



**XXIV Gran Capítulo  
Yecla, 27.11.2022**

VITA VINUM EST

Liborio Ruiz Molina

Doctor en Arqueología.

Director del Museo Arqueológico Municipal "Cayetano de Mergelina" de Yecla

Sra. Alcaldesa

Sr. Presidente de la Cofradía del Reino de la Monastrell.

Señoras y señores

Buenos días a todos.

Es todo un honor para mí poder realizar esta glosa ante ustedes, hermanos cofrades del de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell. Espero, amigo Fernando y amigo Rafael estar a la altura de las circunstancias y de vuestras expectativas. Vaya por delante mi felicitación a los nuevos cofrades investidos.

**I**

**Mythos**

El título de esta glosa es un préstamo, sin intereses, que me ha hecho el escritor romano Petronio por boca de uno de los personajes de su novela titulada *El Satiricón*; lectura por otra parte altamente recomendable. El sujeto en cuestión es Cayo Pompeyo Trimalción, personaje que encarna a un liberto arribista, fanfarrón como nadie, y famoso por lo ostentoso de sus banquetes, en los que solía ordenar siempre a sus sirvientes al principio de cada uno de ellos trajeran para sus invitados un vino envejecido de muchos años. En uno de los pasajes nos relata lo siguiente:

*<< A continuación traen dos ánforas de cristal cuidadosamente selladas, de cuyo cuello pendía una etiqueta que decía: “Falerno Opimiano<sup>1</sup> de 100 años”. Mientras leemos los títulos, Trimalción da unas palmadas con sus manos y dice: “¡Ay qué pena! El vino vive más tiempo que el hombre. Por tanto, a beber como esponjas. El vino es la vida. Os doy verdadero Opimiano. Ayer no lo puse tan bueno, aunque los invitados eran mucho más distinguidos”*

Les contaré a continuación una bella historia sobre el origen de lo que aquí nos trae esta mañana. Verán. Por orden de la diosa Hera Los Titanes capturaron a Dionisos, hijo recién nacido de Zeus, un niño con cuernos coronado de serpientes, y a pesar de sus transformaciones lo despedazaron en jirones que hirvieron en una caldera, mientras un granado brotaba del suelo en el que había caído su sangre. Pero rescatado y reconstruido por su abuela, Rea, volvió a la vida de nuevo, y en ese instante comienza la historia mística de Dionisos, que consistió en la difusión del culto a la vid por Europa, Asia y el Norte de África. La vid era el décimo árbol sagrado, y le correspondía el mes de septiembre cuando tenía lugar la fiesta de la vendimia. Su hoja, igual que la de la hiedra y el sicomoro, cuenta con cinco puntas que representaban la mano creadora de la diosa Tierra, Rea. Bendita sea Rea que devolvió a la vida a su nieto y con ello el vino a nuestras vidas.

Y Dionisos se transformó, transmutó a Baco. Versión romana del dios griego; y siguió siendo el más joven de las deidades olímpicas, el dios del vino, de la uva y de la hiedra, de la danza, del delirio, de la euforia, de la tragedia y de las fiestas. Conservó los viejos atributos y le consagraron el toro, el asno, la cabra, la pantera, el linco, el cerdo, el caballo, la liebre, el jabalí, la zorra, el delfín, la serpiente, el perro y la abeja. De igual modo se le dedicó en el mundo vegetal, la viña, la hiedra, la encina, el mirto, la piña, el laurel, la granada, la higuera y el rosál. Las representaciones iconográficas muestran por lo general a un Baco joven. Imberbe y risueño, con corona de hiedra o pámpanos de vid, con un tirso en la mano, o bien un racimo de uvas y una copa, vistiendo una piel de leopardo. En ocasiones descansa a la sombra de una parra, otras veces sentado sobre un tonel. No es infrecuente verlo sentado en un carro tirado por tigres y leones. En aquel tiempo se le solía inmolar la urraca, por ser el animal que destruía los botones de la vid, y su planta favorita era la hiedra, planta que reducía los efectos de la borrachera.

## II

### Lacus Vinarium

Son varias las piezas de interés arqueológico halladas en el término municipal de Yecla que nos remiten a la presencia del culto a Baco en época romana, y por tanto, a la actividad vitícola, al menos desde el siglo I de nuestra era. Dos yacimientos arqueológicos atestiguan lo dicho: Los Torrejones y La Fuente del Pinar. El primero de ellos es lugar asentamiento de una villa romana de corte áulico o residencial cuyo momento de mayor esplendor nos situaría en época adrianea, por tanto en torno al primer tercio

---

<sup>1</sup> Falerno Opimiano. Producido con la variedad de uva Agilianico, cuyo cultivo se da en las faldas dl Monte Falerno (Monte Massico) Campania. Fue el vino más preciados en la antigua. Considerado un primer cru o vino de culto. Era un vino blanco con un contenido alcohólico alto (30º). Sus uvas son vendimiadas tarde y solía dejarse maderizar envejeciendo unos 15 o 20 años en ánforas de barro antes de tomarlo. Su oxidación le procurada un color de ámbar a marrón oscuro, Contaba con tres variedades: seco (*austerum*), dulce (*dulce*) y Ligero (*tenue*).

del siglo II d.C. y de la que proceden varias piezas marmóreas ornamentales, de extraordinaria calidad y cuya temática decorativa tiene mucho que ver con lo báquico. En cuanto al segundo de los yacimientos arqueológicos, el localizado en el paraje de la Fuente del Pinar, obedece a una instalación tipo lagar dedicado a la producción de vino cuyo momento inicial de actividad nos situaría en época augustea, por tanto a comienzos del siglo I d.C, perdurando al menos hasta el tránsito del siglo III al siglo IV d.C.

De los Torrejones conservamos entre otros, una cabeza de pantera labrada en mármol blanco, probablemente de Carrara, que viene a ser de factura similar a la cabeza de pantera del grupo escultórico conocido como el Baco de Aldaya (Valencia) cuyo original se exhibe en la actualidad en el Museo Arqueológico Nacional de Madrid, lo que nos hace pensar que nuestra pieza formaba parte también de un grupo escultórico de características similares al ya mencionado de Valencia. En él se nos muestra a un joven Baco sosteniendo un Kantharos en la mano derecha cuyo vino cae en la boca de la pantera sentada a sus pies. En la mano izquierda empuña el característico tirso. Este grupo escultórico se fecha en la primera mitad del siglo II d.C, por tanto contemporáneo a nuestra pieza procedente de Los Torrejones.

Con más evidencia se muestra lo báquico en varias lastras o placas ornamentales de mármol que muestran decoración vegetal, procedentes también de Los Torrejones. Sobre un mármol de buena calidad color crema Buixcarró, denominado en su tiempo *Marmor Saetabitanum* (Játiva. Valencia) se nos muestra un fino bajo relieve donde se representa una parra con sus correspondientes racimos de uvas. En la actualidad puede contemplarse en el Museo Arqueológico de Murcia. Probablemente perteneciente al mismo taller es una segunda lastra o placa donde se representa, también y en bajo relieve, los cuartos traseros de un felino (león?) junto a una parra con sus correspondientes racimos de uvas. Esta pieza se exhibe en la actualidad en el Museo Arqueológico Municipal de Yecla.

Pero si hay un elemento que evidencia la producción de vino en época romana en estas tierras es sin lugar a dudas el lagar localizado en el paraje de la Fuente del Pinar. Se excavó en una primera fase entre los años 1999 y 2000, y posteriormente se completó la excavación arqueológica entre los años 2013 y 2014, como acción previa al proyecto denominado "Lacus Vinarium" para la musealización y puesta en valor del mismo, redactado por la Arquitecta Ana Isabel Rubio Guisado y cuya ejecución fue financiada en su totalidad con fondos públicos. En la actualidad se encuentra en un estado de abandono lamentable, lo que está contribuyendo a una degradación ciertamente alarmante que no hace más que poner en peligro su conservación.

Los resultados obtenidos tras las excavaciones arqueológicas los expuse y publiqué en el *Simposio Internacional. El vino en la época Tardoantigua y Medieval, celebrado en Murcia, Bullas, Jumilla y Yecla en el año 2006* y cuyas actas fueron editadas en el 2008 por la Universidad Autónoma de Madrid. Los restos arqueológicos excavados mostraban los elementos básicos de un lagar de época romana: *Calcatorium* (área de pisado de la uva), *Lacus vinarium* o receptáculo que recibía el mosto tras el pisado de la uva y la denominada *Cella Vinaria o dolarium* destinada al almacenaje y fermentación del vino. El paisaje rural donde se ubican estas instalaciones se estructuraba en época romana a partir de la presencia de cuatro grandes villas rústicas, entendidas como unidades de producción agrícola fundamentalmente; estas eran: la ya consabida de Los Torrejones que como hemos visto fue algo más

que una simple villa rústica y las situadas en el Pulpillo, Casa de la Ermita y Marisparza. A estas debemos añadir las *mansio*<sup>2</sup> de la Casa de las Cebollas y Casas de Almansa situadas junto al trazado de la Vía Augusta, itinerario por el interior que unía Játiva (Valencia) con Cástulo (Linares. Jaén) y que a su paso por nuestro término municipal venía a coincidir con el actual trazado de la denominada Travesía de Caudete.

### III

## La Filoxera

Me dice mi amigo Juan Pedro Castaño que Yecla es el corazón de la Monastrell y visto como él lo plantea, así parece ser. Yecla viene a situarse en el epicentro de un extenso territorio con presencia mayoritaria y casi en exclusiva de la variedad monastrell; variedad por antonomasia del altiplano murciano y de las comarcas circundantes.

El suelo y el clima de la altiplanicie murciana son los idóneos para su cultivo. La principal característica del terreno es el carácter endorreico de sus valles. Los suelos de la zona en general son de tipo calizo, un subsuelo espeso con presencia de carbonatos y una superficie arenosa con formaciones de arcilla. Es pobre en materia orgánica pero bastante sano y con adecuada permeabilidad. La temperatura se caracteriza por una elevada oscilación térmica (de 20°C), lo que permite una excelente maduración.

La crisis europea del viñedo producida entre los años 1878 y 1892 supuso un momento de gran expansión en la plantación de la vid en la comarca del altiplano murciano. Será en estos momentos cuando se triplique el número de plantación de la vid, debido a la fuerte demanda internacional del vino, motivada por la destrucción de las vides francesas a causa de la plaga de la filoxera en la década de 1870, en la que Francia se vio abocada a cubrir esta necesidad con los vinos españoles e italianos. Se producirá entonces un hecho trascendental como lo fue la firma del *Tratado comercial franco-español* el 6 de febrero de 1882, cuyo antecedente fue la firma del *Convenio Comercial con Francia* en el año 1877. Como consecuencia de ello se produjo una clara tendencia al monocultivo de la vid en el conjunto del territorio comarcal de Jumilla–Yecla. Los enormes beneficios obtenidos se cimentaron en un sólido a la vez que abusivo sistema de explotación agrícola de la vid basado en el llamado censo enfiteutico.<sup>3</sup> La enfiteusis en el *ius liberal* se convierte en el mecanismo que hace posible a los propietarios explotar la fuerza de trabajo campesina y atraer sus ahorros, sin comprometer con ello la propiedad plena.

---

<sup>2</sup> **Mansio.** Del latín Mansus. Del verbo manere, que significa lugar donde pasar la noche. Venía a ser la parada oficial de una calzada romana. administrada bajo la regencia del denominado “mansionario”. La estructura de la mansio obedecía a los siguientes ámbitos: recepción, baños termales, , habitaciones, comedor, cocina, horno, fragua, granero y establos.

<sup>3</sup> El censo enfiteutico es un derecho que supone la cesión temporal del dominio útil de un inmueble a cambio del pago de un canon o rédito. La enfiteusis se trata de un régimen compartido de tenencia de la tierra que lleva consigo la disociación del dominio útil y el dominio directo correspondiente al propietario y el útil en la persona que lo usa y aprovecha la finca. El enfiteuta si no cumple con el contrato este se da por cumplido con la venta o retracción al señor directo, perdiendo por tanto toda la inversión de trabajo y capital.

El fuerte proceso de transformación agraria operado en Yecla podemos entenderlo si tenemos presente un proceso evolutivo previo que arrancaría en el periodo comprendido entre los años 1757 y 1850, en que sabemos que se pasa de un millar y medio de hectáreas dedicadas al cultivo de la vid a más de tres millares y medio a finales de dicho periodo. También sabemos que en la última década del siglo XVIII Yecla había producido más de un millón de litros de vino, surgiendo entonces una incipiente industria en torno a los aguardientes y alcoholes. En el tránsito del siglo XVIII al siglo XIX, Yecla contaba con 13.000 habitantes. Siete décadas después, en concreto el 3 de diciembre de 1878, se le concede el título de Ciudad, y precisamente esta concesión se fundamenta en que Yecla contaba ya con más de 16.000 habitantes, una desarrollada industria fabril, especialmente de transformación agraria tanto en lo concerniente a la vid (vino aguardientes y alcoholes) como en la aceituna (almazaras, jabonerías) y sin olvidar la actividad harinera.

A fines de la década de los ochenta del siglo XIX la superficie de plantación del viñedo se había multiplicado por siete respecto a las existentes a mediados de esta centuria, superando las 21.000 hectáreas. El siguiente texto extraído del capítulo VI de la novela *La Voluntad de Azorín* publicada en el año 1902, es muy esclarecedor de la situación vivida en Yecla en esos años, como consecuencia de esa “burbuja económica” creada en torno a la producción del vino y que derivó años después en una profunda crisis con la finalización de la vigencia del Tratado Franco-Español. Dice así:

*“Estos pobres labradores - decía yo – han sido ricos un momento y luego volvieron a unirse con la miseria. Duró el contento lo que duró el Tratado con Francia relativo a los vinos. O sea de 1882 a 1892 [...] Entonces como los vinos alcanzaban grandes precios, los labradores dedicaron sus tierras a la vid. ¡No más olivos, ni cereales, ni almendros, ni frutales! Una hectárea de cereal producía 200 pesetas, una hectárea de viñedo 1.000. ¡Y todo fueron viñas! Los pequeños rentistas se convirtieron en grandes rentistas; se ensancharon rápidamente los pueblos, se construyeron casas cómodas y elegantes; iban y venían por las calles carruajes y caballos; desbordaban los casinos de gente jovial y gastadora” (Azorín , 1902 [1997]: 338)*

La fuerte actividad productiva de vino requería de canales de distribución y comercialización. El establecimiento de una línea de ferrocarril que conectara con el nudo de comunicaciones que constituía la vecina localidad de Villena resultó ser esencial, en esta y en las sucesivas etapas de expansión económica que vivió la ciudad de Yecla. La ampliación de la línea Alcoy –Villena hasta Yecla en el año 1889 fue determinante. Tengamos en cuenta que en el año 1894, con los primeros síntomas de recesión económica, de los 516 productores que utilizaban Villena como centro de distribución de sus vinos, 131 eran bodegueros de la ciudad de Yecla.

El periodo de crecimiento económico experimentado en Yecla se vio reflejado en la ejecución de todo un programa de transformación urbana de la ciudad, dotándola de nuevos espacios y servicios acordes con las nuevas demandas generadas por una burguesía emergente deseosa de consumir ocio y de hacer uso de una nueva urbe que aspiraba a obtener una mayor calidad de vida. De esta manera comprobamos como:

- Se remodela el antiguo convento de San Francisco, convirtiéndolo en un **centro educativo** regentado por los PP Escolapios. El nuevo edificio según proyecto del arquitecto Jerónimo Ros Jiménez<sup>4</sup> se ejecutaría entre los años 1859 y 1860. Será el mismo arquitecto que finalizará las obras de la basílica de la Purísima, consagrada al culto el día 30 de noviembre de 1868.
  - En el año 1863 se construye el **jardín del Plano de San Francisco**. De corte y diseño romántico, obra del arquitecto Juan José Belmonte Almela<sup>5</sup>.
  - Cuatro años después, en concreto en el año 1867, se construye la Plaza de Toros, según proyecto del arquitecto valenciano José Zacarías Camaña Burcet<sup>6</sup>, cuyo modelo de inspiración fue la Plaza de Toros de Valencia. Su hijo, José Juan Camaña Laymon, también arquitecto, proyectará el baldaquino retablo de la basílica de la Purísima (1884) y el panteón-mausoleo del cura-obispo Antonio Ibáñez Galiano (1891) - Entre los años 1880-1892 la impronta del arquitecto Justo Millán Espinosa quedará reflejada en la nueva traza urbana de Yecla. Aun en la actualidad se conserva en uso casi la totalidad de su obra:
    - Construcción de la nueva **lonja municipal** Actual Auditorio Municipal.
    - Reforma de la **Casa Consistorial**. Plaza baja y accesos a la primera planta o Reforma de los accesos y restauración de la **ermita del Castillo** o Reforma de la **Casa de los Portillo**. Actual Casa Municipal de Cultura.
    - Reforma del **Teatro Concha Segura**. Fachada y distribución interior.
    - Construcción de la **Iglesia Parroquial del Niño Jesús**.
    - Reformas del **Casino Primitivo**. Actual Escuela de Música de la Asociación de Amigos de la Música de Yecla.
    - Construcción de las **hormas del Niño y de la Cruz de Piedra**. Lo que suponía la mejora de los accesos al centro histórico de la ciudad.
    - Reformas del Cementerio eclesiástico.

## IV Viñas

---

<sup>4</sup> Jerónimo Ros Jiménez será el arquitecto que dirigirá las obras de terminación de la Basílica de Purísima de Yecla entre los años 1859 y 1883. Ejerció como arquitecto municipal de Murcia entre los años 1859 y 1879. Destacan en Murcia las obras de reforma del Palacio de Zabalburu (1864-1878); el Ensanche del Puente y la Plaza de la Catedral (1864-1867)

<sup>5</sup> Juan José Belmonte Almela fue arquitecto provincial de Murcia. Su obra más significativa en Murcia fue la reforma de la casa Consistorial. En Yecla también redactó el proyecto del nuevo Matadero Municipal.

<sup>6</sup> Arquitecto Municipal de Valencia entre sus obras destacan el Teatro Principal y el Teatro de la Princesa en Valencia, el Colegio de las Escuelas Pías de Alcira, la reforma del Convento de San Agustín en Castellón, el Teatro Circo y la Plaza de Toros de Requena y las Escuelas Municipales de Utiel. En Yecla proyectó los jardines de San Francisco situados frente al Colegio de las Escuelas Pías y la capilla de la Comunión de la Basílica de la Purísima de Yecla (1874-1875), el Convento de Monjas Concepcionistas y la capilla aneja de estilo neogótico. (1875)

*“Amplios cuadros de viñas vense entre dilatadas piezas de sembradura, y los olivares se extienden a lo lejos, por las lomas amarillentas, en diminutos manchones grises, simétricos, uniformes.*

El paisaje; el paisaje identitario de este territorio milenario. Vides cuya savia vivificadora ha alimentado un espíritu transformador, que enraíza fuerte, bravío, con esta tierra pedregosa de tonos rojizos. Y sin querer, o quizá queriendo, quien sabe, de nuevo las palabras de Azorín revolotean en mi pensamiento:

*“Desde Jumilla he venido en carro hasta la casa de Don Antonio Ibáñez, que es la primera de las que hay en el Pulpillo. Aquí he bajado: deseaba volver a pisar la tierra de esta inmensa llanura, respirar el aire a pleno pulmones, bañarme en el sol tibio, de primavera, que inunda la campiña. Y he sentido al tocar tierra y extender la mirada a lo lejos una sensación como de voluptuosidad triste, de angustia y de bienestar”*

Este paisaje contiene en su ADN la monastrell, que de ser una perfecta desconocida ha pasado a ser la base de un vino altamente competitivo. El trabajo duro durante años, que llevó aparejado cambios y modos de proceder en el modelo productivo, ha dado unos resultados excelentes. Asumir riesgos mereció la pena. En boca del poeta Virgilio, Fortuna iuvat audaces

El vino, nuestro vino, seguirá siendo un elemento básico en la nutrición humana. Los países de la cuenca Mediterránea de eso sabemos mucho desde hace milenios, y también de otros alimentos de nuestra dieta tradicional, por demás saludables: el aceite de oliva, las legumbres, los cereales, el pescado azul, abundante fibra vegetal; y también el consumo moderado del vino. Todos sabemos de sus excelencias: contribuye a disminuir los niveles de colesterol malo, mejora los parámetros cardiovasculares junto al efecto positivo de los polifenoles que son antioxidantes y antiinflamatorios.

Concluiré mi glosa con palabras del cineasta italiano Federico Fellini que decía del vino:

*“Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador”*

Y tal como empecé acabo: **¡Vita vinum est!** Muchas gracias