



**XVIII Gran Capítulo
Villena, 13.11.2016**

Evocación del cultivo de la Monastrell en el Alto Vinalopó

Eulogio Molina Navarro

Autoridades, señor Presidente de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell, señoras y señores cofrades, villeneras y villeneros.

Quiero agradecer mi designación para, como reza el título de mi exposición, evocar recuerdos del cultivo de la Monastrell en el Alto Vinalopó. Mis únicos méritos son el ser de Villena, villenero, y a su vez compañero y amigo del Presidente de la Cofradía y de no pocos cofrades en todas sus categorías.

Permitirme, los villeneros presentes, el que con unas breves palabras intente a modo de introducción dar la bienvenida a nuestro pueblo a tan reconocidos visitantes.

Villena es el mayor núcleo de población de la comarca del Alto Vinalopó. Es Villena una ciudad antigua, muy antigua. En la sierra de la Villa, en cuyas laderas se asienta la población actual, existe constancia de asentamientos en cuevas neolíticas, se han hallado numerosos restos arqueológicos de la Edad del bronce, la existencia de un poblado íbero, la presencia de asentamientos romanos y las ruinas de un castillo medieval. Ahora bien, el embrión de la ciudad actual, posiblemente y bajo dominación musulmana, sea del siglo XI-XII. El fin de la dominación islámica se debió a la conquista de la plaza por parte de las huestes del Rey D. Jaime I de Aragón en el año 1240.

En el momento actual Villena es el segundo municipio de la provincia de Alicante en extensión superficial con 34.560 Has., de las cuales una tercera parte son tierras cultivables, repartidas al 50% entre seco y regadío.

El subsuelo del municipio es rico en agua de gran calidad, aunque en los momentos actuales, prácticamente todos los acuíferos están sobreexplotados.

Y como de Monastrell se trata, y por lo tanto de uva para vinificar, he de reseñar que viñedos en estas tierras ha habido desde muy antiguo, y que la actividad vitivinícola ha tenido y sigue teniendo un peso muy importante en producción agroalimentaria de la ciudad.

A principios del siglo pasado se cultivaban unas 9.000 Has de viñedos, pero con la llegada de la filoxera en el año 1909, se estima que la superficie disminuyó en torno a las 1.000 Has. La obligada

reconversión del viñedo, introduciendo los portainjertos de vid americana, se hizo a base de la variedad Monastrell considerada por muchos como material vegetal autóctono del Alto Vinalopó.

Hasta el inicio de los años 60 la economía de los villenenses estaba basada en la agricultura, siendo la vitivinicultura uno de los sectores más destacables. Aun en esta década, al inicio del declive de la agricultura tanto a nivel nacional como local, en Villena había varias importantes bodegas que exportaban vino, se disponía de una destacable flota de vagones-fudre de ferrocarril tanto de Renfe como de la VAY dedicados al transporte, y existían varias alcoholeras vínicas. De hecho los volúmenes de vinos excedentes y de menos calidad que tenían como destino la destilación eran tan importantes que se llegaban a obtener hasta 6.000 Hl. de alcohol vínico al año.

En los años 60 se inició un retroceso de las tierras cultivadas dedicadas al viñedo, cifrándose la superficie en las 7.000 Has, de las que el 80% eran de la variedad Monastrell. A lo largo de los últimos 50-60 años, las viñas en las zonas tradicionales de regadío, de forma continua y progresiva, han ido desapareciendo, e incluso en tierras de secano reconvertidas a nuevos regadíos.

En el momento actual los viñedos ocupan unas 2.700 Has, una cuarta parte de las tierras cultivadas. Algo más de una quinta parte están en cultivo de secano, unas 600 Has, y el resto en regadío. La presencia de la variedad Monastrell es del 70 %. Pienso que los viñedos de Monastrell de cierta edad, con cultivo tradicional, formación en vaso, sobre suelos de baja fertilidad y en riguroso secano, son un tesoro a preservar que ya forman parte del patrimonio propio de la viticultura villenera. Si desaparecen se perderán importantes esencias inherentes a la Monastrell tradicionales de esta tierra, así como la oportunidad de seguir profundizando en la tarea de obtener vinos con personalidad propia y de alta calidad.

Ya que de evocar el cultivo de la Monastrell en el Alto Vinalopó se trata, permítanme que lo haga desde mi propia experiencia, de lo que hacíamos en nuestra casa, y recordando términos, usos y costumbres de tiempos pasados, que seguro que no fueron mejores, pero sí muy diferentes.

En los años 50, antes de que en Villena prácticamente se conocieran los tractores, para el inicio de un viñedo desde su plantación a la entrada en plena producción, en mi casa, se seguía la siguiente secuencia:

- En la parcela destinada a la plantación, durante el verano, para que se caneara la tierra y también para que las lluvias del inicio del otoño, que entonces eran habituales, se almacenaran correctamente en el suelo, se procedía a desfondar utilizando el *bramán* e incluso el *malacate*.
- Pasado el otoño, y en algunos de los días en que flojeaba la faena, se procedía a marcar el terreno, labor que se realizaba con trozos de caña de 40-50 cm., una madeja de sogas de esparto ó *ramaleras* y un metro de madera, de los utilizados por los carpinteros. En un extremo de la parcela sacábamos el cuadro (3, 4 y 5 metros) y a poner *tantos* para que quedara un marco de 1,8 x 1,8 o incluso 2,0 x 2,0 metros.
- Llegado finales de febrero, provisto de azada de dos manos, hacíamos en el lugar de cada caña el correspondiente hoyo, para días después plantar un barbado de americana

aporcándolo hasta cubrirlo con un pequeño montículo de tierra, para que no se helara. Era corriente poner como portainjerto el 110 R ó 161-49 Couderc.

- Durante el primer año de la plantación del borde americano, *abinábamos* 2-3 veces con arado romano, normalmente a *forcate*, la reja bien *aluciá* y con orejeras de cuchilla.
- Durante el segundo verde de la plantación de la vid americana, a primeros de agosto, en las zonas de regadío, se procedía a señalar con eras las hileras de vides, y se daba un riego por inundación.
- Llegada la segunda quincena de agosto y dependiendo del tiempo, hasta mediados de septiembre, realizábamos la *injertá*. De buena mañana, provistos de tijera de dos manos, procedíamos a recolectar sarmientos de cepas adultas bien desarrolladas, vigorosas, con racimos grandes, prietos y bien conformados. Eso sí, teniendo mucho ojo en desechar los sarmientos de cepas *pampaneras*. Con nuestra gavilla de sarmientos, un cubo con un poco de agua, tijera de podar de mano y navaja de injertar, bajo una buena sombra, confeccionábamos las púas. Para ello procedíamos de la siguiente forma:
Con la navaja eliminábamos los pámpanos, dejando un medio centímetro de peciolo, y a continuación con la tijera de mano cortábamos los extremos inferior y superior del sarmiento, desechando los primeros entrenudos por cortos y los últimos por delgados. De nuevo provisto con la navaja procedíamos a realizar un doble bisel en el inicio del entrenudo y cortar un centímetro por encima de la yema. Hecha la púa se echaba al cubo. En otro recipiente teníamos esparto picado puesto a remojo.
- La cuadrilla de injertar la formábamos un mínimo de tres personas y un máximo de cinco, a saber:
El primero con tijera en mano recortaba el borde, dejando un solo sarmiento en el portainjerto.
El segundo lo descubría mediante un hoyo que dejaba a la vista y accesible parte de la raíz.
El tercero, que normalmente era el que había confeccionado las púas, provisto del cubo con ellas y navaja, hacía una incisión lateral en la raíz y encajaba la púa.
El cuarto con su manojo de esparto previamente humedecido realizaba el atado.
El quinto deslizaba sus manos por el sarmiento de americana y con el puñado de pámpanos que recogía, los ponía sobre la púa y echaba tierra hasta rellenar al hoyo y hacer un pequeño montículo de tierra.
- Cuando llegaba la primavera, finales de marzo e inicios de abril, se descubrían los injertos y los que habían prendido se les cortaba el borde de americana por encima de la púa movida, cubriendo los incipientes brotes con tierra suelta. Los injertos no prendidos, se decapitaban y se procedía a la *injertá* de púa en cabeza, dando una segunda oportunidad.
- *Abinábamos* cuatro o cinco veces a lo largo del año y teníamos majuelo de primer verde. En la primera poda dejábamos tres yemas, con objeto de iniciar la formación en vaso.

Las labores anuales en aquellas viñas de los años 50-60, consistían en que podábamos dejando tres pulgares por cepa a una yema vista, escogiendo para pulgar aquel sarmiento bien desarrollado y ubicado de forma que abriera la cepa, el corte se hacía biselado, y de esta forma evitábamos que el lloro cubriera la yema y la deteriorara. Las cepas viejas se *espuazaban* y las *pampaneras*, señaladas previamente, se arrancaban.

Como en aquellos años los sarmientos tenían valor como leña para el hogar, a medida que se podaba se hacían *cuetas*, que a su vez con varias de ellas confeccionábamos las *gavillas de sarmientos*.

En las zonas de hondo, normalmente susceptibles de regar, se hacían eras amplias y se daba una *embalsá* a finales de invierno.

Al viñedo se le daba una primera labor de vertedera normalmente por *colleras* y luego 3-4 *binas* a *forcate* a lo largo del año.

A finales de primavera o el inicio del verano se *esbarajaba* con objeto de eliminar sarmientos que carecían de uvas, y si aparecía el oídio dábamos un azufrado.

Y cuando llegaban finales de septiembre y durante el mes de octubre, a vendimiar. Se preparaba la lona, se reunía una cuadrilla de jóvenes, no tan jóvenes e incluso algunos mayores, que provistos de hocetes, navajas y alguna tijera de podar, allá que nos íbamos para la viña. Cada dos un capazo, cada uno una hilera, y una vez lleno el capazo, *ansando* se sacaba y se vertía sobre la lona que previamente se había instalado en la caja del carro. Los provistos de navaja u hocete, sobre todo si se eran jóvenes, difícilmente finalizaban la vendimia saliendo con todos sus dedos indemnes.

Se iniciaba la vendimia cuando el grado era de 12 o más. En los viñedos de los hondos, con muchos días de niebla y algunos con *boria*, de una cepa de Monastrell se recolectaban una media de 4-5 kilos de uvas prietas, granos gruesos, poco grado y mucha podredumbre. En los secanos la misma cepa de Monastrell daba 1,0-1,5 kilos de racimos con granos pequeños, sanos y buen grado.

Con esta materia prima, mucha de ella de calidad francamente mejorable, maltratada durante la recolección y el transporte a bodega, pero que con la implantación del *kilogrado* como forma de liquidar la uva hacía rentable el cultivo, se elaboraban los tintos y claretos de Monastrell.

La venta de graneles con destino a la exportación, era la forma más común de comercialización. Su destino, parece ser que era la de reforzar el color y grado alcohólico de los vinos allende nuestras fronteras.

Acabada la vendimia, vuelta al Instituto o la Universidad, y a iniciar de nuevo el ciclo. En las vacaciones de Navidad ayudar en la poda. Semana Santa alguna jornada de *abinar*. Verano normalmente *injertá* y todos los años vendimia.

Entre otros, he usado términos como *fudre*, *abinar*, *grado*, *boria*, *hondos*, *hocete*, *capazo*, *ansando*, *esbarajar*, *forcate*, *colleras*, *embalsá*, *gavillas*, *cuetas*, *espuzar*, *lloro*, *majuelo*, *pampanera*, *eras*, *aluciar*, *orejeras*, *ramaleras*, *sogas*, *tantos*, *malacate*, *bramán*, *canear*. La singularidad de estos vocablos es el reflejo de la forma de ser propia de este pueblo y de su gente, el villenero.

Deseo, con esta humilde evocación, rendir homenaje a los agricultores que en el pasado y presente han hecho de la viticultura una forma de vida. Ellos son los que con su continuado quehacer han configurado y conservan este patrimonio inigualable que es la Monastrell.

Y recuerden, como yo siempre tengo presente, que las dos mejores bebidas existentes son el agua y el buen vino, naturalmente de la Monastrell, y por ese orden.

Muchas gracias.

Glosario de terminos villeneros

- *Abinar* - Dar la segunda reja o cava a las viñas.
- *Aluciar* - Afilar la reja del arado.
- *Ansando* - Suspender entre dos, uno de cada una, un objeto con asas.
- *Boria* - Lluvia menuda y continua.
- *Bramán* - Vertedera para labor profunda.
- *Canear* - Exposición al sol del estío de una parcela a la que previamente se le ha dado una labor profunda.
- *Capazo* - Espuerta.
- *Colleras* - Labor realizada con dos animales de tiro.
- *Cuetas* - Pequeño haz de sarmientos atados por el centro con uno de los propios sarmientos, 10 o 12 cuetas hacen una gavilla.
- *Embalsá* - Riego por inundación con gran volumen de agua.
- *Eras* - Porción delimitada de terreno mediante caballones que constituyen una unidad de riego.
- *Esbarajar* - Poda en verde de los sarmientos sin uvas.
- *Espuazar* - Poda ligera, dejando varias yemas por sarmiento.
- *Forcate* - Labor realizada con un solo animal de tiro.
- *Fudre* - Depósito para guardar o transportar vino.
- *Gavillas* - Haces.
- *Grado* - Graduación Baumé.
- *Hocete* - Herramienta de corte con forma de pequeña hoz.
- *Hondos* - Tierras tradicionalmente de regadío.
- *Lloro* - Gotas de savia que se deslizan, antes de la brotación, por los cortes de los sarmientos.
- *Majuelo* - Viñedo joven.
- **Malacate** - Artilugio para realizar labores profundas.
- *Orejas* - Las dos piezas que se insertan a ambos lados del *dental* y que sirven para abrir el surco.
- *Pampanera* - Cepas estériles, sin racimos.
- *Ramaleras* - Riendas.
- *Sogas* - Cuerdas trenzadas con esparto sin picar.
- *Tantos* - Cada una de los trozos de caña con los que señala una parcela antes de la plantación, bien sea de viñedo o frutales