



**XVII Gran Capítulo
Almansa, 08.11.2015**

Vinos de Almansa: Esencia de nuestra tierra

Miguel Juan Pereda Hernández
Cronista Oficial de la Ciudad de Almansa

Autoridades, cofrades, señoras y señores; buenas tardes.

Atendiendo la amable invitación de Fernando Riquelme Ballesteros, presidente de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell, les hablo para hacerles partícipes de algunos datos puntuales relativos a las vides y los vinos almanseños.

Desde los primeros momentos de la repoblación cristiana de Almansa, hallamos referencias escritas sobre la vid. El 9 de octubre de 1264, en su afán por asentar una población estable en estos lugares, Alfonso X el Sabio concedió a sus primeros pobladores cristianos el fuero de Cuenca, y amplió su término municipal haciéndoles entrega del Fondón del Almugrón, topónimo que da nombre al cercano monte del Mugrón, y que el Diccionario de la Real Academia Española define como el *"...sarmiento que, sin cortarlo de la vid, se entierra para que arraigue y produzca nueva planta..."*.

En el siglo XIV, se dieron nuevas iniciativas repobladoras. En abril de 1338, don Juan Manuel autorizó el trasvase de las aguas de Alpera hasta los campos almanseños; y, en octubre de 1341, eximió del pago de impuestos durante cuatro años a quienes se instalasen y avecindasen en Almansa en el plazo de un año, ordenando además, que a todos ellos les entregasen solares para edificar sus casas y tierras para plantar sus viñas.

En la Almansa de mediados del siglo XV, la producción y la comercialización del vino eran ya motivo de discordia.

Pese a la mala cosecha de 1452, el alcalde de sacas y alcaide del castillo prohibió la entrada de vino forastero en la villa; no obstante, él lo trajo y puso una taberna para venderlo. Ante las quejas de los vecinos, el marqués de Villena don Juan Pacheco le ordenó que cesase en tales prácticas, y permitiese a los almanseños importar vinos del reino de Valencia.

En noviembre de 1454, el concejo prohibió la venta de vino a los mesoneros, mientras los cosecheros locales no hubiesen agotado sus existencias.

En octubre de 1532, dado que algunos vecinos solían comprar caldos forasteros de mala calidad, para mezclarlos con los locales y luego venderlos a bajo precio, fue elaborada una ordenanza municipal

que prohibía la entrada de vino forastero en Almansa para su venta, al por mayor o menor, sin tener licencia firmada por todos los miembros de su concejo.

En la Almansa de 1577 había viñedos en los parajes de Majuelos, Vinazos, Cerezos, Camino de Villena, Viñas Viejas, Benadóniga y el Rubial.

El Rubial era una de las tandas de riego del Hondo (antes el Fondón del Almugrón), y sus vides podían ser regadas con las aguas del Pantano una vez acabado el riego para la siembra del cereal. Porque, no todos ustedes lo sabrán, pero en el siglo XVI los almanseños construyeron un embalse para receptor las aguas de Alpera y las de lluvia, con objeto de poder dar riegos de ayuda a sus cultivos de secano: los cereales y la vid.

En años normales, lo habitual era regar, tanto las viñas del Hondo con las aguas del Pantano, como las de la Huerta con las de Zucaña, durante los meses de enero y febrero.

Pero en casos de sequía, una vez dado el riego de verdeo al cereal, en el mes de mayo podrían ser regadas las vides del Hondo de menos de seis años; mientras que las más viejas sólo podrían regarse en caso de estar en peligro de perderse. Ello requería conocer la edad de los viñedos, cuya fecha de plantación debía quedar registrada en un libro.

En 1755, los viñedos almanseños estaban plantados a razón de 2.192 cepas por hectárea, y en 1783, antes de comenzar la vendimia, los peritos de campo debían emitir su dictamen sobre el estado de sazón de los frutos, a la vista del cual, el concejo daba licencia y establecía las fechas de recolección de los diferentes planteles de viña, que en aquellos momentos se distribuían por la Atalaya de Játiva, la Atalaya de Ayora, Jorqueruela, la Estacada, el Hondo, Cuesta Castilla, San Antón, Bélfor, la Fuennegra, el Canto Blanco, la Hoya de San Juan, el Montizón, el Caparral y los Espetones.

Existe constancia documental de que, ya en 1786 los vinos y aguardientes almanseños se vendían en Madrid y Leganés.

En 1793, en la bodega de don Luis Enríquez de Navarra y Vergara, regidor perpetuo del concejo, alcaide del castillo y uno de los principales miembros de la élite local, casado con una noble alicantina de la familia Pascual de Riquelme, reposaban diversas cantidades de vino procedente de sus viñedos de Almansa, El Carrascal y Alicante; así como 13 arrobas de Fondillón, que como muchos de ustedes saben constituye la quintaesencia de la *monastrell*.

En las décadas finales del siglo XIX, como consecuencia de las crisis vitivinícolas europeas, el cultivo de la vid conoció un gran impulso en Almansa. La enorme demanda de caldos hizo que aumentase el número de productores, que hallaron en el ferrocarril la manera más eficaz de hacer llegar sus vinos hasta los puertos de Alicante y Valencia para su exportación.

Pero los viñedos afectados se recuperaron, el precio del vino cayó, y los excedentes de producción fueron destinados a la fabricación de espíritus, alcoholes y anisados.

Si bien en 1892 se prohibió el uso de alcoholes industriales para la elaboración de bebidas, ante el avance de la filoxera en determinadas regiones españolas, en 1903 el Gobierno llegó al extremo de autorizar la fabricación de vinos artificiales con alcoholes industriales.

En respuesta, el 9 de abril de 1905 se reunieron en Almansa los principales vitivinicultores de las provincias de Albacete, Alicante, Murcia y Valencia. En las bodegas de Colomer tuvo lugar un banquete, servido por el Gran Hotel Continental de Valencia, al que asistieron más de 30 comensales, entre ellos tres diputados a Cortes por el Partido Liberal: Fidel García Berlanga (diputado por Requena y presidente del Sindicato de Viticultores de Valencia), Manuel Iranzo Benedito (diputado por Albaida y presidente de la Federación Agraria de Levante) y José Francos Rodríguez (diputado por Almansa).

Acto seguido se celebró una asamblea en este mismo lugar, el Teatro Principal, en la que los vitivinicultores pidieron al Gobierno una rebaja de precios en el transporte ferroviario de sus productos, la supresión del impuesto de consumos sobre el vino, y una reforma tributaria sobre la fabricación de alcoholes.

En noviembre de 1908, volvieron a juntarse en Almansa numerosos colectivos, “...en defensa de los intereses vinícolas y vitícolas de España...”. En la reunión intervinieron los presidentes de la Unión Agraria Española y de la Cámara Agrícola de Valdepeñas, así como importantes vitivinicultores de Valdepeñas, Jumilla, Valencia, Almansa y Cataluña.

Tras la lectura de 870 escritos de adhesión, se acordó pedir al Gobierno la supresión del impuesto de consumos sobre el vino, una rebaja en el gravamen sobre el alcohol vínico, y la catalogación como industriales de los alcoholes de melazas.

En 1919, a nivel municipal se afirmaba que la vitivinicultura todavía constituía una de las principales fuentes de riqueza de la comarca, y proporcionaba recursos a gran parte de la población. En 1922, la empresa del sector más importante a nivel local era la fábrica de vinos, aguardientes, anisados y alcoholes vínicos de Ramón Colomer Vidal, que contaba con rectificadora de alcoholes y bodega para la elaboración de vinos claretes y tintos.

La Ley de Vinos y Alcoholes de abril de 1926 prohibió la elaboración de bebidas con alcohol procedente de residuos de vinificación. A ello respondieron los alcohólicos creando la Federación de Destiladores y Rectificadores de Vino, de la que fue elegido presidente el empresario almanseño Ramón Colomer Vidal, casado con Fanny Maisonnave, y por lo tanto emparentado con una de las familias más importantes dentro del mundo vitivinícola alicantino.

El 8 de septiembre de 1932, el Gobierno de la República aprobó un Decreto conocido como el Estatuto del Vino, entre cuyos principios figuraban la protección de la calidad y de las denominaciones de origen, la adaptación de la producción al consumo y la racionalización de las plantaciones. Dos meses después, fue creado el Instituto Nacional del Vino, del cual pasó a formar parte como vocal Ramón Colomer Vidal.

Una de las grandes aportaciones del Estatuto de 1932 fue el reconocimiento de 19 denominaciones de origen, siendo las más próximas a Almansa las de Alicante, Valencia y Utiel, todas ellas con cultivos de uva *monastrell*.

Con la creación de las denominaciones de origen protegidas, se pretendía que vinos como los nuestros tuviesen el aprecio que merecen, regulando su venta a granel para intentar acabar con la práctica de que fuesen utilizados para dar cuerpo, grado, color y prestigio a otros caldos.

Tenemos pruebas de que un año después ya funcionaba el Consejo Regulador del Vino de Alicante, pues en octubre de 1933 su presidente remitió al Ayuntamiento de Almansa un oficio, en el que proponía la incorporación de los caldos almanseños a la mencionada denominación.

Consultada la opinión de los productores y criadores locales, la Corporación acordó iniciar los trámites para que los vinos de Almansa llevasen la denominación de origen “Alicante” y nuestro término municipal quedase incluido en su zona de protección; no obstante, las circunstancias de la Guerra Civil truncarían aquel proyecto.

La Denominación de Origen Almansa fue creada en enero de 1964, y obtuvo su primer reglamento el 2 de marzo de 1966; siendo inicialmente las variedades de uva permitidas la *monastrell* y la *garnacha tintorera*.

De las diez bodegas que en aquellos momentos funcionaban en nuestra ciudad, sólo tres se dedicaban a la crianza de vinos: Alcoholera Vinícola, Sucesores de Alfonso Abellán y Bodegas Piqueras; empresa que este año celebra su centenario y que entonces regía Mario Bonete García, gran impulsor de la D.O. Almansa, que en 1975 sería campeón de España en el XII Concurso Nacional de Catadores de Vino.

Por orden de 19 de mayo de 1975, el reglamento de la D.O. Almansa fue modificado y admitida también la variedad *meseguera*.

Una orden de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de 1 de febrero de 2006 reformó el reglamento y admitió nuevas variedades.

Hoy son doce las bodegas que elaboran vinos con D. O. Almansa:

- Bodegas Piqueras
- Santa Cruz de Alpera
- Bodegas Virgen de Belén
- Hacienda El Espino
- Bodega Dehesa El Carrascal
- Bodegas Cano
- Bodegas El Tanino
- Tintoralba
- Bodegas Atalaya
- Bodegas Almanseñas, S. L.
- Matamangos, y
- Rodríguez de Vera

Pues bien, en muchos de sus caldos, aportándoles notable graduación y buen tanino, se halla presente el exquisito néctar de esos pequeños y prietos granos de color azul-negro, con gruesa piel, extremadamente tinta, de la uva *monastrell*.

Los vinos de Almansa son esencia de nuestra tierra alta, áspera y seca, hendida por profundas raíces de unas cepas que anhelan la humedad capaz de disolver los oligoelementos y nutrientes del terreno, para que, una vez absorbidos, puedan ascender hasta sus frutos, y aguardar allí concentrados el inicio de un ancestral y sabio proceso de elaboración.

No en vano, recientemente, algunos de los vinos surgidos de esta tierra, elaborados por Bodegas Atalaya, han merecido ser incluidos por determinados medios de comunicación entre los mejores, no sólo de España, sino del mundo.

Beber vino del lugar donde se ha nacido es un privilegio; es libar la sangre de la madre tierra; es trasvasar a nuestro cuerpo parte del amado suelo hollado y trabajado por las generaciones anteriores, haciendo que sus átomos circulen por nuestras arterias y venas para que acaben formando parte de él; es, en definitiva, participar en un brindis ceremonial y eterno por los presentes, ausentes y venideros.

¡No lo olviden cuando lo beban!

¡Salud, amigos!