligencia y conservación de los derechos del público y ciudad, necesitan copiarse y registrarlos nuevamente en el modo legal...*”

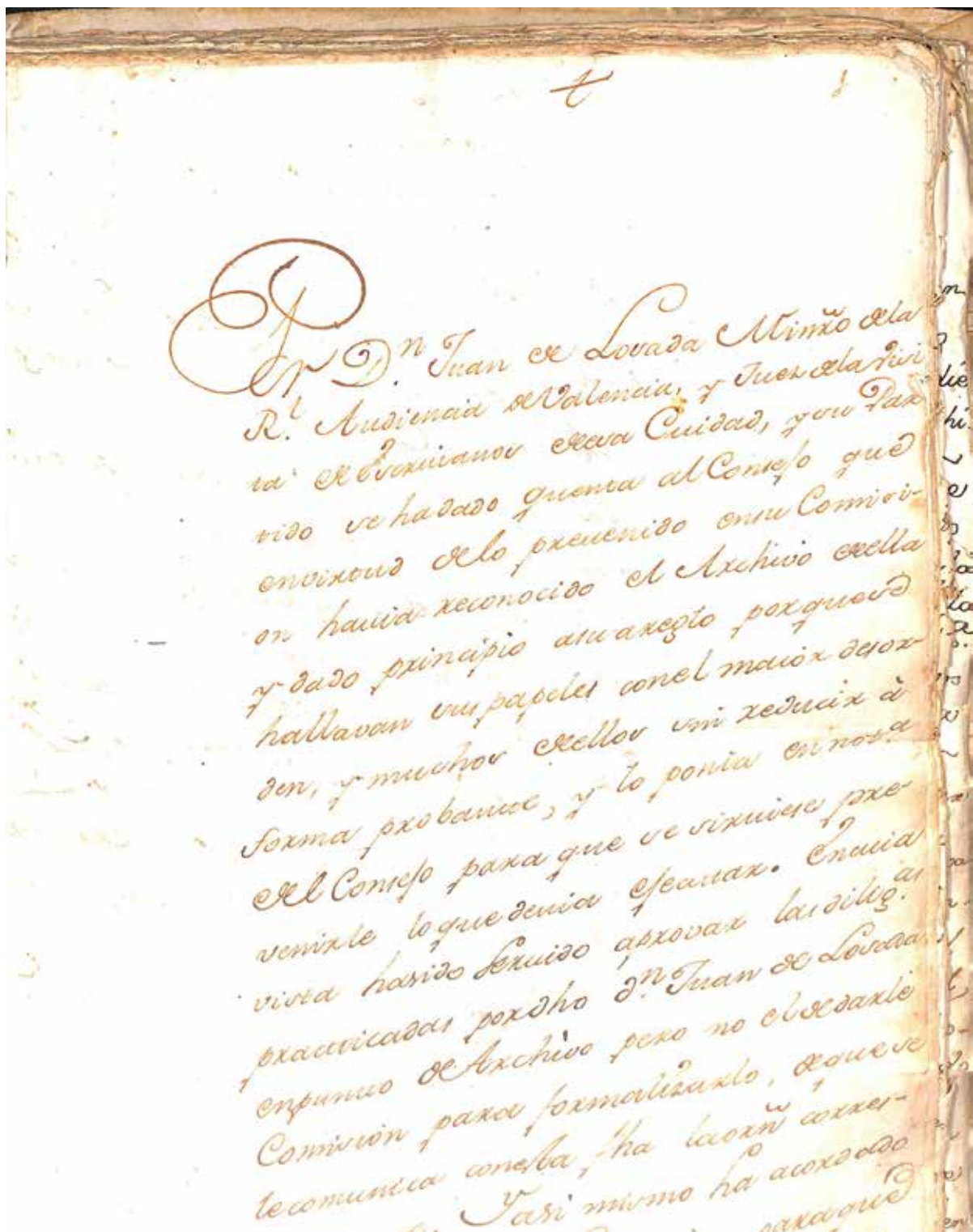
En ese momento, hay que entender que se consideraba el valor jurídico del documento y bajo la dirección del Sr. Calderón, el archivero Segura confeccionará un índice de remisiones de los asuntos. De esta manera se pretende “*formar un índice individual, bien orde-*

nado, que al paso que sirva de inventario llame los papeles por caxones y, además, con resumen de lo que contienen a efecto de que haya puntual noticia de ellos, y con facilidad se puedan encontrar los que se buscaren”.

Las relaciones entre el archivo y la administración irán creciendo ya que los servicios que el primero prestaba eran inestimables para la propia institución. La dependencia que ocupaba era un cuarto situado en la segunda planta del edificio de las Casas de la ciudad. El método de organización de los papeles lo marcaba el alcalde mayor y se contrató un amanuense para que ayudara a Vicente Segura con cargo de una parte de su salario al dicho ayudante.

Una vez concluida la obra del arreglo del Archivo, la ciudad consideró preciso tener controlados todos los papeles. De esta manera comenzó la gestión administrativa ya que se necesitaba extractar y adicionar en los índices elaborados los documentos que se iban creando. Así como presentar los protocolos de escribanos difuntos que debían recogerse en el archivo cumpliendo con órdenes superiores y desempeñar otras obligaciones inherentes al oficio. Estas actuaciones perseguían obtener un mejor control sobre los documentos municipales que podía ser de vital importancia en la defensa de sus derechos.

Es ahora cuando se va a establecer la primera organización archivística más antigua de los instrumentos que se guardan en el Archivo Municipal de Alicante. Se comenzó clasificando los privilegios, cartas, pleitos, certificaciones por asuntos afines y los reunió en libros que después encuadernó en pergamino. En el lomo de cada volumen figura la síntesis del título con las fechas extremas que también aparecen en las portadas.



► Autos para el arreglo del archivo.1764

Vino.

- En 18. Enero 1510. Privilegio del Señor Rey D.^{no} Fernando aprobando, vnas Ordenansas para el Rgimen de la policía de la Ciudad, y prohibiendo la introduccion del vino forastero, por Mar, y Tierra, para almahosenas, vender à las Embarcaciones, y otros extremos, y que la tersera parte de las penas sirviese para la Conservacion del Albarán del Castillo, y no haviendo denunciador, las dos terseras partes se aplicaran para la Reparacion del Albarán, y de los Muros. Alm. 1. Sib. 3. Fol. 113.
- En 2 Junio 1655. Sentencia de la Real Audiencia en favor de la inibicion del vino, y en seguida estan los Executoriales. Alm. 1. Sib. 1. Fol. 28.
- En 17. Diciembre 1563, Provisión de la Audiencia, sobre la venta del vino de los Cosecheros. Alm. 1. Sib. 11. Fol. 75.
- En 13. Octubre 1623. Orden del Virrey para que no se permitiera embarcar vino para fuera del Reyno asta fin de Noviembre. Alm. 1. Sib. 19. Fol. 136.
- Auto de Coues de las Celebradas en Valencia en el año 1616. en las que apeticion del Brano Real se Concedió à la Ciudad, que el Drecho de Doble Tarifa impuesto sobre el vino que se Embarcava, y hecha liquidacion de su importe se cargara, y pagara del vino que se Consumiera en Alicante Número. 104. Alm. 1. Sib. 22. Fol. 39.
- En 18. Agosto 1651. Real orden, remitiendo à Justicia la pretencion sobre inroduccion de vino. Alm. 1. Sib. 22. Fol. 258.

Como eran documentos de gestión en plena vigencia administrativa interesaba incluir en un índice general el contenido del archivo municipal con las fechas. Este trabajo lo realizó Vicente Segura, verdadero artífice de los índices de remisión de los documentos del archivo desde 1366 hasta 1771. En un tomo que titula *Índice general y de remisiones*, recoge alfabéticamente desde la letra A hasta la X todas las materias relacionadas con los documentos pero sin reseña de la signatura.

Sin embargo, en los cinco tomos denominados *Índice alfabético de materias*, si aparece la remisión en los asuntos descritos de los documentos e indica su ubicación con el número del armario, libro y folio. Este instrumento de descripción sigue el sistema de clasificación que en época ilustrada se aplicaba para las bibliotecas. Desde entonces y hasta la fecha continúa utilizándose ya que se considera una valiosa fuente de información.

Para la consulta de los documentos del vino en época moderna hay que acudir al último tomo que comprende las letras S-X del índice de remisiones. Buscaríamos en la letra V y en la voz "Vino" ahí están registrados documentos que tratan asuntos de la producción y comercio del vino en la zona alicantina y que a continuación destacamos los siguientes:

- Ordenanzas del vino; visita de la Junta de Inhibición del vino forastero a los lugares de la gobernación para conocer las cantidades cosechadas cumpliendo con el Privilegio de Fernando de Aragón otorgado en 1510, en Armario 1, Privilegios y provisiones reales, libro 3.

- Sentencias de venta del vino; fraudes; denuncias e inspección de comisarios de la Junta de Inhibición del vino, desde 1655 a 1685, en Armario 1, Privilegios y provisiones reales, libros 1-11-19-22-25 y 27.

- Junta de Inhibición del vino; cobro de toneles para el consumo de los religiosos de San Francisco y ordenes de los Directores de Rentas para embarcar porciones de vino hacia el extranjero de 1730 a 1760, en Armario 1, Privilegios y provisiones reales, libros 27-28-29-31 y 33.

- Asuntos concernientes al vino forastero (año 1596); tabernas e inhibición del vino (años 1691); ordenanzas (año 1702); embarco de vino y aguardiente (1755), en Armario 5, libros 47-55-66-68 y 70.

- Cuestiones del fiador del vino (año 1745) y de los caudales de propios de la bolsa del vino (1765), en Armario 8, libros 38 y 50.

- Interrogatorios; acuerdos y órdenes sobre inhibición del vino; taberneros; mesoneros; bodegueros o capítulos y ordenanzas de los jurados de Alicante, de 1654 a 1699, en Armario 5, libro 80.

- Publicaciones de bandos; venta de vino a embarcaciones; cuentas; diezmos, de 1722 a 1752, en Armario 5, libro 80.

- Para comprender los acuerdos municipales que tratan del abastecimiento y diezmo del vino; de las imposiciones o autorización para su introducción; de las inspecciones de la Junta de inhibición, se tienen que consultar en el Armario 9, los libros de cabildos de 1709 a 1799.

- El consumo del vino en relación con su permiso; el cobro del diezmo del vino; los acuerdos en la Junta general o su uso en el hospital junto con el aguardiente, están localizados en: Armario 7, Equivalente, libro 4 (año 1702); Armario 8, Arrendamientos y fianzas, libro 31 (año 1707); Armario 11, cartas escritas o recibidas, libros 5- 6- 8- 11-13- 14-15-18-31-33-34-57 y 60, (años 1715 a 1742) y en el Armario 12, cartas escritas y recibidas, libro 9 (año 1753).

Otras referencias sobre el abastecimiento del vino las recoge Martínez Morella cuando publicó el inventario del archivo. En este aparecen los libros de las mesadas de sanidad y los libros del manifiesto del vino.

Los libros de las "mesadas de sanidad" contienen los registros de las embarcaciones que llegaban al puerto. Están descritos en el armario 14 y constan de 19 volúmenes desde 1753 a 1805.

Han sido consultadas por Giménez ya que aportan una información muy importante para conocer los productos que entraban o salían por el puerto para su comercialización.

La serie documental más completa para el estudio de la producción del vino es la conocida como el *Manifiesto del Vino* que inicia en 1711 hasta 1799, pero con ausencias cronológicas en los siguientes años: 1715, 1730, 1733, 1746, 1749, 1779, 1783, 1785, 1786, 1787, 1790, 1793, 1795, 1796, 1797 y 1798.

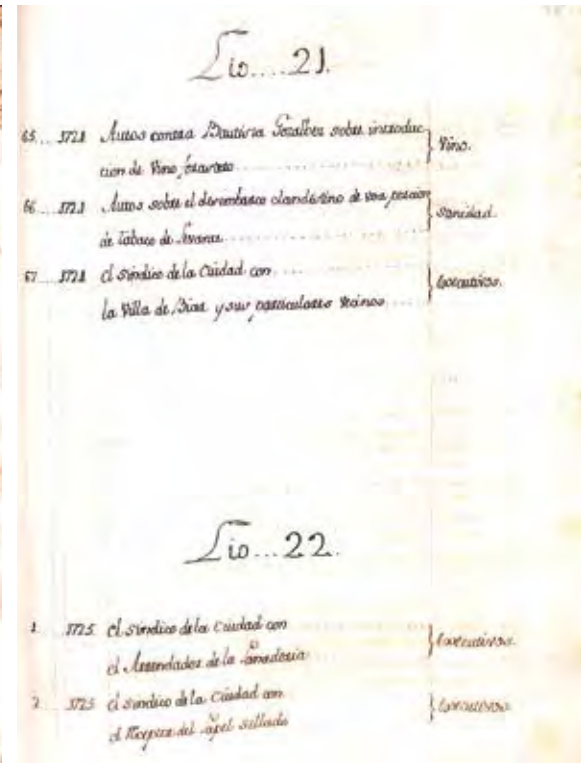
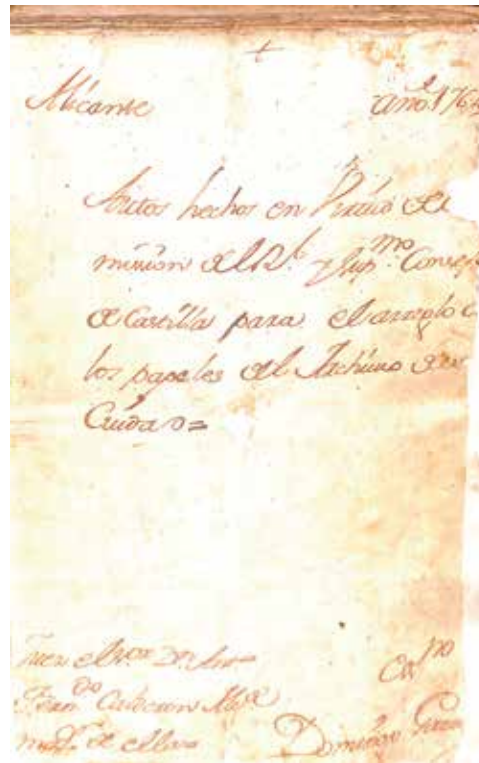
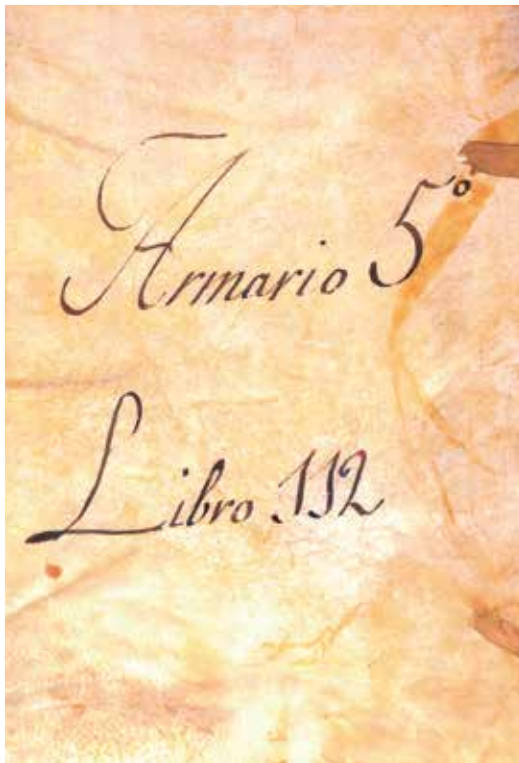
En estos libros se contabiliza la producción por cosechero y las cantidades introducidas en la ciudad. Recogen los Estatutos y privilegios tocantes a la inhibición del vino forastero. En conjunto, está formada por 71 volúmenes y está localizada en el Armario 17.

En la actualidad en el armario 19 hay documentos de la entrada de vino forastero o de su prohibición, con un índice alfabético de todos los cosecheros por el orden de los pagos y lugares del término de Alicante del año 1735 (Armario 19, Legajo 97, exped.26-27-28).

También del año 1795 son los relacionados con las Juntas de inhibición del vino que informan de las convocatorias, nombramiento de comisarios, acuerdos y elección de semaneros. Así como los que tratan de la introducción del vino forastero o de su autorización para el consumo en el Hospital Militar, denuncias por fraude en el vino, fianzas para el transporte y distribución del vino o las cuentas dadas por los fieles de las puertas y regentes del manifiesto del vino, siendo el depositario Antonio Salazar y los contadores Vicente Navarro, Felipe Fernández de Mesa, Felipe Tomás, Conde de Sotoameno, Roque Sanmartín y Tomás Sánchez. (Armario 19, Legajo 17, exped.1-79).

Enrique Giménez en su obra *Alicante en el siglo XVIII*, destaca "el fenómeno que se da en la zona alicantina en relación con la salida remuneradora que encuentran en los mercados extranjeros los caldos locales que confirman el vino como la principal cosecha de la huerta". Dedicó un capítulo a la producción vinícola y los cosecheros después de la consulta exhaustiva de los documentos existentes en el Manifiesto del vino. Señala que esta serie es pieza esencial en la maraña de reglamentos y disposiciones que regularon la comercialización del vino alicantino en beneficio de los cosecheros más importantes.

Las referencias que hemos señalado son, sin duda, una herramienta privilegiada que facilita información para el acceso a la consulta de los documentos del vino en el Archivo Municipal de Alicante.



< Autos para el arreglo del archivo. Armario 5.libro 112
Pleitos. Introducción del vino forastero.1764



VIVIENDO EL VINO

La observación del campo cultural alicantino tiene una doble y complementaria perspectiva: su adaptación “al” territorio (condiciones climáticas y geológicas) y su adaptación “del” territorio (transformaciones del terreno, introducción de cultivos, regadíos...). Pues bien, las dos perspectivas (“adaptación pasiva y activa”) se desarrollan en torno a un eje fundamental: la cultura de la vid y del vino. Tan central es este eje cultural que atraviesa todos los pasos de la vida del alicantino. No se puede entender la cultura del vino sino como respuesta a todos los pasos de la vida: desde la concepción, al nacimiento, a la presentación en la vida social, a la entrada en la vida laboral, a las bodas, a las fiestas del curso del año, a los encuentros y desencuentros, a la enfermedad y curación, a la misma muerte y al Gran Viaje celeste. En todos estos pasos está presente el vino: se hace y multiplican sus variedades en función de estos pasos de la vida; en una palabra, se va aprendiendo a vivir, viviendo el vino. Vamos a recorrer los pasos de ese proceso tan alicantino que hemos llamado “viviendo el vino”.

El vino en el surgir de la vida

Mi padre antes de las bodas de cada hijo e hija, sobre todo si era hija, porque en el caso de boda de un hijo ya se encargaría la otra familia, preparaba con dos años de antelación el “vino-miel” o “vino de la luna de miel”. Dejaba sin vendimiar unos racimos de granos bien sueltos a la altura del segundo pulgar de uva Macabeo (una cuarta parte), de moscatel de grano pequeño (otra cuarta parte) y de monastrell fino (el resto). Los envolvía con mimo en saquitos de rafia que tejía él mismo. Los vigilaba o ataba un perro en sus cercanías para espantar a los pajaros. Entre el primer y segundo domingo de Noviembre, por el veranillo de San Martín, los recogía, limpiaba de granos tocados y los prensaba al alba junto con los raspones. Después filtraba con un lienzo de algodón, recogía los ojuelos en bolsitas, que después bien atadas introducía en una garrafa de especial cuello alto, ya roto, que mi padre sustituía con un tubo con una llave que cerraba o abría más o menos según la fermentación que deseaba. Allí estaba una de las claves de su secreto. Una tercera parte del zumo de uva lo cocía hasta sumirlo según una medida que él solo tenía en su cabeza. Sin decir palabra un día me dijo “mira y aprende”. Y sin decir palabra ví y aprendí. Era su secreto mayor. Lo unía a lo fermentado, que seguía en aquella garrafa de cuello

de cigüeña que ya por tercera vez se la había fabricado su amigo Boix de Agost. Ese vino era su regalo el día de la boda; los novios se lo llevaban a la luna de miel para ir bebiendo y llamar a la vida, hasta que anunciara su venida el primer hijo”.

Aprender a vivir viviendo el vino

El vino es una fuerza especial inseparable de la vida. Por esto todo lo que crece necesita de la fuerza del vino. Los novios bebían ese vino-miel durante la luna de miel y siempre tenían escondidos unos frascos de ese vino que tomaban “antes de llamar a las puertas de la vida”. También la abuela guardaba un frasco especial del vino-miel que hacía beber a sus hijas para ayudar al parto y también lo hacía con aquellas nuevas “de familias que ya habían perdido los secretos de la vida”. Durante el primer mes después del alumbramiento la nueva madre seguía bebiendo cada alba una copita de ese vino de la vida. Ese mismo vino servía para hacer el arrope: cada familia guardaba una receta especial. Con este arrope se hacía la merienda del bautizo que se repartía a niños y mayores. Y ese mismo vino, según los algunas casas del Culebrón, servía para poner en platos de cerámica en las colmenas durante las nevadas.

En correlación directa con la planta de la inmortalidad, el vino aparece caracterizado como planta de la vida y fuente de fecundidad. En los rituales de las bodas y en los rituales de fecundidad de los campos: ahí están los pendones con la punta de su asta labrada como un pomo fálico del que cuelga un rezumante racimo de uvas que se paseaban por los campos en primavera; o los rituales de bendición del montón de trigo o de cebada de siembra con libaciones de vino nuevo, así como de bendición de los campos apenas sembrados rociándolos con asperges de vino; finalmente, los rituales de pacto y consenso que generan celebraciones festivas mediante el sello del brindis con vino generoso.

Los rituales de la siembra sólo se conservan en la memoria de algunos ancianos. En torno al monte Arabí todavía algunos rocían el suelo antes de echar el trago, y en esas mismas laderas algunos traen a la memoria la bendición del montón de trigo que se preparaba para la siembra *"bendiciéndolo con vino"*. Según algunos *"pá curarlo de lo'corcojo"*, según otros *"pá que na'ca mejó"*. También se echaba vino al campo ya rastreado después de la siembra: *"Se hacía con escobillas del campo mojadas con vino y se hacía en cruz, yendo de la cabeza al hondón y de donde nacía el sol a donde moría"*. Según algunos *"de esta manera no nacían los cardos, que te crucificaban las manos cuando se segaba con la zoqueta y la hoz"*.

Marcando el paso de la vida

Con diferentes tipos de vino se marcan las entradas (*introito*) de los rituales de paso. Su función es la dar fuerza de vida, dar ánimo para hacer algo nuevo, abrir, romper un límite, dar el paso. Como el actor antes de entrar en escena se caldea la garganta con un buen vaso de vino dulce con clara de huevo, también los actores de los rituales se dan ánimo (alma, vida, fuerza,

valentía) con el vino para iniciar el ritual, sea de tipo laboral (el vaso de aguardiente, vino mistela, etc., al alba, antes de salir de casa, al saludar el amo a sus obreros, al entrar en el tajo...); o de tipo festivo: en la búsqueda y compra del vino bueno para la fiesta (ritual de prueba del vino con pan y tajadas de adobado), en el contexto de apertura de la fiesta o de la procesión sea religiosa o civil (el cura antes de salir a la procesión –"el único vino que no rompe el ayuno"-, el alcalde y concejales, los músicos, los actores principales de la procesión antes de salir -en la cofradía o en la sala del ayuntamiento-), en los saludos y rituales de reconocimiento (don y contra-don), en la repartición de papeles-roles-tareas, así como también en las convocatorias, en la contratación de los jornaleros...

Y así aparece en el *contexto o situación* de fiesta: el desayuno antes de la diana callejera, o en el ayuntamiento o sacristía antes de la procesión del alba, con la copa de vino santo o dulce, fondillón...y las pastas bendecidas por el santo patrón *para sanar o reforzar la garganta y dar fuerza al fuelle-* (muy significativas las variantes de *dar aire al espíritu* o *dar fuerza-aire* o *elear el ánimo*, que manifiestan la raíz antropológica del léxico prerromano, indoeuropeo y del mediterráneo profundo con la identidad entre *aire* y *respiro*, *aliento*, *espíritu*, *alma*, *ánimo*). Paralelamente, el vino tiene su función de dar fuerza-ánimo en la situación laboral: el vaso de orujo, de vino dulce a la salida al campo o en el mismo tajo antes de comenzar a cavar, segar o sembrar, y echando las gotas del resto del vaso al montón de las simientes o al filo de la azada o al corte de la navaja de injertar. Así mismo en el contexto médico-sanitario: mojar con vino los labios antes de operar y con el resto rociar la piel o la herida antes de sajar o cortar. Naturalmente los cambios de *situación* suponen un cambio de significación o función del vino (función psicopompa del espíritu y del ánimo, función catártica, purificadora o sanatoria).



La presencia del vino en esta fase cambia según la *situación* del ritual. En las laborales no hay vino en el tajo nunca, en las pausas entre el alba y la *hora de la Ley* tampoco (las diez de la mañana más o menos), ni hay vino desde las diez hasta la hora de la comida (*"nunca mientras el sol esté en lo más alto: nubla la vista y el segador o el vendimiador terminan cortándose"*). Pero sí hay vino en las pausas de la *hora de echar la ley* o del almuerzo, y también en la comida: *"En el almuerzo un solo trago para los adultos, ninguno para los chicos, las mujeres nunca beben vino"* (zona de La Romana y los Hondones); *"en la comida dos tragos para los adultos y uno para los chicos y si es invierno y hace mucho frío, como cuando se coge la aceituna, la mujer bebe aparte, porque la mujer nunca bebe vino delante de nadie"* (Villena y Yecla).

Construyendo redes de reciprocidad

El vino como sello de la alianza (brindar y beber hasta agotar el vaso: *"hasta verte Jesús mío"*), o como sello de la ruptura y hostilidad (mojar los labios y arrojar el vino), como fuerza de la fertilidad (rituales de bodas y de alcoba), como aire del baile colectivo, como impulso a las apuestas, a las riñas, a los juegos agónicos, a las promesas, a las miradas de compromiso... La función del vino en los diferentes tipos o situaciones rituales gira siempre en torno a "reforzar la acción". Cuando escucho a los vinateros alicantinos hablar del "espíritu del vino", de su fuego interior, no puedo menos de recordar a los antiguos griegos cuando hablaban del vino como "psycopompa", fuerza propulsora, capaz de hinchar el alma, dar ánimo y alas para ascender y superar todo límite.

El vino en los contextos laborales: en esta fase se crea un clima de celebración donde el vino sirve para sellar el éxito de la cosecha o rellenar el vacío de la mísera cosecha, para hacer firme y permanente el compromiso





o trato, compra o venta. Es un sello de fidelidad mutua mediante la fuerza que imprime. Romper el trato supone perder la fuerza de vida, la firmeza de la coherencia y la fe-fidelidad. En este contexto mental no es extraño que, en nuestra zona del Altiplano, se pagaran con vino no sólo las vendimias, labores del lagar y sus trasiegos, sino también la siega y la era, la cava y la poda.

Marcando su sitio en el corro de los adultos

La entrada en el mundo de los mayores tiene sus rituales. Y todos están ritmados por la presencia y función del vino. La salida de la pubertad indica un paso fundamental en la vida de todo alicantino. Sobre todo en las culturas rurales ligadas a la agricultura. Pero no solo allí, también en los nuevos talleres y fábricas el paso de la vida tiene sus rituales de sociabilidad y convivencia. La mayor parte de éstos recuerdan a los arquetipos ancestrales pero no son simple trasposición al nuevo contexto. El gañán o mozalbete era sometido a la "prueba del corro", como ahora el aprendiz o joven en prácticas: tomar asiento en el corro supone recoger la bota o jarra y hacer pasar el vino o fuerza que a todos potencia e iguala. Ser invitado a ocupar ese sitio es ser considerado adulto, capaz de ganarse un jornal-salario como un hombre. Es encargado de un sitio en la cadena porque lo sabe hacer, porque es capaz de hacerlo. El sello de

reconocimiento estaba allí en el "corro del vino". Es el corro social que iguala los paisajes laborales, como testimoniaba Cervantes colocando los mejores momentos de sus héroes en "*corros formados sobre la verde hierba repartiéndose migas de queso y haciendo circular la bota de vino para poder quedarse fijos mirando al cielo y gustar de instantes de eterna dulzura*".

El vino de todas las fiestas

Se da en los preliminares de todo paso de vida y se da en el acto mismo de pasar y superar un límite o frontera de la vida. El vino está presente como un símbolo que da fuerza y que da vida. Y no cualquier tipo de vino, sino vinos especialmente preparados para hacer posible ese paso concreto y adecuados para lograr ese plus vital que permite trascender y ascender en la cuesta continua de la vida. Si el padre prepara con tanta solicitud el fino fecundador, con el mismo tiento preparaba los vinos de las bodas y de las celebraciones. Y los preparaba ya desde la poda ("porque el vino nace en la cepa, nace en la poda"). Y sabía dónde brotarían aquellos racimos, qué ojos darían a luz aquellas especiales mieles, aquellos ricos taninos y variados azúcares para lograr la soñada fermentación "redonda". Y también los racimos alejados del centro de la cepa que darían lugar al vino fresco y aromático de los ingresos, o el

especialísimo que estallaba en burbujas por su fermentación continua y que era una sonrisa en los labios de los recién casados y el coro de sus familiares y amigos. "Tres vinos a imagen de la Santísima" (Trinidad). El primer vino, el del Padre, para dar fuerza y fe en la vida, profundo y denso, rico en taninos y con un cuerpo aterciopelado y robusto: un vino, el del padre, vetusto y adormecido en viejas barricas de roble llegado del Canadá o de la Armada Francesa. El vino paterno, fuerte, espeso y de añada, que alimentaba el gusto por la vida: "¡Merece la pena vivir y vivir el vino!". El segundo, el vino del Hijo, joven y alegre, con mayores aromas y entrada en el paladar, tan veloz que pedía siempre beber más y más, era el vino para aprender a vivir y aprender a valorar la vida, aprender a superar las dificultades, y elegir bien y lo mejor para la familia. "¡Nada es imposible!" El tercero, el del Espíritu, cerraba el círculo, ayudaba y hacía suave y delicada la digestión; era el "vino del corazón", daba fuerza y permanencia al amor: "Este vino todo lo une y concede placer y felicidad a los que se quieren bien y a los amigos. Sin el vino del amor no hay felicidad".

Los vinos de bodas acompañarán siempre todo acto de celebración y fiesta. En realidad en cada acto de fiesta se renuevan los vinos de boda, porque cada fiesta actualiza ese arranque de vida que todo lo fecunda hace renacer. Por eso en cada fiesta se vuelven a resumir

> Tímpano de la portada del Claustro de San Pedro el Viejo en Huesca

todos los actos de vida y por lo tanto todos los vinos: el de la luna de miel y la fecundidad, el de la fuerza de la promesa, y el de la firmeza del cumplimiento, el de la entrada en la vida y en el del ingreso en la vida social y laboral. A todos acompañan las dulzuras y aromas de la celebración de la vida.

El vino divino

En los cantos y jotas, en dichos en pareados y en refranes se juega siempre con el "vino divino". Todavía en las comarcas de Pinoso, El Culebrón y Yecla el anciano pregunta al niño: "¿A qué vino Dios al mundo?". Y espera unos instantes para dar la respuesta que enseguida corean los otros niños y adultos: "¡A por una copa de vino!". El vino es el don de Dios a los hombres, la vid es la escala que une el cielo y la tierra y por sus enredaderas y alimentándose de sus jugosos racimos el hombre puede escalar y ascender. Todavía en esos cantos populares resuena el eco de la Misná hebrea: "El árbol de la ciencia del bien y del mal, el plantado en medio del paraíso, era una vid; y el jardín del Edén era una viña". Con los cristianos el vino y la Sangre de Cristo constituyen el sacramento perfecto de la vida, de la muerte y de la vida que renace. Cuando se recorren los retablos de las ermitas de los Hondones o de las colinas frente a Jumilla o Yecla, todos los paisajes





◀ Escena egipcia de vendimia

Motivos de vid en un retablo barroco.

del Paraíso se abren con los dinteles de las columnas enredadas de vides con sus racimos brillantes. Estas estructuras del imaginario con las que la mente humana narra el mundo del Más Allá tienen aquí un hilo central: la vid y el vino.

En estos contextos religiosos el vino tiene un papel divino. Lo indicaban las supervivencias festivas o fúnebres de los ritos báquicos y lo exaltan los rituales cristianos: el vino se eleva a símbolo de los símbolos divinos con el Vino-Sangre de Cristo, por donde se vierte la vida misma divina, se cura toda enfermedad, se hincha, fortalece y eleva el espíritu, se trasciende todo límite...

También lo indica el paisaje artístico que rodea al alicantino desde su infancia: los cuadros e imágenes que cuelgan en sus casas, los que contempla en los retablos de sus ermitas e iglesias. Todos hablan del paisaje de la vid y del vino. Todos los referentes del sentido de este mundo están encarnados en símbolos del otro mundo: el cielo y el paraíso son viñas fecundas, el mundo invisible se muestra a través de la maravilla de una viña eterna. El lazo que une estos mundos lo contempla en las representaciones artísticas que le ofrecen los retablos barrocos, los capiteles, los pórticos de la casa de los cielos: pámpanos entreverados de los que cuelgan racimos rodean columnas que sostienen el mundo celeste y que introducen mediante la vid como escala cósmica en la gran viña del Paraíso. Esta imagen constituirá todo un referente cognitivo a la hora de crear el mundo que da sentido a su imaginario.

¿Qué quiere decir esta "divinización" en clave antropológica? Esta divinización aparece por igual en los cantos y ritmos de iglesia como en los de taberna, tanto en los cotidianos de trabajo como en los de fiesta o diversión, atraviesa todos los modos rituales en cuanto "fuerza vital de trascendencia de todo límite". Transcribiendo esta autotranscendencia del modo teológico al modo antropológico, ésta se traduce en autotranscendencia de toda barrera impuesta por las condiciones del habitat, incluso por los hábitos de adaptación al habitat (P. Bourdieu), de manera que, en cuanto reveladora (o polarizadora)

de conflicto y tensión dialéctica, esta cultura del vino es, por eso mismo, fuerza e impulso de cambio social y cultural y de transformación activa del habitat mismo.

Uno de los papeles más recurrentes del vino en todos los rituales es el de proporcionar un puente de conexión a las diferentes secuencias del ritual mediante un reforzamiento o animación de la acción ritual. Sin el papel del vino es como si la acción y ritmo ritual se agotara o no pudiera llegar a su perfección, sin el vino no habría consecuencialidad narrativa, como la sangre da vida y une y alimenta a todos los elementos del cuerpo total. Es otro de los efectos fundamentales del papel psicopompa del vino. Sin el vino no habría comunicación entre los protagonistas del ritual ni se produciría esa cadena fundamental de reciprocidad que sostiene toda la estructura del ritual. Por lo tanto la función del vino es dual y dialéctica, en cuanto hace posible la conflictualidad y cambio y, a la vez, permite la intercomunicación de la cadena fundamental de reciprocidad que sostiene el nervio mismo de la sociedad.

El vino del olvido y la muerte

El vino es divino para la cultura alicantina, pero encierra un terrible misterio: "*Como todas las cosas el vino también tiene su doble cara contradictoria*". Como toda la realidad también el vino es *thánatos/bios*, puede dar la *vida* y también la *muerte*. Es el fondo de la filosofía cultural alicantina. En las culturas mediterráneas hay dos surcos netos y opuestos en la vivencia del vino: un surco atribuye la vino la función de fermento y propulsor de la vida en todas sus dimensiones, sobre todo la que se refiere al alma, a la potencia de la vida de cada ser, tanto en su vitalidad y fuerza como en su agudeza mental y su unidad e identidad personal. Por eso al principio dialéctico indicado añaden otro principio para aprender a bien vivir: "*La misura, la moderación y medida: todo hay que vivirlo con medida*". Es la antigua *metropathía* de los griegos y egipcios. La moderación racional hace que "*el fuego esté siempre*

vivo y que no se apague y hace también que el fuego no se propague y todo lo incendie y mate". El espíritu del vino favorece al alma y a la mente y la capacita para ver más y mejor, y así el vino contribuye a la salvación del hombre contra el frío y el hielo que todo lo apaga. Son notas de campo. Pero hay más notas.

De hecho, hay otro surco bien marcado y que camina en dirección opuesta: el vino que hace dormir, el vino del sueño y del olvido, el vino para huir de la terrible realidad de la vida, el vino que ayuda a refugiarse en la incoscienza del falso sueño placentero que abre la puerta al tunel de la muerte.

Son muchos los rituales en las religiones mediterráneas que optan por la fuga del mundo, por la salvación por la inconsciencia, la fuga y el olvido: "Para qué sufrir . canta la jota de Xixona- mejor como las piedras, no sienten ni padecen, un buen trago largo, largo, y a dormir, dormir y dormir". Parecen recordar estas jotas los rituales de Dionysios: "Beber, beber y danzar, danzar hasta caer en los brazos de Baco". También el viejo Séneca alude a estos rituales y acompaña el suicidio "con la dulzura del olvido que aportan los vapores del vino hispano".

El camino del olvido y de la muerte también se abre paso entre los actuales rituales. La borrachera y la lenta pérdida de las facultades en medio de la excitación del alcohol ha sido una de las enfermedades sociales más terribles para las familias y con graves efectos degenerativos en su prole. Todavía la etnografía actual recoge este terrible discurso que no por repetido es menos profundo: "Seguimos sanos y fuertes, con hijos listos y sanos gracias a las mujeres, que no beben vino ni se emborrachan, sin ellas la mayor parte seríamos medio tontos, si no lo somos ya". Es la puerta oculta de esa doble faz que lleva dentro el vino.

Por esto mismo reseñamos en nuestros cuadernos una serie de refranes, cantos y historias que tienen como guión central "el lagar de la cólera de Dios". Cuentan que el vino es un ángel doble que vino a la tierra y que se



< Sacrificio a Baco. Massimo Stanzione.
Año 1634. Museo del Prado

revela lleno de luz y vida y también lleno de fuego que todo lo consume. *“Su casa es el lagar: y cuanto más lo pisas más se rebela y se te descuidas te invade y lentamente te adormece...y te lleva con él para siempre. Son los terribles abrazos del vino, tan peligrosos que de tanto amor, te ahoga. Por esto en el lagar está a la vez la cólera y el amor. Sólo tú sabes con qué te quedas, nos decía mi abuelo (Hondón de las Nieves 2001).*

El vino viático para el Gran Viaje

Si durante el paso de la vida se concede al vino funciones específicas para superar las dificultades, dar ánimo para subir la cuesta de la vida, es en un paso radical de la vida de los alicantinos, donde el vino vuelve a tener una función de protagonista: la muerte y el comienzo del Gran Viaje. Como hemos ido acompañando al alicantino desde su nacimiento y a lo largo de la vida, vamos también a acompañarlo en su “salida para el Gran Viaje”. Se trata de la función fúnebre del vino. Cómo han llegado a los alicantinos estos rituales del vino fúnebre lo dejamos a los arqueólogos e historiadores de las culturas. Pero no hay duda de que estos rituales alicantinos se remontan a tiempos muy antiguos de las culturas mediterráneas: ya en las mastabas y pirámides egipcias vemos cómo el vino acompañaba al difunto en su viaje y en su morada final. En los rituales fúnebres alicantinos vemos también cómo libaciones, jarros de vino, coronas de uvas acompañan al difunto.

Papel de la uva y el vino en los rituales fúnebres: una teología popular

En las excavaciones del castillo de Elda aparecieron algunas tumbas en estratos correspondientes a la Alta Edad Media y a la época Visigoda. En estas tumbas que se remontan al s.X y XI observamos la presencia continuada de un mismo ritual fúnebre: los cráneos aparecen rodeados de semillas de uva. Los cadáveres habían sido enterrados con una corona de uvas en torno a sus cabezas. En algunas piedras tumbales del Castillo de Elda (la mayor parte estaban rotas o habían sido reutilizadas en enterramientos de épocas posteriores) se podía verificar la presencia de un foro a la altura del cráneo del difunto. El análisis químico de las tierras y huesos detectaba la presencia de aceite de oliva y

de vino. Esto era normal en las libaciones anuales en época romana. A nosotros nos llamó poderosamente la atención otro ritual: en algunos enterramientos de niños aparecían fragmentos de una pequeña vasija de barro cocido que había contenido vino. Este ritual correspondía a otro que habíamos descubierto en nuestras observaciones de campo en el interior de Murcia, campo de Hellín y de Alicante. Un ritual que sigue vivo a pesar de las llamadas rupturas culturales de la primera cristianización, la islamización, sucesiva nueva cristianización... Veamos la presencia de este “jarrico de vino” en las tumbas y en los rituales fúnebres de enterramiento de los niños.

En las pedanías de Las Casas del Señor, Cañada de Don Ciro y Salinas (en los valles entre Monóver, Elda y Sax) nuestros informantes, después de explicarnos los distintos modos de hacer el *arrope*, nos hacían anotar en nuestros cuadernos de campo: *“El arrope era uno de los alimentos mejores para hacer crecer a los niños y a los adolescentes. Nuestros abuelos decían que era un alimento sagrado y que se colocaba en un jarrillo dentro del ataúd blanco de los niños muertos para que se alimentaran durante el viaje y pudiesen crecer y hacerse hombres”*. Otras variantes del mismo uso fúnebre del arrope añadían una explicación con ecos de cultura cristiana: *“El jarrillo de arrope era para que los niños no quedasen en el Limbo para siempre, sino que tuviesen fuerzas para volar al cielo. Durante el vuelo se hacían hombres. Porque en el cielo los niños se hacen adultos. Todos son adultos no hay niños ni ancianos, ni enfermos ni locos, todos son hombres perfectos y todos tenemos para siempre el aspecto de los treinta y tres años, la edad de Cristo”*. Para estos alicantinos el hombre no termina de crecer durante la vida terrena, sigue en el Más Allá y durante el viaje cósmico, *“porque en el cielo todos somos adultos y perfectos con la edad de Cristo”*.

Un antiguo enterrador de Pinoso (refrendado por otros dos informantes del Culebrón y Úbeda, actuales pedanías de Pinoso y antes de Monóver) confirma una noticia que ya recogía la Encuesta del Ateneo de 1901 sobre el uso fúnebre y escatológico del vino: *“Cuando se abría una huesa, se retiraban los restos del anterior, se llevaban a la huesera y se esparcía vino en la nueva tumba. El enterrador tenía derecho a una azumbre de vino por tumba que excavaba, además de lo que anualmente le pagaba el Ayuntamiento. Al final del*

entierro se servía “vino santo” para las mujeres y niños y “vino añejo” para los varones y huéspedes. El vino lo ponían los compadres del difunto y se llamaba también “poner el viático al difunto”. Vamos, que el sano bebía en nombre del difunto que emprendía el gran viaje. Todos los años por el aniversario los compadres se reunían para beber el vino añejo por el difunto, y se hacía con estilo celebrativo y de fiesta “porque el difunto había ya atravesado todas las regiones celestes y había llegado al Paraíso. Esta celebración se hacía con una especie de borrachera cultural”. También al probar el vino nuevo se brindaba por los muertos del amo de la bodega. En Monóver y cercanías se utiliza el “vino Fondillón” para estos menesteres y para la Misa. De ahí que al refrán general “El muerto a la huesa y el vivo a la mesa”, se añade el más propio y local, “Al muerto el hondón y al vivo el fondillón”.

Los brindis con vino santo o con fondillón ante el difunto, que apenas ha exhalado el último aliento dejándolo en manos de su hijo mayor (y, hoy en día, de cualquiera de sus hijos o hijas, normalmente el hijo o hija menor, el que se ha quedado en casa) y que ha sido depuesto sobre el frío suelo “para que pueda orientarse por el camino de la tierra hacia el cielo”, tenían lugar en algunas aldeas de esta comarca como un rito muy especial, que abría el viático o acompañamiento del largo viaje: “Tanto si era el muerto un anciano de días o un niño, se brindaba en su honor con una copa de vino, dulce en caso de un niño, vino añejo si era un anciano. Mientras si el muerto era joven o había muerto por accidente, no se brindaba, pero se derramaba el vino a la salida de la casa y en la tumba abierta en la tierra”.

El vino y la danza en los rituales fúnebres de los niños

Un apartado especial merece la función del vino unido a la danza fúnebre en los rituales de los entierros de niños muertos antes de llegar a la pubertad. El ritual con algunas variantes nos ha sido descrito por informantes de tres subzonas de la Premeseta: Hondón de los Frailes, Casas del Señor en la zona cercana a Monóver, Casas de Zoilo en Villena y Cañadas de Yecla).

“Mi abuelo me contaba que había tenido otros tres hermanillos, todos muertos cuando llegaban en torno a los diez años. Yo tendría –contaba mi abuelo- unos seis cuando asistí por primera vez al entierro de Juani-

ta mi hermana mayor, y entre 12 y 14 cuando murieron los otros dos hermanicos. Se avisaba al gaitero que traía uno o dos guitarristas y dos bailarines, se colocaba en medio de la entrada de la casa y sobre una mesa el cuerpo de mi hermanilla, vestida de azul y blanco como si fuera una virgencica, llorábamos todos, y nos hacíamos una fotografía toda la familia con Juanita que le habían pintado de colorete las mejillas que parecía viva. Entonces comenzaban a tocar y bailar unas jotas, mientras alguien cantaba algo sobre angelicos del cielo, mi madre lloraba y yo también, pero mi padre y mi abuela me decían que tenía que sonreír, porque Juanita era un angelico del cielo. Y yo hacía esfuerzos pero no lo conseguía. Después me dieron un vasico de miscela para que riera un poco. Todos bebían vino dulce y decían a mi madre, que no llorara que ya tenía un ángel en el cielo para ayudarla”. Otros rituales semejantes hemos encontrado en las aldeas del campo de Hellín: los entierros de “angelicos” con sus tonadas y su vino especial. Como ya en el s. XIX el viajero y escritor Charles Davillier nos había narrado y que Gustavo Doré había dibujado en una escena de Xixona, como hemos analizado en otros estudios.

“En el fondo de la sala divisamos, tendida sobre una mesa cubierta con una alfombra a una niña de cinco o seis años, vestida como para una fiesta. Su cabeza, adornada con una corona de flores de azahar, descansaba sobre un cojín. Creímos al principio que dormía, pero al ver un vaso lleno de agua bendita junto a ella y los grandes cirios que ardían en las cuatro esquinas de la mesa, comprendimos que la pobre criatura estaba muerta. Una mujer joven, la madre, según nos dijeron, vertía ardientes lágrimas al lado de su hija. Sin embargo, el resto del cuadro contrastaba singularmente con esa escena de duelo. Un hombre y una mujer jóvenes, vestidos con el traje de fiesta de los labradores valencianos, bailaban en medio de una sala una jota de las más alegres, acompañándose con sus castañuelas mientras que los músicos y los invitados formaban corro alrededor de ellos y los animaban cantando y batiendo palmas. Nos costaba trabajo comprender estos regocijos al lado del duelo. “Está con los ángeles”, nos dijo uno de sus parientes. En efecto, en España se considera que los niños que mueren van derechos al Paraíso. Angelitos del cielo, se dice. Y por eso, al verlos partir hacia Dios, se regocijan en vez de afligirse”.

Por nuestra cuenta hemos podido recoger idénticas descripciones en los rituales protagonizados por los *Animeros de Isso* (aldea cercana de Hellín): un grupo de danzantes son llamados por la familia del niño/a muerto/a para bailar, cantar y tañer instrumentos alrededor del lecho del niño/a muerto/a. Transcribimos el canto bien significativo, titulado *Copla para el entierro de angelicos*, que en la campaña de 2003-2004 recogimos en Isso (aldea de Hellín) y con variantes en la Cañada del Trigo, aldea cercana a Yecla:

Tonada para entierro de angelicos

Ya le salieron las alas,
ya vuela el angelico,
por los aires va subiendo,
coros lo están recibiendo.
Alegría, alegría, alegría,
no lloréis padres y hermanos,
que en el cielo está,
y para abriros la puerta,
os sonríe desde allá.
Bebed, bebed,
del licor del cielo
bebed,
que vida y fuerza,
para volar,
os dará.
Alegría, alegría, alegría.. (bis 2ª estrofa).

Nuestros informantes colocaban estos rituales a principios del siglo XIX y confirmaban que *así se hacía desde siempre*. En sus baladas y cantos nos relataban toda una filosofía del vino, cemento entre los elementos del mundo: “El vino todo lo casa y se casa con todo, es como la sangre que todo la anima, hace vivir la tierra, hace chisporrotear el fuego, se vuelve vapor y aire, une la tierra con el cielo y de la dura tierra hace un cielo”.

El vino dulce, que según nuestros informantes se bebe antes de ir al entierro y después del mismo, tiene una función especial que sin duda explica también la presencia del júcaro de arropo en el ataúd blanco del niño viajero: *El vino está hecho de espíritu y por eso anima y ayuda a abrir las alas para subir al cielo*, explican los informantes. Es patente, aquí, la supervivencia de la mis-



ma la función "psicopompa" del vino como conductor y animador del alma que, al decir de las antiguas culturas griegas y medio-orientales, tenía el vino de Dionisios. Otra vez la teología del pueblo alicantino aparece como raíz y fundamento de sus estructuras y construcciones sociales. La teología una vez más no sólo es expresión de la mentalidad de un grupo, sino que además es uno de los elementos del núcleo duro de esa cultura y se revierte en propulsor o freno de la construcción misma de esa sociedad. La teología alicantina del vino expresa la riqueza de su amplia visión del mundo: el valor del cuerpo y de la corporalidad, la apertura de los límites de la condición humana. Si algo hay de específico en la simbología alicantina del vino es su uso para romper los límites y trascender los horizontes cerrados de la vida cotidiana. Una vez más el vino como propulsor del crecimiento y del viaje del hombre.

El vino de la salud, los jícaros de Agost y "Las Meninas"

En todas la culturas mediterráneas es fundamental la trilogía de la salud: vino, aceite y sal. Se diferencian en los modos concretos que cada cultura tiene de mezclar estos tres elementos. En el mundo alicantino el eje de unión de los tres elementos está en el vino, que como ya hemos visto aparece como "cemento de todos los elementos" ("el vino con todo se casa"). La más extendida visión de las funciones del vino en las comarcas alicantinas es la consideración del vino como *medicina* y como *alimento total*, como veremos enseguida.

Desde el *vino del corazón* rico en taninos, lípidos sanos, magnesio y otros minerales, hasta el *vino caliente* (y que según convenía se unía con higos, o con tomillo, poleo, hierbaluisa, berbena, romero, salvia, malvas u otras hierbas medicinales), que con sus vapores balsámicos curaba los resfriados y los dolores de la ciática.

"El vino caliente ayuda a respirar y cobrar aire, porque el vino lleva dentro el espíritu que todo lo anima. Hay

vinos diferentes para las diferentes enfermedades y debilidades. Hay un vino especial para reforzar la sangre y, si se le une quina, ayuda a devolver el apetito y dar sangre a los débiles. Otros vinos ayudan a curar infecciones del vientre: son vinos fuertes que se unen a una masa de creta rica en hierro y magnesio y que mezclada con arrope se da a los niños que padecen lombrices o que están muy blancos por poca fuerza en la sangre" (datos recogidos en Jumilla, en las Casas del Señor, Monforte del Cid, Villena).

Esta historia de los vinos mezclados con arcilla roja para curar o fortalecer, me llevó a otra que fue todo un descubrimiento en la cuna de la cerámica alicantina, Agost: *Los jícaros/as de Agost*. Tengo que decir que historias de jícaros/as las he escuchado en otros lugares de ceramistas y de boticarios, tanto alicantinos, como murcianos y hasta riojanos. En Agost y ya desde la Edad Media, pero sobre todo hay datos en los boticarios y apotecas de los monasterios desde el siglo XVI, se cuidaban con especial mimo unas cretas rojas muy ricas en hierro, magnesio y otros oligominerales. Servían para fabricar unos tarritos que llevaban la misma receta que los vinos contra las lombrices:

"La masa de arcilla roja con reflejos azulados, que se extraía en especiales pozos de las laderas del Maigmó se amasaba con vino de madre o el Fondillón; a esas masa se añadía el arrope, que se hacía con vino cocido y frutas, dependía el tipo de arrope de las frutas que se le añadían en el vino cocido: el más común era el de higos y miel; pero había de cerezas, de arándanos, de moras, de perucos de monte, de zumo de granadas. Dependía si era para combatir las lombrices y entonces la masa era menos dulce y más ácida, con cortezas de naranja amarga y llevaba menos miel; si era para fortalecer la sangre, la masa llevaba más cerezas, o pasas, prunias, y sobre todo miel. Con esa masa se elaboraba el tarrito, que a su vez llevaba un líquido u otro según el tipo de enfermedad o si era niño o adulto el enfermo: vino fondillón con quina, vino de granadas. El



◀ Detalle del cuadro Las Meninas. Diego de Velázquez y Silva. Museo del Prado

tarrito se comía entero como hoy un chupachús. Estos jícaros de Agost eran exclusivamente medicinales y se distribuían en las boticas. Porque había otros que no eran mediterráneos, sino que venían de México o de Portugal, que llevaban drogas y que eran muy solicitados en la Corte de Francia”.

Los jícaros de Agost (algunas informantes les llaman “jícaras”) se daban a los niños para combatir las lombrices, para reforzar la sangre, como reconstituyente. En general eran un poco amargos, porque llevaban mucho hierro y magnesio y cortezas de naranja ácida. Y los niños se resistían a comérselo masticando. Estos rojizos jícaros de Agost y del Levante eran muy utilizados durante los siglos XVI-XIX en la Corte de Madrid. Por esto no resulta nada extraño que el jícara que en bandeja una de las duquesas ofrece a la joven princesa y que ésta ni mira con cierto mohín desdeñoso en el centro del cuadro de Velázquez “Las Meninas”, bien podría ser del tipo medicinal y del tipo de Agost, los curativos y reconstituyentes. Ya que a los niños sólo se les daban a masticar y chupar los jícaros medicinales. Sería un signo de la debilidad de la heredera de la corona y de la fragilidad de su futuro. Todo un mensaje que Velázquez coloca en el centro de su obra y que marca uno de sus significados prevalentes: la debilidad del futuro de la corona de los Austrias. Ciertamente el jícara de Agost abriría nuevas perspectivas a la aplicación de la Antropología del arte y en concreto de la simbología de Velázquez.

El vino alimento total: economía y paisaje

El vino alicantino aparece como alimento completo y base de su financiación económica. Con el aceite y el pan es el eje de la rueda general de todos los trueques e intercambios económicos, y lo es sobre todo en el Alicante de los últimos siglos y sobre todo del s.XIX y primera parte del XX. Se desboscan zonas que durante milenios habían sido fuente intocable y sagrada de energía, como los Hondones, Valle del Carche, Caldera de Castalla, el Comtat. Es el cultivo y comercialización del vino el factor de mayor cambio y transformación del territorio antes de la reindustrialización y urbanizaciones actuales. Hasta este momento la vid y el vino estructuran el territorio y su paisaje de manera equilibrada. Se vive una adaptación al y del territorio según unos medios que afectan a todos los aspectos de esta cultura: la introducción de

cultivos de viña se hace alrededor de los asentamientos dándoles nueva vida y de acuerdo con la consideración de que el vino es un alimento total y energía fundamental para el tipo de esfuerzo que necesita ese tipo de cultura de respuesta al medio. Es “alimento total” porque responde a las necesidades cotidianas sea como fruta fresca o conservada en hilos colgados o pasas, secadas en los riurau o panes prensados, o tantos vinos y caldos como fiestas tiene el año, que sirve de alimento, medicina, reconstituyente, que permite superar el fantasma del temible invierno.

Así aparecen viñedos incluso en tierras de sal y mar y que son tan antiguos y de vinos tan especiales y excelentes como los de tantas islas y acantilados mediterráneos. O en laderas inaccesibles de colinas y media montaña, peinando mediante artísticas terrazas de paredes en seco todo el paisaje ondulado y pedregoso de tantos rincones y altiplanos alicantinos. Para estas poblaciones es el vino el alimento total de su dieta diaria y de su defensa de la salud, tan necesario como para el sacerdote el vino de misa que tendrá que producir en los lugares más dispares e impropios. ¡Cuántos patrones de viudados antiguos hemos descubierto colgados de paredes de viñas inventadas a base de piedra sobre piedra en las paredes del Aitana o del Cabezo d’Oro o del Maigmó! El alimento total pasaba en los siglos XVIII y XIX a ser el producto prioritario para comerciar. Llegando a ser un monocultivo exclusivo en ciertas zonas, cambiando los tonos de las tierras y extendiendo paisajes ondulados de alfombras verdes o rojizas. Esta extensión de los cultivos no afectará solo a los tonos de los paisajes, sino a sus centros vertebradores como los asentamientos urbanos. El aristocrático y tradicional Monóvar mantendrá fija su población mientras crecen sus pedanías de la Romana, La Algueña o el mismo Elda primitivo. El paso del vino como alimento total a factor económico unicomercial no solo marcará el cambio de paisaje sino de organización social y económica. En los momentos actuales que estamos viviendo asistimos a una revolución de la tipología de los vinos, a la introducción de nuevas variedades, a nuevos métodos de elaboración. En esta revolución es interesante todo el esfuerzo que se está haciendo por mantener las especialidades de vides alicantinas, por la recuperación de las antiguas y la conservación de vinos profundamente alicantinos destacando su amplia gama de maridajes en la gastronomía moderna y antigua.

Los retos del futuro del vino: los jóvenes y la mujer

Hablar de la vida y del vino es preguntarse también por su futuro. Y esto exige tratar de preguntarse y tratar de responder a dos retos: los jóvenes y las mujeres. A algunos cada vez que se levanta este tema les parece una blasfemia. Y sin embargo el problema sigue en pie y retador. Hablar de vivir el vino conlleva la creación de un producto siempre vivo. La misma tradición cultural de los Tres Vinos exige no quedarse en el vino del Padre fuerte y espeso, sino dinamizar mucho más el vino del Hijo para cultivar las relaciones de mutuo conocimiento y comunicación, más cuando en nuestra sociedad actual los momentos breves, los encuentros fugaces pero intensos se multiplican en la vida diaria y en la ligereza de la mesa misma. Hay un amplio campo para investigar: el Vino del Espíritu de Amor exige investigar nuevos vinos para la mujer y para las relaciones de amor, que no sean solo dulces sino plenamente vinos distintos que desarrollen la sensibilidad y las relaciones no solo amables sino que ayuden a expresar el amor. Estas dimensiones sociales del vino exigen preguntarse cómo viven los jóvenes actuales, mujeres y hombres, el vino. "Vinos bebibles, vinos agradables, suaves pero con temple, vinos para ser bebidos por sí mismos. Vinos para convivir, para beber y beber charlando. Con una amplia tipología, para beber fuera de las comidas, con generosidad y sin miedo a perderse al segundo vaso. Necesitamos vinos para beber, simplemente para beber, sí, con generosidad y alegría". Son nuevas notas del cuaderno de campo.

Los jóvenes, y las mujeres jóvenes en especial, ponen un ejemplo que molesta vivamente a los vinateros: "Los cervecedores han resuelto el problema hace tiempo, han abierto caminos nuevos a la cerveza, ¿por qué no se puede hacer lo mismo con el vino, sin adulterar la personalidad del vino, con nuevas gamas de vinos frescos y afrutados y suaves?". Si el tema de los jóvenes es ya un reto, el tema de la mujer y el vino tiene que romper prejuicios ancestrales, como ya hemos visto. Relegar a la mujer a los vinos dulces y anacólicos es mantenerla al margen y continuar con la vieja tradición. La experiencia dice que la mujer en los últimos 20 años está en los primeros puestos tanto de la producción y creación de vinos como de su degustación y presentación. Hay una especial afinidad en la sensibilidad del paladar de la mujer y la apertura a nuevos sabores y aromas. Cuando la mujer sigue el na-

cimiento del vino desde la tierra y la cepa, hasta su maduración y presentación, la experiencia de los últimos 25 años nos enseña que estamos ante una nueva maestra en vinos. La mujer sabe muy bien vivir el vino.

Bibliografía

Bourdieu, P., 1982: *Les rites comme actes d'institution*, en "Actes de la Rech. en Sc. Sociales".

Bourdieu, P., 1991 ed. esp.: *El sentido práctico*, Taurus Madrid.

Cazeneuve, J., 1971: *Sociologie du rite*, Pr. Univ. de France, París.

Fernández-Ardanaz S., 1999-2001: Las fiestas en Ademuz, Antropología de la fiesta, vol. I, pp. 109-133; vol. II, pp. 69-87 y 300-373; vol. III, pp. 79-97 y 275-289.

Fernández-Ardanaz S., 2008: Encuentro y comunicación social en nuestra cultura: la simbología del vino, en *La vid y el vino en Alicante, Canelobre*, v. 54, Alicante, pp. 57-82.

Fernández-Ardanaz S., 2012: El patrimonio cultural imaginado: la construcción de la memoria, en C. Lison Tolosana, *Antropología: horizontes patrimoniales*, Valencia, pp. 112-131.

Fernández-Ardanaz, S. (2004), "Historia de las culturas en Murcia", en Álvarez Munárriz L. (ed.), *Antropología de Murcia*, Murcia 2005.

Fernández-Ardanaz S., 2005: Símbolos y estructuras socio-económicas en los sistemas de riego y tribunal de aguas de la Rioja Alavesa oriental (Moreda de Álava y Viana de Navarra), en Álvarez Munárriz (edr.), *Culturas del agua*, Public. Univ. Murcia, pp. 347-387.

Fernández-Ardanaz S., 2004: *Iconografía de Santiago y de Mahoma: iconografía del poder cultural*, Ayuntamiento de Albaterra.

Fernández-Ardanaz S., *Nacer, vivir y morir en Alicante: la encuesta del Ateneo de 1901 y la etnografía en Alicante*, Instituto de Cultura Juan Gil-Albert, Alicante (en prensa).

Geertz, C., 1987: *La interpretación de las culturas*, Gedisa Barcelona.

Flores Arroyuelo, Fr.J., 1994: *Fiestas de Murcia*, R.A. Alfonso X el Sabio, Murcia.

Goffman, E., 1975: *Les rites d'interaction*, Minuit, Paris.

Harris, M., 1985: *Good to Eat*, Simon and Schuster Nueva York.

Hocart, A.M., 1985: *Mito, ritual y costumbre*, Ediciones Siglo XXI Madrid.

Lévi-Strauss, Cl., 1958: *Anthropologie structurale*, (trad. esp. Barcelona 1987) Paris

Lévi-Strauss, Cl., 1971: *L'homme nu*, Plon, Paris.

Lévi-Strauss, Cl., trad. esp. 1968: *Lo crudo y lo Cocido*, Mitológicas I, FCE México.

Maisonneuve J., 1991: *Les rituels*, Pres.Un.de France, Paris.

Merino Álvarez A., 1915: *Geografía histórica de la provincia de Murcia*, Academia Alfonso X El Sabio 3ª edic. Murcia 1981.

Lisón Tolosana, C., 2000: La fiesta en clave antropológica, en Oliver Narbona y Fernández-Ardanaz (eds.), *Antropología de la Fiesta*, vol.I-III, v.I, p.10-25.

Lisón Tolosana, C., 1983: *Antropología social y hermenéutica*, cap. dedicado a Aragón festivo, pp. 43-83, Fondo de Cultura.

Ortner, S.B., 1990: The Foundings of Sherpa Religious Institutions, en Ohnuki-Tierney, E, *Culture Through Time*, Stanford University Press.

Piccaluga, G., 1965: *Elementi spettacolari nei rituali festivi romani*, Ediz. dell'Ateneo, Roma.

Turner, V., 1988: *El proceso ritual*, Taurus Madrid.

Van Gennep, P., 1909: *Les rites de passage*, (trad. esp. Taurus, Madrid 1986).



VIAJEROS ILUSTRADOS Y ROMÁNTICOS
FORANEOS SABOREAN NUESTROS VINOS

*Wam
10/13*

Emilio Soler Pascual

Fue a partir de la publicación del libro de Thomas Nugent (*Grand Tour*, 1749) cuando la práctica del viaje europeo conoció su mayor apogeo. El comienzo de las guerras napoleónicas (1793 y 1815) que ensangrentaron Europa provocó un parón casi definitivo para el Grand Tour, al menos tal y como se entendió hasta entonces. Como es fácil deducir, España quedaba fuera de ese Grand Tour. Este país no resultaba ni fácil ni agradable de visitar ya que los ingleses lo consideraban un lugar atrasado, regido por gobiernos despóticos, con una Inquisición que ponía en peligro sus vidas al tratarse de viajeros con creencias anglicanas, que resultaba muy difícil de cruzar debido a sus pésimos caminos junto a los reposados y exhaustivos registros de los aduaneros a los que no habían dado la propina correspondiente, las horrendas y sucias posadas donde había que llevarse desde el colchón a la comida, y el peligro siempre latente de un bandolerismo que campaba por sus fueros. Eran unos tiempos en que el viaje de foráneos por España era poco menos que una extravagancia.

No obstante, viajeros hubieron que se aventuraron a iniciar el viaje. Unos, en nombre de la Ilustración a fines del Seiscientos y todo el Setecientos y otros, en nombre de un Romanticismo que se iba haciendo viejo a partir de la segunda mitad del XIX, cuando España, lentamente, se iba europeizando y donde el ferrocarril servía para viajar por otros lugares hasta entonces no permitidos. Si los ilustrados europeos que recorrieron aquella España, no demasiados y poco importantes literariamente hablando, valoraban sobremanera los aspectos económicos y políticos, no cabe duda que los románticos, que sí viajaron en gran cantidad y calidad por nuestro país, se mostraron mucho más sensibles, y así lo reflejaron en sus crónicas, por las ancestrales costumbres o los monumentos antiguos que contemplaban.

En innumerables ocasiones se ha rebatido desde un chauvinismo desproporcionado las opiniones críticas de visitantes europeos, no solo ingleses, sobre nuestro país. Pero también hay autores españoles con testimonio propio que coinciden con aquellos comentarios peyorativos no descargados de razón, como el viajero y político Emilio Castelar, que en un discurso en las Cortes Constituyente de 1868, citado por Núñez Florencio (2004: 38), se rebelaba ante lo que se había convertido aquella España del siglo XIX, debido a nuestros propios errores históricos y a nuestra dejadez secular: "No hay nada más espantoso, más abominable que aquel gran Imperio español que era un sudario que se extendió sobre el planeta. No tenemos agricultura porque expulsamos a los moriscos. No tenemos industria porque

arrojamos a los judíos. No tenemos creencias, somos un pueblo atrofiado de las ciencias modernas. Encendimos la hoguera de la Inquisición, arrojamus a ella a nuestros pensadores, los quemamos y después ya no hubo de las ciencias en España más que un montón de cenizas."

Visto lo escrito, no son de extrañar, pues, las palabras de un visitante norteamericano, Washington Irving en sus *Cuentos de la Alhambra*, un personaje que conoció y apreció a los españoles, (1953: 20 y 32-33) cuando asegura que en nuestro país la más miserable posada estaba para él tan llena de aventuras como un castillo encantado, y que cada comida constituía por sí misma toda una hazaña. Pero, todo hay que decirlo, a Washington Irving cuando pasa por Málaga camino de Granada donde pasaría algún tiempo alojado en el mismísimo palacio de los reyes nazaríes, encuentran en una posada de Antequera a un venerable anciano de barbas blancas que iba mendigando. Irving y sus acompañantes le dieron unas monedas de plata y le ofrecieron una hogaza de pan blanco y un vaso del vino de Málaga. El personaje en cuestión "llevó el vino a sus labios, levantó en alto a la luz del sol el vaso, y con ligero rayo de emoción en los ojos dijo: hace muchos años que no pruebo vino como éste. Es un cordial para el corazón de un anciano como yo".

Pero, siempre lo hay, dentro de la gastronomía hispana los osados transeúntes por este país, tanto ilustrados como románticos, casi siempre solían estar de acuerdo en una cosa: destacar el buen vino español, o al menos catarlo. Y muchos de estos viajeros lo hacían



> La violencia de los bandoleros
Emilio Castelar, viajero y político

saboreando el vino alicantino y llevándose, siempre que podían, a sus lugares patrios. Este puede ser un buen resumen de sus gustos por los caldos españoles y, sobre todo, del vino de Alicante. Un vino, que para los británicos hacía tiempo había dejado de ser aquel rojo oscuro tan celebrado en la literatura de los siglos XV y XVI ya que tenía un problema para el paladar inglés según John Maher en el número 54 de la revista *Canelobre* (2009: 93-107): su tendencia a volverse agrio.

Como asegura Pedro Plasencia (2010: 9), curiosamente y en muchas ocasiones, los juicios de los visitantes foráneos resultaban más fiables que el de los naturales de estas tierras y que, en todo caso, aunque no estuviesen acertados en sus juicios, sus comentarios resultarían entretenidos.

El vino es un producto del que les interesa escribir a los viajeros foráneos, el vino y su elaboración. Y de estos caldos, los ingleses hacen suyo al jerez o sherry, muy apreciado en las islas británicas, junto al de Málaga, y del que dejan abundantes noticias a su paso obligado



por Andalucía y la zona gaditana estos curiosos e impertinentes viajeros, en acertado título del libro de Ian Robertson (*Los curiosos impertinentes. Viajeros ingleses por España desde la accesión de Carlos III hasta 1855*. 1988). Pero no solamente los viajeros británicos alaban el *sherry* ya que viajeros portugueses hubieron, como Antonio dos Santos Rocha que en su *Cartas da Andaluzia* (1886), recogido en la selección de viajeros lusos por España en el siglo XIX (2001: 247), señala a su paso por la gaditana Jerez: "Aquí está la famosa vega que produce esos deliciosos vinos tan estimados en el mundo".

Sobre el aprecio británico a los vinos españoles Pedro Plasencia (2010: 10) indica que fueron los que en mayor medida escribieron sobre nuestros caldos al no ser sus tierras productoras de vides. Charles Richard Vaughan (1987: 118), que viaja por España en 1808 interesándose sobremanera por la guerra que sostenían españoles y británicos contra las tropas napoleónicas, se sorprende que en pleno conflicto bélico, los campesinos leoneses se conjuraban para vigilar sus vides for-

mando grupos armados para protegerlas de los hurtos de los transeúntes.

Una estudiosa del arte de viajar de los británicos por la Península, Ana Clara Guerrero (1990: 401), indica, recogiendo el sentir mayoritario de los visitantes -dieciochescos británicos, que de España, un país "con buenos vino", se destacaba la moderación en el beberlos. Guerrero cita al viajero italo/inglés Giuseppe Baretti (*Viaje de Londres a Génova a través de Inglaterra, Portugal, España y Francia*. 2005) cuando éste señala que para los españoles "la botella es su principal estímulo hacia la sociabilidad". También señala anteriormente Guerrero que la demanda de vinos andaluces se mantuvo en una línea muy alta y constante durante toda la centuria ilustrada. Como dato significativo aporta que los vinos portugueses afectaron sobremanera al apreciado vino Malvasía de Canarias, vino que en el siglo XVII había superado en precio a los caldos andaluces que se vendían en Inglaterra. Cuenta, asimismo, que nunca estas variaciones influyeron en el precio de los vinos de Jerez y Málaga ya que cuando, en ocasiones, se subían los impuestos, los vinos se desviaban a Irlanda para luego entrar de contrabando en la metrópoli inglesa.

En ese contexto, en el primer tercio del siglo XVII, tal y como indica Piqueras Haba en el monográfico de *Canelobre* (2009: 11-27), el impuesto a la introducción de vinos españoles en las islas británicas fue establecido en 32 libras por tonel para los vinos de calidad y grado superior: el Canary, el Muscadel y el Alacant, tasa superior a la que debían abonar los vinos de sack (Jerez) y el Málaga, que deberían pagar 18 libras, bien lejos de los vinos de la zona de Burdeos que deberían abonar tan solo 15 libras.

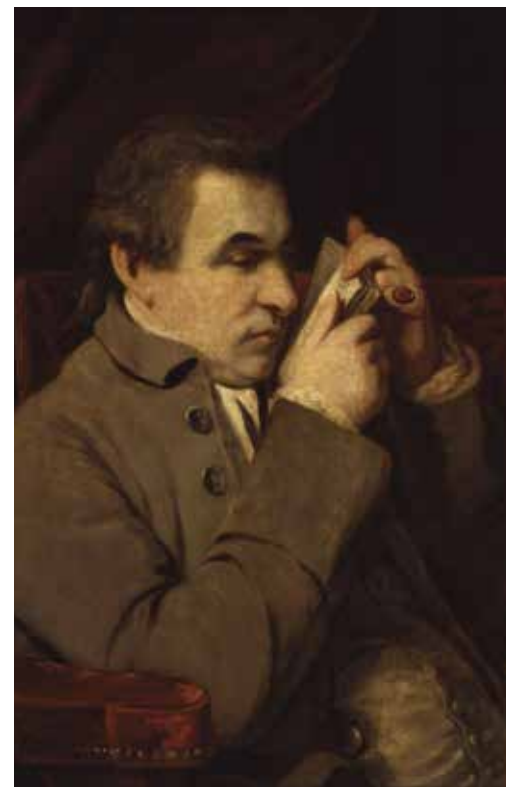
El hispanista Vasili Petróvich Botkin, autor de unos de los más interesantes libros de viajes realizados por un ruso del siglo XIX, *Cartas sobre España* (2012), se muestra encantado/decepcionado con el vino de Jerez, al que dedica dos largas páginas en su estancia gaditana. En la casa Gordon, Botkin es invitado a degustar los mejores vinos de esa bodega: "comenzando con el ligero y seco amontillado, luego el dulce pajarete y, para concluir, un jerez de 60 años que había dado dos veces la vuelta alrededor del mundo, por lo cual, como es sabido, se hace más fuerte y mejor..." Pero, ¡ay!, ese viejo jerez saboreado en su propio lugar de origen, le resultó escasamente agradable como el que se podía

degustar en las tiendas de vino que lo vendían en Moscú porque, según el viajero ruso, "el jerez, al igual que todos los vinos meridionales, no soporta el transporte sin aditivo de aguardiente (el jerez puro solo se puede beber inmediatamente después de la vendimia)". Botkin se extiende en explicaciones sobre que los vinos del sur de España requieren un tratamiento especial al contener mucho alcohol: la acción del aire, explica el viajero ruso, resulta básica y por ello "los barriles se dejan semicerrados, pues así las partículas bastas y alcohólicas del vino se evaporan y su sabor resulta más agradable".

Retrocediendo dos siglos, viajeros franceses que en el siglo XVII visitaron nuestro país no parecieron gustar demasiado de los caldos españoles. El consejero del monarca francés Barthelémy Joly asegura que el vino español, poco comparable con el francés, se sube pronto a la cabeza. El caballero galo Antoine de Brunel se queja amargamente que los posaderos españoles extraen el vino de un pellejo de cabrón o de puerco lo que perturba sensiblemente su sabor, que toma el gusto de piel o de pez y queda agarrado en la garganta como una tenaza. Albert Jouvin encuentra el vino mediocre porque no se guarda en bodega sino en pellejos que lo impregnan de mal gusto. Para el sacerdote Jean Muret, el vino que le sirven está caliente y con sabor desagradable. En cambio, François Bertaut se queja de que en un solemne banquete no le sirven vino natural sino licores de toda clase... En cambio para la condesa de Aulnoy el vino en general le resulta agradable y menciona especialmente un moscatel.

Lo de guardar los vinos en pellejos, como señalaban y se quejaban Brunel o Jouvin, es criticado por innumerables viajeros de cualquier nacionalidad y época. Así el periodista francés Louis Teste, enviado a España por *Le Journal de Paris* en 1872, afirma sobre los caldos del País Valenciano en su obra *Viaje por España* (1959): "Los vinos son excelentes, pero los vinateros tienen la mala costumbre de meterlos en pellejos embreados en donde adquieren mal sabor".

Ya en el siglo XIX, visitante importante hay, como Prosper Mérimée, el renombrado autor de *Carmen* (1847), que tampoco gustó mucho de los vinos españoles durante los múltiples viajes realizados por España en sus relatos periódicos sobre nuestro país, *Viajes a España*. En la misiva a su amigo sir Anthony Panizzi, director



> Giuseppe Baretti

de la Biblioteca Británica, quien le había pedido que le llevara algunos caldos españoles respondiéndole que el vino que se bebía en España resultaba inimaginable (1988: 361): “No hablo del burdeos y del champán, fabricados -creo- con sustancias muy ajenas a la vid, sino del vino de Jerez. Es detestable. El único potable es la manzanilla; pero sólo la bebemos los andaluces, las putas y yo...”

Opinión negativa sobre los caldos de España compartida por Víctor Hugo, quien pasó una temporada en los Pirineos, San Sebastián y Navarra durante 1843 y tildó como execrable y oliendo a pellejo de chivo el que cata en Pamplona (1985: 120). Misma opinión la de Arthur Young (1969: 55), Secretario del Ministerio de Agricultura británico, en su periplo dieciochesco por Cataluña, sobre el vino tinto que prueba en un pueblo pirenaico de Cataluña, de nombre Escaló, al asegurar

que se le hizo imposible probar el vino que les sirvieron de tanto que sabía a pellejo; al notar sus dificultades le ofrecieron una botella de vino blanco que el economista británico calificó como excelente. Similar y negativa opinión, esta vez sobre los vinos gallegos de Ribeiro mantuvo un viajero portugués buen conoedor de España, el político Inácio Francisco Silveira da Mota, en su *Viagens na Galliza* (1889) señala al respecto y recogido en la selección de *Viajeros portugueses por España en el siglo XIX* (2001: 26): “que tienen buena fama, en cuanto al sabor, la transparencia, el aroma y las cualidades estomacales (...) únicamente puedo afirmar que el brebaje que me pusieron en la comida, en la insigne posada donde me alojé, está muy lejos de merecer cualquier especie de alabanza”.

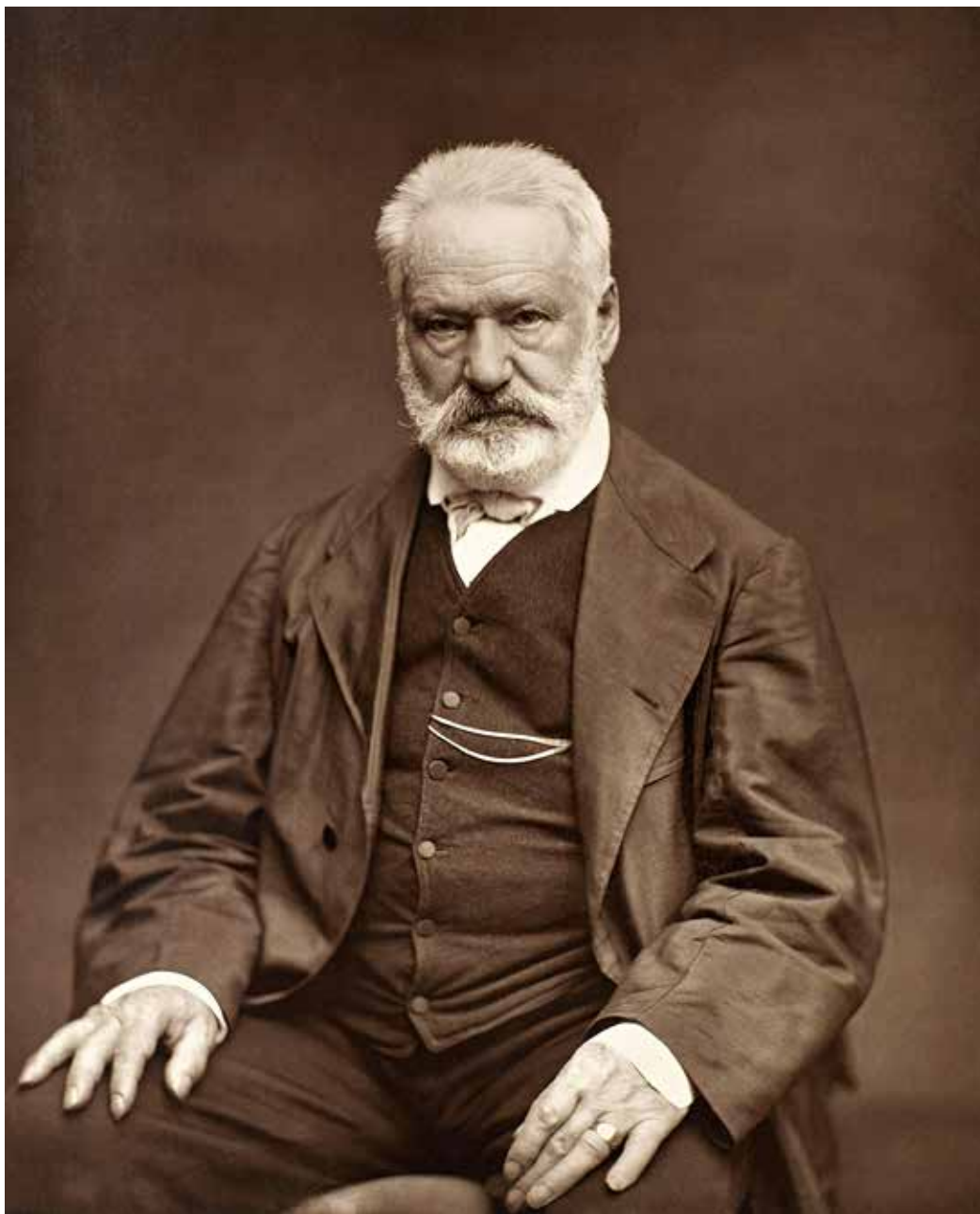
Pero también había juicios positivos, faltaría más. Por ejemplo, el redactor de *Revue de Deux Mondes*, Lucien

Louis Lande, que viajó por Navarra y el País Vasco en 1877 para contemplar *in situ* las consecuencias de la guerra carlista, *Trois mois de voyage par le Pays Basque* (1877), el vino de Rioja era excelente y a él se debe una rigurosa historia sobre este ya por entonces famoso caldo. Al igual que al británico Thomas Roscoe, *The tourist in Spain* (1838), viajero por media Europa, le parecieron sumamente positivos los vinos de la zona vallisoletana.

Resulta curioso lo de Daniel Defoe, afamado autor de *Robinson Crusoe*, quien, a pesar de las dudas que mantienen los especialistas sobre si llegó a viajar o no por España, sí nos dejó una novela excelente sobre las aventuras y desventuras de un inglés en España donde el oficial británico George Carleton alaba sin mesura el vino de la Mancha (2002: 277-278), zona en la que moró durante su estancia española, junto a Madrid o Dénia: “no hay en España lugar más célebre por la calidad de su vino que San Clemente de la Mancha, ni tampoco donde se venda más barato”. Opinión compartida por el alemán Christian August Fischer (2007: 218, 364-365) cuando lo prueba en la misma Valdepeñas: “donde según dicen se produce el mejor vino de la Mancha. El precio de un *nössel* no llegó ni a tres *pfenning* sajones”, aunque también señala, abundando en la opinión de otros visitantes, que “en casi toda España el vino no se almacena en barriles o botellas, sino en *pellejos*. Por eso siempre pierde algo de su buqué al abrirse y al servirse”. Esa misma noche, ya en Manzanares, Fischer comprueba que al cambiar de pueblo el precio ya había bajado: “el vino y la fruta eran tan baratas que compramos el *nössel* de vino por un *pfenning*...” El vino era tan barato en la Mancha que Fischer escribe que en Villarrobledo “el agua buena estaba más cara que el vino, que nos costó dos *pfenning* el *nössel*, mientras que para el agua había que pagar cuatro”. Curioso.

Pero al viajero luso José Duarte Ramalho Ortigao en su *Pela terra alheia. Notas de viagem* (1878-1910), no le pareció nada extraordinario el vino manchego sino





todo lo contrario. Al menos esta es su opinión recogida en la selección de viajeros portugueses por España (2001: 118): “El vino de Valdepeñas que nos sirven en los comedores es una especie de antología, en que figura todo el caldo, el aceite y el vinagre, té de borrajas. Infusión de manzanilla, el agua, el azúcar, la pimienta, el anís...”

El militar y diplomático británico Alexander Jardine (2001: 298), perfecto analista de la realidad española a fines del XVIII, también comparte la opinión sobre la calidad de los vinos manchegos: “En estos pobres y escasos pueblos de arcilla hay abundancia de buen vino”. Hasta el reverendo George Borrow (2001: 145), vendedor de Biblias protestantes en España y abstemio por principio, no tuvo más remedio que probar este vino manchego en una taberna madrileña: “Vacíe un vaso de Valdepeñas”, invitado por un torero apellidado Sevilla.

Una buena forma de pasar capítulo a las excelencias del vino alicantino es sintetizar lo que opinó de los caldos españoles una “delicada dama inglesa” en palabras de Pedro Plasencia (2010: 19), Ana Harrison o Lady Fanshawe tras su matrimonio, esposa del embajador británico Richard Fanshawe que visitó España en la segunda mitad del XVII y cuyas experiencias se contienen en un libro publicado muy póstumamente, *Memoirs* (1839): “No hay en la cristiandad mejores vinos que sus vinos regionales, del jerez al canarias”.

< Víctor Hugo



El Vino de Alicante.

Dentro de esa bibliografía viajera los vinos de Alicante aparecen con menor intensidad que los andaluces, por ejemplo. La explicación es sencilla: Alicante, a pesar de la fama histórica de sus caldos, especialmente el Fondillón, quedaba al margen de las rutas que solían escoger nuestros visitantes más distinguidos. Muchos de los que viajaban a Valencia, se desviaban por el interior, Xátiva, hacia territorios manchegos y desde allí se paseaban por Andalucía. Alicante, como ya había sucedido con la vía augusta construida en la época romana, quedaba fuera del circuito y tan solo algunos esforzados viajeros y viajeras emprendían visita a nuestra provincia, la mayoría de las veces deseosos de conocer Elche y su palmeral oriental.

Precisamente es de estos viajeros foráneos, pocos porque el espacio de este catálogo no da para más, de los que vamos a describir sus impresiones sobre los vinos españoles y sus menciones al vino de la tierra, especialmente al llamado de Alicante que muchas veces se suele referir al célebre Fondillón.

Unos vinos que constituyeron la verdadera insignia de las exportaciones que salían por la dársena alicantina, según señala Giménez López (1981: 102) al referir la afirmación del Diputado del Común Felipe Tomás en 1801: "Es innegable, que la más pingüe y principal cosecha de nuestra Huerta consiste en los vinos, que éstos son de superior calidad a los demás de la Península y que el suelo, según juicio de peritos labradores no acomoda otras de más ventajas". Como dato significativo reseñar que a lo largo del siglo XVIII la exportación creció de unos 85.000 cántaros en 1712 a los 107.000 en 1723. Al final de la centuria ya se superaban los 230.000 cántaros de vino dedicados a la exportación, alrededor del 90% de la producción, que salieron del puerto de Alicante. Piqueras Haba señala que bien probablemente esta cantidad se había multiplicado



también porque se habían aflojado las decisiones de la Junta de Inhibición que controlaba que el vino a exportar fuera todo originario de la Huerta de Alicante y que ya se exportaran vinos cosechados en las zonas del interior, como Novelda, Aspe y Monóvar.

Otro ilustre viajero, y residente en España debido a sus misiones diplomáticas, el Duque de Saint Simon, que en el capítulo sus Memoria titulado 'Journal de la maladie du roi', resalta que mezclado con el vino de Alicante se le dio al rey Luis XIV una pócima para curarle la gangrena: "On donna donc au roy dix gouttes de cet elixir dans du vin d'Alicante". Saint-Simon, más adelante, narra que antes de morir, el monarca francés tomó unos bizcochos mojados en su vino preferido: "Le roy mangea même deux petits biscuits dans un peu de vin d'Alicante".

En 1809 apareció en París una obra, *Voyage à Espagne du chevalier Saint Gervais*, cuya traducción al español aparece en la magna obra de García Mercadal, y firmada, según la apostilla a su título, por "el Señor E. F. de Lantier, antiguo caballero de San Luis". Un autor que no citan ni los Bennassar ni los especialistas en bibliografía viajera por España Arturo Farinelli o Fouché-Delbosc, por lo que parece evidente que se trata de un viaje ficticio pero que, curiosamente, o no tanto debido a la fama del Fondillón, abunda en alabanzas sobre "el vino estomacal de Alicante".

El militar polaco-italiano-francés Charles Dembowski (1931: 110), que vino a España con motivo de las guerras carlistas, también se refiere a los caldos alicantinos cuando recuerda en Valencia su paso por Alicante, donde pasó doce horas mientras su barco se aprovisionaba y en donde recibió numerosos escapularios de la Santa Faz para que los repartiera por Italia: "Hay en Alicante una hermosa colección de cuadros, lindas calles, paseos deliciosos y vinos exquisitos".

González Prats, en su libro sobre el vino Fondillón (1995: 96), comparte el testimonio junto al enólogo e historiador Rafael Poveda Bernabé, de un médico francés, Augustin Cabanés (1862-1928) que en su obra *Le Mal Hérititaire (Les Bourbons d'Espagne)*, la reina Isabel de Farnesio, esposa de Felipe V, preparaba unas pócimas para "manipular y doblegar la voluntad del rey a su antojo", en la que uno de sus componentes esenciales era "le vin d'Alicante". Curiosa forma de utilizar el vino de Alicante que también señalan algunos doctores en Medicina. Como lo hace Máximo Antonio Blasco y Jorro, encargado de los asuntos sanitarios de la Real Fábrica de Tabacos alicantina, en su *Compendio de materia médica para uso de los médicos jóvenes* (1804), cuando señala: "Vino generoso (vino fondellol o tinto de Alicante), se usa como nervino, difusivo, anti-espasmódico y antipútrido en la debilidad general del sistema nervioso...".

Sobre el efecto cuasi milagroso de nuestro vino, el Marqués de Langle, Jean-Marie Jérôme Fleuriot, autor de una obra considerada por el conde de Aranda, embajador en París, como denigrante para España y que obligó al gobierno francés a retirar y destruir una la edición, criticaba acerbamente el hospital general de Madrid porque cada año morían cien enfermos por falta de una medicina, de un caldo, o de una cucharada de vino de Alicante".

O, también, ya en época actual, cuando el doctor en Medicina William A.R. Thomson en su obra *Las plantas medicinales* (1980), indica que un remedio para las afecciones de la vejez, consistía en verter un litro de jerez, fondillón u oporto sobre 6-7 ramas frescas o secas de romero...

Para abundar en estos aspectos sorprendentes sobre las cualidades del Fondillón, no podemos evitar citar la



opinión del profesor y enólogo catalán Mauricio Wiesenthal, quien en uno de sus artículos publicados en la revista científica *Cultura y humanidades* que, tras alabar los sublimes fondillones alicantinos apunta, irónicamente, que algún Papa hubo, incluso, que murió de una indigestión de melones rociados con vino de Alicante...

Otro viajero inglés que pasó por Alicante, Richard Twiss (1999: 154) y visitó incluso, la isla de Tabarca que acababa de ser colonizada tres años atrás, refleja en su obra el estado de la dársena alicantina señalando que la ciudad era famosa "por las buenas condiciones de su puerto, que es bastante abierto, pero que, no obstante, ofrece un fondeadero seguro, y que habitualmente está lleno de barcos cargando vinos...". El francés Jean-François Peyron, no se queda corto, al igual que los británicos, en alabar los vinos de Alicante y la importancia de su dársena señalando que Alicante realiza un gran comercio de sus vinos, muy estimados en toda Europa. También nos sirve de estímulo la referencia que otro visitante británico, Samuel Cook, cuando indica que Alicante produce un vino tinto del mismo tipo (del Ródano) pero aún mejor, y que muchos españoles consideran el mejor vino del mundo.

Para no hacer demasiado larga esta introducción nos referiremos también a las impresiones que sobre el vino alicantino dejó el famoso Alexandre Dumas, padre. Dumas, que viajó por España en misión diplomática con motivo de las bodas reales de 1846 y acompañado de una extenso séquito de poetas, pintores, familiares, incluido su hijo Alexander, y un servidor africano, nos dejó un pintoresco relato de su trayecto en dos volúmenes, *Impressions de voyage de Paris à Cadix* (1861). Dumas no visitó Alicante pero sí cita convenientemente nuestro vino, muy conocido, en dos de sus novelas, *El Conde de Montecristo* y *La Reina Margarita*, donde sus personajes alaban el néctar alicantino calificándolo de mi vinillo predilecto y muy reparador.

En las páginas que siguen citaremos por orden alfabético algunos de los viajeros ilustrados y románticos que viajaron por la provincia y dejaron curiosas, y la mayor parte de las veces favorables, impresiones sobre el vino de Alicante.

ANDERSEN, Hans Christian (1805-1875).- El célebre escritor y poeta danés, autor de cuentos infantiles como

La sirenita o *El patito feo* fue un viajero empedernido, escribiendo crónicas que los periódicos reproducían (y retribuían) periódicamente sobre Francia, Suiza, Alemania, Austria y, principalmente Italia. Pasados los cuarenta años, aparece su autobiografía *Das Marchen meines Lebens ohne Dichtung* (1847), que ampliará posteriormente. En 1849 inicia su extenso viaje por Suecia, cuyas impresiones aparecerán en 1851, el mismo año en que es nombrado catedrático universitario. En 1857 viaja a Inglaterra donde es huésped de Charles Dickens.

Entre 1862 y 1862 realiza su tan anhelado viaje a España, publicando su relato *En España* (1863), trayecto que repitió de forma apresurada en 1866 de paso para Portugal. A la edición danesa pronto le siguió una en alemán y otra inglesa.

En su libro, según señala Marisa Rey, autora del prefacio de la traducción de su trayecto español, Andersen expresa su cariño por España y los españoles dejando cumplida cuenta en la narración que nos hace el escritor danés de su estancia en la capital alicantina (1988: 57): "contemplé las relucientes estrellas y escuché el rumor del mar; hasta mí llegaba la música de la Alameda. Imágenes evocadoras de mi país desfilaron por mi memoria, recuerdos de verano de noches danesas (...) No era añoranza lo que me embargaba, no; me sentía dichoso porque mi país estaba presente en mi pensamiento y en los acordes de la música".

Alojado en la fonda del Bossio, "sita en una de las calles anchas cerca de la Alameda de la Reina", describe el primer presente que le ofreció el posadero y hace, como no, una referencia al célebre caldo alicantino (1988: 54): "Nos trajeron frutas incomparables, uvas de moscatel zumosas y tersas, vino llameante, el típico de Alicante".

BOURGOING, Jean-François (1748-1811).- Este diplomático y escritor francés, nacido en Nevers, ejerció como primer secretario de la Embajada francesa en Madrid desde 1777 y, posteriormente, como embajador de la Francia revolucionaria ante la corte de Carlos IV, entre 1791 y 1793. Bourgoing llegó a ser un gran conocedor de la realidad española y fue negociador en la Paz de Basilea de 1795 que puso fin a la guerra conocida como de la Convención. Su excelente información sobre el país y su gran capacidad de análisis y de observación

> Hans Christian Andersen





le permitieron redactar una de sus libros más importantes *Tableau de l'Espagne Moderne* (1789), obra que alcanzó diversas reediciones y traducciones a varios idiomas europeos aunque en España fue prohibida por la Inquisición. La única traducción al español realizada en los años cuarenta por Luis Ruiz Contreras y compilada por José García Mercadal resultó muy deficiente e incompleta.

Cuando Jean-François Bourgoing se acerca a la producción y comercio de vinos en Alicante queda perfectamente demostrada su capacidad de deducción, como en otras muchas cuestiones. Tras citar a Alicante como la tercera ciudad española más comercial, señala que su puerto figura entre los que acogen mayor número de barcos nacionales (2012: 522): “En 1782, de los 961 que recibió, 600 fueron españoles, en su mayoría catalanes, aunque en los años siguientes vimos aparecer por allí hasta 800 barcos suecos en un solo año, con lo que la Aduana de Alicante resulta una de las más productivas de la monarquía”.

Parece evidente que una gran parte de estas exportaciones se debía, junto a la sal y a la barrilla, al vino alicantino. Bourgoing señala las tres grandes variedades de los caldos de esta tierra (2012: 523-524): “El más importante es un tinto dulce, el único vino conocido fuera

de España. Le sigue, aunque en pequeña cantidad, el moscatel blanco de Alicante; y por fin un vino destinado al consumo ordinario del país que llaman *de aloque*, parte del cual exportan a las provincias vecinas, a Cádiz y a Gibraltar”.

Destaca Jean-François las cualidades de los vinos alicantinos indicando sobre los vinos dulces que “cuando son jóvenes presentan un color tan oscuro como la tinta; en ocasiones viajan a Burdeos, donde los emplean para dar color y cuerpo a los vinos del país”. Bourgoing continúa mostrando su conocimiento sobre los caldos de Alicante al señalar que “casi todos los vinos que llevan el nombre de Alicante se cosechan en los alrededores de esta ciudad. Los viñedos comienzan a cosa de media legua de su muralla, en la zona conocida como *huerta de Alicante*, que debe su pasmosa fecundidad a un embalse próximo cuya agua se utiliza para el riego”.

BRINCKMANN, Josephine de, nacida Dupont-Delporte (1808-¿).- Bartolomé y Lucile Bennassar (1998: 1208) indican que “desgraciadamente se conoce bien poco, o casi nada, de esta mujer”. Efectivamente, la editora y traductora de la edición castellana de su obra (2001: 9), comienza su relato con “Una biografía poco conocida” y de una mujer de la que “apenas tenemos noticias”. Difícil, pues, plasmar su retrato en estas líneas pero sí

◀ Bodegas en Jerez

> Obra de Norberto Caimo



podemos asegurar que era una mujer de una notable familia que en el siglo XIX dieron a Francia una pléyade de ingenieros, como su hermano Hugues, precisamente a quien la Brinckmann dirige sus misivas desde España. Mme. de Brinckmann, por lo que nos cuenta ella misma, resultó una mujer de carácter ya que se atrevió a recorrer media España a caballo con la única compañía de dos pistolas Lepage.

La narración que nos ocupa, se produce en el momento en que este país se ha convertido en el paraíso de aquellos visitantes foráneos que, enardecidos por el tardío Romanticismo literario ofrecen en el relato de sus viajes por este país "oriental", sus sentimientos y sus sensaciones.

Sobre el vino español, Brinckmann dedica bastante espacio a narrarnos su estancia en Jerez, una ciudad de la que dice que hay que cuidarse de no quedarse allí más de un día ya que resulta de una tristeza mortal.

Aunque su punto de vista sobre la belleza de la población coincide con el de otro viajero francés, Eugène Poitou (2004: 119): "Jerez no es la ciudad más bonita de Andalucía pero seguramente es la más rica. Sus vinos, famosos en el mundo entero, han hecho su fortuna, y esta fortuna crece cada día".

Ya puesta en destacar la riqueza vitivinícola jerezana, la Brinckmann señala que lo sorprendente en Jerez es que los vinos no se almacenaban en bodegas, sino en almacenes a nivel de suelo, asunto éste que pudo comprobar en la visita a los depósitos de un importante comerciante en vinos, M. Domecq, francés de origen y muy amable con sus compatriotas. Madame de Brinckmann se asombra al observar unos inmensos almacenes donde las barricas están alineadas en perfecto orden y simetría, tal como si fueran los libros de una biblioteca. Asegura que Domecq fabricaba anualmente 1.500 barricas de 400 botellas y que más de mil perso-

nas están empleadas diariamente durante la época de la vendimia. Cuando la vendimia ha finalizado, añade, los obreros estaban ocupados todo el año en la fabricación de los toneles, todos de encina de América.

Josephine, que cuando arriba a la capital alicantina se hospeda en la Fonda del Vapor, tampoco se muestra excesivamente prolija en su narración sobre Alicante y su vino, según indica a su hermano en la carta XXIII, fechada el 15 de mayo de 1850 (2001: 306): "Como ves, la ciudad de Alicante no ofrece un gran interés para el turista, pero, te lo repito, me agrada. Lo más agradable para un cierto número de personas es la excelencia del vino que produce su territorio; este producto es la única riqueza de la tierra y se exporta en cantidad a Inglaterra y a Rusia."

CAIMO, Norberto (¿).- Este religioso italiano de la Congregación de San Jerónimo en Lombardía, es el autor de las "Lettere d' un Vago italiano ad un suo amico", escrito en forma epistolar como era común en la época y dedicado a su difunto amigo Cardano, según la profesora Soriano (1980: 136). Viajó por España en 1755 y su obra se publicó en Milán, con la falsa indicación de Pittburgo, desde 1759 a 1767, en cuatro volúmenes.

Aunque su obra sobre España ha sido muy discutida por algunos escritores españoles, como Antonio Ponz, son muy interesantes sus referencias a los vinos españoles, de los que da cumplida cuenta en una conversación sostenida en Nava del rey con el procurador de un convento, quien le preguntó qué vino había encontrado el mejor de todos los que había bebido en España. Caimo respondió que no era un conocedor bastante bueno para tener sobre aquello un juicio seguro, pero el que le había parecido mejor era el de Zaragoza, según la recopilación de García Mercadal (1999: 828-829): "Me replicó que, en efecto, era muy estimado, pero que el de Huesca y Cariñena, que son también del reino de Aragón, no lo eran menos, que además, Colmenar, de Chinchón, de Cigales, de Alaejos, de Arnedo, de Yebes y de Esquivias, en Castilla; del vino de Valbona y de la malvasía de Sitjes, en Cataluña; del vino de Fuentelahiguera, de Alicante, de Benicarló y de Torrente, en el Reino de Valencia; del vino de Cádiz, de Jerez, de Málaga, de Cazalla, de Montilla y de Lucena, en Andalucía; del vino de Peralta, de Azagra y de Cascante, en Navarra; del vino de Ribadavia, en Galicia, y de otras muchas especies de diferente provincias; los

unos blancos, los otros tintos, algunos claretes; también los que llaman aloques o, de otro modo, vinos pajizos, y una última clase que llaman Pedro Ximénez, del nombre de una especie de uva con que lo hacen. Añadió que en todos esos vinos los había fuertes, suaves y dulces, varios que tiene el olor y el sabor del moscatel, y todos tan propios para ser transportados de un mundo al otro, que en el transporte adquieren más bien la fuerza que la pierden”.

CASANOVA, Giacomo (1725-1798).- Este veneciano se convirtió durante el siglo XVIII en el prototipo del aventurero galante que, viajando por toda Europa, sedujo, según sus propias palabras en sus Memorias, a 132 mujeres.

Además de diplomático, de esta guisa viajó por España, Casanova fue un afamado y divertido escritor, como demuestra en su biografía en cinco vols., *Histoire de ma vie* (1822-1824), traducida al español como *Memorias*. En esta obra, donde la realidad se ve superada en ocasiones por los excesos del autor, se puede encontrar una interesante descripción de la vida cotidiana en la Europa del siglo de las Luces, lo que convierte en un privilegiado observatorio del Antiguo Régimen. Doctor en Derecho, Giacomo escribió otras obras que no tuvieron el impacto de sus recuerdos.

De cárcel en cárcel, casi siempre por aventuras galantes que solían terminar mal, Casanova sale de Madrid con destino a Valencia, que no le gustó nada. Le pareció, y así lo cuenta en el volumen quinto de sus Memorias (1982: 227), “una ciudad harto desagradable para un extranjero: el alojamiento es malo y la comida también; no se puede ni beber, por falta de buen vino”. Insiste en el tema de los caldos y ahí saca a colación el excelente vino de Alicante: “No había más que tabernas de infima categoría donde el vino no se podía beber. Esto me parecía inconcebible, pero España es un país aparte. En Valencia, tan cerca de Málaga y Alicante, no era posible hacerse con una botella de vino...”

No obstante, de Valencia sí le gustaron las valencianas que le parecieron si no las más discretas, sí las más hermosas de España.

DAVILLIER, Charles (1823-1883).- Nacido en Rouen en el seno de una rica familia de industriales, el barón de Davillier bien pronto se desinteresa de los negocios familiares y manifiesta su deseo de estudiar artes de-



► Giacomo Casanova por Anton Raphael Mengs

corativas. Su inmensa fortuna le permite visitar uno de los lugares que ama, España, país al que visitará en numerosas ocasiones y del que demuestra un gran conocimiento en el relato de su trayecto por nuestro país, *Voyage en Espagne*, relatos hechos a trazos en la revista *Le Tour du Monde* entre 1862 y 1873 y que en España ha conocido diversas ediciones al castellano.

En el último de sus viajes por la península, Davillier vino acompañado por el pintor Gustave Doré, quien ilustraría el trayecto. Si Davillier, en su completo trayecto por España quedó enamorado de Andalucía, especialmente de Granada y su Alhambra, no es menos importante su relación con el vino, como demuestra en sus amplias descripciones del mismo. A su paso por Jerez señala (1988: 365-372): “a poca distancia de la ciudad, no lejos de las orillas del Guadalete, se extienden ricos viñedos que producen los famosos vinos de Jerez”. Aunque Davillier matiza sobre la pretendida antigüedad que



> El tren de Vinos de Jerez

muchos atribuían a esos vinos finos: “Sus títulos de nobleza no son muy añejos, y tienen menos antigüedad que los de Malvoisie o Madeira, pues apenas eran conocidos a principios del siglo pasado. No hace más de sesenta u ochenta años que son objeto de un comercio en gran escala”.

Apunta Davillier que los viñedos de Jerez ocupan una superficie de unas seis mil hectáreas, las cuales producían, un año con otro, cinco mil botas o quince mil barricas de vino, aclarando el barón galo que “así se llama a los toneles que contienen quinientas mil arrobas, lo que se acerca a la respetable cifra de dos millones qui-

nientos mil litros”. Abunda el aristócrata galo en que la mayor parte de los viñeros jerezanos pertenecen a los negociantes de vinos, “que son al mismo tiempo cosecheros y fabricantes”.

Para Davillier, los vinos de Jerez se dividen en secos y dulces (“pajarete o Pedro-Jiménez y el moscatel”). Entre los primeros destaca el jerez seco propiamente dicho y el jerez amontillado. Señala que ambos provienen de la misma uva, del mismo mosto y, muchas veces, han salido del mismo lagar, aunque, se maravilla, no tienen ni el mismo color ni el mismo olor ni el mismo gusto merced a “ciertos procesos de fabricación”. Dis-

tingue el viajero francés tres clases entre los vinos de Jerez secos: el jerez paja, el oro y el oscuro, “este último es que se exporta casi todo a Inglaterra, después de haber sufrido una fuerte adición de aguardiente”.

Menos expresivo se muestra el barón (1988:148) al hablar de los vinos de nuestra provincia aunque, al pasar en tren por los lugares de Monóvar y Novelda, “dos pueblecitos inundados de sol y situados en medio de un terreno muy accidentado”, señala que las higueras y los almendros alcanzaban proporciones monstruosas y que “la viñas, de hojas enrojecidas por un sol digno de África, estaban cargadas de enormes racimos bermejos como el ámbar”.

Ya en Alicante, hospedados los ilustres visitantes franceses en la posada de la Balseta, se refiere a la gastronomía de la provincia (1988: 150): “Los méritos más sólidos de Alicante nos parecieron primero sus famosos vinos”.

FORD, Richard (1796-1858). Abogado, periodista, dibujante y aristócrata ultra conservador, en 1830 se trasladó a vivir en Sevilla para que su esposa se recuperara de una enfermedad pulmonar. Durante casi tres años, Ford recorrió a caballo prácticamente todo el territorio español dejándonos unas crónicas sumamente acertadas. Su dominio del español le ayudó sobremanera a su adaptación a nuestro país, al que siempre amó después de conocerlo. De este aprecio por España sus biógrafos recuerdan cómo animó al reverendo George Borrow a que publicara una de sus obras sobre la península, *The Bible in Spain* (1843).

Ford escribió dos libros fundamentales sobre España: *Handbook for travelers in Spain an readers at home* (1844) y *Gatherings from Spain* (1846), ambos convenientemente y repetidamente traducidos al castellano como *Manual para viajeros y Cosas de España*. Tras su vuelta a Inglaterra, Ford llevaba en sus maletas multitud de libros sobre este país y más de quinientos dibujos realizados por él mismo en su itinerario, especialmente los que realizó durante los veranos que pasó en la Alhambra granadina.

Richard Ford dedicó dos capítulos enteros a hablar del vino en su *Gatherings from Spain* y además se ocupó de él cuando en su *Handbook* llegaba a algún lugar de la geografía española que hacía necesaria su disertación sobre el mismo, como le sucede en Alicante.



< La Giralda desde calle Abades, Richard Ford, 1831

Para Ford (2004: 173-192), los vinos de España merecen capítulo aparte e ironiza sobre uno de los caldos españoles más populares en su país: “El jerez no es menos popular en Inglaterra que Murillo, a pesar de las innumerables copias del uno, que pasan por originales, y los toneles del otro, que se venden como si hubieran sido importados de España”. Tras abundar en la mala preparación del vino de que hacer gala los españoles, Ford reconoce, faltaría más, que “los vinos de España pueden competir con los de Francia, y más aún con los del Rin”. Asegura, tras haberse recorrido toda la península que la variedad de vinos en España “es infinita, pues pocas regiones hay, excepción hecha de las muy elevadas, que no tengan sus productos locales, cuyos nombres, colores y sabores son igualmente numerosos y variados”.

Sin embargo, el viajero inglés se muestra escéptico con que los vinos españoles pudieran llegar a comercializarse en Inglaterra: “Aquellos de nuestros lectores cuyas bodegas estén surtidas de escogidos burdeos, jerez y champagne, pueden pasarse perfectamente sin los demás vinos españoles. Y si quieren hacer una excepción, que sea solamente a favor del valdepeñas y la manzanilla”. Aclara Ford su manera de entender los caldos españoles realizando una somera clasificación

de los mismos. El navarro, afirma, bebe su peralta, el vasco su chacolí, que es un vinillo ordinario muy inferior a nuestra buena sidra. Los aragoneses se surten de las viñas de Cariñena, de donde se extrae un rico vino dulce con un peculiar aroma; los catalanes, de las de Sitges y Benicarló, cuyo conocido vino negro se exporta en gran cantidad a Burdeos para hacer más fuertes los claretes, adaptándolos a nuestro paladar más fuerte. Asegura que “el ardiente y acre aguardiente que se saca de Benicarló se envía a Cádiz en una proporción de 1.000 toneles anuales para encabezar el jerez malo.”

La picaresca hispana en el comercio de los vinos también ocupa un lugar destacado en la narración de Richard Ford asegurando que no resulta nada raro, sino todo lo contrario, que cuando se transporta en cueros, en el camino los arrieros pinchen el recipiente para sacarlo y añadir agua. El único modo, para Ford, de obtenerlo puro y sin adulterar en destino, sería transportarlo en toneles dobles para evitar el fraude: “Puede afirmarse que, a pesar de todas las seguridades de los vendedores a Inglaterra, llega muy poco valdepeñas puro”.

Enamorado del sherry como buen bebedor británico, Richard Ford se ocupa convenientemente de los vinos de Jerez en uno de los dos capítulos que dedica al vino

> Estación de ferrocarril en Jerez



español en su *Gatherings*. Así, nos da cumplida cuenta y razón de las características de la limitada región donde se producen (“una línea trazada desde El Puerto de Santa María por Rota, Sanlúcar, Trebujena, Lebrija y Arcos”); el origen de su nombre, que Ford atribuye a Shakespeare (“Sherries sack, término usado por Falstaff”); su introducción en Inglaterra debido al casamiento del hijo de Enrique VII con la hija de los Reyes Católicos; las variedades del terreno, apuntando a que la mejor tierra es la *albariza* y señalando “entre las más de cien clases diferentes”, a la Listan y Palomina blanca como las mejores uvas, aunque señalando a la *Pedro Ximénez* como una uva deliciosa, muy celebrada, de donde se extrae el “exquisito y meloso vino dulce llamado *pajarete*”.

En este aspecto, Ford destaca los grandes establecimientos que figuran en los puestos de honor: Pedro Domecq y John David Gordon. Las dificultades de los bodegueros españoles para cuidar de las uvas cuando comienza su sazón queda bien explicitado en un refrán citado por el viajero británico: “Niñas y viñas, son malas de guardar”.

En su *Handbook*, al visitar la capital alicantina, Richard Ford (1982: 109-110) nos habla de la riqueza comercial de su dársena portuaria asegurando que se importa gran cantidad de pescado salado, bacalao y se exportan vino, almendras, uvas pasas bastas -las lejías de

Dénia- y potasio. Hablando de los vinos alicantinos, no cita al universalmente conocido Fondillón, apunta que éstos son “esposos, con un gusto áspero y al tiempo dulce” y que se utilizan para reforzar claretes demasiado suaves para el gusto del mercado británico. Sobre lo que él menciona como el “famoso Aloque”, señala que es el mejor y que debiera hacerse con la uva de Monastrel pero que, sin embargo, se usan indiscriminadamente “las llamadas Blanquet y Parrell de Forcallada, y de aquí el nombre de Aloque, “A lo que saldrá”.

GASPARIN, Condesa de (nacida Valérie Boissier, 1813-1894).- Natural del cantón de Vaud, actualmente perteneciente a Suiza, y sobrina del botánico Edmond Boissier, quien también viajara por España y permaneciera durante varios días herborizando el peñón de Calpe y sus alrededores, asunto que narró convenientemente en su obra *Viaje botánico al sur de España en 1837*.

Mujer liberal, a raíz de su matrimonio, Valérie pudo viajar a su antojo por Grecia, Constantinopla, Egipto o Líbano. En la narración de su trayecto por España, *A travers les Espagnes, souvenirs de voyage* (1869), traducido al español como *Paseo por España*. Valérie viaja a Alicante en ferrocarril proveniente de Valencia y a la altura de Montesa un barranco con un puente inestable hace que los viajeros tengan que abandonar el tren y los viajeros tienen que echar pie a tierra e incorporarse al transporte una vez vadeado el barranco...

Ya en Alicante e instalada en una fonda desde la que contempla el mar radiante y el sol luminoso (el país blanco bautiza Valérie a la ciudad alicantina) visita el muelle y allí contempla y describe, en tonos poéticos (1875: 109-110) a “los trabajadores del puerto, vestidos a la africana, con ojos negros y encendidos, miembros flexibles y bronceados, prontos a la faena, amontonan rails, empujan toneles...” Éste va a ser el primer encuentro de Valérie con el vino que se exporta desde la dársena alicantina.

Más tarde tendrá ocasión de describirlo de una manera tan real como entusiasta al visitar una finca de la Huerta (1875: 111), toda cubierta de flores y naranjos que cubre el suelo “de una lluvia de pétalos olorosos” y de “festones de la vid, que comienzan a dar sombra, mezclan a esos aromas el perfume de sus racimos en flor, de esos racimos que han de producir el *Fondello* (sic), néctar de Alicante”.

GAUTIER, Théophile (1811-1872).- Este literato con vocación de pintor nacido en Tarbes, hijo de un funcionario de Aduanas, sobresalió en el mundo de las letras dejando una obra voluminosa. Por ejemplo, sus *Oeuvres complètes* (1883) ocupan treinta y cuatro volúmenes.

Antes de viajar a España, de cuyo itinerario nos dejaría un interesante *Voyage en Espagne* (1843), visitaría Italia, Grecia, Turquía, Egipto, la actual Argelia y acabaría

< Alicante y su puerto en el siglo XIX



> Théophile Gautier

en Grecia, viajes de los que dejaría cumplida cuenta en varias publicaciones.

El escritor catalán Manuel Vázquez Montalbán que realizó un espléndido prólogo a una de las muchas ediciones españolas del viaje por España de Gautier, resalta en el inicio de su prefacio su calidad literaria al citar un poema que Théophile incluyó sobre Carmen en su libro de poesía *Espagne* (1845), "una de las consecuencias literarias de su viaje por nuestra tierra en 1840", muy valorado por Baudelaire, de quien dijo de él que resultaba ser un poeta impecable. El poema, un homenaje a la mujer andaluza, es comparado por Vázquez Montalbán con una canción de Leo Ferré o Jacques Brel.

Gautier emprendió viaje por España en mayo de 1840 en compañía de su amigo Eugène Piot. Referente a los caldos manchegos (1971: 203-204), y tras degustar en Manzanares un "vinillo blanco bastante pasadero", llega a Valdepeñas, "pueblo notable por su vino que debe su reputación únicamente a sus viñedos". Lógicamente, el vino de Jerez es calurosamente elogiado por el francés "por su calidad y su gran variedad", no sin antes admirar sus bodegas, "enormes cuevas de techumbre y tejas de grandes muros sin ventanas." La visita a una de estas bodegas dejó boquiabierto a los visitantes franceses (1971: 347-348): "Nunca se presentó un espectáculo más glorioso a los ojos de un borracho, marchábamos por entre avenidas de toneles, colocados en

cuatro o cinco filas superpuestas". Y, además, probaron los vinos de la bodega: "Seguimos toda la escala, desde el Jerez de ochenta años, oscuro, espeso, con sabor de moscatel y el tono extraño del vino verde de Béziers hasta el jerez seco, color de paja clara, oliendo a piedra de fusil y parecido al *sauterne*". Con tanta cata, Gautier deja un comentario gracioso sobre su llegada al carruaje que los había transportado desde Cádiz: "Después de un estudio tan completo sobre la enología jerezana, lo difícil era llegar a nuestro coche con una rectitud lo suficientemente majestuosa para no hacer quedar mal a Francia frente a España..."

Su corta estancia en Alicante, "donde el barco sólo estuvo anclado el tiempo necesario para tomar flete y carbón", fue aprovechado para desayunar en tierra y dejarnos su impresión sobre el vino de Alicante (1971: 362): "Como bien se supone, no dejamos de hacer algunos estudios concienzudos acerca del vino del país, que no encontré tan bueno como suponía, a pesar de su autenticidad incontestable. Quizá era debido a la pez que le había comunicado la bota que lo contenía".

LABORDE, Alexandre de (1774-1842).- Hijo de un rico viajero de Bayona, viajó mucho por España. Ya en 1800 acompañó a Luciano Bonaparte, embajador de Napoleón ante Carlos IV. Durante su estancia en España visitó una gran parte del país, dibujando él mismo los monumentos árabes, medievales y renacentistas con





> Alexandre de Laborde

que se encontraba en el camino, mucho de ellos desaparecidos tras las diferentes guerras que asolaron España (Independencia, Carlistas, Civil...). La obra que legó Laborde en cuatro volúmenes, *Voyage pittoresque et artistique de l'Espagne* (1806-1820), publicada a modo de suscripción, provocó la ruina de su autor y la de muchos de sus amigos.

Cuando el viajero Alexandre de Laborde, que sigue en muchos aspectos economicistas al abate Cavanilles, resume la estadística del Reino de Valencia en su *Itinerario descriptivo* (dedica una referencia al vino de la zona, señalando que una gran parte del territorio se ve cubierta de viñas que producen, de forma aproximada 3.500.000 cántaros. Sobre el vino de Valencia señala que, en general, y sin ser de superior calidad, resultaba licoroso y fragante. Destaca Laborde (1826: 129) el vino de "la torre de Porta-Celi, el de la masía de Santo Domingo y el de Turis", como anteriormente había alabado los vinos y aguardientes de Torrente y Aldaya, así como los aguardientes de Els Alforins o las siete fábricas de Liria.

Sobre los caldos de Alicante, Laborde señala (1826: 129) que se "producen vinos muy delicados, con los nombres de *blanco, panel, fondellol y moscatell* (sic). Se expulsa asegurando que en esta zona alicantina se hace también "una especie de jarabe que se llama *arrope*" explicando que éste resulta del mosto puesto a hervir hasta conseguir la consistencia que le corresponde. Sobre las pasas, relata que "esta es otra producción de las viñas, de la que resulta un grande beneficio, y se hace una exportación considerable", ya que en Dénia (1826: 106) se recogen anualmente 12.000 arrobas."

Laborde en su devenir por la provincia alicantina, pasa por Elda (1826: 65-66), donde se encuentra ante un "pequeño pantano para el riego de su territorio". Señala que allí se cogen "muchas arrobas de pasas" y que cuenta hasta "siete fábricas de aguardiente". A la salida de Elda, en dirección a dos valles, "uno de los cuales pertenece al reino de Murcia" y que encuentra "plantados de viñas", términos municipales fácilmente identificables como los de Monóvar y Pinoso. Entre Sax y Villena se enfrenta Laborde "a una llanura muy agradable cubierta de viñedos".

Ya en Alicante, Laborde nos habla (1826: 63) de un terreno "llano y dilatado" que hay cerca de la ciudad

"y se llama la Huerta, muy fértil en todas las producciones que ofrecen las partes más ricas del reino de Valencia". Esta zona está regada por el pantano de Tibi, "construido entre dos montañas a cinco leguas de Alicante". Destaca Laborde el famoso vino "conocido con el nombre de Alicante: también se fabrica mucho aguardiente".

ROSSMÄSSLER, Emil Adolf (1806-1867).- Este científico naturalista alemán nacido en Leipzig, perseguía una reforma profunda de la sociedad a través de la formación naturista de los ciudadanos, ideología que le supuso verdaderos problemas en su actividad docente. Amigo de de Alexander von Humboldt, en 1830 fue nombrado Profesor de Zoología, más tarde también de Botánica, en la Real Academia de Sajonia de Agrónomos e Ingenieros Forestales. En 1853, el científico alemán viaja a España en calidad de naturalista subvencionado por diversos científicos ingleses, tal y como señala Irene Prüfer Leske, pionera del primer estudio y traducción de la obra de Rossmässler *Reiseerinnerungen aus Spanien* (1854), al español.

Como señala la profesora Prüfer, nada más llegar Rossmässler a Alicante procedente de Valencia en barco, se aloja en la Fonda del Vapor y sale a conocer la ciudad, esperando encontrarse con las plantas que producían el excelente vino de Alicante: "Cuando salí de la fonda soñaba con ver las colinas llenas de vid que se me iban a ofrecer ahora". Decepción, claro. Tras una descripción botánica de la Alameda, se encuentra con que la ciudad es extremadamente seca, sin una gota de agua siquiera en las fuentes.

Curiosamente, a un autor, Rossmässler, escasamente conocido en España, se deben una de las más comprometidas descripciones que hemos leído sobre el vino alicantino, el Fondillón aunque el de Leipzig no lo apellide. A este respecto, el botánico alemán opina formalmente (2010: 145): "Sin quererlo criticar y sin quitarle su fama al *vino generoso* de Alicante -tal como se llaman los vinos más nobles-, tengo que afirmar que me cansé pronto de él". Insiste Rossmässler en que el vino que le sirven continuamente es un "*vino dulce*, fuerte, pesado y dulce o con mucho alcohol: el *vino seco*" y abunda: ¿qué diríamos si se nos presentase en un banquete sólo Málaga, Jerez y vino de Alicante? Otras cosa, indica, "es probar algún vasito del mismo para el postre, entonces lo encontraremos delicioso, como es natural".



< Alameda en Alicante

SILHOUETTE, Etienne de (1709-1767).- Este viajero francés nacido en Limoges emprendió de muy joven un itinerario por Francia, España, Portugal e Italia que dio origen a su libro, *Relation d'un voyage de Paris en Italie, Espagne et Portugal, du 22 avril 1729 au 6 février 1730* (1770), publicado en Amsterdam y París como homenaje póstumo de sus amigos.

Sus comentarios sobre el vino en general y sobre el de Alicante en particular son breves pero interesantes según la recopilación de García Mercadal sobre el viaje de Silhouette (1999: 620): "Las proximidades de la ciudad de Alicante son muy estériles; a dos leguas de la ciudad, por la parte del norte, hay un llano muy hermoso, y en sus producciones es en lo que consisten las riquezas de Alicante.

Para hablar exactamente no hay allí puerto, pero existe una rada muy buena y un pequeño muelle que avanza en el mar únicamente para facilitar el embarco de las mercancías.

Por Alicante es por donde se hace el comercio de Madrid para el Mediterráneo, como se hace en Bilbao para el Océano. Hay una infinidad de carros de cuatro ruedas, que llaman galeras, que van y vienen continuamente de Madrid. El buen vino de Alicante no es corriente. Para que sea excelente es necesario que tenga doce o quince años, y como después de las últimas guerras los pueblos no están bien, es muy raro que se conserve el vino durante un tiempo tan largo."

Durante su estancia posterior en Cádiz, Silhouette no olvida el vino de Alicante (1999: 630): "Desde Cádiz se descubre Rota, donde se hace un comercio bastante grande de vino rojo, al que llaman en el país vino tinto y al que miran en París como vino de Alicante. Los negociantes de Cádiz viven con mucha magnificencia y derroche".

SWINBURNE, Henry (1743-1803).- Este joven inglés, proveniente de una acomodada familia católica, estudió en Francia (París y Burdeos) e Italia (Turín), llegando a dominar perfectamente ambos idiomas. Un noble

británico, Sir Thomas Gascoigne, le invitó a viajar por un país que todavía no conocía, España. Swinburne y Gascoigne comenzaron su andadura hispana desde Perpignan a finales de octubre de 1775.

El libro que publicaría pocos años más tarde, *Travels through Spain in the years 1775 and 1776...* (1779) ilustrado por el propio Swinburne, fue muy bien recibido por la crítica inglesa. En su narración hay continuas referencias a la gastronomía española, principalmente al vino, al que encuentra, de forma general con mal sabor.

El 8 de diciembre de 1775, Swinburne, según Pérez Berenguel, autor de un compendio de los viajes del británico (2012: 117-119), llega a la capital alicantina donde, fue calurosamente recibido por la colonia británica "con una elegancia que no se esperaba encontrar fuera de una capital". Unos ingleses que "exportaban vinos y barrilla". Sin embargo, la ciudad como tal no le agrada en absoluto: "las casas están blanqueadas con cal y las calles, a excepción de la calle Mayor, carecen

de pavimento alguno...". Mejor opinión tiene del puerto: "un abrigo natural para la navegación y que está bien dispuesto, en forma semicircular".

Parte de los capítulos XIV y XV del primer volumen de su obra los dedica Swinburne a hablar del puerto de Alicante y de las Huertas (sic) cercana a la capital, especialmente de su vino. Swinburne resalta el valor económico de esta parte que rodea la ciudad, así como la extraordinaria importancia del agua en una zona de cultivo tan seca motivada por los riegos del Pantano. Se lamenta, también, que solo existan dos cosecheros de vino en la ciudad que guarden el vino en bodega, dedicándose la mayoría de ellos a la venta a granel, principalmente dirigidos a la zona de Burdeos: "Aquí se hacen los buenos vinos de color rojo intenso de Alicante. Solo dos del gran número de propietarios de viñedos acostumbran a guardar su vino el tiempo adecuado. Al multiplicarse su valor conservándolo, el alto precio que consiguen les compensa ampliamente el tiempo que no han dispuesto de ese dinero".

TOWNSEND, Joseph (1739-1816). Clérigo inglés que entre 1786 y 1787 realizó un completo viaje por nuestro país. *A journey through Spain in the years 1786 and 1787* (1791). Su obra contiene un minucioso detalle de la situación económica del país visitado. En la edición en español de su viaje su prologuista Ian Robertson señala (1988: 9) que el reverendo británico fue uno de los viajeros por la península mejor informados de este periodo y que "sus observaciones sobre el estado del país y los males que lo acosaban son particularmente incisivas". Viajero de sólida formación académica, en su trayecto hispano, cuando ya contaba con casi cincuenta años, demuestra haber leído y asimilado algunas de las importantes obras que sobre el viaje por España habían publicado alguno de sus compatriotas, como Clarke, Swinburne, Bowles o Talbot Dillon.

Joseph Townsend, al que los vinos de Cariñena y de la zona del Ebro le habían parecido excelentes, visita Valdepeñas (1988: 257), ciudad a la que "le hace famosa la calidad de su vino, que se consume principalmente en Madrid. Cuando se abra la navegación hasta Sevilla, éste y otros singulares caldos que produce La Mancha llegarán hasta Inglaterra, donde encontrarán una gran demanda". Aunque anteriormente había resaltado convenientemente un vino que le dan a probar en el castillo de Calatrava, en la manchega Manzanares: "Degus-

tamos la rica variedad de vinos que produce. Creo que son los mejores de España sin excepción. Su sabor es similar al del mejor Borgoña, y su fuerza y cuerpo son comparables a los del Oporto más generoso".

El docto viajero británico también alaba convenientemente los caldos que se producen en las zonas cercanas a Valladolid: "El campo que rodea la ciudad es un perfecto jardín regado por norias. Produce vino blanco de buena calidad..." A su paso por Jerez no deja de hablarnos del sherry, abundando en su precio (1988: 301): "Los mejores vinos de Cádiz son el jerez y el pajarete, que proceden de Jerez y sus proximidades. El primero se vende a cuarenta y ocho libras el tonel, y el otro, a cincuenta y seis. Cuando son exportados a Inglaterra pagan un derecho de aduana de dieciséis guineas, y un impuesto de consumo de once libras y dieciocho chelines la tonelada, que equivale a cuatro toneles grandes o dos barricas. En Londres cuesta dos libras y dieciséis chelines más".

En Alicante, Townsend se explaya sobre los movimientos del puerto "que desarrolla una considerable actividad comercial", manejando la documentación que le proporciona el cónsul inglés en la ciudad.

Joseph Townsend, tras describir varios aspectos de la ciudad, queda maravillado al contemplar la Huerta alicantina (1988: 377), "fértil valle que recibe agua de un embalse llamado el Pantano que hay en las montañas, a unas cinco leguas de Alicante", que visita en compañía del gobernador. También conoció, en compañía del gobernador Pacheco, una finca (1988: 379), la de "Don Lorenzo Mabile, a corta distancia de la ciudad". Cuenta Townsend hasta tres mil quinientas viñas, "todas repletas de frutos", en esa propiedad que le produjeron al propietario tres toneladas y media de vino, "lo que supone un promedio de un cuarto por vid. La producción total de Alicante asciende a unas cuatro mil toneladas"

Sigue el clérigo británico hablando de Alicante: "Para producir vino Fondillón, las uvas se ponen sobre elevadas estructuras de mimbre durante quince años a la influencia del sol y del aire para que la humedad sobránte se evapore. A continuación se prensan".

Tras recorrer parte de la montaña que rodea Alicante, Townsend emprende camino hacia Valencia por el interior (1988: 388): "después de atravesar las montañas entramos en el fértil valle de Elda, completamente cubierto de vides..."



Ya en Valencia, el clérigo inglés acepta una invitación para visitar Murviedro y allí vuelve a encontrarse con el vino (1988: 410): “Comercian principalmente con aceite, pasas, coñac y vino. Éste es delicado y nada caro. El señor Tomás Vague lo vende a cincuenta y cuatro pesos la tonelada ya embarcada, que equivale a cuarenta chelines y seis peniques el tonel grande. Para conseguir esta última cantidad de coñac generalmente destilan el cuádruple de vino ordinario, y cuando ha pasado la llamada prueba de Holanda, se exporta a dos libras y diecisiete chelines.”

A punto de abandonar el territorio valenciano, Townsend llega a Benicarló y se extiende sobre el vino de la zona y su comercialización (1988: 414): “El suelo es particularmente apto para el cultivo de la vid, que produce un vino generoso muy utilizado para enriquecer los caldos, más pobres, de los alrededores de Burdeos y hacer así clarete. El señor McDonell vende la barrica de este vino a treinta y cinco pesos, cinco guineas; y un vino blanco más delicado, obtenido por un simple prensado, a treinta y cuatro pesos el tonel grande, o diez libras y cuatro chelines la barrica. Este delicado producto se termina de elaborar antes de Navidad. El coñac se vende al mismo precio que el vino tinto”.



VASSALL-FOX, Elizabeth (1770-1845), más conocida como Lady Holland.- Elizabeth, al contraer matrimonio con Henry Vassall-Fox. En las tertulias que organizaban en su mansión Holland House era frecuente la presencia de exiliados españoles progresistas como Argüelles, Alcalá Galiano, Espoz y Mina o Blanco White. Su círculo político, literario y artístico lo componían personajes de la talla de Benjamín Disraeli, lord Byron, Washington Irving, Charles Dickens o Walter Scott. El propio lord Holland, un enamorado de las cosas de España al igual que su esposa, era amigo personal de Melchor Gaspar de Jovellanos o del poeta Quintana y escribió una interesante *Life of Lope de Vega* (1806).

Lady Holland viajó a España por primera vez en 1802 y repetiría trayecto entre 1808 y 1809, acompañada de su marido y de sus hijos llevando el *Quijote* como libro de cabecera para intentar captar mejor la esencia de este país.

Mariano Casas, en su estudio del trayecto valenciano de Lady Holland, señala que Elizabeth se convirtió durante su estancia española y en el libro que nos dejó póstumamente, *The Spanish Journal* (1910), en la cro-

nista de una sociedad que estaba viviendo momentos de transformación, cuando el Antiguo Régimen estaba viviendo sus últimos estertores, agravado por la guerra contra el francés que estallaría pocos años después y que arruinaría España.

El viernes 8 de abril de 1803, Lady Holland y su esposo se encuentran en Alicante. Mariano Casas traduce del original (2012: 112) que el conde de Lumières les obsequia a su llegada “con un vino viejo” que les parece escaso. Elizabeth sigue narrando su visita por los alrededores de Alicante y se extiende en la descripción de la Huerta tras cruzar “Lucentum, la vieja ciudad romana”, donde el sabio conde de Lumières les explica su historia. Ya en la Huerta, “una llanura muy fértil abierta hacia el mar y rodeada de altas montañas”, nos cuenta que las aguas del pantano riegan unas producciones tan numerosas como abundantes, entre las que destaca la producción del “famoso vino negro”. Se lamenta y compara lady Holland (2010: 113) que las viñas que contempla con más “de 80 años ya no son útiles” para los agricultores alicantinos, mientras que “en Gascuña la excelencia del vino se mide por la edad y producen un caldo que posee el más delicioso de los sabores.”



< Elizabeth Vassal-Fox, Lady Holland
Retrato de Lord Holland



< Viñedos en Vinalopó

Bibliografía

Andersen, Hans Christian, 1988: *Viaje por España*. Notas de Marisa Rey. Madrid.

Baretti, Giuseppe, 2005: *Viaje de Londres a Génova a través de Inglaterra, Portugal, España y Francia*. Edición de Soledad Martínez. Reino de Redonda. Barcelona.

Bennassar, Bartolomé et Lucile, 1998: *Le voyage en Espagne. Anthologie des voyageurs français et francophones du XVIe au XIXe siècle*. Paris.

Borrow, George, 2001: *La Biblia en España. Los viajes, aventuras y prisiones de un inglés en su intento de difundir las Escrituras por la Península Ibérica*. Prólogo de Emilio Soler. Ediciones B. Barcelona.

Bourgoing, Jean-François, 2012: *Imagen de la moderna España*. Edición de Emilio Soler Pascual. Traducción de Jaime Lorenzo Miralles. Alicante.

Brinckmann, Josephine de, 2001: *Paseos por España (1849 y 1850)*. Edición y traducción de María Luisa Burguera. Madrid.

Caimo, Norberto, 1999: *Viaje de España hecho en el año 1755*. Tomo IV de la recopilación de José García Mercadal. Salamanca.

Casanova, Giacomo, 1982: *Memorias*. Tomo V. Madrid.

Casas, Mariano, 2003: *L'itinerari valencià de Lady Holland*. València.

Davillier, Charles y DORÉ, Gustavo, 1988: *Viaje por España. 1*. Madrid.

Defoë, Daniel, 2002: *Memorias de guerra del capitán George Carleton. Los españoles vistos por un oficial inglés en la Guerra de Sucesión*. Murcia.

Dembowski, Carlos, 1931: *Dos años en España y Portugal durante la Guerra Civil. 1838-1840*. 2 tomos. Madrid.

Fischer, Christian August, 2007: *Viaje de Ámsterdam a Génova pasando por Madrid y Cádiz*. Prólogo de Carlos Martínez Shaw. Valencia.

Ford, Richard, 1982: *Manual para viajeros por los reinos de Valencia y Murcia y lectores en casa*. Madrid.

Ford, Richard, 2004: *Cosas de España. Aventuras de un inglés por la Península Ibérica de mediados del siglo XIX*. Prólogo de Emilio Soler Pascual. Barcelona.

García Mercadal, José, 1999: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. 6 vols. Salamanca.

Gasparín, Condesa de, 1875: *Paseo por España. Relación de un viaje a Cataluña, Valencia, Alicante, Murcia y Castilla*. Valencia.

Gautier, Teófilo, 1971: *Viaje por España*. Prólogo de Manuel Vázquez Montalbán. Barcelona.

Giménez López, Enrique, 1981: *Alicante en el siglo XVIII. Economía de una ciudad portuaria en el antiguo régimen*. Valencia.

González Prats, Pedro, 1995: *El Fondillón. Un real vino*. Alicante.

Guerrero, Ana Clara, 1990: *Viajeros británicos en la España del siglo XVIII*. Madrid.

Hugo, Victor, 1985: *Los Pirineos*. Barcelona.

Irving, Washington, 1953: *Cuentos de la Alhambra*. Madrid.

Jardine, Alexander, 2001: *Cartas de España*. Edición de José Francisco Berenguel. Universidad de Alicante.

Laborde, Alexandre de, 1826: *Itinerario descriptivo de las provincias de España. Reino de Valencia*. Valencia.

Mérimée, Prosper, 1988: *Viajes a España*. Madrid.

Núñez Florencio, Rafael, 2004: *Con la salsa de su hambré*. Madrid.

Pérez Berenguel, José Francisco, 2012: *Los viajes de Henry Swinburne por la España de Carlos III*. Madrid.

Plasencia, Pedro, 2010: *Los vinos de España vistos por los viajeros europeos*. Madrid.

Poitou, Eugène, 2004: *Viaje por Andalucía*. Traducción de Marie-Christine del Castillo. Sevilla.

Robertson, Ian, 1988: *Los curiosos impertinentes. Viajeros ingleses por España desde la accesión de Carlos III hasta 1855*. Serbal/CSIC. Barcelona.

Rossmässler, Emil Adolf, 2010: *Recuerdos de un viajero por España*. Estudio y traducción de Irene Prüfer Laske. Madrid.

Saint-Simon, Duque de, 2008: *Mémoires complets du duc de Saint-Simon*. Paris/Bruxelles, 1830. Vid., también, *Saint-Simon en España*. Estudio introductorio de M. Ángeles Pérez Samper y traducción de Jaime Lorenzo Miralles. Universidad de Alicante.

Silhouette, Etienne de, 1999: *Viaje de Francia, de España, de Portugal y de Italia. Del 22 de abril de 1729 al 6 de febrero de 1730*. Tomo IV de la recopilación de García Mercadal. Salamanca.

Soriano Pérez-Villamil, María Enriqueta, 1980: *España vista por historiógrafos y viajeros italianos (1750-1799)*. Madrid.

Townsend, Joseph, 1988: *Viaje por España en la época de Carlos III (1786-1787)*. Prólogo de Ian Robertson. Madrid.

Twiss, Richard, 1999: *Viaje por España en 1773*. Edición y traducción de Miguel Delgado. Madrid.

Vaughan, Charles Richard, 1987: *Viaje por España*. Madrid.

Varios Autores, 2001: García Romeral, Carlos (Ed.): *Viajeros portugueses por España en el siglo XIX*. Madrid.

Varios Autores, 2009: *La vid y el vino en Alicante*. Cane-lobre. Alicante.

Young, Arthur, 1969: *Viatge a Catalunya - 1787*. Barcelona.

EL VINO EN UN BARCO: TRADICIÓN Y COMERCIO



Los orígenes de la vitivinicultura en la península Ibérica están vinculados a los contactos con el mundo colonial mediterráneo de fenicios y griegos. Por lo que respecta a la vid existen dos hipótesis sobre su introducción: por un lado, son los griegos foceos, a partir de sus colonias de Massalia (Marsella) y Emporion (Empúries), que introducen el proceso de vinificación por el norte de la Península Ibérica; por el otro, los fenicios, por el sur y la costa levantina peninsular, a partir de sus factorías del círculo del estrecho de Gibraltar y de la isla de Ibiza (la antigua Ebusus).

La explotación de la vid en estado silvestre desde épocas remotas no es insólita para las comunidades indígenas peninsulares, pero el testimonio de un cultivo anterior a las colonizaciones fenicia y griega no está por ahora plenamente demostrado. Podemos considerar, por tanto, que una larga tradición de recolección de la uva como fruto es posible, si bien la extrema dispersión de los restos puede dejar la duda sobre la regularidad de esta práctica. Es a partir de la Edad del Hierro, y más particularmente desde la colonización de población fenicia, que el aumento significativo de los hallazgos de vid sugieren un consumo regular y el cultivo sistemático de esta planta.

La viticultura a través del registro arqueobotánico

La vid silvestre o lambrusca o vid silvestre (*Vitis vinifera* var. *silvestris*) es indígena en el Mediterráneo occidental. En la península Ibérica se detecta desde el Paleolítico superior a través de los análisis polínicos de Padul (Granada) (Florschütz *et al.* 1971), de la Cueva de les Calaveres (Benidoleig, Alicante) (Fumal y Dupré 1983), y de la Cueva de les Mallaetes, entre 29.000 y 27.000 BP (Barx, Valencia) (Dupré 1980). Su presencia persiste después con los hallazgos de pepitas de vid carbonizadas en un gran número de yacimientos neolíticos y de la Edad del Bronce (Buxó 1997; Buxó y Pique 2008).

Pero el problema del origen de los tipos de vid cultivados no está del todo resuelto y el cultivo local como explotación anterior sobre un viñedo existente queda por el momento reservado. Hay pocas señales que confirmen la idea de que las uvas consumidas por los indígenas de la Primera Edad del Hierro procedan de variedades silvestres manipuladas. Por un lado, los análisis sobre la morfología y la biometría realizados señalan una variabilidad relativamente importante en la mayoría de yacimientos. En algunos casos se pueden asociar sin mayor problema a variedades cultivadas, mientras que en otros parecen más cercanos de los ejemplares silvestres, sin embargo abundan las pepitas de caracteres intermedios (entre los ejemplares de tipo silvestre y cultivado), que podrían encontrarse en un proceso de domesticación. No obstante no debemos olvidar que se tratan de restos vegetales carbonizados y que, por tanto, pueden adquirir algunos cambios en su morfología y biometría originales. Por otro lado, algunos estudios recientes de ADN en uvas silvestres y cultivadas de la península Ibérica y Grecia parecen indicar que no hay una introducción de variedades cultivadas procedentes del Mediterráneo oriental (Arroyo García *et al.* 2002). Este estudio señala que en cada una de las zonas geográficas se utilizan las cepas de las variedades silvestres para desarrollar las cultivadas, lo que podría apuntar a una orientación firme de la cultura de la vid por parte de las potencias colonizadoras.

< Restos arqueobotánicos de vid cultivada procedentes de un pozo (PT615, siglo I de nuestra Era) del yacimiento arqueológico de Lattes (sur de Francia).

El transporte de vino

Para el transporte, el vino era depositado en contenedores como los pellejos, las ánforas o los toneles. El pellejo era usado sobretodo para el transporte por vía terrestre o en áreas montañosas, pero las ánforas eran además esencialmente utilizadas desde sus orígenes para el transporte marítimo. El vino se puede conservar durante largo tiempo en este tipo de recipientes, con la condición de que sean herméticamente cerrados. Esta estanqueidad se consigue con el uso sistemático de la brea como revestimiento de los recipientes destinados al vino, tanto para los cerámicos como para los toneles de madera.

A partir del siglo I ANE, el transporte marítimo de vino en toneles de madera destaca por su importancia, mientras que las ánforas continúan siendo dominantes en el de aceite y de salazones. Se cuenta que en el curso de las campañas de Germania, la armada romana habría adoptado este sistema para el transporte de grandes cantidades de vino destinado a las tropas estacionadas cerca del Rin. Este vino, producido en Italia y en España, llegaba hasta Lyon mediante barcos-cisterna equipados con recipientes de tipo dolia. A su llegada, se transvasaba en toneles que eran transportados mediante barcos fluviales hasta su lugar de destino.

Las factorías y colonias de población fenicias establecidas en el sur de la península a partir del siglo IX ANE parecen desarrollar todo un conjunto de actividades comerciales considerables en la región. Este comercio con la población indígena tiene un radio de acción enorme durante el siglo VII, que presenta todo tipo de productos de origen fenicio, con lo que a cambio aquella podía obtener aceite y probablemente también vino.

En el área valenciana y del sur de Cataluña, los asentamientos indígenas de la Primera Edad del Hierro establecen contactos con el comercio fenicio al menos desde el siglo VII ANE. Por su parte, a partir del siglo VI ANE se empiezan a distribuir vinos de procedencia masaliota y etrusca, así como de otros tipos posiblemente originarios del Egeo, en los del norte de Cataluña. Pero las dificultades para plantear el proceso de conexión

con el sustrato indígena, anterior y contemporáneo, no nos permiten valorar de manera sistemática el carácter económico de estas sociedades. Esto no impide suponer que si los contactos con los colonizadores son efectivos, existe una vinculación que no podemos olvidar, que se debe relacionar con la aparición de nuevos productos o de influencias en la elaboración de otros.

En un primer momento todo parece indicar que la producción de vino constituyó uno de los elementos diferenciadores de la colonización de población fenicia. El análisis de fitolitos a partir de residuos de los recipientes considerados como contenedores de este producto, demuestra que si bien a lo largo de las primeras fases se podría importar vino del Mediterráneo oriental, o de otras zonas relacionadas con el comercio fenicio, como por ejemplo Egipto, rápidamente se va a iniciar su producción en Occidente. En el hinterland dependiente de los establecimientos fenicios de Andalucía oriental (Cerro del Villar) y occidental (Castillo de Doña Blanca) se cultivará vid tanto para el consumo directo como para bien comercial de intercambio. Los datos arqueobotánicos disponibles para este último yacimiento señalan la existencia de una producción vitivinícola desde los siglos VIII-VII ANE. En el caso del Cerro del Villar, a su registro arqueobotánico se suma también la identificación de un taller de producción anfórico que fabrica una forma de contenedor cerámico (VR-1 o T-10.1.2.1.) destinado al transporte de vino, que será característico de los niveles de ocupación de los yacimientos coloniales e ibéricos del área mediterránea peninsular entre 650 y 575 ANE.

La distribución de las producciones ánforicas de la región repartidas ampliamente desde esta zona hasta el sur de Francia, Ibiza y el Mediterráneo central señalan hasta que punto se desarrolló la producción de vino a lo largo del siglo VII ANE. Esta importante demanda debía promover y acelerar su gestión entre las comunidades de la Primera Edad del Hierro o del inicio de la etapa ibérica, ya que a principios del siglo VI ANE algunos poblados ibéricos, como el Alt de Benimaquia, adoptaron la producción de vino con finalidades especulativas destinadas a los circuitos comerciales interior

y exterior, con la construcción de estructuras de prensado de la viña y maceración del mosto para la transformación de la uva. A nivel de hipótesis, se indica que el territorio de Benimaquia podía producir unos 400 Hl. de vino anuales, siendo necesarias para almacenar toda la producción entre 1300 y 1600 ánforas, que debía organizarse a través del trabajo industrial de un taller cerámico a lo largo de todo el año para abastecerla (Gómez Bellard *et al.* 1993). Por su parte, los datos disponibles en Cataluña sugieren también un cultivo local de la vid a partir a finales del siglo VII ANE en el Turó de la Font de la Canya y en Sant Martí d'Empúries, aunque no hay indicios claros de vinificación.

Los hallazgos realizados en el Castillo de Dña. Blanca y Cerro del Villar junto con los de l'Alt de Benimaquia, Torrelló d'Almassora y Turó de la Font de la Canya, todos ellos en contextos relacionados con la colonización fenicia, son la prueba más visible del desarrollo de este cultivo. Por su parte, los identificados en Sant Martí d'Empúries estarían conectados principalmente con el mundo colonial griego. Podemos admitir, por tanto, que la colonización fenicia, por un lado, y la colonización griega, por el otro, orientaron, con o sin la introducción de variedades de vid cultivadas, la producción local de uva desarrollada a partir de cepas silvestres autóctonas.

En la Galia prerromana, *Massalia* (Marsella) es un productor de vino reconocido. Los focos griegos que llegan a esta costa hacia 600 ANE conocen bien el cultivo de la vid y la vinificación. Este primer contingente, cuyo componente es básicamente aristocrático se instala en el occidente del Mediterráneo para comerciar en el marco de un emporio arcaico, no parece contar con un cultivo de la vid. En un primer momento, los recién llegados compran el vino que beben a los etruscos, cuyas comunidades lo transportan a través de los ríos galos desde hace años. No será hasta después de la batalla de Alalia (hacia 540-535 ANE), que provocará sin duda la llegada de nuevos grupos de colonos y el momento en que los masaliotas desarrollan un viñedo que no es exclusivo para su consumo, sino también para la venta al exterior, como lo demuestra directamente la creación de un ánfora de transporte específica (el ánfora masaliota).

Otros datos, por su parte, también apuntan a las colonizaciones para una aportación de los conocimientos para la domesticación de la viña y la posterior elaboración del vino. En el sur de la Galia, por ejemplo, los textos relatan con todo lujo de detalles que fueron los griegos los que introdujeron el cultivo de la vid en la región hacia el año 600 ANE (Py y Buxó 2001). A pesar de ello hay datos posteriores con indicios objetivos que impiden ser concluyentes al respecto; por ejemplo, la presencia de cepas preparadas para ser plantadas entre la carga del pecio de El Sec (Calvià, Mallorca), con una cronología entorno al 375 ANE que, procedente del Egeo y de Sicilia se dirigía hacia la Península Ibérica, y en el que se transportaban también diferentes tipos de ánforas de vino procedentes del Mediterráneo central y oriental (Arribas *et al.* 1987).

Las colonizaciones y el cultivo de la vid

La introducción del cultivo de la vid representará cambios estructurales en los sistemas económicos de las sociedades indígenas de época ibérica, basados principalmente en los tradicionales cultivos de cereales y leguminosas. El vino como elemento transformador de cultura, se impone como un elemento de prestigio destinado al consumo de las élites. Éste sustituye en parte las bebidas alcohólicas obtenidas a partir de la fermentación del cereal, hasta el punto de convertirse en un medio de difusión cultural y adaptación de las prácticas de las sociedades indígenas en las ceremonias de origen mediterráneo. La promoción de la vid como un producto altamente rentable en la sociedad ibérica sugiere el aumento de la explotación de las superficies destinadas a su producción, la vid, como el olivo, necesitan de un período de adaptación sin rendimiento prolongado, tiempo en el que la inversión realizada no produce rendimiento a pesar de haber destinado una parte importante del territorio así como recursos materiales y humanos. Solo la existencia de un poder centralizado de tipo aristocrático o nobiliar podía asumir los riesgos y las consecuencias de la transformación económica que implican los nuevos cultivos.

Bibliografía

Arribas, A., Trías, G., Cerdá, D., Hoz, J. de 1987. *El barco de El Sec (Calvià, Mallorca). Estudio de los materiales*, Mallorca, Ajuntament de Calvià, Universitat de les Illes Balears.

Arroyo García, R., Lefort, F., De Andres, M.t., Ibáñez, J., J. Borrego, J., Jouve, N., Cabello, F., Martínez Zapater, J.m. 2002. Chloroplast microsatellite polymorphisms in *Vitis* species, *Genome* 6, 1142-1149.

Buxó, R. 1997. *Arqueología de las plantas. La explotación económica de las semillas y los frutos en el marco mediterráneo de la Península Ibérica*, Barcelona, Crítica.

Buxó, R., Piqué, R. 2008. *Los usos de las plantas a través de la arqueología en la península Ibérica*, Barcelona, Ariel.

Dupré Olivier, M. 1980: Análisis polínico de sedimentos arqueológicos de la cueva de les Malladetes (Barx, Valencia). *Cuad. Geogr.* 26, pp. 1-22.

Florschütz, F., Menéndez Amor, J. Wijmstra, T.a. 1971. Palynology of a thick Quaternary succession in southern Spain, *Paleogeogr., Paleoclimatol., Paleoecol.* 10, pp. 233-261.

Fumanal M. P., Dupré M. 1983: Schéma paléoclimatique et chrono-stratigraphique d'une séquence du Paléolithique supérieur de la région de Valence (Espagne), *Bulletin de l'Association Française pour l'Étude du Quaternaire* 13, pp. 39-46.

Gomez Bellard, C., Guerin, P., Perez Jordà, G. 1993. Témoignage d'une production de vin dans l'Espagne Préromaine, en M. C. Amouretti, J.-P. Brun (eds.) *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, Paris, École Française d'Athènes, Bulletin de Correspondance Hellénique, Supplément XXVI, pp. 379-395.

Py, M., Buxó, R. 2001: Coup d'oeil sur la viticulture en Gaule à l'âge du Fer, *Gallia* 58, pp. 29-43.



«LA MALDITA GUERRA DE ESPAÑA» EN ALICANTE

«Esta maldita guerra de España fue la causa primera de todas las desgracias de Francia. Todas las circunstancias de mis desastres se relacionan con este nudo fatal: destruyó mi autoridad moral en Europa, complicó mis dificultades, abrió una escuela a los soldados ingleses... esta maldita guerra me ha perdido». Napoleón Bonaparte en el exilio.

En 1808 no existía todavía la provincia alicantina, tal como la conocemos ahora. A excepción de algunos municipios (como Villena y Sax, que pertenecían al reino de Murcia), el conjunto de los pueblos y ciudades que unos años después (1833) configurarían la provincia de Alicante, formaban parte de una provincia mucho más extensa y que coincidía con el antiguo reino de Valencia. Esta provincia estaba dividida en once gobernaciones, corregimientos o partidos, dependientes de la capital (Valencia), al frente de los cuales había un gobernador o corregidor, que representaba el poder político y militar. Jerárquicamente, detrás de los gobernadores en cada municipio estaban los cabildos (alcaldes y regidores) y los justicias, representantes del poder judicial.

La noticia de lo sucedido en Madrid los días 2 y 3 de mayo de 1808 llegó hasta el último rincón de España en pocos días, provocando la inquietud general. Pero las autoridades, temerosas de que la rebelión se extendiera, mantuvieron el orden publicando bandos y decretos en cascada que combinaban las peticiones de calma con las amenazas.

En Valencia, el 6 de mayo, el capitán general del Reino, Vicente Esteve, firmó un bando instando a la tranquilidad pública y calificando a los rebeldes de Madrid de «corto número de personas inobedientes a las leyes con las tropas francesas», enviándolo a todos los gobernadores de la provincia con la orden de que lo distribuyeran por todas las ciudades, villas y pueblos. Esta versión oficial de los sucesos del 2 de mayo fue recibida, por correo extraordinario, en las cinco gobernaciones meridionales que ahora componen la provincia alicantina: Alcoy, Alicante, Denia, Jijona y Orihuela.

Estas medidas mantuvieron al pueblo en orden, pero intranquilo, hasta que el día 20 de mayo publicó la *Gaceta de Madrid* la noticia de las abdicaciones de

Carlos IV y sus hijos, incluido Fernando, a instancia de Napoleón, en Bayona. Esta noticia se extendió a gran velocidad por todo el país. En Valencia se conoció al cabo de tres días. Uno después, el 24 de mayo, estalló un motín popular. El 25 se creó la Junta Suprema de Valencia, que asumió el mando del reino, reconoció a Fernando VII como único y legítimo rey, y declaró la guerra a Napoleón, mandando ese mismo día una orden a todos los gobernadores para que secundaran el levantamiento y prepararan la movilización general. Esta orden llegó a las gobernaciones de Alcoy, Denia, Jijona y Alicante el 28 de mayo. Curiosamente, la más alejada de la capital, Orihuela, se rebeló contra Napoleón cuatro días antes (al mismo tiempo que Valencia), al saber que ya lo habían hecho Cartagena y Murcia.

La rebelión en Orihuela

Aquel martes 24 de mayo de 1808 se celebraba en Orihuela el mercado semanal, al que afluía mucha gente de la huerta y de los pueblos cercanos, y en el que se escuchaban romances cantados por ciegos en los que se relataban los fusilamientos del 3 de mayo en Madrid y la prisión en Bayona de Fernando VII. La llegada, entre las dos y las tres de la tarde, de un correo de Cartagena levantó enseguida gran expectación, pues se murmuraba que traía noticias de una sublevación en tierras murcianas. Y, en efecto, el capitán de artillería Manuel de Velasco anunció que las ciudades de Murcia y Cartagena se habían levantado contra el ejército de Napoleón. Espontáneamente todos los oriolanos presentes en el mercado comenzaron a dar vítores de alegría y vivas a Fernando VII. Entre ellos destacó Pedro Amengual de Colomo, un agrimensor que gozaba de gran popularidad, quien se puso a la cabeza de los ya amotinados, para acudir a casa del gobernador, Juan de la Carte. Éste



◀ Plano de Orihuela a comienzos del siglo XIX. Servicio Geográfico del Ejército. Madrid

recibió a la exaltada muchedumbre con ánimo de apaciguarla, recordando las severas instrucciones que había recibido para mantener el orden público, lo que sirvió para indignar aún más a Amengual y a sus seguidores. Para enmendar su error, el gobernador salió entonces al balcón para dirigirse a la multitud, anunciando que ya había convocado un cabildo extraordinario para aquella misma tarde. Los ánimos se aplacaron, aunque la muchedumbre siguió mostrando su júbilo con vítores y aplausos. Pero el vehemente Amengual volvió a exaltar al gentío poco después, dirigiéndolo hasta las puertas del Ayuntamiento (que se hallaba al final de la calle Mayor, en un edificio que se destruiría en la inundación del 15 de octubre de 1834), mientras estaba reunido el cabil-

do, presidido por el gobernador y el alcalde mayor, Juan Francisco Gascón. Interrumpió Amengual la reunión, irrumpiendo en la sala al frente de un numeroso grupo de amotinados, para exigir que se cumplieran todos los puntos reseñados por las juntas rebeldes murcianas. Exigencia que acataron todos los presentes.

Al día siguiente, constituida ya la Junta de Gobierno de Orihuela, se enviaron circulares a los pueblos de la gobernación, animando a la sublevación.

Lo mismo ocurrió en el resto del territorio alicantino. A finales de mayo, todos los pueblos de la actual provincia de Alicante se habían manifestado a favor del levantamiento contra las tropas napoleónicas.



> Retrato del Mariscal Suchet.
Museo de Bellas Artes San Pío
V. Valencia.

A la caza del francés

Eran muchos los ciudadanos franceses o de origen francés que residían o transitaban por las ciudades y pueblos alicantinos a principios del siglo XIX, dedicados a diferentes oficios, principalmente comerciantes. En la ciudad de Alicante, en 1807, residían 98 franceses, 43 de ellos comerciantes. Como en el resto del país, también aquí dirigieron hacia ellos su odio muchos españoles en aquellos primeros días tras el estallido de la guerra de la Independencia.

En Alicante, el primer francés en ser detenido fue el cónsul de aquel país, Augusto Legay de Barriera, el 29 de mayo de 1808, siendo encerrado en los cala-

bozos del castillo de Santa Bárbara. Los demás galos avecinados en la ciudad fueron llevados a la Casa de Misericordia, se supone que para librarles del odio de los alicantinos más exaltados, pero sus bienes fueron además confiscados.

El 6 de junio, la Junta Suprema de Valencia mandó distribuir un bando en el que ordenaba la confiscación de bienes de los franceses, si bien desde hacía días ya se estaba ejecutando dicha orden en la mayoría de las poblaciones de la provincia.

Junto con los franceses, fueron arrestados los naturales de las naciones conquistadas por Napoleón, sobre todo genoveses, hasta que un decreto del 3 de junio ordenaba que se les investigara y se pusieran en libertad si no había pruebas de que confabularan contra la patria. No obstante, un mes después (6 de julio), la Junta Suprema de Valencia aclaraba que los genoveses e individuos de otras nacionalidades sometidas por Francia, así como descendientes de franceses eran «reputados como verdaderos franceses para los efectos civiles de la orden sobre represalias».

Muy pronto las cárceles de las villas quedaron saturadas, siendo entonces trasladados los arrestados a la ciudad de Alicante, donde también quedó colapsada tanto la cárcel como la Casa de Misericordia. El 3 de julio la Junta de Gobierno alicantina acordó el traslado de los prisioneros franceses a la Casa de la Asegurada, pero al llenarse también este lugar, el gobernador José Betegón se negó a recibir más prisioneros provenientes de otros distritos.

En diciembre de 1809, el nuevo gobernador alicantino, Cayetano Iriarte, resolvió enviar prisioneros franceses a la isla de San Pablo o Nueva Tabarca. Pero a mediados de 1810 eran ya tantos los confinados, que también en la isla empezaron los problemas de espacio. El 24 de abril eran unos ochenta los reos. Y el 25 de junio desembarcaron más, sobrepasando en total los doscientos. Para resolver en parte el grave problema, muchos de los presos fueron devueltos a Alicante para que trabajasen en las obras de fortificación de la ciudad.



◀ Retrato del rey Fernando VII. Sevilla

Afrancesados

En 1808, la mayoría de los intelectuales españoles estaban hondamente influenciados por los aires de libertad que recorrían Europa tras la Revolución Francesa de 1789. Este afrancesamiento intelectual llevó a muchos de ellos a la colaboración con los franceses, a los que saludaban como regeneradores de la política española (hasta entonces regida por una monarquía absolutista y gobiernos corruptos), quejándose al mismo tiempo de que el sector popular y la Iglesia se obstinaban en no aceptarlos, tachándolos de tiranos e impíos.

Pero, más comúnmente, se consideró afrancesada a toda aquella persona que colaboraba de una u otra forma con el gobierno de José Bonaparte o las tropas imperiales. De manera que las diferencias ideológicas entre los partidarios del absolutismo y las ideas liberales pasaron a un segundo plano, ya que por encima de ellas quedaron dos posiciones contrapuestas: la de quienes aceptaban al Gobierno de Bonaparte (afrancesados) y la de quienes se oponían, reclamando la independencia (patriotas).

Aunque en las tierras alicantinas el enfrentamiento entre patriotas y afrancesados no alcanzó el nivel que hubo en otras partes de España, ciertamente había poblaciones en que el fervor patriótico era mucho mayor que en otras, por lo menos al comienzo de la guerra.

En Alicante, por ejemplo, los afrancesados debían ocultarse por temor a las represalias, aunque a mediados de 1809 hacían cuanto podían colocando pasquines en las calles por las noches. Y mientras las autoridades alicantinas no conseguían identificar a los afrancesados, las jijonencas en cambio incautaban los bienes de un buen número de ellos, en su mayoría nobles, por considerarlos traidores.

Denia y Alcoy sirven de ejemplo como ciudades donde los afrancesados no eran tan perseguidos. En ellas ni siquiera fueron detenidos los naturales de Francia. Y en Alcoy, además, la negligencia en el alistamiento de voluntarios para el ejército y la tardanza en formar las milicias, así como la morosidad en los donativos exigidos en los primeros meses de guerra, evidencian el elevado número de alcoyanos que simpatizaban con los franceses, si bien no se atrevían a mostrar abiertamente tales simpatías.

Guerrilleros

La guerrilla fue una innovación española en las concepciones militares del siglo XVIII. Surgió durante la guerra de Sucesión (1701-1713) y resucitó con fuerza desde el mismo inicio de la guerra de la Independencia. Con el odio hacia el francés como denominador común, muchos hombres abandonaron el ejército regular para incorporarse a las guerrillas, menos disciplinadas, pero que en su mayor parte formaban partidas militares bien jerarquizadas y coordinadas por generales, que se dedicaban a hostilizar la retaguardia del enemigo.

La Junta Suprema de Valencia aprobó la organización de las Partidas de Guerrillas el 20 de febrero de 1809, pero para entonces ya había lugares donde las partidas y cuadrillas de guerrilleros llevaban varios meses funcionando.

Cada partida de guerrilleros constaba de unos cincuenta hombres a caballo y otros tantos a pie. Por gobernaciones, el número de ellos era el siguiente: Alicante, 121 individuos; Alcoy, 650; Jijona, 496; Orihuela, 557; y Denia, 366.

Fue especialmente activa la guerrilla de La Marina, principal artífice de la liberación de la mayoría de las poblaciones de esta comarca, incluida Denia.

También fue importante la participación de los guerrilleros en la Vega Baja, sobre todo al inicio de la invasión francesa de esta comarca. El 26 de abril de 1810, tres días después de ocupar Murcia, las tropas francesas tomaron Orihuela, pero salieron de ella inmediatamente, hostigadas por la guerrilla catralense mandada por Juan de Dios Casañs.

Guerrilleros alicantinos que destacaron en la lucha contra el francés fueron José Catalá, de Jávea; Juan Ivars, de Gata de Gorgos; Gabriel Ximénez, de Monóvar; José Plá, de Denia; y José Nomdedéu, de Ibi.

Aunque la mayoría de las partidas de guerrilleros actuaban bajo mando militar y coordinadas por los jefes del ejército, había algunas que hacían la guerra por su cuenta, de manera independiente, dedicándose al bandidaje y ocasionando casi tanto perjuicio a la población como a los franceses. Probablemente el mejor ejemplo del bandolero que actuó ocasionalmente como guerrillero, fue Jaime el Barbudo.

Nacido en Crevillente el 26 de octubre de 1783, Jaime Alfonso, conocido luego con el apodo del Barbudo, se convirtió en los primeros años del siglo XIX en el jefe de una cuadrilla de bandoleros que actuaba en las sierras que hay entre su ciudad natal y Aspe. Durante la guerra realizó junto con su cuadrilla algunos actos patrióticos contra las tropas francesas, pero fueron mucho menos numerosos que sus asaltos a viajeros indefensos. Aun así, aquellas escaramuzas contra los franceses les valieron a Jaime y los suyos, al final de la guerra, el sobreseimiento de la causa judicial que se seguía contra ellos. Volvieron a la vida normal, pero no tardaron en encuadrarse de nuevo para tornar al bandidaje. Jaime el Barbudo fue ahorcado el 15 de julio de 1824 en la plaza de Santo Domingo de Murcia.

Fortificaciones

Al comienzo de la guerra de la Independencia, en la actual provincia alicantina había tres tipos de poblaciones: las amuralladas (Alicante, Alcoy, Denia), las abiertas (Orihuela) y las que tenían aún restos de murallas, la mayoría destrozadas un siglo antes durante la guerra de Sucesión (Elche, Jijona).

La Junta Suprema quiso conocer la situación de las plazas fortificadas, por lo que requirió los informes oportunos. Luego, comisionó especialistas a varias de aquellas plazas, para coordinar las obras defensivas que se realizaron para reforzar las fortificaciones.

Alicante

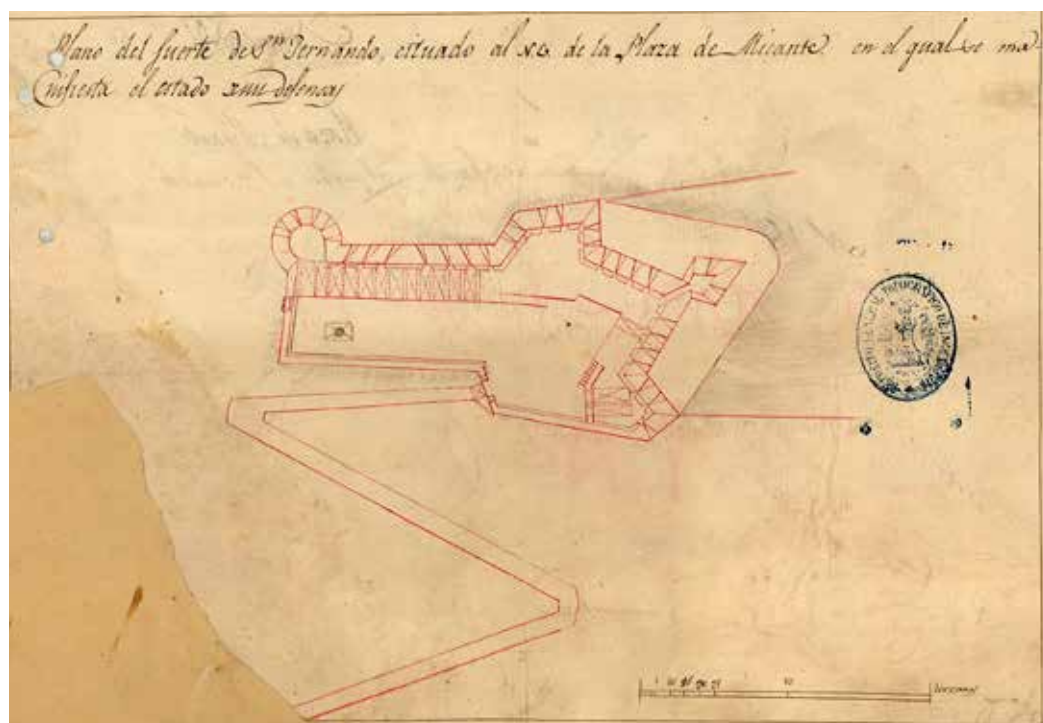
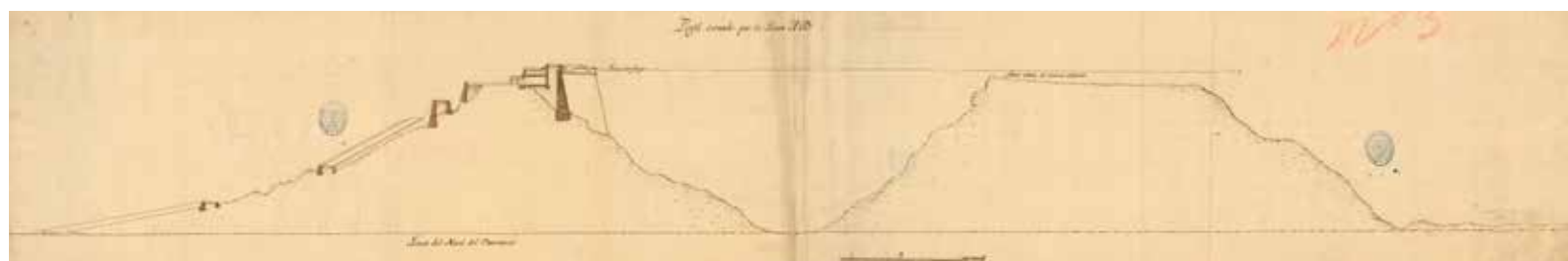
Las murallas circundaban al recinto histórico de Alicante, compuesto por tres barrios (Villavieja, San Roque y Santa Cruz), situados en la ladera sur del monte Benacantil, en cuya cima se elevaba desde hacía siglos el castillo de Santa Bárbara. El crecimiento demográfico había propiciado la aparición de tres barrios extramuros: el Arrabal Roig al nordeste; el San Antón, al noroeste; y el San Francisco, al sur.

El castillo y la ciudad estaban guarnecidos por los batallones 2.º y 3.º del regimiento de América, el regimiento de Ávila y varias secciones de artillería.

El gobernador y la Junta de Gobierno Local establecieron las disposiciones más urgentes para reforzar la fortificación de la ciudad, de acuerdo con los coman-



< Planta del Tossal con el Castillo de San Fernando. Alicante. Archivo General Militar de Madrid



< Secciones del Castillo de San Fernando. Alicante.
Archivo General Militar de Madrid

Planta del Castillo de San Fernando. Alicante.
Archivo General Militar de Madrid



< Vista general del Castillo de San Fernando. Alicante

dantes de artillería e ingenieros. Uno de estos últimos era Pablo Ordovas, quien redactó una memoria en la que describía la situación del castillo, las murallas, los torreones y los baluartes, y que fue enviada al capitán general de Valencia.

Fue a partir de marzo de 1809 cuando empezaron a acometerse las obras defensivas más importantes. Además de recoger intramuros a los vecinos de los arrabales de San Francisco y de San Antón, construir más parapetos y dos almacenes para polvorines, y facilitar las vías de comunicación por el castillo, se inició en mayo la construcción de un fuerte en lo alto del monte Tosal, para contener al enemigo si se presentaba por la partida rural de San Blas, y se amuralló el cerro de la Montañeta, protegiendo así el barrio de San Francisco, que hasta entonces estaba rodeado de un simple trincherón. El encargado de dirigir estas obras fue José Vallejo Alcedo, oidor de la Audiencia de Valencia, que llegó comisionado para tal menester en abril.

En mayo de 1809, se tomó la decisión de demoler el barrio de San Antón, para evitar que los franceses, si po-

nían sitio a la ciudad, pudieran apoderarse de él y utilizarlo para atacar desde más cerca. El derribo se produjo en 1810 (a excepción de la Casa de Misericordia), el mismo año en que se concluyó la construcción de las nuevas murallas, que abarcaban el barrio de San Francisco.

En 1812 se acabó de construir el castillo en lo alto del monte Tosal, bajo la dirección del ingeniero Ordovas. Recibió el nombre de San Fernando, en honor al santo que daba nombre al rey por el que los españoles luchaban contra el ejército napoleónico.

Denia

Denia era una ciudad amurallada (salvo el arrabal de la Marina y el puerto) con dos únicas puertas, la del Mar y la de Tierra, con una fortaleza en lo alto de un cerro y rodeada a su vez de varias murallas. Pero en 1808 se hallaba mal guarnecida de tropas, y su castillo y murallas estaban además en un estado lamentable. De ahí que, alarmado por el ataque a Valencia del general francés Moncey, el gobernador Echenique mandara a finales de junio la rehabilitación urgente de la fortaleza

y de las murallas. Bajo las órdenes del ingeniero Jorge Vives, muchos dianenses y habitantes de los pueblos cercanos que llegaron a la ciudad para refugiarse, trabajaron durante todo el mes de julio en las obras más urgentes, construyendo nuevas troneras en las torres e igualando los lienzos de la muralla.

Cinco meses después, concretamente el día de Navidad, se iniciaron obras de mayor envergadura en el castillo, construyendo puertas nuevas, reedificando las murallas y excavando un canal desde el mar hasta la torre del Gallinero y, al mismo tiempo, un foso que se profundizó a base de minas con la pretensión de encontrar agua con que rellenarlo, hasta que se acabaron, el 27 de mayo de 1809, los novecientos mil reales de vellón de que se disponía.

El capitán de ingenieros Tomás María de Aguirre y su ayudante Antonio Bolaños proyectaron en 1811 una ambiciosa fortificación, elaborando un plano en el que aparece toda la ciudad rodeada por un gran foso de agua marina, pero que no llegó a realizarse a causa de la invasión gala.

◀ Plano topográfico de la plaza de Alicante.
Servicio Geográfico del Ejército. Madrid

Ya bajo la ocupación francesa, en el castillo se realizaron mejoras defensivas entre el 4 de febrero y el 27 de abril de 1812, construyéndose además unas grandes puertas que se instalaron el 13 de noviembre de aquel mismo año, en la entrada que había frente a la carnicería.

Alcoy

En 1808, dentro del casco histórico de Alcoy vivían unas tres mil familias, alojadas en algo más de 1.550 casas de varios pisos. Contando a los campesinos del término municipal se calcula que la población alcoyana ascendía a unos doce mil habitantes.

Desde el estallido de la guerra se montaron guardias en las nueve entradas de la villa, pero las primeras obras de fortificación no se iniciaron hasta que el gobernador recibió una orden en este sentido de la Junta Suprema, fechada el 16 de diciembre. Poco después,

llegó desde Valencia un vocal de dicha Junta, Tomás Lázaro, en calidad de comisionado para dirigir las obras.

Entre otros trabajos, se excavó un foso defensivo y se ensanchó el camino de Algezares, despejando los alrededores de árboles para impedir que el enemigo, en caso de atacar la villa, pudiera usarlo de escondite. Esto motivó, el 18 de enero de 1809, el derribo de una vieja casa que había junto a la puerta de Concontaina; puerta que fue reforzada con aspilleras.

Orihuela

La ciudad de Orihuela constaba de cuatro barrios (el casco histórico y los arrabales de Roig, San Agustín y San Juan). Carecía de guarnición y, por tratarse de una ciudad abierta, su defensa era difícil de organizar. Así se lo comunicó al gobernador y Ayuntamiento oriolanos Vicente Imperial, ingeniero jefe de Cartagena, en el proyecto de fortificación que presentó en diciembre de 1808.



Además de mantener la vigilancia en los accesos a la ciudad, que el gobernador ya había ordenado en los primeros días de junio, el ingeniero Imperial propuso varias medidas defensivas: reforzar o establecer baterías en los montes Oriolet y Sancas, hacer atrocadas y trincheras alrededor de la ciudad y construir un baluarte en un punto determinado.

Las atrocadas y trincheras comenzaron a realizarse enseguida por todo el perímetro de la población, levantándose así un muro aspillerado en uno de cuyos ángulos (detrás del huerto de Santo Domingo) se empezó a construir una especie de ciudadela cuyas obras concluyeron al año siguiente.

En junio de 1810, tras una breve ocupación por parte de las tropas francesas, se reforzaron las defensas de la ciudad con la construcción de una banqueta (parapeto para proteger dos filas de soldados) en el barrio de San Agustín y en la tierra de San Gregorio (actual iglesia San Vicente Ferrer), aspillerando varios edificios, y la demolición del puente del Molino, construyendo en su lugar un malecón con foso y parapetos.

Elche

Tenía Elche murallas a tramos, con algunas torres sueltas, así como la llamada Fortaleza del Palacio (palacio de Altamira). Para su defensa, contaba la villa en julio de 1808 con cinco piezas de artillería, instaladas en puntos estratégicos fuera del casco urbano, cuyo reconocimiento fue encargado por el Ayuntamiento al coronel Jerónimo Martín Cortés, jefe miliciano. También se rehabilitó el viejo cuartel de caballería, que se convertiría durante la guerra en punto estratégico, cuartel general de la caballería española.

Además de establecer guardias en las entradas de la villa, las autoridades ilicitanas propusieron a las de otros pueblos cercanos (Crevillente, Aspe, Monforte, Novelda, Elda, Petrel, Sax y Monóvar) un proyecto común de defensa, consistente en la fortificación de una serie de puntos estratégicos, como la Torre del Clou, el Charco de Domingo o Santa Bárbara en Petrel, el Collado de Valimar en Monóvar y la Venta de los Quebrados.

Jijona

Las autoridades de Jijona, cabeza de gobernación a la que pertenecía Elche, tardaron bastante más en adop-

tar las primeras medidas para reforzar la fortificación de la ciudad, cuyas murallas se hallaban en ruinas desde la guerra de Sucesión.

No fue hasta el 25 de enero de 1809 cuando, instados por una circular de la Junta Central de Observación y Defensa, el gobernador y los regidores jjonencos abordaron cómo resolver los gastos de las obras de fortificación.

La idea de las autoridades ilicitanas de establecer apostaderos que sirvieran para comunicar con rapidez los movimientos del enemigo entre poblaciones vecinas, no fue adoptada por el gobernador de Jijona hasta el 25 de abril de 1810, cuando los franceses se hallaban ya en Orihuela.

Ocupación francesa

En los primeros meses de 1810, las tropas francesas se acercaban peligrosamente al territorio alicantino por tres frentes: el norte, por Valencia; el oeste, por Albacete; y el sur, por Murcia.

Albacete había sido tomada por el ejército napoleónico el 9 de enero. Al mismo tiempo, el mariscal Suchet avanzaba hacia Valencia desde Aragón, si bien esta vez no logró conquistar la capital, pues, tras levantar el cerco, retrocedió con sus tropas. El 23 de abril era Murcia la que caía en poder de los franceses, mandados por el general Sebastiani. Tres días después se apoderaron de Orihuela, si bien la abandonaron de inmediato, hostigados como sabemos por algunas partidas de guerrilleros.

Mientras tanto, huyendo de las tropas de Sebastiani, la división mandada por el general español Freire llegaba a Alicante con intención de refugiarse y recuperarse de los descalabros sufridos.

Las tropas del mariscal Suchet asediaron por tercera vez Valencia en los primeros días de enero de 1812, ocupándola por fin el 9 de dicho mes.

Tras la conquista de Valencia por parte del mariscal Suchet, prácticamente todas las poblaciones alicantinas fueron tomadas por el ejército invasor a lo largo de los primeros meses de 1812. Denia y Jijona fueron ocupadas el 19 de enero; Cocentaina y Jávea, el 20; Alcoy el 22... En Benidorm, previamente a su ocupación, la ma-

< Retrato del rey Jose I



rina napoleónica destruyó el fortín de Canfali, cuyos cañones cayeron al mar.

Si bien hubo poblaciones que, por su valor estratégico, fueron ocupadas permanentemente por las tropas imperiales (Denia es el ejemplo más notable), la mayoría de las poblaciones conquistadas solo fueron utilizadas como lugar de descanso o para aprovisionarse. En Elda, por ejemplo, entraron hasta 79 veces entre marzo y agosto de 1812, obligando a los vecinos a que les suministrasen víveres y piensos. Pero en todas ellas obligaban a un cambio de autoridades. Esto suponía un grave trastorno, ya que los alcaldes y regidores volvían a ser cambiados cuantas veces se marchaban los franceses, provocando recelos y enfrentamientos entre los vecinos.

Alicante, capital provisional del reino de Valencia

Como consecuencia de la conquista de Valencia por las tropas de Suchet, Alicante se convirtió provisionalmente en la capital del reino, al constituirse en ella una Comisión de Gobierno que sustituyó a la disuelta Junta Suprema.

Al amanecer del 16 de enero de 1812 llegó el general Montbrun, al mando de sus tres divisiones, hasta las proximidades de Alicante.

Las tropas imperiales se desplegaron por el Altozano y se apoderaron de la iglesia y del convento de Los Ángeles. Tras cercar la ciudad, Montbrun conminó a las autoridades alicantinas a la rendición, que rechazaron. Disparó entonces la artillería francesa varias veces contra el recién construido castillo de San Fernando; fuego intimidatorio al que respondieron los cañones de la fortaleza de Santa Bárbara. Los soldados galos colocaron una pieza de artillería en lo alto del cerro de Los Ángeles, pero fue desmontada por los disparos certeros de los cañones españoles que guarnecían el baluarte de la Ampolla, bajo el mando del capitán Vicente Torregrosa.

Después de día y medio, Montbrun levantó el asedio y se alejó con sus tres divisiones de Alicante, en dirección a La Mancha.

Aquel breve asedio fue el único que padeció Alicante durante la guerra, convirtiéndose así en la única ciudad importante de España, junto con Cádiz, que no fue conquistada por el ejército napoleónico.

Primera batalla de Castalla

A mediados de 1812, el mariscal Suchet tenía como objetivo principal impedir que los aliados anglo-españoles cruzaran el río Júcar por el sur. Estaba convencido de que este ataque sería inminente, una vez que desembarcaran en el puerto de Alicante las tropas inglesas y que el general español O'Donnell se encontrase con un ejército muy numeroso con que recuperar las poblaciones del interior, especialmente de la Hoya de Castalla, por ser un paso importante en la comunicación de Alicante y La Mancha. Por eso Suchet encargó al general Harispe, con cuartel general en Alcoy, que reforzase los destacamentos franceses que tenía diseminados por la Hoya y alrededores. Harispe tenía a la mayor parte de su división repartida de la siguiente manera: la vanguardia en Castalla, compuesta por el 7.º Regimiento de Línea y una batería de cañones, al mando del general Delort; protegida al este, en Biar, por el 13.º Regimiento de Coraceros (controlando el puerto del mismo nombre), con un escuadrón desplazado en Onil, y detrás, en Ibi, por el 44.º Regimiento en Línea, con dos cañones, al mando del coronel Mesclop. En total, 2.500 infantes y 900 jinetes.

El capitán general José O'Donnell, con cuartel general en Orihuela, tenía en efecto planeado desalojar a las tropas francesas que permanecían en Ibi, Tibi y Castalla, pero no esperó al desembarco de las tropas anglo-sicilianas. Para atacar las posiciones francesas, O'Donnell distribuyó el 20 de julio su ejército en cuatro secciones: la del centro, con una vanguardia que llegó desde Agost hasta media legua de Castalla, a cargo de los batallones de La Corona y Guadix, además de un escuadrón de caballería de la 2.ª Provisional en Línea y dos piezas de artillería a caballo, al mando del brigadier Luis Michelena; la reserva, que se colocó detrás de la anterior, en la Venta de Tibi que había en el camino a Castalla, compuesta por los batallones de Badajoz, Cuenca y Guardias Walonas, más un escuadrón de caballería de la 2.ª Provisional en Línea, al mando del brigadier conde Montijo; la del ala derecha, mandada por el general Felipe Roche y formada por los batallones de Burgos, Canarias, Chinchilla y Voluntarios de Alicante, más 50 jinetes alicantinos y 30 zapadores, que llegaron desde Jijona hasta las afueras de Ibi por el camino del Estrecho Rojo; y la

del ala izquierda, con la infantería formada por los batallones de Bailén, Alcázar y Lorca, más 30 zapadores, que al mando del brigadier Fernando Miyares cruzó la sierra del Cid desde Petrer, más la caballería compuesta por los regimientos provisionales de Húsares y Dragones, al mando del brigadier Rafael Santisteban, que desde Monóvar, pasando por Sax, fueron a posicionarse en la entrada de Biar. En total, 10.103 infantes y 1.011 jinetes.

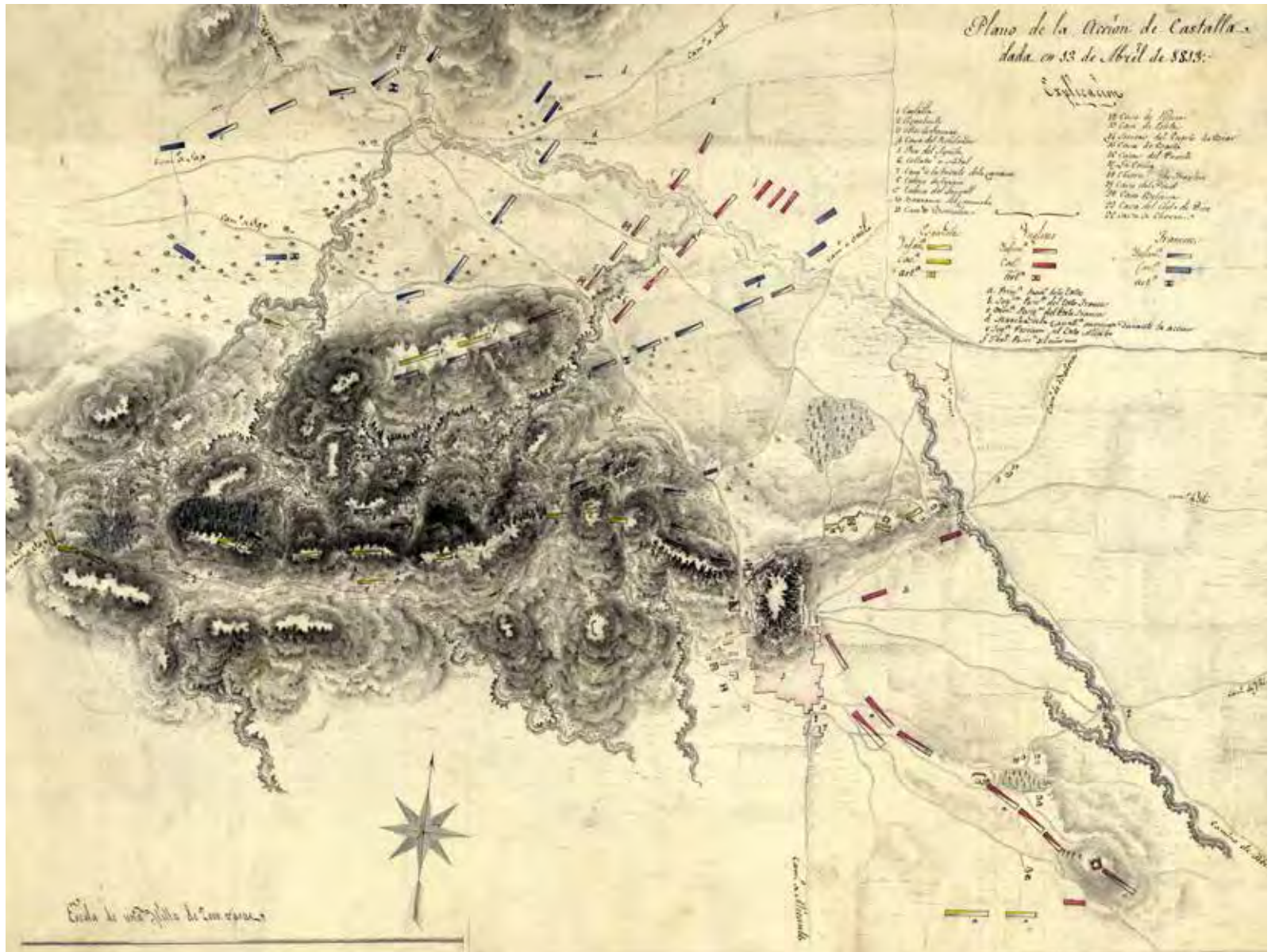
Es decir, las tropas casi cuadruplicaban en número a las francesas, con especial ventaja en infantería. No obstante, el general Delort supuso acertadamente que los españoles no podrían emplear todos sus efectivos si él sabía elegir bien el campo de batalla. Decidió abandonar Castalla para plantearla en campo abierto, seguro de que solo se enfrentaría a la sección central española, con parecidas fuerzas a las suyas. El lugar elegido se halla entre Castalla y Onil, por donde cruza el río Verde, y entre el armajal que había al norte y el Cabezo del Plá, en la carretera de Ibi, desde cuya cumbre se domina toda la llanura de Castalla. Allí mandó Delort instalar la tarde anterior la batería de cañones.

La acción de Ibi

Aquella mañana del 21 de julio, los tres mil hombres que mandaba el general Felipe Roche se aprestaron a tomar Ibi, defendido por los 1.500 infantes y 150 jinetes dirigidos por el coronel Mesclop. Eran menos los defensores que los atacantes pero aquellos se hacían fuertes al abrigo de un pueblo cerrado y guarnecido con dos cañones emplazados en un pequeño fuerte.

Roche mandó avanzar las compañías de Voluntarios de Alicante, sostenidas por el batallón de Burgos, hasta el pequeño barranco en que comienza la llanura de Ibi. Pero este ataque fue contenido a la entrada del desfiladero por los *voltigeurs* (tiradores de gran movilidad) del 44.º francés y un pelotón de coraceros, apoyados por los dos cañones.

La orden que tenía Mesclop era impedir el avance de las fuerzas de Roche, para evitar que se unieran a las de la columna central, mandada por Michelena, en Castalla. De ahí que el coronel galo alargase la refriega en Ibi, con nutridas descargas de fusilería a larga distancia. Mientras tanto, envió a su pelotón de caballería en ayuda de Delort.



< Plano de la Batalla de Castalla. Año 1813. Servicio Geográfico del Ejército. Madrid



< Cuadro de la Batalla de Castalla

La acción de Castalla

Mientras Roche atacaba Ibi, los batallones mandados por Michelena y Miyares avanzaron hacia Castalla, en cuyas calles entraron al mismo tiempo que se retiraban los franceses. Siguiendo el plan de Delort, simulaban huir hacia la ladera suroeste del Cabezo del Plá.

Entusiasmada por lo que creía era una rápida victoria, la infantería española persiguió a los huidizos franceses, quedando la caballería de la 2.^a Provisional en Línea en la retaguardia, cumpliendo unas órdenes desconcertantes del general O'Donnell.

Ya frente al Cabezo del Plá, en el Llano de Flores, los batallones españoles fueron abatidos por la batería francesa que había en lo alto del cerro, cuyos artilleros habían ensayado el tiro durante la tarde anterior. Simultáneamente, la infantería francesa del 7.^o Regimiento en Línea dejó de aparentar que huía para enfrentarse a los españoles en formación, apoyados por los coraceros del 13.^o Regimiento, a quienes se habían unido los jinetes enviados por Mesclop desde Ibi y los dragones del 24.^o Regimiento, que habían permanecido escondidos en el olivar que había junto a la ermita onilense de la Virgen de la Salud. El resultado fue una auténtica masacre.

Los despavoridos soldados españoles que lograron llegar en desbandada a Castalla, apenas protegidos por los dos escuadrones del Provincial en Línea, fueron *cazados* en las calles por la caballería e infantería gala. Muy pocos fueron los que salvaron la vida. Hay varios carteles en distintas calles del pueblo que recuerdan aquella carnicería.

Nada pudieron hacer por aquellos fugitivos las tropas de la reserva española, ya que habían retrasado su marcha desde la Venta de Tibi y, una vez que se aprestaron a combatir, fueron arrollados por los coraceros y dragones franceses, retirándose en desorden. Todavía más tarde llegó la caballería española (regimiento de húsares y dragones) del ala izquierda por el camino de Biar, al mando del coronel Santisteban.

Acabada esta matanza en Castalla, la caballería francesa marchó hacia Ibi, en cuyas calles ya habían entrado las fuerzas españolas del general Roche. Este refuerzo, más la llegada desde Alcoy del general Harispe, al mando de 1.500 infantes y 70 jinetes, obligó a Roche a ordenar la retirada.

Resultado y repercusiones

En sus *Memorias*, el mariscal Suchet escribiría más tarde que las pérdidas españolas en aquella batalla igualaron el número de soldados franceses que habían combatido contra ellos: 1.200 muertos y 2.800 prisioneros.

En el informe que envió a la Junta de Regencia, el general José O'Donnell echó la culpa de la derrota sobre los hombros del brigadier Rafael Santisteban, por llegar demasiado tarde con su caballería desde Biar. Éste, además de redactar varios informes en su descargo, firmó en Alicante el 1 de septiembre un manifiesto que fue impreso por Nicolás Carratalá e Hijos, con el que trató de demostrar su inocencia, alegando que cumplió fielmente y en todo momento las órdenes de O'Donnell.

Si bien en el proceso celebrado en Valencia el 31 de enero de 1814, el único jefe que fue reprendido de los que intervinieron en aquella batalla fue el brigadier Santisteban, aquella derrota militar acarrió la destitución del general José O'Donnell como máximo responsable de los ejércitos españoles de Valencia y Murcia, y su hermano Enrique hubo de dimitir como miembro de la Regencia.

El precio de la libertad

El 9 de agosto de 1812 arribó al puerto de Alicante una fuerza expedicionaria que, de no haberse retrasado (o haber esperado su llegada el general O'Donnell), con toda seguridad habría contribuido a cambiar el resultado de la acción bélica llevada a cabo en Castalla el mes anterior. De los numerosos navíos británicos desembarcaron los seis mil soldados anglo-sicilianos que, al mando del teniente general inglés Tomás Maitland, venían de Palermo, así como cuatro mil soldados españoles procedentes de Mallorca, encabezados por el general Santiago Whittingham.

Los recién llegados se unieron a los cuatro mil supervivientes de la batalla de Castalla y los mil jinetes que, mandados por el general Roche, se hallaban acantonados en Alicante. Tan enorme contingente militar supuso una gran ayuda para la defensa de la plaza, pero también agravó muchísimo el problema ya existente de falta de alojamiento y escasez de alimentos para las personas y la caballería. Los oficiales y la tropa se alojaron en casas particulares, en los claustros de San

Nicolás y en el monasterio de Santa Verónica, cuyas religiosas se habían trasladado al convento de las agustinas. Los precios de los artículos de primera necesidad experimentaron una subida notable, provocando los subsiguientes desmanes, pero algunos comerciantes hicieron grandes fortunas especulando con las mercancías.

Como decíamos, Alicante fue la única población que no sufrió la ocupación francesa, pero pagó un alto precio por mantener la libertad. Fue un gran esfuerzo el que hubo de realizar la ciudad para defenderse y albergar a tanta tropa y refugiados procedentes de los pueblos de alrededor. Los comestibles se agotaron, el Ayuntamiento hubo de aprobar empréstitos para comprar víveres y sufragar los gastos de la fortificación, y la masificación provocó frecuentes tensiones y enfrentamientos entre las autoridades civiles y militares.

Segunda batalla de Castalla

Durante la segunda mitad del año 1812 las tropas aliadas (españolas e inglesas, principalmente) liberaron la mayor parte de las poblaciones que forman la actual provincia de Alicante. Desde septiembre, el mando de los 2.º y 3.º Ejércitos españoles estaba a cargo del general Francisco Javier Elío. Alcoy y Cocentaina no fueron liberadas definitivamente hasta marzo del año siguiente. Lo intentó primero y sin éxito el día 7 el general Murray, quien había sustituido interinamente a Maitland al mando de las tropas anglo-sicilianas. Pero sí que lo consiguió al cabo de una semana con ayuda del general Whittingham y su división Mallorquina.

Decidido a defender a ultranza Valencia del avance aliado, el mariscal Suchet ordenó contratacar contra las fuerzas aliadas acantonadas en Yecla, Villena, Biar y Castalla.

El general Elío, al mando del ejército de Murcia y la división Mallorquina, controlaba la zona de Yecla y Villena, mientras que el inglés Murray tenía su cuartel general en Castalla y contaba con destacamentos en Biar y Alcoy. En total, los aliados sumaban unos 20.000 hombres.

Suchet, que tenía una fuerza similar (si bien su caballería era ligeramente superior en número), tomó la decisión de atacar por Fuente la Higuera y Villena.

La acción de Yecla

El general francés Harispe sorprendió a la vanguardia del ejército español, dirigido por el general Miyares, en Yecla al amanecer del 11 de abril de 1813. Una parte de las fuerzas españolas huyeron, pero el resto quedó aislado y obligado a combatir contra los 4.500 infantes y 200 jinetes franceses.

Más de mil españoles acabaron rindiéndose. Más de cuatrocientos fueron muertos o heridos.

La acción de Villena

Mientras tanto, al frente de la división Habert y la caballería, Suchet ocupaba Caudete y trataba de envolver a las tropas de Elío en Villena. Además del batallón de Vélez-Málaga que guarnecía el castillo de Villena, Elío contaba con un millar de jinetes, que se enfrentaron abiertamente a las tropas imperiales, compuestas por diez batallones, diez cañones y los temibles coraceros. La caballería española huyó, abandonando a la guarnición del castillo, que sufrió el asedio imperial.

Los mil hombres que componían el batallón de Vélez-Málaga se rindieron sin luchar al día siguiente, entregando el castillo de Villena a Suchet. Tal hecho fue considerado una deshonra por las máximas autoridades españolas, que encausaron el 28 de diciembre del año siguiente al gobernador del castillo y los oficiales del batallón.

La acción de Biar

En tanto la división imperial de Harispe se instalaba en Sax, la de Habert avanzó el 12 de abril hacia Castalla, enfrentándose a los 2.200 hombres que componían la división anglo-siciliana mandada por el coronel Federico Adam y que defendió valientemente el puerto de Biar. Durante cinco horas, los aliados lucharon encarnizadamente por las calles del pueblo y luego en el desfiladero contra la caballería de los generales Robert y Lamarque.

Los aliados acabaron replegándose hasta cerca de Castalla, pero dejando detrás grandes pérdidas en hombres, un centenar de prisioneros y dos cañones. Los franceses se apoderaron del puerto de Biar, pero pagando igualmente un gran precio. Entre ambos bandos, aquella noche quedaron en aquel paso de montaña y sus aldeaños más de dos mil hombres.

La acción de Castalla

En la mañana del 13 de abril de 1813 las tropas del mariscal Suchet, una vez cruzado el puerto de Biar, amanecieron ocupando el camino de Sax a Onil, flanqueadas en su ala izquierda por el cauce del río Verde y por el Cabezo de Torriá en su ala derecha. En total, algo más de 13.500 hombres.

El ejército aliado, al mando del general Murray, lo componían más de 18.500 combatientes de cuatro nacionalidades: española, inglesa, siciliana y portuguesa.

A las diez y media de la mañana, seiscientos tiradores franceses iniciaron la batalla atacando el ala izquierda del ejército aliado, colocada en la parte más escabrosa de la sierra de la Argueña, cercana al puerto de Biar, mandada por el general Whittingham y compuesta por la división Mallorquina. Al mismo tiempo, Suchet ordenó al general Habert que atacase con su regimiento y el apoyo de la artillería gala el centro del frente aliado.

La batalla duró todo el día. El enfrentamiento más intenso se produjo en el ala izquierda de los aliados, que resistió los reiterados ataques franceses, llevados a cabo en numerosas oleadas y llegándose a luchar cuerpo a cuerpo en repetidas ocasiones.

El contrataque aliado se produjo cuando empezaba a anochecer, por lo que Murray interrumpió el avance antes de que cayera la noche. Suchet maniobró hábilmente con su caballería para cubrir la retirada de su infantería y cruzó el puerto de Biar, dirigiéndose hacia Fuente la Higuera y Onteniente.

A pesar de que los aliados vencieron en esta segunda batalla de Castalla (que en realidad duró tres días y tuvo varios escenarios), el balance enturbió esta victoria. Mientras los franceses sufrieron entre 800 y 1.000 bajas, los aliados perdieron unos 2.670 hombres.

Unos años después, Fernando VII premió a las tropas aliadas que participaron en esta segunda batalla de Castalla, creando una cruz de cuatro brazos con esmalte rojo perfilado de oro y un medallón circular en el centro, de esmalte blanco con la inscripción *Castalla, 13 de Abril de 1813*, en letra de oro, y que en el reverso tiene las iniciales D. M. (División Mallorquina), por ser estos soldados españoles, al mando del general inglés Santiago Whittingham, quienes mantuvieron los combates más duros en la batalla.

Liberación española

Tras la derrota en la segunda batalla de Castalla, las tropas francesas se retiraron de Villena el 30 de abril de 1813.

Diez días antes, los guerrilleros españoles liberaron definitivamente Jávea y Pedreguer. Poco después reconquistaron Benissa, Gata y Jalón, ciñendo así el cerco a los franceses que seguían en Denia.

El mariscal Suchet abandonó Valencia con su ejército el 4 de julio de 1813. Al día siguiente entraron las tropas españolas, al mando del general Francisco Javier Elío.

Tras la caída de Valencia, las pocas poblaciones alicantinas que todavía estaban en poder de los franceses fueron liberadas por las tropas regulares españolas, los batallones ingleses o las guerrillas. Aunque hubo una, la de mayor valor estratégico, que todavía tardaría cinco meses en ser liberada.

La heroica defensa francesa de Denia

Al mismo tiempo que Suchet perdía la batalla de Victoria, las cosas empezaban a ponerse difíciles para la guarnición francesa de Denia, a la cual había dejado aquél para salvaguardar la retirada de su ejército de Valencia, aun a sabiendas de que significaba condenarla al sacrificio.

Comenzó el asedio de la plaza el 15 de junio de 1813, por parte de tres mil guerrilleros. Al día siguiente, el comandante francés Brin ordenó el toque de queda y autorizó la salida de mujeres y niños, pero fueron pocos los que lo hicieron.

Todavía no había acabado aquel mes de junio cuando los dianeses comenzaron a sentir la falta de víveres. Empezaba el hambre.

El 10 de julio se unieron a los guerrilleros las primeras tropas regulares españolas, en concreto el batallón de América. Los días 17 y 18 Brin recibió a un oficial español que le instó a rendirse, pero el francés rechazó capitular.

Durante todo el verano el tiroteo entre franceses y españoles fue constante. Brin volvió a autorizar la salida de ancianos, mujeres y niños el 15 de agosto, siendo esta vez muchos los que se fueron. Ya por la noche, empezó el bombardeo contra el castillo y la ciudad, que al día siguiente fue respondido desde la fortaleza.



< Constitucion de 1812



< Proclamación de la Constitución de Cádiz de 1812.
Museo de las Cortes de Cádiz

Fue el 16 de septiembre cuando los guerrilleros y los soldados españoles dieron el asalto definitivo para tomar la ciudad de Denia. Tras conseguir la artillería abrir varias brechas en las murallas, a las nueve de la noche los españoles entraron en la ciudad. Los soldados franceses se retiraron hasta el castillo.

El asedio a la fortaleza se inició con un duro y prolongado bombardeo desde todas las baterías españolas, que prosiguió con parecida intensidad durante todos los días que restaban del mes de septiembre y casi todos los de octubre.

El 4 de noviembre los españoles trataron de convencer a los sitiados de que se rindieran, haciéndoles llegar unos periódicos con noticias de la capitulación francesa en los castillos de Pamplona y Peñíscola, pero el comandante Brin se negó rotundamente.

Entre el 9 de noviembre y el 4 de diciembre el fuego intenso de las baterías españolas acabó desmontando los cañones y las troneras del castillo, desmoronó la torre que había a la derecha de la entrada, destrozó

el palacio de la fortaleza y derribó algunos lienzos de la muralla.

Cuando el día 5 de diciembre los españoles se preparaban para el asalto final, Brin aceptó negociar la capitulación.

Fue aquella una rendición honrosa, que se produjo tras un asedio de casi medio año, durante el cual los sitiados fueron bombardeados por 35.000 disparos de cañón.

A las cuatro de la tarde del 7 de diciembre empezaron a bajar los franceses, uno a uno, encabezados por un «tuerto valeroso y hasta temerario», según describiría el historiador Chabás al comandante Brin. No eran más que 141 sobrevivientes, que desfilaron exhaustos pero orgullosos ante la admirada atención de los soldados y guerrilleros españoles.

El 18 de diciembre Brin y el resto de los franceses embarcaron en dos naves que los llevaron, repartidos, a Mallorca y a Cabrera.

Fin de la guerra

Con la liberación española de Denia acabó la guerra de la Independencia en tierras alicantinas.

Veinticuatro días antes de la rendición francesa en Denia, Napoleón envió una carta a Fernando VII en la que le manifestaba su deseo de reintegrarlo a la corona española.



**“VINOS ALICANTE DOP”
UNA PROTECCIÓN PARA UN PATRIMONIO CULTURAL,
MEDIOAMBIENTAL Y ALIMENTARIO ÚNICO**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante

Una Denominación para proteger algo Único.

La Denominación de Origen Alicante es una figura de protección agroalimentaria reconocida por la Unión Europea y acreditada como certificadora de producto por ENAC. Es una de las más antiguas de España, creada en 1932 con el ánimo de proteger las zonas históricas y de mejor producción y los vinos más particulares del país. Desde entonces y tras una larga historia, los Vinos Alicante DOP continúan su devenir con un comienzo de Siglo XXI, tremendamente esperanzador. A la recuperación del valor de su cultura, se unen nuevas generaciones de enólogos, aparición de nuevas bodegas, mejora en el estilo, revaloración de algunos productos singulares y un atractivo que está ayudando a que mejore su imagen, su comercialización y coincida con los nuevos estilos de consumo que se están dando internacionalmente. Al aplauso de la crítica nacional, hay que sumar la mejora del conocimiento internacional que, como muchas veces, pasa por “Puntos Parker” o similares, pero mejor aún, por la mejora de las ventas en nuevos países y sus múltiples maridajes y posibilidades y por un creciente interés y presencia en la gastronomía alicantina.

Los Vinos Alicante, hoy en día

Alicante ofrece cada día mejores vinos con un renovado interés por sus principales variedades. La monastrell está venciendo a algunos de los tópicos tradicionales y ha conseguido ofrecer vinos que están en la primera línea de los Vinos de España.

Es una variedad que se cultiva principalmente en el Vinalopó, una comarca con un clima seco, y temperaturas medias que pueden rondar desde los 13 a 18º y cifras máximas cercana a los 40º y con mínimas de -10º en algunos puntos concretos. Allí el viñedo está acostumbrado a la sequía y a padecer un clima muy extremo, lo que ha llamado la atención de aquellos que estudian el cambio climático, y que destacan que aquí se ha aprendido a afrontar y lograr alta calidad con escasa hidrografía.

Para muchos expertos, aquí se da el famoso “*terroir*” en vinos que están consiguiendo entrar en las mejores publicaciones del mundo, premiados en certámenes diversos,... pero sobre todos, vinos que reflejan la modernidad de esta zona: vinos con poderosa fruta, muy ricos en color y en aromas, consistentes, atractivos y con una catálogo muy amplio que los hace idóneos para cualquier tipo de consumidor.

La monastrell permite elaborar vinos tintos secos, jóvenes, crianzas, reservas, vinos dulces, que son una auténtica rareza y vinos como el Fondillón de Alicante.

También es destacable la garnacha tinta, variedad que tiene el nombre precisamente de Alicante Bouschet y que tiene una importante historia en la creación del “color Alicante”.

Junto a la monastrell, los Vinos Alicante DOP presentan una oferta muy selecta en vinos de moscatel. Vinos secos muy atractivos y los afamados vinos de licor moscatel que nos trasladan a la Comarca de La Marina Alta.

Es la zona más al norte de la provincia localizada desde Calpe a Denia (el punto de la península ibérica más oriental). Aquí va a parar a desembocar casi el brazo de la cordillera bética, con un cúmulo de montañas de las que el Montgó, o el Peñón de Ifach son dos hitos geológicos y que crean en su interior un microclima especial para la viña.

Este clima se alía con tierras más arcillosas, con más pluviometría y brisas acogidas en pequeños valles donde la moscatel o la giró-gironet se adaptan a la perfección. La elaboración de vinos de licor es de gran tradición, así como moscateles secos, vinos de garnacha y ahora también la novedad de vinos espumosos. Y qué decir de la pasa, asociada a la vid y clave en el desarrollo cultural de esta región desde hace siglos y creadora de esa construcción tan peculiar del Riu Rau, actualmente en boga para defenderlo y entenderlo. El paisaje de la Marina Alta es un paisaje muy vinculado a la viña y hace de ella una postal muy característica de la zona, junto con el almendro en flor.

Fondillón de Alicante

El Fondillón es un vino añejo con un mínimo de 10 años de crianza tanto en sistema de crianzas o por soleras y con alcohol natural, sólo elaborado con uva monastrell sobremadurada en cepa. Un vino protegido por la Unión Europea y calificado como único, "rareza enológica", "historia líquida del vino", etc. Así consta en el registro E-Bachus de la Unión Europea.

Un vino de gran tradición histórica en las mejores casas reales de todo el mundo y que está aprendiendo a maridarse con más originalidad en entrantes o en postres exclusivos. Sus referencias históricas son múltiples: en novelas, en Francia, En Inglaterra, Alemania, en documentos históricos como valor de cambio, etc. Además, en los últimos años, hay nuevo interés por parte de enólogos en elaborar este producto, por lo que esperan años de renovación y superación de retos con él. Esta exposición de Deltebre es sin duda, una magnífica oportunidad para recuperar su dimensión y fama, pero también para sentirlo vivo y en desarrollo gracias a los nuevos bodegueros de la DOP Alicante que quieren elaborarlo con nuevos estímulos, pero sin perder un ápice de su significado.

Su cata lo hace casi inclasificable, hecho por el que es tan poco conocido y difícil de entender por parte de los expertos, pero sin duda, el valor de su alcohol y dulzor natural lo hacen único. De hecho, es el único vino que los expertos sumilleres pueden casar con el chocolate debido a su estructura y cuerpo, entre otras de sus enormes ventajas.

Las Bodegas de la D.O.P. Alicante

Actualmente el Consejo Regulador de la DOP Alicante trabaja de acuerdo a la norma internacional de certificación de productos alimentarios, UNE 17065, y está acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación ENAC para esta labor. Un hecho histórico que sin duda viene a respaldar el trabajo realizado desde hace años, pero que sobre todo, revela una adaptación a los nuevos tiempos y a las nuevas normas que el consumidor de hoy en día demanda.

Con esta garantía, además se ha reforzado la presencia de la DO en la zona, con un sello reconocido al más alto nivel internacional y no solo como una entidad de promoción en la zona, que es como se la venía conociendo hasta el momento.

Tras la implantación de esta norma desde el año 2012, se han reducido algo el número de bodegas con respecto a los últimos años, pero sin duda, las que ahora mismo están certificadas trabajan con mayor calidad y garantía de origen.

De hecho actualmente se registran unos 2.100 viticultores en la zona y unas 38 bodegas certificadas. Una cifra menor de la que ha habido en otras décadas, pero que se compensa con la mejora de la comercialización: Ventas cada día de vinos embotellados (hasta un total de 11 millones de botellas) con marcas propias más reconocidas que difunden una imagen de Alicante diferente, actual, y arraigada a su pasado. Ventas que crecen en los 5 continentes, con especial prestancia en



América y la esperanza asiática (Japón, Corea del Sur, Taiwán y por supuesto, China). Y sobre todo, una mejora del valor comercial de este producto que aporta mejor rendimiento para las empresas y para el agricultor, quizás el personaje clave en nuestra historia, tanto como el soldado guía de esta exposición de Deltebre.

Estas son algunas de las principales empresas registradas en el momento de la realización de esta exposición y el nexa con el pasado de las pequeñas o grandes bodegas alicantinas.

Bodegas Bocopa.

Bocopa es conocida internacionalmente por sus marcas y por su vocación exportadora. “Marina Alta” y “Laudum” son dos de sus referencias más asentadas y elogiadas por clientes y crítica. De hecho, el primero ha sido elegido como “mejor vino blanco afrutado de España” y la gama Laudum ha conseguido multitud de premios internacionales. Continúa la progresión de su exitoso “Marina Espumante” con una presentación innovadora.

Pero Bocopa es mucho más. Su gran trabajo en campo y su cobertura en la zona le permite disponer de una gama de monovarietales y coupages de gran calidad y mejor relación calidad precio, lo que ha ayudado a Alicante a situarse entre las zonas mejor valoradas de España en esa relación. La integran hoy en día las Cooperativas de La Cañada, La Romana, Sax, Castalla, y Petrer.

La Bodega de Pinoso.

83 años lleva esta bodega en el corazón de la zona monastrell que linda con Jumilla y Yecla. Desde hace casi una década han emprendido un proyecto para certificar todos sus vinos como ecológicos, en una zona de máxima protección, entre viñedos, cañadas secas y suaves cerros mediterráneos. Un cambio que ha tenido numerosos reconocimientos internacionales. Su gama de vinos “Pontos” ha creado expectación por su gran potencia de sabor. Además presentan su creación de autor, “Pontos 1932” o la gama “El Vergel”, moderna y frutal.

Bodegas Heretat de Cesilia 1707.

En sólo 10 años ha conseguido posicionarse con vinos elegantes y completos. Se sitúan en Novelda y alre-

dedores donde han cultivado variedades foráneas y autóctonas que quieren recuperar. Su vino “Ad Gaude” ha obtenido una de las máximas puntuaciones, pero su primer rosado “Cesilia” ha sorprendido más si cabe, por su combinación de estilo francés con monastrell, su elegancia y frescura y ha sido elegido “mejor rosado de España en 2009”. Su enólogo de Burdeos es un entusiasta de la zona y ya trabaja con lo que otros vaticinan: una recuperación y calidad sobresaliente.

Santa Catalina del Mañán

En el llano del Mañán se respira un ambiente especial. A tan sólo 25 kilómetros de las principales vías de comunicación del mediterráneo, se localiza este importante centro productor que combina tecnología, gran volumen de producción y una relación calidad-precio insuperable. Producen vinos blancos, rosados, tintos jóvenes y crianzas y también un Fondillón procedente de antiguas soleras de la zona. Su labor en el campo es encomiable para mejorar cada día la producción en una zona que es rica y expresiva en todos sus varietales. “Gran Mañán”, “Terrá del Mañá”, “Marisquero”.

Bodegas Primitivo Quiles, Monóvar

90 puntos para “Raspay Reserva 2002” y 93 puntos “Fondillón Solera 48” puntos Parker marzo 2008. También Stephen Tanzer ha puntuado con 93 puntos a su “Fondillón” y con 90 a “Raspay”. Primitivo Quiles es una bodega familiar del centro de Monóvar que lleva más años comercializando vinos en la zona y apostando por la tipicidad de los “Vinos Alicante DOP”. Por eso ofrecen un catálogo completo y auténtico de monastrelles que está coronado por su inconfundible Fondillón realizado por el sistema de soleras y que crea una de las cavas con más encanto de la Denominación de Origen.

Bodegas Xaló

Es curioso como una pequeña localidad como Xaló pueda ser conocida en muchos lugares de España y de Europa por su tradición vitícola. Y es que Bodegas Xaló es una referencia en España en el moscatel de Alejandría. Situada en pleno Valle del Pop, casi tocando el mar, entre montañas, ríos y frutales, esta variedad demuestra todo su esplendor, desde el paisaje a la botella. Además, tienen uno de los más extensos currí-





culums de premios por la elaboración de los clásicos moscateles, vinos de licor, mistelas blancas y tintas, y una producción de tintos con la variedad Giró. Presentan novedosos productos como el "Riu, Rau", "Bahía de Denia" junto a su clásico Moscatel Vall de Xaló".

Bodegas Sierra Salinas

Se presentan con las máximas puntuaciones Parker para sus vinos: "Salinas 1237", "Mira": "Puerto Salinas", o "Mo";, así como la alabanza de toda la crítica para una gama que combina monastrell y garnacha. Pero estas son sólo algunas de las muchas que están recibiendo sus 4 vinos con D.O. Alicante. Su novedad es la presentación de su nuevos vinos "Mo rosado" y "Mo blanco", vinos que no por ser lo más jóvenes de la bodega van a dejar de demostrar el trabajo de la familia Castaño en su finca de Villena y su defensa por un producto autóctono y de calidad.

Bodegas Vinessens.

Se presenta esta bodega considerada "de garaje" por la modernidad de sus enólogos y el perfil de sus vinos. Ofrecen un diseño mediterráneo para vinos expresivos y originales. Gran selección de viñedo y cuidadosa elaboración para producciones muy limitadas. Sus vinos "Sein", y "El Telar" tintos y "Vinessens" chardonnay fermentado en barrica, dan idea de la potencialidad de toda esta zona y reflejan como pocos, la renovación y juventud de las nuevas generaciones alicantinas. Su ultimo capricho es un vino "Escándalo", realizado con la misma energía y vitalidad que la canción de Raphael.

Enrique Mendoza.

Hablar de Enrique Mendoza es hoy hablar de uno de los mejores viticultores del mundo, gracias a su Finca Chaconero de Villena donde la tecnología y el amor por el vino ha dado frutos tan señeros como el "Santa Rosa" (mejor tinto de España 2006) o "Estrecho", alta costura de monastrell.

Sus clásicos monovarietales de "Cabernet", "Merlot", "Pinot Noir", "Shiraz"... no defraudan en ninguna de sus añadas y mantienen ese toque clásico y mediterráneo a la vez que la ha convertido en "Mejor Bodega de España" por el foro Verema 2009, entre otros grandes reconocimientos. Ahora mismo trabaja en nuevos vinos de monastrell, donde ofrecer un perfil moderno, como lo representa su vino "Finca Las Quebradas" o ese fresco y mineral "La tremenda".

Bodegas Francisco Gómez.

Espectacular bodega situada en Villena, con más de 300 hectáreas de viña y olivar y la más alta tecnología. Si en sus inicios presentaron su "Serrata" y su "Fruto Noble", ahora amplían gama con su "Boca Negra", "Moratillas" o "Fondillón Quo Vadis", que acaba de conseguir un oro en el Certamen Nacional "Reino de la Monastrell".

Merece la pena, desde luego conocer el entorno donde su ubica, en la carretera de Villena a Pinoso, un verdadero reducto de paz y amor a la naturaleza que hoy podemos disfrutar únicamente gracias a un sector del vino que es capaz de combinar desarrollo y medioambiente.

< Premio Importante del Diario Informacion al Consejo Regulador de la Denominacion de Origen Alicante. Año 2007

Bodegas Murviedro

Tres de sus vinos proceden de la D.O. Alicante, "Tra- vitana", "Cueva del Perdón" y "Dulce de Murviedro" . Curiosamente son en sí, un reflejo de la zona al juntar monastrell, moscatel y una confección limpia, moderna, impecable. Vinos síntesis del espíritu alicantino para una bodega que exporta a más de 30 países y que tiene gran credibilidad en toda la zona por la seguridad de sus vinos y su calidad y su gran distribución.

Brotos, Vinos y Aceites. Pinoso

Hablar de esta bodega es casi hacer un viaje a la más auténtica tradición. Por el trabajo directo – y sin marketing- de una familia dedicada a la viña y al olivar de toda la vida y que marcaron la pedanía en la que se encuentran, Culebrón, como zona de vinos con carácter. Hoy en día continúan con esmero la producción de unos vinos que son Alicantinos por los cuatro costados y que trabajan además por ofrecer una parte de autor y firma. "Art dAutor", "Art expresión", "Culebrón" en sus diferentes varietales o "Fondillón Culebrón".

Bernabé Navarro. Villena

Si hay algún vino que se pueda considerar moderno, están los de esta bodega, cuya difusión a través de los foros de internet y de pequeños distribuidores y amantes del vino corrió como la espuma. "Berina" y "Berina Selección" se han convertido en unos años en modernos absolutos que han conseguido las mejores críticas y elogios de los consumidores. Pero también altísimas puntuaciones en guías, reportajes, etc. Y no es para

menos la expresividad y calidad en este caso no están reñidas con unos precios que harían temblar a los vinos más caros del mundo ante semejante competencia. Sus últimos proyectos, agrupados bajo el concepto "Viñedos Culturales" se basan en la biodinámica para obtener unos vinos de autor, nada convencionales y extremadamente singulares.

Finca Collado. Salinas

Desde hace pocos años, esta bodega pequeña y familiar ha llamado la atención con sus vinos blancos. De chardonnay sola o fermentado en barrica son su "Finca Collado" y ahora con su gama de tintos "Finca Collado" o "quieren buscar una autenticidad e incluso sensualidad del terreno y un aire de frescura y modernidad que los hace más diferentes, sin duda, en toda la zona. La casa situada en Salinas y la finca a sus pies es también un viaje al pasado rural con más encanto de la zona.

Vins del Comtat. Villena

Un equipo también muy joven, dan marca a estos vinos que han vuelto a poner en el mapa la comarca del Comtat, zona montañosa, llena de sugestivos paisajes y jardines. Se trata de vinos estilizados, modernos, vivos, con presentaciones sencillas y elegantes y precios medios. "Cristal.li" ha supuesto un antes y un después en el tratamiento de nuevos moscateles. Pero también su "Pena Cadiella", "Montcabrer" o "Serrella" han conseguido una rápida penetración en la hostelería de calidad. Ahora "Santa Bárbara" homenajea la tradición de la capital en el mundo del vino.



< Concatedral de San Nicolás. Alicante

Gutiérrez de la Vega. Villena

Si un vino puede tener música son sin duda todos los que elabora Felipe Gutiérrez de la Vega. En su encantadora bodega de Parcent, los moscateles bailan al son de valsos, marzurkas o arias de opera . Así se crean los conocidos "Casta Diva" que abarcan desde moscateles secos o delicados vinos de licor, a la altura de los mejores del mundo. También su gama de vinos tintos, cálidos, carnosos, frutales reflejan, como su pasión por las grandes novelas, la pasión por grandes vinos: "Príncipe de Salinas", "Rojo y Negro".

Bodegas Volver

Un proyecto nuevo en la DOP Alicante que aporta nuevos objetivos para la monastrell: ser refinada, moderna, fresca y viajar por todo el mundo. Esos son los objetivos de Jorge Ordoñez en su bodega alicantina. Los vinos presentados hasta el momento, como la gama "Tarima" ya han sido defendidos por medios tan importantes como el New York Times y se espera que su proyecto siga creciendo ofreciendo vinos de alta calidad. La bodega se encuentra situada en Pinoso.

Bodegas La Algueña

Junto a montes elevados, llenos de canteras de mármol y cotos de caza se encuentra esta pequeña localidad que sintetiza el mediterráneo más especial. Zona árida pero estupenda para plantar viñas que se adaptan al terreno con gran inteligencia. Su tradición es grande y la cooperativa elabora vinos para grandes bodegas, pero también elabora su propia producción basada sobre todo, en tintos, en donde el sol es principal para expresar su origen. "Casa Jimenez", "Tinto Algueña", o "Fondonet", vino de licor monastrell.

Bodegas Sierra de Cabreras

Un equipo joven ha creado un nuevo vino "Carabbibas" que ya tiene altas puntuaciones en todas las guías en las que aparece. No es para menos, su color rubí intenso, sus aromas y su estructura, potente, pero elegante, llena de fruta, toques de pizarra, y suaves maderas lo hacen ideal para cualquier momento. Es un proyecto de gran importancia para la zona, y la localidad de Salinas, donde su ubica que ha recuperado industria alimentaria en un paraje medioambiental de gran belleza.

Bodegas y Viñedos El Sequé

Situada en el paraje de Pinoso del mismo nombre, con una ligera elevación del terrero que mira hacia el pueblo y poblada de sus altos pinos y alguna palmera, recrean uno de los rincones con más encantos del entorno. Allí, la monastrell se ha hecho grande de la mano de enólogos que la han admirado y querido. Así lo demuestran sus vinos "Laderas del Sequé" y "El Sequé", dos referencias clave pues se encuentran por numerosos lugares de España, recordando el encanto de este rincón de Alicante.

Bodegas Alejandro

De amplia tradición familiar Alejandro Pérez, recae hoy en mano de jóvenes profesionales y vocaciones del vino. La bodega está en el pequeño caserío del Mañán, en Monóvar. Allí elaboran de forma muy tradicional los vinos tintos de "La Peña, "Vega Cuyar" o "El Tesón" y junto a ellos una magnífica cava de Fondillón que suma años de producción en la zona y que guardan las manos del patriarca en el silencio y oscuridad de este tranquilo paraje.

Cooperativa San Vicente Ferrer de Teulada

La más pequeña cooperativa de la DOP Alicante, sigue teniendo el encanto de sus productos tradicionales: los "moscateles de Teulada", vienen siendo reconocidos por un amplio público por sus antiguas plantaciones y su forma de elaboración. Hoy siguen en el centro del pueblo, bien cerquita de ese mirador mediterráneo que es Teulada -Moraira, con su tienda de vinos y la aportación de diferentes elaboraciones para esa variedad.

Bodegas Faelo

El vino de Matola fue conocido como una de las singularidades del campo de Elche. En sus viñas que crecen cerca del Palmeral y cerca del mar, había variedades blancas y tintas. Hoy un joven empresario decide continuar con el proyecto y darle el impulso de modernidad que necesita el sector. La DOP Alicante, sensible a todos los proyectos de recuperación de la cultura vitícola en la zona, lo incorpora a sus requisitos y hoy supone un aire fresco y de calidad. Apegada a su ciudad, los vinos tienen los nombres tan apropiados de "La Dama",



◀ Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alicante

“ÍAlbá” o “Palma Blanca” y su intención es la de crecer en calidad cada vez más sin perder su origen.

Vicente Gandia

La gran bodega valenciana, tiene autorización para elaborar vinos con DOP Alicante desde hace décadas, teniendo en cuenta su importancia como comercializadora. Hoy en día, se han adaptado a las condiciones de la zona para elaborar una gama de vinos que van desde “Puerto de Alicante” en blanco y tinto, hasta una gama “Miracle” llena de postales artísticas y originalidad en el etiquetado. Sus vinos procedentes del Vinalopó Medio guardan la tipicidad y combinan la frescura y modernidad que demandan los nuevos tiempos.

Ibérica Bruno Prats

“Un francés de Burdeos trabajando en Alicante”. No es el único caso, pero nos llena de orgullo y además, nos vincula con ese pasado en donde tantas familias francesas trabajaban en la zona. Hoy, aporta dos vinos de máxima expresión de la monastrell “Alfynal” y “Mosyca”. Viñedos de baja producción localizados con lupa en la zona media del Vinalopó, una elaboración artesanal, mucho cuidado y la experiencia de trabajar en seleccionadas partes del mundo entre las cuales Alicante se precia de estar.

Bodegas Torrenmedio

En uno de los parajes más hermosos de Alicante se ubica el viñedo de un alemán que ha querido elaborar sus vinos para su propio mercado. Los vinos tintos también son de monastrell, garnacha, syrah... y es que en este entorno de la Marina Baja todo crecer con placidez y alegría. Tal es el carácter de este mirador al mar en uno de los puntos más altos de toda la zona, en donde las brisas del mar y el contraste del frío de la cercana Aitana, dan una tipicidad máxima.

Bodegas Parcent

En el encantador pueblo del Valle del Pop, se encuentra esta bodega regentada por dos hermanos. Su producción es pequeña, y por tanto muy delicada. Además trabajan con el centro de la moscatel para elaborar vinos blancos secos como “Auro” o vinos de licor, tanto

tradicionales “Art D’Autor” como más modernos “Grá d’or”. El aprecio del público y la atención personalizada en la bodega les ha llevado también a elaborar algún vino tinto con la giro como protagonista.

Antonio Llobell Cardona

Que la zona de la Marina Alta necesita una renovación de sus bodegas lo demuestra esta pequeña bodega especializada en moscateles a los que elabora con excelencia y mimo. Ese moscatel dorado tradicional, viene acompañado de nuevos aires y nuevo equipo y recoge gran cantidad de kilos en toda la zona, tan necesarios para desarrollar el cultivo en la zona. “Cims del Mediterrani” es la marca con la que expresan su vocación por esta variedad y por la zona.

Bodegas Terra Natura

La historia de esta bodega está muy presente en el desarrollo de Villena como centro motor de la producción. Desde Martín Hernández Menor a Terra Natura, hay cambios de sociedades y diferentes productos a comercializar. Pero no hay duda de que el apellido Navarro ha hecho su historia en la zona con la comercialización de todos los vinos del lugar. Hoy en día siguen con su actividad de almacenamiento y comercio y la estampa de la bodega pegada a las vías del tren de esta ciudad, es un recuerdo de todo lo que se generó en esta ciudad a principios del siglo XX.

Bodegas Finca Lagunilla

La última incorporación a la DOP Alicante es una pequeña bodega familiar asentada en el linde de Villena con Albacete. Y con una finca muy especial que mira al Castillo de Villena y deja atrás la sierra de la Oliva. Su ambición es elaborar vinos típicos de Alicante, pero muy actuales. Y defender una gran calidad. Los profesionales que allí trabajan así lo han entendido desde el principio y así lo han manifestado en su primer vino “Sensum” blanco y tinto, lanzado en este mismo año 2014.

Bodegas Las Virtudes de Villena

Uno de los principales centros de producción, que agrupa la viña en el gran término de esta localidad y su entorno, a medio camino entre la meseta y el medi-

terráneo. Sus vinos tintos con la marca “Vinalopó” con bien conocidos en la zona y han innovado con nuevos varietales y vinos blancos de moscatel o merseguera. También poseen una de las cavas de Fondillón más grandes.



> Privilegio de inhiación del vino.
Archivo Municipal de Alicante

La promesa Alicantina

Esta es una breve recopilación de artículos y testimonios de los que los especialistas del vino están hablando acerca de Alicante en los últimos años:

“Hace unos años participé como jurado de vino español en el más prestigioso concurso mundial del Reino Unido y hablando con los gurús ingleses del vino me dijeron que el futuro del vino español está en el Mediterráneo desde Valencia hasta Murcia. Aquí tenemos el patrimonio de uva maravillosa que es la Monastrell que está dando sus pautas. También tenemos una variedad que se puede aclimatar muy bien a esta zona que es la syrah. Creo que estas uvas bien trabajadas pueden dar unos grandes vinos que Alicante o Jumilla sean reconocidas como grandes zonas. En Alicante la familia Mendoza ha sido pionera en investigar estas varietales y producir grandes vinos. Otras familias como los Castaños, los Miras o Agapito Rico han hecho un trabajo excelente. Y qué decir del Fondillón de la zona de Monóvar, es uno de los grandes vinos”. (*Javier Gila García. Sumiller de Lavinia de Madrid. Información. 21 febrero 2008*).

“Es una sorpresa que Alicante lleve 13 vinos al podio con tan sólo 99 marcas catadas, frente a Penedés con únicamente 10 en la cúspide y 472 vinos catados.(...). La pasada década cabría calificarla en Alicante poco menos que prodigiosa. Las razones para sustentar este resurgir de uno de los viñedos históricos de este país, no sólo hay que relacionarlas con las inversiones en infraestructuras tecnológicas, sino también en la toma de conciencia por parte de los viticultores y bodegueros de que los nuevos tiempos y los nuevos paladares, menos apegados a los rancios, dulces y fondillones de antiguo, requerían nuevas filosofías y distintas elaboraciones. (..) Hoy en día ya asoman al podio de la denominación, con 90 puntos o más, ni más ni menos que 13 vinos de seis bodegas alicantinas, lo que nos da una idea precisa del importante salto cualitativo. Además de los vinos “top”, señalar el hecho de que, de los 99 vinos catados, 41 se aproximan al redil de los grandes, con puntuaciones entre 85 y 89 puntos” (*Guía Peñín de los Vinos de España 2007*)

(Sobre Fondillón) “It is an aromatic, purposely oxidized, slightly sweet wine that is still rare and now gaining a revival. And so it should” (*Wine Expert. Junio 07*)

“Consideramos que un buen tinto no tiene porque costar una fortuna en nuestro país... Suelen tener un precio muy por debajo de su calidad los vinos elaborados en zona no muy conocidas o antaño con fama de graneles forzudos. Como en el Levante Español, donde bodegas como Enrique Mendoza han elevado la calidad de sus vinos siempre con una prudencia meritoria a la hora de marcar los precios” (*Bartolomé Sánchez. Mi Vino. Enero 08*)

“El crecimiento y mejora espectacular en el número de vinos catados durante los dos últimos años, no parece ser fruto de la casualidad. Estos datos confirman la gozosa reacción de esta DO... Es evidente que en Alicante hay animación...” (*Guía Peñín de los Vinos de España 2008*)

“Pocas zonas vinícolas pueden presentar un bagaje histórico como Alicante y, al mismo tiempo, ser una referencia moderna en el gusto actual del consumidor de vinos, que es la vez cosmopolita (global) e identitario (local). Pocas veces especie y territorio han dado fruto tan excelente como los tintos de Alicante” (*Joan Martí. Anuario Gastronómico de la Comunidad Valenciana 2008*).

“P: ¿Qué es estar a la última?

R: Por ejemplo, trabajar para XXXX, una firma aparentemente clásica, o elegir Vino de Alicante. Está *in*, mirar más allá y cuestionar lo que ves, porque lo que está definitivamente out es decir si a todo y aceptar sin más lo que te ofrecen” (*Jaime Hayón. Diseñador Internacional. Telva. Agosto 2007*)

“La monastrell alicantina viene ejerciendo un fuerte atractivo sobre los enólogos aventureros de nuestra vecina Francia. Tal vez porque la excitante combinación de azul mediterráneo en todo su esplendor, sol limpio e implacable y secarrales de dureza subyugante contrasta con la placidez de las verdes campiñas galas. O tal vez porque hacer vino aquí es mucho más agradecido, aunque no más fácil, que en sus tierras. Lo cierto es que son varios los que se han varado en las viñas



> Miembros del Consejo Regulador acompañando a la Presidenta de la Diputación de Alicante

alicantinas para suerte de nuestra enología" (Carlos Delgado. El País. Sábado 17/11/07)

"El nivel de esta veintena de monastrelles fue, como cada año, notable con 11 por encima de los 14 puntos. Carnosa, salvaje, gustosa, esta uva que se hizo famosa en el mundo antes que en España nos sigue mostrando que no sólo es apta para una larga guarda, sino que a menudo la necesita. (Victor de la Serna. El mundovino.com (agosto 2012)

"Muchos se han quedado con el paso cambiado.. como aquellos viejos enólogos que nos decían que la monastrell era mediocre por su carácter oxidativo... ¡cuándo es la más reductiva de las castas tintas!" (Víctor de la Serna. Sibaritas. 66. Marzo 2008).

"No creo que muchos amantes del vino asocien de forma rápida Sicilia y Alicante, y sin embargo ambas regiones comparten un pasado muy similar y podrían beneficiarse de compartir cosas para el futuro". Las dos zonas reivindican su historia que solo entienden las minorías. Hay que ser gente buena y madura, buen amante del vino y con bastante experiencia para entender un Marsala o un Fondillón, los vinos del pasado glorioso. Son vinos de reflexión y de excepción. Para ellos la historia no es una carga sino prueba de inmortalidad. (Pedro Ballesteros. Planeta vino. Julio 2012).

"En los últimos 25 años, sin embargo, monastrell se ha redefinido. Más precisamente, los productores del Levante, sobre todo en las soleadas denominaciones del Mediterráneo como Alicante, han invertido en el potencial de la monastrell. Han mejorado enormemente la viticultura y vinicultura, y han elevado sus ambiciones en consecuencia. Los vinos están llenos de sabores oscuros que recuerdan, tal vez, las ciruelas y el regaliz, pero sin el melancólico el carácter de Bandol" (Eric Asimov. New York Times. Octubre 2012)

"Este es en realidad la cuna de la Monastrell, una uva que necesita el sol, una uva que ama el sol, y una uva que es capaz de mucho más de lo que vemos probando en los vinos promedio de la región. Aquí, cada vez más jóvenes y las nuevas generaciones de familias vitivinícolas tradicionales que se están uniendo" (Luis Gutiérrez, Wine Advocate. Noviembre 2013).

A photograph of a distillery or winery cellar, showing rows of wooden barrels and large wooden casks. The scene is dimly lit, with a strong red tint overlaid on the entire image. The barrels are arranged in long rows, and the casks are stacked in the background. The ceiling is made of dark wooden beams. The overall atmosphere is one of a traditional, aged facility.

UNA CULTURA MILENARIA EN CRISIS

Una planta rústica muy bien adaptada

La vid es arbusto con grandes cualidades de adaptación al medio. Necesita poca agua y crece bien en los suelos más pobres no ocupados por otros cultivos más exigentes. Es pues planta muy bien adaptada a las austeras condiciones medioambientales de los grandes valles corredores de las comarcas alicantinas. Pero también se ha asentado con éxito en las huertas y secanos litorales, buscando sobre todo la accesibilidad a los mercados (ciudades y puertos) por encima de las condiciones edáficas y climáticas. Si bien, desde el último tercio del siglo pasado, la reducción general de la superficie cultivada afectó primero a esos espacios litorales, donde los usos más competitivos del suelo y del agua han expulsado la actividad agrícola.

En la actualidad el viñedo se acantona por encima de los 400m de altitud, en las comarcas del interior, donde convergen varios aspectos que posibilitan su sostenibilidad: son grandes llanuras frías y con escasas lluvias – condiciones climáticas muy ajustadas al ciclo biológico de la vid-, son comarcas despobladas y con limitados desarrollos industriales o turísticos y, cuestión nada despreciable, son áreas de secano donde pervive la mediana y gran propiedad agrícola, que ha hecho posible las grandes inversiones económicas experimentadas desde un par de décadas, fruto de los beneficios extraídos de los negocios del litoral, en pos de la construcción de nuevas empresas bodegueras, al socaire de la moda y de la indudable cualificación de la demanda.

Aspectos culturales, económicos y climáticos han ido configurando un espacio agrícola en el que la vid ha llegado a alcanzar el estado de *vegetación climática*, entendida como la etapa de equilibrio de una planta con el medio, tras varios milenios de evolución en Alicante de la especie euroasiática *vitis vinifera L. subsp. Sylvestris* hacia una variedad domesticada. Aunque los propios condicionantes económicos, que explican su gran expansión en la segunda mitad del siglo XIX, son responsables directos de la crisis que experimenta la viticultura y de las profundas reconversiones del ramo.

Unos singulares condicionantes edáficos

En Alicante, el paisaje de viñedos se expande por unidades geográficas en forma de grandes valles, donde se desarrollan extensos piedemontes, con profundos

suelos pardo calizos, de textura limo-arcillosa muy aptos para los cultivos de secano. La litología es, empero, bastante más compleja en la escala de detalle, con alternancias de arcillas, margas, arenas, gravas y cantos de diferente origen litológico (Triás, Cretácico, Mioceño), cuya combinación pedogénica determina suelos bien evolucionados de elevada capacidad agrícola, con buen avenamiento y suficiente retención de humedad, con complejos elementos minerales, que permiten elaborar vinos con carácter y con los matices específicos de este entorno. Sucede así con los nódulos de hierro que afloran con los materiales triásicos, que aportan color a los tintos, el magnesio disuelto entre las sales de las arcillas triásicas, que da armonía a los vinos, y la abundancia de caliza que aporta elegancia y grado y definen los peculiares aromas de los vinos de Alicante.

Un clima ajustado a la ecología de la vid

Los totales pluviométricos anuales se sitúan entre los 300mm y 400mm y la temperatura media entre los 14°C y 15°C. Pero es el reparto anual de esas variables el que determina su eficacia conforme con el ciclo fisiológico de la vid. Los brotes aparecen en marzo y la floración se extiende hasta mayo, coincidiendo con el máximo de precipitaciones de la primavera (unos 100mmm) que alcanza su máximo en junio, coincidiendo con la etapa de crecimiento rápido de los órganos verdes de la vid, que determinarán la superficie foliar de la planta.

El desarrollo de la baya se beneficia del paulatino aumento de las temperaturas hasta entrar en la fase de

< Interior de la bodega de Gaubert en Sax, 1902.
Fuente: A.H. Sax



envero, que coincide con las elevadas temperaturas del verano, que favorecen los cambios bioquímicos, cambia el color y se inicia la acumulación de azúcares y compuestos aromáticos, mantenidos por las elevadas temperaturas hasta finales de esa estación, con medias de 27°C en agosto y 22°C en septiembre.

El máximo de lluvias de otoño (alrededor de 100mm) coincide con la senescencia de la planta, tras la cosecha, la caída de las hojas y la activación del proceso de síntesis de reservas, acumulada en las partes leñosas, que garantizan la adecuada brotación en la primavera siguiente. Esa etapa de letargo permite soportar muy bien las heladas invernales, frecuentes hasta la primavera.

Un *terroir* de largo recorrido histórico

Además de los factores geológicos, climáticos, edáficos e hidrológicos que definen el territorio alicantino, el concepto de *terroir* contiene conceptualmente una importante dimensión cultural, que se refleja en el conocimiento atesorado a través de los siglos para el cultivo de la vid, mediante técnicas de excelencia, para su transformación en vinos de notable calidad, muy demandados internacionalmente desde hace siglos.

En poblado ibérico de *El Puntal*, en Salinas, compuesto por quince viviendas envueltas por una muralla con varios torreones, se han hallado restos materiales domésticos de platos, botellas, cantimploras, ánforas, tinajas y toneles de producción local, junto con vajilla fina procedente de talleres griegos. Entre el instrumental metálico hallado destacan las hoces y rejas de arado que, junto con los restos domésticos señalados, indican claramente la dedicación agrícola de los habitantes del poblado. Otros hallazgos de ornamentos de oro, bronce y otros metales, como sortijas, anillas, vari-

llas, pinzas de depilar, aguamaniles y láminas, evidencian, además, una notable prosperidad económica de sus habitantes (Poveda, 2002), lo que es significativo para hablar de una incipiente cultura del vino.

Pero es al analizar los restos de alimentos para establecer la dieta de esos iberos, cuando aparece una de las más antiguas referencias datables de la vid en Alicante. Junto a semillas de mijo, trigo y cebada, aparecieron semillas de la *vitis vinifera*, la variedad más común de vid, que se cree originaria del suroeste de Asia. Quizá importada por el comercio marítimo con las poblaciones autóctonas establecido por los fenicios, con presencia en las costas alicantinas desde el siglo VIII a.C. (González, 2000). Recientes estudios destacan la impronta cultural fenicia en tierras alicantinas, como proceso clave previo a la influencia colonial griega (Abad, 2009), que también mantuvo el interés comercial del vino en sus circuitos comerciales, como evidencian los restos de lagares para elaborar vino entre los materiales griegos de la *Illeta dels Banyets* (Llobregat, 1993).

Con la colonización romana y la apertura de nuevas vías de comunicación terrestres, el cultivo de la vid se expandiría de manera sistemática por las comarcas del interior. En ese proceso, singular sería el papel de la *Vía Augusta*, trazada sobre el Valle del Vinalopó, donde quedan bastantes vestigios de antiguas centuriaciones romanas y muchas villas, en algunas de las cuales la *pars fructuaria* muestra restos de lagares y bodegas (*forus calcatorum* -donde se pisa la uva-, *torcularium* -donde se prensa-, *lacus* -donde se fermenta- y *cella vinaria* -donde se conserva el vino-).

La elaboración de vinos se vio favorecida por su incorporación normalizada en la dieta de los habitantes de la Hispania romana y durante la Alta Edad Media,

< Pipas en el Paseo de Chapí de Villena, junto a la estación de ferrocarril, listas para embarcar hacia el puerto de Alicante (aproximadamente 1900). Fuente: Archivo HistóricoVillena

Bodegas de Gaubert, junto a la estación de ferrocarril de Sax, 1902. Fuente: A.H. Sax

Jean Batiste Gaubert Audy, primero comisionista y luego bodeguero exportador, radicado en Sax (foto finales s. XIX). Fuente: A.H. Sax

prácticamente con las mismas técnicas productivas de la Antigüedad, que han pervivido con pequeñas modificaciones hasta la primera mitad del siglo XX.

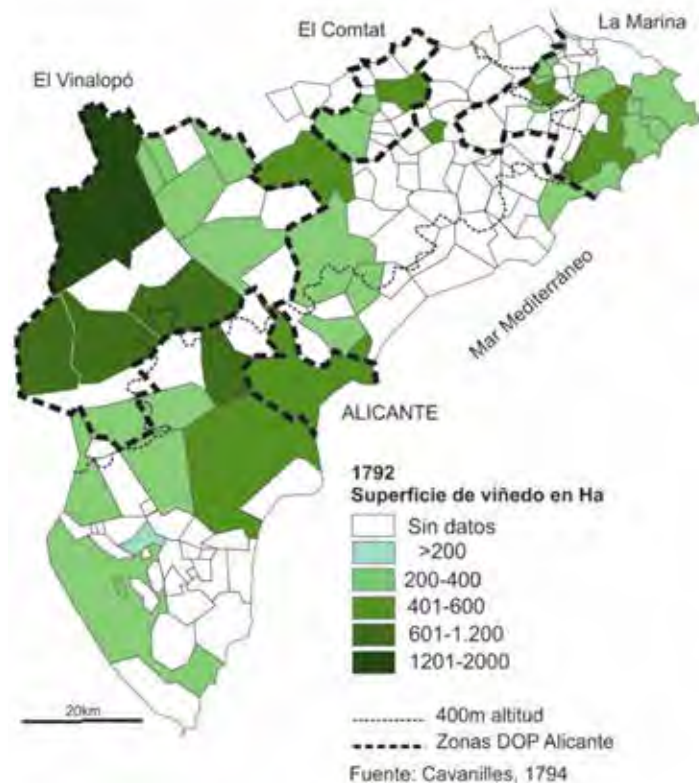
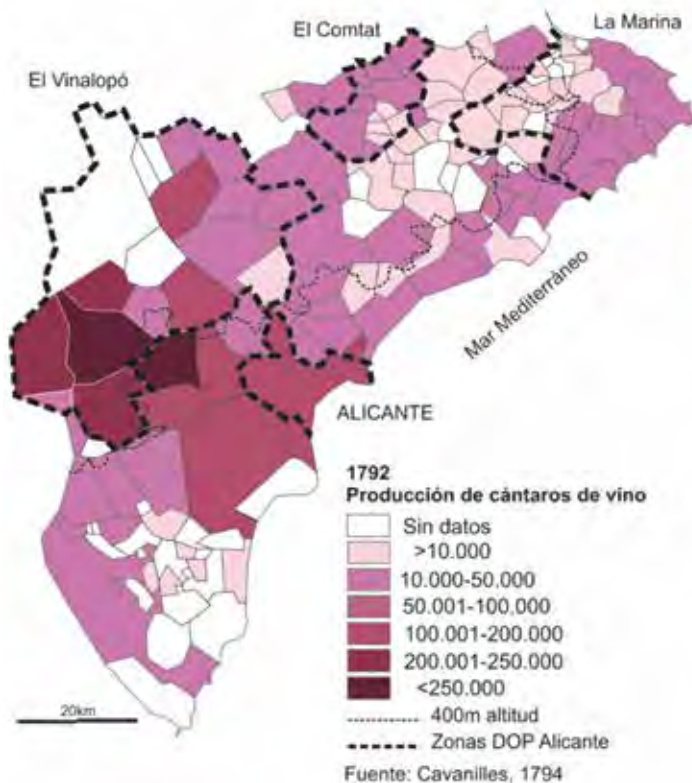
Con la conquista árabe, diferentes edictos musulmanes intentaron erradicar el consumo de vino, elemento común en la dieta de los cristianos de *Al-Andalus* subordinados al nuevo poder, pero también parte esencial en la dieta de los musulmanes nativos de las riberas del Mediterráneo herederos de la cultura púnico-greco-latina. Un caso especial evidencia esa atávica costumbre, como relata un cronista árabe al describir al heredero de Almanzor: “Pese a que estaba dominado por el vino (*nabid*) y se ahogaba en los placeres, temía a su Señor y lloraba sus faltas...”

Las castas dirigentes establecieron una especie de *ley seca* que limitó la comercialización del vino, pero no su elaboración y consumo, como evidencian las innumerables sentencias contra consumidores habituales (De Castro, 1996). Sobre todo en las zonas rurales, alejadas del control político-administrativo-religioso, donde las familias siguieron elaborando un vino casero, que se bebía siempre joven, ya que era peligroso almacenarlo y, carente de vías de comercialización, no tenía sentido almacenarlo y criarlo. De la persistencia y arraigo de su consumo habla la *Risala de Al-Saqundi*, en el siglo XIII, en la que ensalza las costumbres de los árabes de *Al-Andalus* frente a los africanos, al referirse a las maravillas de la ciudad de Sevilla: “*está la ribera del*

río, donde la gente se divierte de manera alegre escuchando música y tomando vino, cosa que no hay nadie que repruebe o critique, mientras la borrachera no degenera en querellas y pendencies”(De Castro, 1996).

Algunos inventarios medievales redactados con motivo del cambio de propiedad de los castillos fronterizos en las guerras entre cristianos y árabes, y entre unos y otros señores feudales cristianos, recogen la presencia de vino almacenado en las fortalezas, como parte esencial de la dieta de sus moradores. En el inventario hecho en 1492 de los objetos existentes en el Castillo de Salinas, ante el obligado traspaso del Castillo al Conde de Cocentaina, entre varias armas y elementos domésticos, se cita literalmente que hay: “*Cinco tinajas*

< Figuras 1 y 2. Producción de vino y extensión del viñedo en 1792. Se han señalado las tres áreas de la Denominación de Origen Alicante y la isohipsa de 400m. Fuente: Cavanilles, 1794, *elab. prop.*





< Detalle de la lámina sobre el valle de Ibi de Cavanilles (1794) donde se observa la proliferación de viñas. Fuente: Cavanilles, 1794, elab. prop.

Pascual Carrión, ingeniero agrónomo nacido en Sax, impulsor del cooperativismo agrícola (años 1930). Fuente: A.H. Sax

vinateras vacías... En la bodega (hay) dieciséis tinajas de vino, de veinte cántaros para arriba vacías" (Simón, 2002). El *cántaro* es la pieza cerámica heredera del ánfora romana, con una capacidad variable por zonas, aunque en el Reino de Valencia, la más generalizada para medir los vinos, hasta el siglo XX, ha sido el cántaro de unos 11 litros.

El botánico valenciano Cavanilles emplea esa medida para referirse a la producción de vinos a finales del siglo XVIII (Cavanilles, 1794). Cartografiadas las cifras de producción (en cántaros) y de superficie (transformadas a hectáreas), los mapas adjuntos ponen de manifiesto la gran extensión alcanzada en esos momentos, prácticamente por todos los municipios de la provincia de los que se aportan datos. Las mayores producciones quedan directamente vinculadas con las mejores comunicaciones: el puerto de Alicante y el Camino de Madrid por el Valle del Vinalopó. Las tierras más alejadas de ese caminero, a uno y otro lado de ese eje transversal, presentan todas menor producción y superficie: comarcas de la Montaña, de Las Marinas y del Bajo Segura; con producciones mas ajustadas a las demandas de los mercados locales.



En la época, el consumo medio estimado era de unos 16 litros por persona y año (De Castro, 1996). Una aproximación a la producción y consumo de vino en los mercados locales, según los datos de Cavanilles (meras estimaciones), permite establecer cálculos sobre consumos locales en algunos municipios del Bajo Segura, La Montaña y Las Marinas (cuadro adjunto). Se observa cómo en Orihuela, se consumía el 66% de la producción local, mientras otros municipios de la Vega eran deficitarios. En la Montaña, el mercado local consume entre el 15% y el 30% de la producción, y en Las Marinas el promedio es más dispar, con municipios deficitarios, otros que consumen alrededor de la mitad de la producción local, y otros con consumos por debajo del 20% de su producción. Cuando el consumo local de Monóvar, en el eje exportador, tan sólo suponía el 2,6% del total de los 5,5 millones de litros producidos, y el de Novelda el 13% del millón aproximado de litros.

Además de vinos, desde el s. XVII por el puerto de Denia se ha exportado la "uva pasa" en grandes cantidades a Inglaterra, Estados Unidos, Canadá y Francia como principales mercados, dejando también una notable impronta en la literatura inglesa (Maher, 2008), así como los vinos en la literatura europea en general (Poveda, 2008). Tales referencias son evidencias claras de la considerable calidad de los vinos históricos alicantinos, al menos hasta el cambio de modelo experimentado en la segunda mitad del siglo XIX, con ocasión del acelerado y desmedido incremento de la demanda exterior.

> Casa y bodega de la familia de Pascual Carrión en Sax (años 1920). En la bodega se fundó en 1928 la primera cooperativa de vinos España, impulsada por Pascual Carrión. Fuente: A.H. Sax

Bodega y fábrica de alcoholes en La Colonia de Santa Eulalia, 1900. Fuente: A.H. Sax

Etiqueta de fondillón comercializada por Maisonnave. Fuente: A.H. Alicante



Cuadro 1.- Producción y consumos de vino estimados a finales del s. XVIII						
	<i>producción cántaros</i>	<i>Litros*</i>	<i>vecinos</i>	<i>habitantes estimados**</i>	<i>consumo estimado***</i>	<i>Excedentes déficit</i>
Orihuela	50.000	550.000	5.000	22.500	360.000	190.000
Almoradí	3.000	33.000	700	3.150	50.400	-17.400
Callosa Segura	1.800	19.800	850	3.825	61.200	-41.400
Dolores	500	5.500	640	2.880	46.080	-40.580
Alcoy	60.000	660.000	3.000	13.500	216.000	444.000
Beniarrés	120	1.320	240	1.080	17.280	-15.960
Muro	20.000	220.000	540	2.430	38.880	181.120
Agres	15.000	165.000	280	1.260	20.160	144.840
Valle Guadalest	15.000	165.000	650	2.925	46.800	118.200
Orba	670	7.370	100	450	7.200	170
Pego	140	1.540	1.100	4.950	79.200	-77.660
Gata	1.500	16.500	239	10.75,5	17.208	-708
Xàbia	15.000	165.000	1.000	4.500	72.000	93.000
Benitachell	2.400	26.400	127	572	9.144	17.256
Teulada	5.550	61.050	460	2.070	33.120	27.930
Calp	9.500	104.500	237	10.66,5	17.064	87.436
Callosa Ensarrià	10.000	110.000	830	3.735	59.760	50.240
Polop	12.000	132.000	296	1.332	21.312	110.688
Monóvar	500.000	5.500.000	2.000	9.000	144.000	5.356.000
Novelda	86.000	946.000	1.686	7.587	121.392	824.608

*11 litros/cántaro; ** 4,5 habitantes/vecino; ***16 litros/habitante/año
Fuente: Cavanilles, 1794, elab. prop.



El modelo bórdales y la subordinación del viñedo alicantino

Hinnewinkel (2009) establece cuatro etapas en el proceso de configuración del éxito de los viñedos de Burdeos, estableciendo un modelo que puede aplicarse al caso de Alicante para comprender su errática evolución contemporánea. En el origen se halla el beneficio de unos privilegios señoriales que, en Alicante, se concretan en 1510 (Fernando el Católico) y 1765 (Carlos III), por los que se autorizaba al puerto de Alicante a exportar los vinos elaborados en su municipio (exclusivamente). En la época, el comercio internacional estaba monopolizado por el puerto de Sevilla, de forma que ese privilegio real supuso un acicate para la plantación de viñedos y elaboración de vinos en el municipio de Alicante. La segunda etapa se da con la ampliación del circuito comercial de la mano de la diferenciación del producto. En Alicante, a partir de la variedad autóctona *monastrell* se elaboraba el *fondillón*, vino dulce con alta graduación que alcanzó gran demanda internacional –en competencia con el *xerez* y el *oport*– y fijó en la ciudad un nutrido colectivo de mercaderes italianos, franceses, ingleses y alemanes.

La tercera fase se da cuando la zona productora, ya consolidada comercialmente, busca mejorar su posición de mercado mejorando la calidad, elaborando un producto más exclusivo y caro. En Alicante, esa etapa se vio truncada a mediados del s. XIX por cuatro circunstancias concatenadas: la apertura a partir de 1834 del puerto de Alicante a la exportación de vinos de todas las regiones del interior de España (decretos reales de liberalización del comercio interior y exterior); la inauguración en 1858 del ferrocarril Madrid-Alicante; la afección de la filoxera en los viñedos franceses a partir de 1868 y, más tarde, la afección de la filoxera al propio *fondillón* en 1905.

Con la crisis de la filoxera en los viñedos franceses, la ventaja comparativa de las excelentes comunicaciones –ferrocarril y puerto de mar– fue decisiva para el desembarco en Alicante de un nutrido ejército de agentes comerciales franceses, que ocasionaron un vuelco en la producción desde la calidad del *fondillón* hacia la cantidad de los vinos a granel. Esos comerciantes no elaboraron vinos de calidad en Alicante, sino que se dedicaron a comprar materia prima para elaborar vinos acabados en Francia, mediante la mezcla (*coupage*) y

> Detalle del Mapa Nacional de 1947: todo el valle de Pinoso ocupado por viñedos. Fuente IGN, elab. prop.

Detalle del Mapa Nacional de 1955: el viñedo acantonado en el municipio de Teulada. Fuente IGN, elab. prop.

> Detalle del Mapa Nacional de 1933: el afamado viñedo de La Mata (Torrevieja) rodeando las lagunas. Fuente IGN, elab. prop.

Detalle del Mapa Nacional de 1928: viñedo en los alrededores de Torrevieja. Fuente IGN, elab. prop.



posterior crianza según los modernos métodos bordeleses, para seguir abasteciendo sus mercados. Pudo ser el momento clave para introducir en España la elaboración de vinos de calidad conforme con las técnicas más avanzadas, pero los comisionistas franceses sólo se dedicaron a preparar los vinos para que pudiesen soportar el transporte a Francia (Oestreicher, 2005). La tardía cosecha de la *monastrell* y su lenta crianza en barricas, para la producción de *fondillón*, fueron relegadas por el empuje de la acelerada demanda de vinos jóvenes sin crianza.

A finales del s. XIX, el catálogo de vinos para la exportación de Maisonnave, comerciante de origen francés radicado en Alicante, recoge los siguientes precios que dan idea de la valoración del *fondillón* en la época: "vino Alicante *fondillón* 800 francos/hectólitro; Málaga, 135; Porto, 153; Xerez, 204; Valdepeñas, 60" (DOP Alicante, 2013).

Se llega así a la cuarta fase de Hinnewinkel, que se caracteriza por la democratización del consumo de vino y la gran demanda, abastecida por vinos de diversas calidades (que sitúa en Burdeos en los siglos XVIII y XIX). A partir de la filoxera, los vinos alicantinos se sumaron a esa democratización, si bien orientados hacia segmentos de calidad muy bajos –a granel, para *copage*, e incluso para transformación en alcoholes vínicos-. La afeción de la filoxera a los viñedos alicantinos y el fin en 1892 del tratado comercial con Francia para la exportación provocaron una grave crisis socioeconómica en las primeras décadas del s. XX, alargada en el caso del viñedo por la deriva de la economía hacia la explotación de otros recursos territoriales.

> Toneles de *fondillón*, a partir de la uva *monastrell*, recuperados de diversas bodegas por Salvador Poveda (Monóvar). Fuente: R. Poveda

La producción masiva frente a la recuperación del concepto de *terroir*

En opinión de Hinnewinkel, en la tercera fase radica la clave del éxito de un *terroir*: la búsqueda de la excepcionalidad a partir de un proyecto común de organización social y económica para mantener la calidad de los vinos. La actuación de los agentes comerciales franceses en Alicante es prueba clara de esa estrategia de proyecto común. Sin embargo, los agentes económicos de Alicante, que disponían del conocimiento atesorado y los mercados consolidados para la elaboración y venta del *fondillón*, como producto diferenciado y valorado, optaron por la producción masiva, rebajando las calidades: primero como estrategia de ganancia rápida y, a partir de la crisis de la filoxera, como estrategia de supervivencia de una actividad –la viticultura- que ha ido perdiendo peso ante el avance de la industria y el turismo. Hasta el punto de que el *fondillón* llegó a desaparecer –ocupadas sus tierras por urbanizaciones turísticas-, y sólo a partir de una tarea, propia de arqueología industrial, ha sido recuperado a partir de los años 1960 –en algunas bodegas del Valle del Vinalopó- y hoy se vuelve a reivindicar como clave de la calidad del *terroir*.

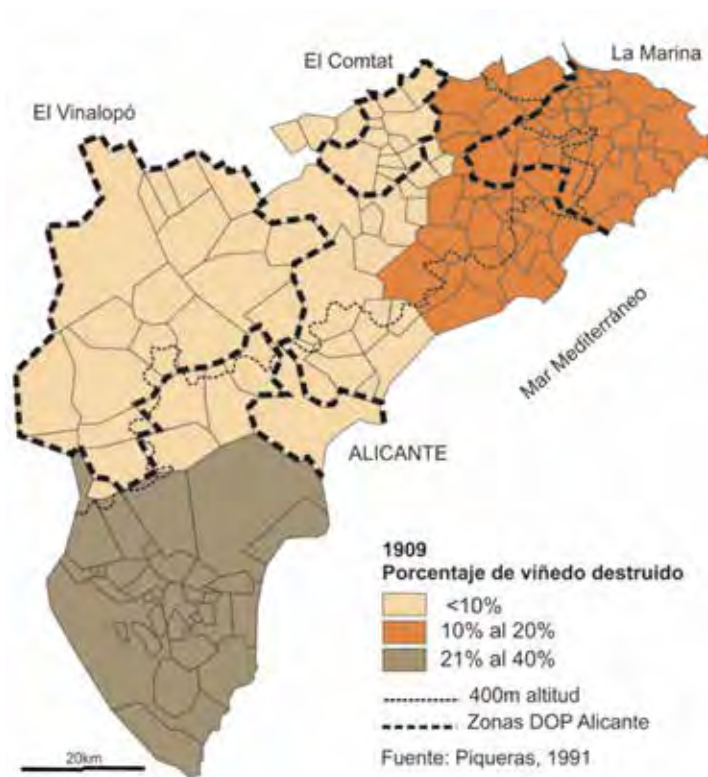
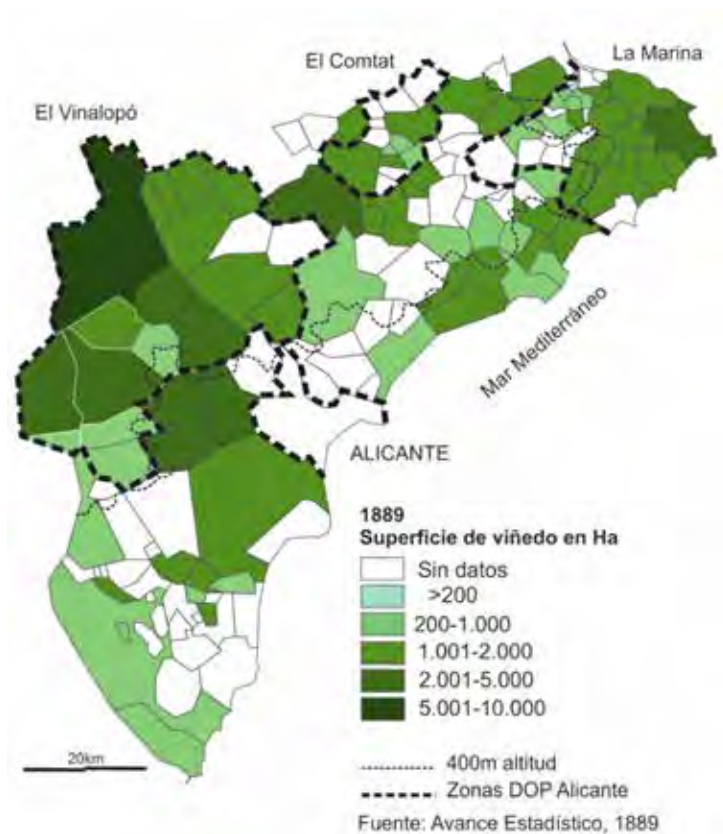


En esa tarea de reivindicación, transcendental ha sido el reconocimiento por la Comunidad Europea entre los cinco vinos comunitarios con nombre propio -junto con el *champagne*, el *cava*, el *xerez* y el *oporto*- (*Diario Oficial de la Unión Europea* 24/7/2009). No obstante, la tarea por recuperar el prestigio perdido es ingente y sólo ha comenzado, además, con el agravante de que las variedades autóctonas y diferenciadoras –*forcallada*, *garnacha*, *merseguera* y, sobre todo, *monastrell*- han visto drásticamente reducida su superficie, afectada por la reducción general y, también, por el ajuste a la demanda de los nuevos bodegueros, de forma que los vinos alicantinos se elaboran ahora con uvas *cabernet sauvignon*, *petit verdot*, *syrah*, *merlot* y *chardonnay* sobre todo. Se trata de variedades comunes e internacionalizadas, con las que difícilmente puede aspirarse a la excepcionalidad, con vinos que compiten en esos mercados internacionales por su excelente equilibrio calidad/precio (a expensas de los márgenes comerciales de los cosecheros) pero no por su distinción y singularidad.

Cuadro 2. Evolución de la superficie del viñedo en Alicante (Ha)

Zona	1889	1945	1976	1990	2009
Valle del Vinalopó	37400	33900	38700	38500	13136
Las Marinas (Alta y Baja)	31700	11400	4600	4000	1552
Provincia Alicante	88900	50843	60168	43411	21625

Fuente: Anuario Estadístico España, INE, elab. prop.



Cuadro 3. DOP Alicante, HI vino comercializado “según envase”			
Campañas	2006/2007	2009/2010	2010/2011
Embotellado	81000	74646	86990
Granel	24244	33782	80229
Total	105244	108428	167219

Fuente: Ministerio Agricultura, Consejo Regulador DOP Alicante, elab. prop.

< Figuras 3 y 4.- El viñedo en su máxima extensión (1889) y afección de la filoxera (1909). Fuente: Avance Estadístico 1889 y Piqueras (1991) elab. prop.

Estrategias de supervivencia frente a estrategias de leader

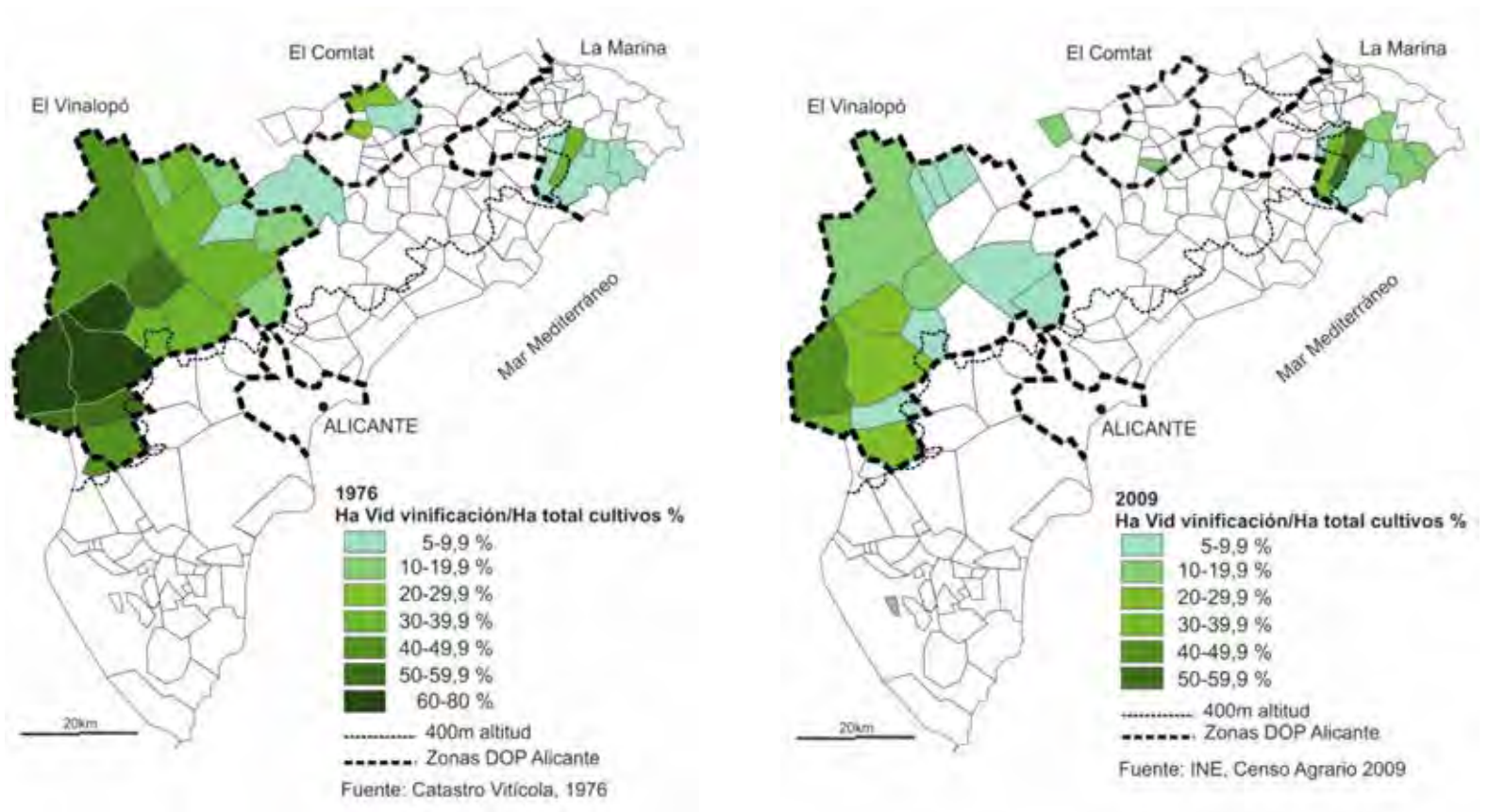
Si los viñedos bordaleses (y otros) han mantenido y potenciado unas claras estrategias de leader (diferenciación, calidad, *marketing*), los alicantinos, hasta hace un par de décadas, se han conformado con "recuperar la inversión". Con la larga crisis del viñedo, a lo largo de todo el s. XX, los viticultores alicantinos han desarrollado diferentes estrategias para mantener la sostenibilidad económica de sus explotaciones. La más temprana fue la asociación de cosecheros para elaborar vinos fundando bodegas cooperativas: en 1928 la de Sax, en 1929 la de Monóver y en 1932 la de El Pinós. Las siguientes cooperativas, hasta las 11 actuales -de un total de 38 bodegas registradas en la *DOP Alicante*-, no se crearían hasta la segunda mitad de la centuria. Con ese sistema, los pequeños cosecheros podían esquivar el oligopolio impuesto por los grandes bodegueros comisionistas, y dar cierta viabilidad económica al *terroir*, si bien quedaban bajo el control de los intermediarios y exportadores de Alicante, Monóvar y Villena y el sistema de ventas a granel de vinos de alta graduación y ásperos al paladar (Piqueras, 1983).

La alta proporción de vinos vendidos a granel ha ido descendiendo sobre todo por el acelerado retroceso general de la viticultura, que afecta más a las bodegas cooperativas y pequeños cosecheros. Así, en la actualidad la proporción de vinos comercializados a granel oscila con las campañas, pero llega a alcanzar todavía proporciones importantes: el 48% en 2010/2011 (cuadro 3).

La sostenibilidad del sistema viticultor alicantino era posible por la aportación de capitales procedentes de la industria. No se ha tratado de grandes inversiones de capital de origen industrial, sino de las pequeñas y continuas aportaciones hechas por los pequeños cosecheros, una vez integrados en el mercado laboral de base industrial desarrollado en las comarcas del interior de Alicante, sistemas productivos del calzado, juguete y textil (Ponce, 2003) que abarcan las principales áreas productivas de la *DOP Alicante*: el 87% de la superficie de vid en 2009 (último *Censo Agrario*). Esto es, ha sido la agricultura atendida a tiempo parcial, au-



◀ Las nuevas plantaciones de viñedos plantean un drástico cambio en el paisaje tradicional, todavía por evaluar. Valle de los Alhorines (Villena). Foto: A. Sánchez



xiliada por el empleo principal del propietario en otra actividad económica, la que ha permitido la supervivencia del paisaje agrario alicantino y de sus usos culturales hasta finales del s. XX.

En esa etapa industrializadora se mantuvo el concepto cultural y paisajístico del *terroir*. Al tiempo, se iba consolidando una *cultura industrial y agroturística*, que entendía el equilibrio entre medio urbano (el ámbito del trabajo y del *emprendimiento*) y medio rural (el ámbito del esparcimiento, de la vinculación emocional con el pasado, de las tradiciones y, por ello, del *conservadurismo*).

Por lo que respecta al viñedo, pese a la creación en 1932 de la *Denominación de Origen Alicante*, la producción siguió orientada hacia los vinos de baja calidad. En

1957, la *DOP Alicante*, creó un *Consejo Regulador* para fomentar las buenas prácticas en la viticultura, seguidas especialmente por algunos grandes bodegueros, empeñados en superar la producción "a granel". Pero la mayor parte de los pequeños cosecheros "a tiempo parcial" siguieron con la tradicional producción a granel, delegando la comercialización en las bodegas cooperativas, que han mostrado una gran apatía por mejorar la comercialización y siguen rezagadas las estrategias de las pequeñas bodegas privadas, mucho más ágiles en el negocio. Por lo general, los socios de las bodegas cooperativas, se han conformado con obtener el beneficio suficiente para cubrir parte de los costes de producción de la viña, manteniendo su cultivo por las cuestiones emotivas y de ocio reseñadas.

> Figuras 5 y 6.- Evolución reciente de la extensión de la vid para vinificación (1976-2009). Fuente: Catastro Vitícola (1976), Censo Agrario (2009), elab. prop.

> Las inversiones en medianas y grandes propiedades del secano en el interior han permitido el desarrollo de una nueva viticultura más ajustada a los condicionantes ecológicos. Villena, Bodega Los Frailes. Foto: A. Sánchez



La ruptura del equilibrio: la pérdida de significación económica de la viticultura

Los efectos de la incorporación a la CEE

Para corregir la baja rentabilidad de la producción a granel (excedentaria como norma y, por ello, con grandes partidas destinadas a la elaboración de alcoholes), y en previsión de la incorporación de España a la Unión Europea, desde los años 1970 se pusieron en marcha directrices de reducción de la superficie de viñedo: *directivas 72/159, 72/169 y 72/161* para la modernización, cese y nueva orientación de las explotaciones. Trasladadas al marco legal español (Cadenas, Múgica 1983), son la causa principal de la constante regresión de la extensión del viñedo en Alicante. También han influido los efectos de los *Reglamentos CEE 797/1985 sobre Mejora de la Eficacia de las Estructuras Agrarias*, el 2088/1985 sobre *Programas Integrados Mediterráneos* y el 2328/91 (Rico, 1995), responsables todos del paulatino abandono del viñedo y de una creciente desafección de los habitantes de estas comarcas hacia el medio rural, ante la falta de alternativas viables a la viticultura.

Si desde la CEE se defendía una indiscutible política de fomento de estructuras agrícolas viables y diversificadas, para mantener la actividad agrícola, el paisaje, y los valores medioambientales y culturales –el *terroir* en definitiva-, por el contrario, las medidas establecidas de apoyo y subvención “sólo a los agricultores a tiempo completo” y a los “jóvenes agricultores”, alejaba las ayudas de las comarcas alicantinas, donde predominan el trabajo agrícola a tiempo parcial y la edad de los pequeños cosecheros es muy elevada: en 2009 sólo el 11% de los propietarios de explotaciones agrícolas tenía menos de 45 años de edad (INE, 2009).

Por otro lado, la bonificación a la sustitución de las variedades autóctonas (*monastrell* entre ellas) por otras ajustadas a la demanda del mercado internacional (variedades foráneas) fue estrategia con un éxito limitado: por un lado se afectaba a la variedad más singular del *terroir* (y por extensión a los vinos más cualificados –el *fondillón*-) y, por otro lado, obligaba a los viticultores alicantinos a competir con las mismas variedades producidas en países con costes de producción mucho

más bajos. Así, pese a la supuesta bondad de las estrategias de la Comunidad Europea, la tendencia actual, como en el s. XIX, se orienta hacia la producción a bajos precios para el mercado nacional, al tiempo que, para la exportación, cada año se piden mayores ajustes en los precios y, al tiempo, se demanda más calidad: la reducción de costes, necesaria entre los bodegueros para su competitividad, es prácticamente imposible entre los pequeños viticultores que, ante la bajada constante de la cotización de la uva, optan por abandonar el cultivo o sustituirlo por los olivos (más como último recurso que por su propia rentabilidad).

La crisis industrial y la orientación de los recursos hacia el sector terciario y la especulación

En las últimas décadas, el abandono del cultivo ha sido práctica común, por la coincidencia de varios aspectos en el tiempo y en el espacio. Por un lado, la larga crisis industrial experimentada en las comarcas del interior, con su secuela de pérdida de empleos, precariedad la-



> Las nuevas plantaciones de viñedos plantean un drástico cambio en el paisaje tradicional, todavía por evaluar. Valle de los Alhorines (Villena). Foto: A. Sánchez

boral y, en general, pérdida de poder adquisitivo de los obreros industriales han privado al medio rural de los aportes continuados de capital de la etapa industrial.

Por otro lado, la voracidad del mercado de suelo desatado por las promociones inmobiliarias, tanto en el litoral como en el interior, ante la demanda del propio mercado europeo de residencias (secundarias y principales), han acelerado el tránsito “de viña a solar” al servicio del turismo residencial. Con la satisfacción de los pequeños propietarios y el beneplácito de las autoridades regionales y locales.

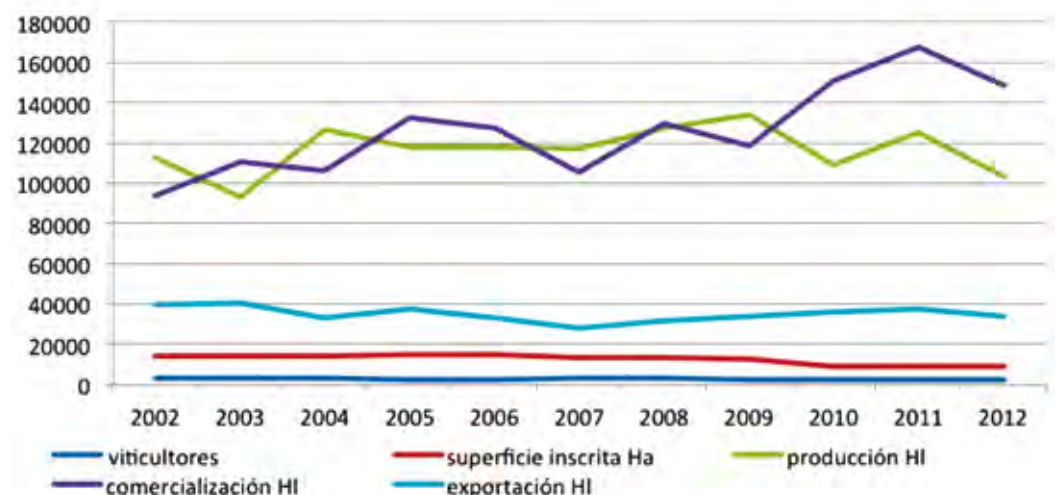
Convertido el suelo en el principal recurso (junto con el agua vinculada por derechos de regadío), la parte más beneficiosa del negocio inmobiliario ha sido la de adquirir suelo rústico (*Suelo No Urbanizable*) a precios bajos, presionar a las administraciones locales para obtener su clasificación como *Suelo Urbanizable* (o simplemente esperar el cambio) y, a partir de ese momento, especular con su valor, fomentando el paso de viñedo a barbecho abandonado, meros solares (muchas veces con agua) en manos de grandes y pequeños promotores inmobiliarios.

Una baja rentabilidad económica de la viticultura

Cuestión destacada es la falta de imagen de los vinos alicantinos en el mercado mundial. La mayor parte de la producción sigue dedicada a vinos orientados a segmentos de mercado bajo o medio/bajo para consumo

interior, a precios muy módicos, que condicionan la rentabilidad del viñedo e impiden la recuperación de las inversiones: en la campaña 2011/2012, la *DOP* Alicante el 77% de la producción se dedicó al mercado español, y de las exportaciones, el 18% se hizo a granel (Ministerio Agricultura, 2013). La falta de proyección de las marcas de vino de Alicante condiciona su posicionamiento en el mercado, tanto por el pequeño tamaño de muchas de las bodegas, como por la elevada segmentación y dispersión del mercado al que debe dirigirse. Así, pese a las campañas de promoción desde el Consejo Regulador de la *DOP*, la mayor parte del vino embotellado se comercializa por el *Canal HORECA* (acrónimo de hostelería, restauración y *catering*), una federación de asociaciones de empresarios de hostelería, restauración, bares y cafeterías que, al tiempo que presiona a la baja los precios del vino, condiciona su diferenciación como marcas de calidad.

Los bodegueros de Alicante que han seguido la línea de la diversificación y la calidad, se encuentran con el problema de tener que competir en los mercados español y europeo con las mismas variedades francesas – *cabernet sauvignon*, *petit verdot*, *syrah*, *merlot* y *chardonnay*– que comercializan los bodegueros franceses: copia (o sucedáneo) frente a original, de forma que por lo común pierden la batalla en los segmentos medio y alto del mercado ante la imagen de marca de los vinos franceses o italianos, que compiten con sus propias variedades. Por ello, muchos se han centrado en los segmentos de demanda medio y medio/bajo, donde hallan la dura competencia, en los mercados europeo y



> Figura 7.- Indicadores de tendencia reciente de la viticultura alicantina: 2001_2012. Fuente: Ministerio de Agricultura, elab. prop.



> Viñedos abandonados, convertidos en solares en espera de su ocupación por el turismo residencial en el Alto Vinalopó. Foto: G. Ponce

Vendimia regulada conforme con las condiciones ecológicas del medio en el Alto Vinalopó.

Foto: Finca Collado

Elaboración artesanal de vino en Sella: la viticultura como entretenimiento para el ocio. Foto: A. Sánchez



del resto del Mundo, de esas mismas variedades de vid en vinos elaborados en países terceros (de fuera de la CEE). La tendencia futura apunta en ese sentido de la reducción de costes de producción para ganar cuotas de mercado entre los vinos baratos (Lissarrague, Martínez 2009), lo que sin duda seguirá restando interés por la viticultura, sobre todo a los pequeños cosecheros.

A todo ello se suman los tradicionales bajos rendimientos de las cosechas en Alicante, por la aridez del clima y el control del riego por la DOP. Así, en 2006, el rendimiento medio de la cosecha en Alicante fue de 1.860 kg/Ha, cuando la media de España fue 5.274 kg/Ha, en la Ribera del Duero de 4.200 Kg/Ha, en La Rioja de 6.674 Kg/Ha, o en Cataluña de 7.280 kg/Ha (según datos del Ministerio de Agricultura). Más aún, el precio de la uva no ha hecho más que descender en los últimos años, de forma que, en Alicante, la evolución de la variedad por excelencia, la *monastrell*, ha pasado desde los 42 céntimos de euro por kilo de la campaña 1995-1996, a los 34 céntimos/Kg del año 2000 y a los 22 céntimos/Kg de 2008 (Lissarrague, Martínez 2009).

Los bodegueros alicantinos también encuentran dificultades para situar sus productos en el mercado es-

pañol, ante el *marketing* desplegado por los vinos de otras regiones productoras, como La Rioja, la Ribera del Duero y otras zonas, todas con un concepto de *terroir* más definido y con claras estrategias de competitividad que les llevan a liderar claramente el mercado estatal (Alonso, 2004).

Por todo ello, los indicadores de tendencia (figura 7) muestran los efectos de la larga y costosa reconversión. El número de viticultores en 2012 es un 42% menor que el registrado en la campaña 2001/2002, la superficie cultivada es un 36% menor, sin embargo, la producción es sólo un 9% menor, pero la comercialización ha aumentado un 59%. Esto es, las bodegas de la DOP Alicante, después del ajuste, están comercializando bajo sus marcas vinos de otras procedencias, lo que indica que han hallado un significativo hueco en el mercado y, ahora, empiezan a ser consideradas por la demanda, sobre todo la estatal, ya que los indicadores de exportación parecen indicar una pérdida de competitividad internacional (como se ha apuntado): los porcentajes del vino exportado sobre el total del vino comercializado ha descendido desde el 42% de la campaña 2001/2002 hasta el 23% de la última consignada.

Bibliografía

Abad, L., 2009: *Contestania, griegos e íberos, Huellas griegas en la Contestania ibérica*, (Alicante), MARQ, pp. 20-29

Alonso, J.I., Aparicio, L.j., Sánchez, J.I., 2004: Redes y procesos de innovación en la industria vinícola de Castilla y León: hacia la formación de un entorno innovador, *Recursos territoriales y geografía de la innovación industrial en España*, Salamanca, Ed. Universidad, pp. 106-134

Cadenas, A.; Múgica, J.M., 1983: *Economía de la viticultura española: análisis comparado con la vitivinicultura de la CEE*, INIA, Madrid, 100 pp.

Cavanilles, A.j., 1795: *Observaciones sobre la Historia natural, geográfica, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*, Madrid, Imprenta Real, 236 pp.

De Castro, T., 1996: *La Alimentación en las Crónicas Castellanas Bajomedievales*, Granada, Universidad de Granada, 338 pp.

Diario oficial de la Unión Europea, 2009: *Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión* (denominaciones de origen), L 193/60, de 24/7/2009, en <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:193:0060:0139>.

Denominacion Origen Alicante, 2013: *Historia de los vinos de Alicante*, en <http://www.crdo-alicante.org/>

González, A., 2000: La Fonteta. La colonia fenicia de la desembocadura del río Segura, *Sapanu*. Publicaciones en Internet III y IV (1999-2000) [<http://www.labherm.filol.csic.es>]

Hinnewinkel, J-C., 2007: L'avenir du terroir : gérer de la complexité par la gouvernance locale, *Méditerranée*, 109, pp. 17-22

INE, 2008: Encuesta trimestral de coste laboral, disponible en: http://www.ine.es/buscar/searchResults.do?searchType=ADV_SEARCH&searchString=agricultura+tiempo+parcial

INE, 2009: *Censo Agrario*, disponible en: <http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft01%2Fp042/E01&file=inebase>

Junta Consultiva Agronómica, 1891: *Avance estadístico sobre cultivo y producción de la vid en España, 1889*, Madrid, Ministerio de Fomento, 256 pp.

Lissarrague, J.r., Martínez, F., 2009: *Informe vitícola*, disponible en http://aplicaciones.magrama.es/documentos_pwe/seminarios/vinedo_upm_ur.pdf

Llobregat, E. A., 1993: La Illeta dels Banyets (El Campello, Camp d'Alacant). Fou un emporion?, *Homenaje a Miquel Tarradell*, (Barcelona), pp. 421-428

Maher, J., 2008: Los vinos de Alicante en la literatura inglesa, *Canelobre*, nº 54, Dip. Alicante, (Alicante), pp. 93-106

Ministerio e Agricultura, 2013: *Industria agroalimentaria*, disponible en: <https://www.magrama.gob.es/alimentacion/temascalidad-agroalimentaria/Informe>

Ministerio de Fomento, *Atlas Estadístico de las Áreas Urbanas, CORINE*, disponible en: http://www.fomento.gob.es/mfom/lang_castellano/direcciones_generales/arq_vivienda/suelo_y_politicas/Atlas/

Morales Gil, A., 1976: *La vid y el vino en la zona de Jumilla*, Murcia, CSIC, 150 pp.

Muñoz Criado, A. (dir), 2012: *Guía metodológica. Estudios de paisaje*, Consellería de Infraestructuras, Territorio y Medio Ambiente, Valencia, 172 pp.

OESTREICHER, A., 2005: La filoxera en España. Bases para su estudio y consecuencias socio-económicas en la Región de Murcia, *R. M. Antropología*, 12, U.M., pp. 199-208

Piqueras, J., 1983: *Els vins valencians*, València, Universitat de València, 208 pp.

Piqueras, J., 2008: La vid y el vino en Alicante. Una síntesis histórica, *Canelobre*, nº 54, Dip. (Alicante), Alicante, pp. 11-26

Ponce Herrero, G., 2003: *Reestructuración y territorio en los sistemas productivos industriales valencianos*, Universidad de Alicante, Alicante, 390 pp.

PONCE, G., MARTÍ, P., 2011: De archipiélago urbano a bulevar litoral. La expansión urbana en el litoral Este mediterráneo, *Geografía y desafíos territoriales en el siglo XXI*,

AGE, Alicante pp. 541-554

Poveda Navarro, A., 2002: La presencia de iberos y romanos en la Laguna de Salinas, en Salinas. *Sociedad y territorio*, Salinas, Ayuntamiento Salinas, Universidad de Alicante, pp. 77-95

Poveda, R., 2008: Algunas referencias de extranjeros y coterráneos al vino de Alicante, *Canelobre*, nº 54, Dip. Alicante, Alicante, pp. 83-92

Rico, A., 1995: Repercusiones territoriales de la política agraria comunitaria sobre las estructuras agrarias del Alto y Medio Vinalopó (Alicante), *Investigaciones Geográficas*, nº 14, IUG, (Alicante), pp. 145-174

Simón, J.I., Segura, G., 2002: Las murallas medievales de Salinas: el Lugar Viejo y el Castillo, en *Salinas. Sociedad y territorio*, Salinas, Ayuntamiento Salinas, Universidad de Alicante, pp. 97-115



MUSEO EUROPEO
DEL AÑO 2004

MARQ

MUSEO ARQUEOLÓGICO DE ALICANTE



DIPUTACIÓN
DE ALICANTE



vinos
alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN