

# «LA VID Y EL VINO EN LA ZONA DE JUMILLA»

La obra incluye un documento del siglo XV, titulado "Ordenanza de viñas", y dedica especial atención a las bodegas de la zona

Un nuevo trabajo, relacionado con la vid y el vino, tema de nuestra preferencia en estas páginas especiales de LA VERDAD, tiene preparado don Alfredo Morales Gil, profesor numerario en la Universidad de La Laguna y que con anterioridad ejerció en la de Murcia, persona muy ligada a nuestra provincia,

ya que su obra "El altiplano Jumilla-Yecla", tuvo significativas resonancias y le valió el Premio Nacional de Investigación "Juan Sebastián Elcano", del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, en el año 1972, publicación que en su día comentamos.

Ahora, los estudios que ha realizado bajo la temática de "La vid y el vino en la zona de Jumilla", van a salir a la luz pública editados, en fecha breve, por la Academia de Alfonso X el Sabio, de la Historia de Murcia, organismo que considerando del mayor interés lo que trata el profesor Morales Gil, no ha dudado un momento en acoger y hacer suya esta publicación.

Como primicia informativa —cosa que agradecemos a su autor como merece— y con destino a estas páginas, se nos ha permitido la lectura del trabajo próximo a aparecer, y vamos a dar un resumen de cuanto contiene, que consideramos muy interesante no sólo para los que de una manera u otra están relacionados con el tema, sino en general supone tener refundidos unos estudios y datos, una crítica meditada y profunda de tan importante tema en la vida socio-económica de Jumilla y de su zona de influencia.

Este trabajo puede dividirse en tres partes fundamentales. Primera y de manera breve estudia las bases de creación y puesta en funcionamiento de la Denominación de Origen Jumilla, legislación aplicada y demás circunstancias que lo hicieron posible.

Continúa con la parte dedicada al cultivo de la vid, haciendo hincapié fundamentalmente en los cultivos, plantas empleadas, su variedad, laboreo y sobre todo, un capítulo, quizá el más extenso de la obra, donde se hace el estudio de la evolución histórica del cultivo de la vid en toda la zona de la Denominación de Origen, evolución histórica muy documentada desde el siglo XV, destacando entre otros documentos uno que bajo el título de "Ordenanzas de Viñas" se refiere al tema del cultivo de la vid y puede considerarse como el más antiguo de esta clase en la zona, haciendo principalmente referencia a Fuenteálamo, pueblo de la provincia de Albacete y dentro de esta zona y denominación de origen. Este documento, del siglo XVI, ha sido encontrado por el autor en el Archivo Histórico de Albacete, y trata con referencia a dicha zona de la protección de la viña frente al ganado, etc. Se recogen noticias del Catastro del marqués de la Ensenada; en el siglo XIX las noticias de los amillaramientos y de manera minuciosa se estudia la repercusión del proceso desamortizador de las tierras de bienes de propios de los Ayuntamientos en la expansión del viñedo, coincidente con la crisis filoxérica de los viñedos franceses. Termina la parte de evolución histórica con los datos referidos al siglo XX, en la que se marca de manera clara la tendencia al monocultivo de la vid en Jumilla, haciendo un análisis de las diferentes fuentes sobre superficie cultivada y respectivas críticas de tales datos y procedencia (Consejo Regulador, Hermandad de



PROFESOR MORALES

Labradores, Extensión Agraria, etc.)

La parte tercera abarca varios temas relacionados con las industrias vitivinícolas, estudios que se refieren a la vinificación, con varios apartados, notas históricas de datos fehacientes de la vinificación en Jumilla desde el siglo XVIII, etc.

También estudia el proceso de vinificación, antigua y actualmente y productos obtenidos en ambos procesos, como la evolución de la producción de vino, comenzando con datos referidos, a la mitad del siglo XIX hasta hoy, haciendo estudios comparativos.

Dedica también especial atención al estudio y comentario de las bodegas de la zona, en el que se distinguen dos aspectos fundamentales. Por un lado, el bodeguero particular, como empresario, y su tradición en la zona y forma de actuación comercial, y por otro, las bodegas cooperativas, este último y según el punto de vista del autor, el más interesante por cuanto incide de manera efectiva en el desarrollo socioeconómico de la zona de Denominación de Origen Jumilla. El cooperativismo en las décadas de

crisis (las de los años cincuenta y sesenta) fue el gran defensor del viticultor, de manera que se puede afirmar que actualmente y como consecuencia de su acierto, el cooperativismo produce del orden del 80 al 90 por ciento de vino del total de producción de la zona.

Concluye afirmando que el cooperativismo no ha representado enfrentamiento entre bodeguero y viticultor, sino todo lo contrario, es una complementación de los intereses lo que produce. El bodeguero en vez de financiar toda la producción de uva, en los momentos de elaboración, espera a comprar a las cooperativas el vino elaborado, conforme va requiriendo la demanda. De tal forma, el bodeguero no necesita capitalizar estas inversiones y los cooperativistas defienden mejor sus cosechas. Se llega, pues, a un estado en que se complementan intereses y ello produce riqueza.

Trata por último otros aspectos sobre comercialización del vino, tanto en el interior del país como cara al exterior, presentando y haciendo un estudio de las problemáticas existentes, entre ellas aquellas que hacen referencia al poco volumen de vino embotellado con la graduación media de la zona (14,5 grados) y el estudio de las industrias derivadas del vino y afines, como son alcoholes, vinagres y licores.

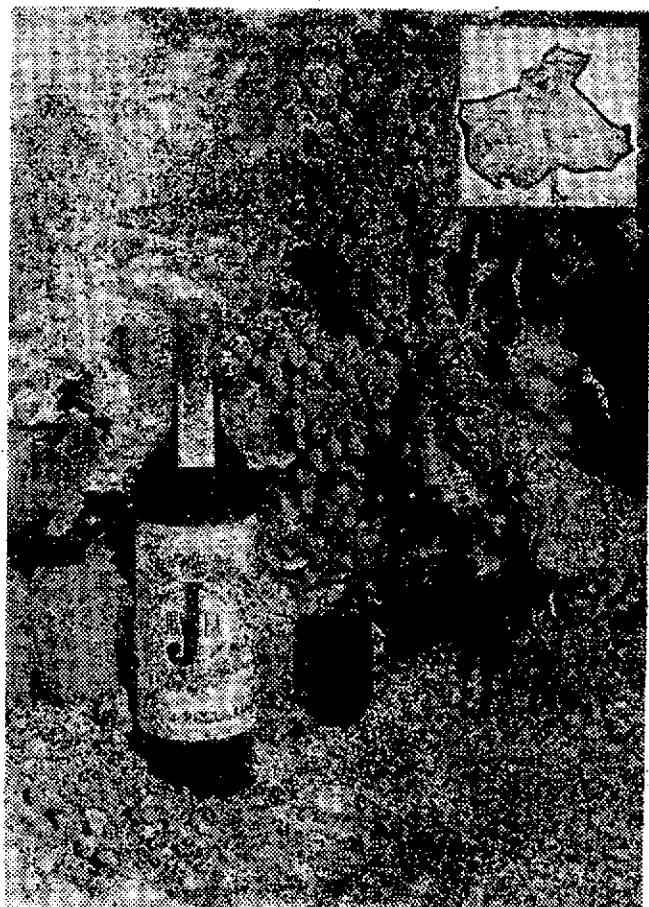
Damos con esta breve descripción de trabajo tan interesante, materia de estudio para todas aquellas esferas relacionadas con la riqueza vitivinícola de la zona, quedando a la espera de la publicación de la obra que, nuevamente, supondrá para el profesor Morales Gil, un motivo de satisfacción al contribuir de manera tan eficaz al estudio de temas del mayor interés de nuestra provincia.

V. E. GARCIA VILLAVERDE



Ha llegado el momento de la recolección.

## FIESTA DE LA VENDIMIA



## PINCELADAS

Se celebró la primera edición de la Fiesta de la Vendimia el año 1972. La primera reina de las fiestas, fue la señorita Conchita Aulló Chaves. Mantenedor de la velada de Exaltación del Vino, Pedro Wender, corresponsal de RTVE en Berlín.

La segunda edición, en 1973, tuvo como reina a la señorita Carmina Záragoza Ivaris, y como mantenedor de los actos, a don Félix Luis Pareja Muñoz.

En 1974, tercera vez de estas celebraciones, la señorita Paloma Gómez Pastor, fue la reina de la fiesta, y don Juan José Zabala Zayas el mantenedor.

En el año 1975, la reina fue la señorita Juana María Hueras Martínez, y con motivo de celebrarse el Año Internacional de la Mujer, se encargó de mantener el acto de exaltación del vino a la periodista Carmen Payá.

En el año actual, quinta edición de la Fiesta de la Vendimia, ha sido elegida como reina la señorita Natividad Portillo Muñoz, y mantenedor de la velada de Exaltación del Vino, don Lorenzo Guardiola Tomás, insigne y laureado escritor y poeta jumillano.

Cambia este año de lugar los actos de Exaltación del Vino, desde los jardines del complejo Gémina, donde se celebraron anteriormente, al Parque de la Estacada, recientemente puestos a disposición de nuestra ciudad y zona verde de singular belleza, donde se presentará a la reina de la Vendimia 1976, serán impuestas las Soleras de Oro concedidas a los viticultores de los siete pueblos que integran la zona de denominación de origen Jumilla, y el mantenedor del acto intervendrá como final de esta velada, en la que se innova un luch con barra libre, y la actuación de Rocío Dúrcal-Junior y orquestas.

G. V.