Anales Complutenses

VOLUMEN IV - V
(1992 - 1993)

Institución de Estudios Complutenses
Alcalá de Henares

ANALES COMPLUTENSES VOLUMEN IV-V (1992 - 1993)

INSTITUCIÓN DE ESTUDIOS COMPLUTENSES
PUBLICACIONES

MONOGRAFÍAS Y OBRAS COLECTIVAS

Alcalá, alba de América. En colaboración con el Excmo. Ayuntamiento de Alcalá de Henares, 1986, 243 págs. Textos de Pedro L. Ballesteros Torres, Norberto Carrasco Arauz, Bartolomé Escandell Bonet, Francisco J. García Gutiérrez, José García Saldaña, Nivio López Pellón, Juan Meseguer Fernández, José Montero, José María Pemán, Benito Ramos, Carlos Rivera, Juan San Pelayo y Manuel Vicente Sánchez Moltó. *Agotado*.

ANTÓN ALTED, Francisco. *Figuras y paisajes*. En colaboración con el Excmo. Ayuntamiento de Alcalá, 1986, 335 págs. Pedidos al Excmo. Ayuntamiento de Alcalá de Henares.

La Ciudad del Título y el Título de la Ciudad. Catálogo de la Exposición del III Centenario de la concesión del título de Ciudad a Alcalá de Henares por Carlos II. 1987, 133 págs., con ils. Textos de Francisco Delgado Calvo, Ángel Gil García, Pedro L. Ballesteros Torres y Vicente Fernández Fernández.

La Compañía de Jesús en Alcalá de Henares (1546-1989). 1989, 122 págs. Textos de R. González Navarro, J. Martínez de la Escalera, V. Tovar, J. Simón Diaz, R. Olaechea y R. M.ª Sanz de Diego. *Agotado*.

ESCANDELL BONET, Bartolomé. *Estudios Cisnerianos. «In honorem B. Escandell Bonet collectanea dicata»*. En colaboración con la Universidad de Alcalá, 1990, 227 págs. Pedidos a la Universidad de Alcalá.

GARCÍA GUTIÉRREZ, Francisco Javier. *La Sociedad de Condueños*. En colaboración con el Ayuntamiento de Alcalá, 1986, 208 págs. Pedidos al Excmo. Ayuntamiento de Alcalá de Henares.

GARCÍA SALDAÑA, José. *Documentos olvidados*. En colaboración con el Ayuntamiento de Alcalá, 1986, 362 págs. Pedidos al Excmo. Ayuntamiento de Alcalá de Henares.

LORENTE VILLALBA, Carolina. *Tomás García Martínez, Santo Tomás de Villanueva*. En colaboración con la Universidad de Alcalá, 1986, 103 págs. + (9) h. de láms.

MÁLAGA GALÍNDEZ, José María. *Alcalá de Henares, arquitectura de su Siglo de Oro*. 1988, 480 págs., ilustrado.

MARCHAMALO SÁNCHEZ, Antonio. *El Ilustre Colegio de Abogados de Alcalá de Henares*. 1990, 139 págs. *Agotado*.

MARCHAMALO SÁNCHEZ, Antonio; MARCHAMALO MAÍN, Miguel. *La Iglesia Magistral de Alcalá de Henares (Historia, arte, tradiciones)*. 1990, 764 págs.

MARCHAMALO SÁNCHEZ, Antonio; MARCHAMALO MAÍN, Miguel; SANZ DE DIEGO, Rafael María, S.J. *Guía ignaciana de Alcalá de Henares*. En colaboración con la Provincia de Toledo de la Compañía de Jesús, 1990, 90 págs. *Agotado*.

MESEGUER FERNÁNDEZ, Juan, O.F.M. *El Cardenal Cisneros y su villa de Alcalá de Henares*. En colaboración con la Diputación de Madrid, 1982, 141 págs. *Agotado*.

REVILLA, Manuel. *Catálogo de la exposición «In Memoriam»*. En colaboración con la Fundación Colegio del Rey, 1984. *Agotado*.

SÁEZ, Carlos (Ed.). *Annales Complutenses. Sucesión de tiempos desde los primeros fundadores griegos hasta estos nuestros que corren*. 1990, 680 págs. + [6] h. de láms.

SANZ DE DIEGO, Rafael María (Ed.). *San Ignacio de Loyola en Alcalá de Henares (1526-1527)*. 1991, 144 págs.

VALLEJO GIRVÉS, Margarita. *Fuentes históricas para el estudio de Complutum romano y visigodo*. 1992, 176 págs.

PUBLICACIONES DE LA INSTITUCIÓN DE ESTUDIOS COMPLUTENSES

1. DELGADO CALVO, Francisco. *Abades Complutenses (que ocuparon el oficio de Canciller universitario), 1508-1832*. 1986, 79 págs. *Agotado*.

2. CHALUD GÓMEZ-RAMOS, Joaquín. *De los bienes empleados en la fundación de la Universidad Complutense*. 1986, 63 págs.

3. FERNÁNDEZ MAJOLERO, Jesús. *Proceso inquisitorial a Rodrigo de Bivar «el mozo», Clérigo de Santa María (1553-1554)*. Estudio preliminar y transcripción paleográfica por Jesús Fernández Majolero. 1989, 114 págs. *Agotado*.

4. YAÑEZ NEIRA, Fray María Damián. *El Monasterio de San Bernardo de Alcalá de Henares*. Presentación por el Dr. D. Antonio Linage Conde. 1990, 120 págs., con 10 ils. en color.

Anales COMPLUTENSES

VOLUMEN IV - V
(1992 - 1993)

CENTRO MUNICIPAL DE DOCUMENTACIÓN
ALCALÁ DE HENARES

Institución de Estudios Complutenses
Alcalá de Henares

CONSEJO DE REDACCIÓN
José Luis Barrio Moya
Fernando García-Pelayo Gross
Joaquín Gómez Pantoja
Francisco Javier Jimeno Alonso
Secretario: Antonio Castillo Gómez

INSTITUCIÓN DE ESTUDIOS COMPLUTENSES
Edificio Santa Úrsula
C/. Santa Úrsula, 1 - Despacho 2
28801 Alcalá de Henares (Madrid)

I.S.B.N.: 84-404-4608-X
Depósito Legal: M-22.933-1987

Imprenta: GRÁFICAS BALLESTEROS.
C/. Carmen Calzado, 3. 28801 Alcalá de Henares (Madrid)

CENTRO MUNICIPAL DE DOCUMENTACIÓN ALCALÁ DE HENARES

ÍNDICE

Saluda 5

Presentación 7

ESTUDIOS

La sede episcopal complutense y su relación con la toledana (400-711 d.C.), por Margarita VALLEJO GIRVÉS 11

El Henares en la literatura del Renacimiento, por José Carlos CANALDA 21

Rodrigo de Salcedo y su intervención en el Colegio del Rey de Alcalá de Henares, por José Luis BARRIO MOYA 43

Procedencia de las monjas bernardas de Alcalá de Henares en el siglo XVII , por María del Val GONZÁLEZ DE LA PEÑA 59

Visitas y reformas de la Universidad de Alcalá en el siglo XVII, por Ángel GIL GARCÍA 65

Las mazas del Concejo: una aportación a la platería civil complutense, por Manuel Vicente SÁNCHEZ MOLTÓ 135

Los colegiales del Colegio Menor de Santa Catalina Mártir de la Universidad de Alcalá (1664-1760), por Luis Miguel GUTIÉRREZ TORRECILLA y Esperanza BORT TORMO 155

La Magistral tuvo imprenta a principios del siglo XVIII: "La imprenta abacial de la Real Compluto", por Francisco Javier GARCÍA GUTÍERREZ 183

La platería en los altares procesionales del siglo XVIII, por M.ª Evangelina SANTOS MUÑOZ 189

La producción agrícola en Arganda en el siglo XVIII, y su relación con los vecinos, colegios y conventos de Alcalá de Henares a través del Catastro de Ensenada, por Jesús Antonio de la TORRE BRICEÑO 207

Los poseedores de la "Casa de los Lizana", por Silverio VELASCO DOMÍNGUEZ 241

RESEÑAS

Alcalá de Henares en la Edad Media de Antonio Castillo Gómez, por Isabel BECEIRO PITA 271

Catálogo de la documentación medieval del Archivo Municipal de Alcalá de Henares de Antonio Castillo Gómez y Carlos Sáez Sánchez, por Manuela MORO CABERO 275

Los pergaminos del Archivo Municipal de Alcalá de Henares de Carlos Sáez, por Antonio CASTILLO GÓMEZ 277

Annales Complutenses (edición de Carlos Sáez), por Antonio CASTILLO GÓMEZ 280

El fondo medieval del Archivo Municipal de Alcalá de Henares de Carlos Sáez Sánchez y Antonio Castillo Gómez, por M.ª del Val GONZÁLEZ DE LA PEÑA 283

Fuero de Alcalá de Henares de Carlos Sáez, Antonio Caballero y M.ª Jesús Torrens, por Antonio CASTILLO GÓMEZ 285

La Universidad de Alcalá de Henares en la Etapa Fundacional de José García Oro, por Luis Miguel GUTIÉRREZ TORRECILLA 288

La imprenta en Alcalá de Henares (1502-1600) de Julián Martín Abad, por Mercedes FERNÁNDEZ VALLADARES 291

Catálogo biográfico de colegiales y capellanes del Colegio Mayor de San Ildefonso de Luis Miguel Gutiérrez Torrecilla, por Pedro Luis BALLESTEROS TORRES 295

La función industrial en Alcalá de Henares de Amelia Galve Martín, por Juan Javier GARCÍA-ABAD ALONSO 299

Diferenciación socioespacial en la ciudad de Alcalá de Henares de M.ª Ángeles Díaz Muñoz, por Juan Javier GARCÍA-ABAD ALONSO 301

VARIA 303

ACTIVIDAD INSTITUCIONAL 307

LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA EN ARGANDA EN EL S. XVIII, Y SU RELACIÓN CON LOS VECINOS, COLEGIOS Y CONVENTOS DE ALCALÁ DE HENARES A TRAVÉS DEL CATASTRO DE ENSENADA

Jesús Antonio de la TORRE BRICEÑO

El nombre de Arganda se asocia desde siempre con el de su buen vino; producción agrícola mayoritaria, que tuvo un papel fundamental en la economía de la población hasta hace pocos años.

El campo argandeño durante los siglos XVII y XVIII, recibió un fuerte impulso del cultivo de la vid, debido al establecimiento de numerosas órdenes religiosas, de conventos y monasterios de Madrid y de colegios y conventos de Alcalá de Henares. Destacando entre todas la hacienda del Colegio Imperial de la compañía de Jesús de Madrid.

En este trabajo nos proponemos dejar clara la estrecha relación que siempre hubo entre la villa de Arganda y la ciudad de Alcalá de Henares, no sólo a nivel histórico por el común de la villa y tierra sino también por la viticultura.

EL MARCO FÍSICO Y LOS CULTIVOS

El hecho determinante para que la producción agrícola principal en Arganda haya sido el cultivo de la vid, se debe a las características de su suelo, compuesto principalmente de potentes masas de calizas lacustres, de color blanco o gris; calizas tobáceas, y alternancias de calizas margosas compactas, y margas rojizas arenosas con cantos; terrenos bastante pobres para la agricultura, donde

Anales Complutenses, IV - V (1992 - 1993), pp. 207-239.

sólo se pueden cultivar en alternancia de año y vez cereales; olivos, poco a poco relegados a favor de las vides, que en estos terrenos tienen un gran desarrollo, principalmente debido a la pobreza del terreno, y a la composición, ondulada del término municipal donde abundan mucho los cerros; si exceptuamos las terrazas del Jarama, y las del Henares poco antes de su desembocadura en el término denominado "La Serna", en el lado opuesto está la meseta del Campillo.

Con estas condiciones más bien adversas, el agricultor argandeño desde la Edad Media, aprovechó su terreno cultivable, dedicándole a la vid; en menor grado al olivar, producciones de cereales que nunca llegaron a abastecer la demanda local, e ínfimas de hortalizas, en los huertos de la pequeña vega de Valtierra, y los situados en la parte baja de la actual Plaza de la Constitución.

Donde aún se cultiva el viñedo, pone éste su nota de verdor en medio del páramo. Pero cuando se abandona el cultivo o se arrancan las cepas, en pocos años queda el terreno desolado y la erosión le ataca fuertemente.

Hace ya más de un siglo en pleno apogeo de la viticultura los médicos de Arganda, doctores Guillén y Riaza, en su memoria Médico-Topográfica[1] nos decían al respecto:

> *"Poco noble o adecuado es este terreno para la producción de cereales; sólo se da cebada y no alcanza para el consumo de los ganados de labor (...).*
>
> *La humedad del terreno siendo tan permeable y poroso se mantiene sin evaporarse, contribuyendo a esto los muchos guijarros que lo cubren. Estas circunstancias favorecen a la frescura y conservación de las plantas, especialmente para el viñedo, que en tales sitios se presenta tan lozano, observándose que decae su vigor y robustez en cuanto se despoja de tales guijos"*[2].

Otra descripción del terreno la encontramos en el estudio que de las tierras del término hizo el ingeniero Nicolás García de los Salmones en 1928 por encargo del Ayuntamiento y de la Sociedad de Labradores. Cuando en Arganda se declaró la epidemia de la Filoxera, que terminó asolando los viñedos de toda España

[1] José GUILLÉN FOMINAYA y Emilio RIAZA TORRES. *Memoria médico-topográfica de la villa de Arganda del Rey.* Madrid: Establecimiento tipográfico de E. Cuesta, 1883, pág. 29.

[2] *Ibidem*, pág. 39.

desde los primeros años de nuestro siglo. Con vista a la replantación con planta americana resistente a este insecto, se hizo el citado estudio sobre los suelos y las posibilidades del cultivo, en el que se decía:

> *"En el término de Arganda nos ponen de manifiesto en sus campos las tierras de aluviones cuaternarios de formación principalmente de sus ríos Jarama y Henares, estas tierras por los elementos del Mioceno que entran en su formación y buena unión ha hecho aquí con los arranques cuaternarios, son un campo excelente para la viña"*[3].

Como vemos por las características geológicas de los suelos y también el microclima hicieron que desde antiguo las viñas proliferaran; así como la especialización de los trabajadores del campo, también dio lugar este cultivo a un prototipo de casa de labor con bodega incluida, que fue muy abundante en el caserío argandeño durante los siglos XVIII, XIX y primeras décadas del siglo actual, de la que más adelante nos ocuparemos.

Para el estudio de las posesiones agrícolas y casas de labor que los vecinos de Alcalá poseían en Arganda del Rey en el siglo XVIII, hemos utilizado la documentación contenida en las respuestas generales y particulares del Catastro de Ensenada[4].

LOS ORÍGENES DEL VIÑEDO ARGANDEÑO

El territorio de Arganda estuvo poblado desde los albores de la humanidad tal como lo han confirmado los hallazgos arqueológicos de la cantera de Áridos en 1971 y en 1976, en la margen izquierda del río Jarama a menos de 3 Km. al S.E. de su confluencia actual con el Manzanares[5].

---

[3] Nicolás GARCÍA DE LOS SALMONES. *Estudio de las tierras del término de Arganda.* Madrid: Imprenta y encuadernación de Julio Cosano, 1928, pág. 2.

[4] Para extraer la información recogida en el Catastro de Ensenada han sido utilizados los libros de las respuestas generales y particulares de seglares conservados en el Archivo Municipal de Arganda, con la signatura: 122/2.

Los conservados en el Archivo Histórico Provincial de Toledo de respuestas particulares de eclesiásticos con la signatura H-75. Documentación hasta ahora desconocida en Arganda; al no haberse conservado ésta en el antiguo Archivo Munipal.

Así mismo hemos utlizado la de los despoblados de Valtierra y Vilches, cuyo término pasó a engrosar el de Arganda, conservados tanto en los archivos de Arganda con la signatura 124/1 y 123. En el Archivo Histórico Provincial de Toledo con las signaturas H-30 y H-31.

[5] Manuel SANTOJA y M.ª Ángeles QUEROL. "Yacimientos de la terraza de áridos" en *Al encuentro de Arganda.* Arganda: Ayuntamiento, 1991, pp. 13-35.

Del período romano se hallaron a fines del siglo pasado (1892) en el término denominado "Valdocarros" próximo al río Jarama, gran cantidad de cerámica y monedas[6]. En estos parajes se dieron siempre las viñas de mayor calidad, al ser terrenos de aluvión de este río; la calidad de la tierra es buena. Precisamente fue en unas viñas entonces de D. Pedro Sanz y de D. Enrique Caderecha donde se encontró este hallazgo arqueológico perteneciente a una villa romana, probablemente de nombre Alternia.

La pervivencia de nombres de origen islámico en parajes argandeños son el único testimonio de la presencia de musulmanes en el término municipal de Arganda, tal como lo cita Pavón Maldonado[7]. El topónimo "Alcacer" del árabe "Qasr" que significa tierra de predio y sembradura, se conserva aún para denominar un paraje cercano a la antigua estación del ferrocarril del Tajuña.

La presencia de musulmanes en la zona de Arganda, se documenta en Morata de Tajuña y en Perales, los cuales trabajaron el regadío de las vegas, trazaron y construyeron todo el sistema del riego actual, con sus acequias, cauces y así lo notificaron los autores de las Relaciones que mandó hacer Felipe II, que informaron de Morata, en la respuesta del Dr. Mejía dice:

> *"Y así hay fama en esta villa que el riego que agora hay (...) fue ordenado y hecho como al presente está por los moros más ha de cuatrocientos años"*[8].

El acontecimiento que define el nuevo rumbo histórico de esta zona es la recuperación del castillo de Alcalá en 1118 por el Rey Alfonso I.º el Batallador apoyado por el arzobispo D. Bernardo. La inclusión definitiva de Alcalá en los territorios cristianos, a la que siguió poco después la diócesis de Segovia, cuyas tierras fueron donadas por Alfonso VI a la iglesia toledana, a fin de que el arzobispo y los clérigos de Sta. María extendieran sobre él la jurisdicción eclesiástica.

---

[6] Romualdo MORO. "Excavaciones arqueológicas en Valdocarros, despoblado de Arganda del Rey". *Boletín de la Real Academia de la Historia* (Enero de 1892), pp. 62-64.

[7] Basilio PAVÓN MALDONADO. *Arte Islámico y Mudéjar.* Madrid-Alcalá de Henares: Consejo Superior de Investigaciones Científicas; Asociación Cultural "Henares", 1982.

[8] A. AYARZAGUEÑA SANZ; A. CEBALLOS ESCALERA GILA y R. HERMOSA CEDIEL. *La villa de Perales en su historia.* Madrid: Ayuntamiento de Perales de Tajuña; Asociación Cultural "El Tajuña", 1988, pág. 10.

La reconquista de Alcalá llevó consigo el nacimiento de una comunidad de villa y tierra, al frente de la cual se encontraba el concejo, cuya autoridad abarcaba una amplia demarcación territorial (alfoz o tierra), tales comunidades debieron su origen a la repoblación protagonizada por los grandes concejos urbanos, a los que se les asignó un vasto término para su colonización.

Estas comunidades eran un pequeño estado, con su fuero propio y mancomunidad de obligaciones, especialmente en materias de pastos, y represión de delitos. El territorio se daba al concejo, como se daba a un territorio a un conde o a un rico hombre, a un obispo, o a un monasterio[9].

A partir de entonces aparecen ya como núcleos urbanos poblados Arganda, Valtierra y Vilches, pudiéndose hablar ya de una tímida viticultura.

Tal como señala A. Castillo en el siglo XV la expansión del viñedo, fue uno de los fenómenos más singulares, ya fuera como parte de la reconversión de antiguas explotaciones, o por la ocupación de nuevas tierras, en estrecha relación con el desarrollo demográfico y la influencia creciente de los núcleos urbanos y del gran comercio[10]. La agricultura se orientó hacia una relativa especialización, ocupando zonas de cultivo que en tiempos anteriores habían sido incultas. En el "fuero viejo" de Alcalá extendido a las aldeas de su común hay referencias a los podadores, sarmentadores y cabadores, labores propias de los "Viñaderos" tal como se designa en esta ordenanza a los agricultores dedicados al cultivo de la vid, es esta actividad agrícola la que más aparece atentamente regulada en el "Fuero Viejo", tanto para proteger las cosechas, como para reglamentar la entrada de vino "Extranjero" a Alcalá[11].

Estas medidas actualizadas cuando fue preciso, vuelven a aparecer en el "Fuero Nuevo" otorgado por el cardenal Cisneros en 1509. Por otra parte a los pocos años de terminarse la redacción del fuero viejo, se documenta la primera ordenanza referente al vino[12].

---

[9] Balbino VELASCO BAYÓN. *Historia de Cuéllar*. Segovia, 1988, 3.ª ed. pág. 88.

[10] Antonio CASTILLO GÓMEZ. "Notas en torno al abastecimiento y comercialización del vino en Alcalá de Henares (SS. XIV-XV)". *X Jornadas de Viticultura y Enología "Tierra de Barros"*. Almendralejo 9-13 de Mayo 1988, Badajoz: Junta de Extremadura; Consejería de Agricultura y Comercio, 1989, pág. 268.

[11] *Ibidem*, pág. 269.

[12] *Ibidem*. Esta ordenanza ha sido recogida por Carlos SÁEZ en *Los pergaminos del Archivo Municipal de Alcalá de Henares*. Alcalá de Henares: Servicio de Publicaciones de la Universidad, 1990 (Fuentes Medievales Alcalaínas, 1), pág. 47 y ss.

Las aldeas medievales de Arganda, Valtierra y Vilches que son las que abarca el actual término municipal, estaban comprendidas entre las del común de villa y tierra de Alcalá, el proteccionismo dado al vino del término de Alcalá, se refleja en la prohibición de importarlo, mientras no se hubiera agotado el propio, por ello desde S. Miguel (29 de Septiembre) hasta el Jueves Santo o Pascua de Resurrección, estaba prohibido entrar vino de fuera salvo autorización administrativa. El vino procedente de las aldeas y aledaños de Alcalá, a no ser que se hubiera obtenido en heredades propias de vecinos de la villa, también estaba sujeto a plazos similares[13].

Desde San Miguel de Septiembre época en la que se procede a la vendimia, hasta la Semana Santa, sólo podía venderse el vino de los vecinos de Alcalá. Esta época del año es la que se emplea tanto en la vinificación, con la vendimia, la elaboración de vinos, y el trasiego desde los cocederos, nombre que reciben las salas de fermentación, hasta las cuevas, este se hacía en los meses de mayor frío cuando las granillas de las uvas con los hielos se hundían en el fondo de los depósitos, cubas o tinajas, tras el filtrado del vino nuevo, se deposita en las cuevas, hasta que salía a la venta. En este caso de acuerdo con la normativa en la Primavera, el vino que entraba en Alcalá de las aldeas de su común era vino nuevo. Por tanto durante el otoño e invierno el vino consumido en Alcalá era los residuos de la cosecha anterior.

Sin duda los más favorecidos con esta normativa eran los vecinos-moradores, en la ciudad quienes disfrutaban de la plena vecindad, consistente en la obligación de mantener casa poblada en la villa durante un año salvo las temporadas para recoger sus cosechas (Junio y Julio para el trigo; Octubre y Noviembre para la vid). La plena vecindad les permitía ser incluídos en la nómina de los oficios y meter vino uva o mosto antes que el resto[14].

Fue esta cisrcunstancia la que favoreció que vecinos de Alcalá fuesen adquiriendo viñas tanto en Arganda, como en otros pueblos del común de villa y tierra, cultivarlas, elaborar su vino, y venderlo posteriormente en los puestos públicos de vino de la ciudad de Alcalá entre los que destacaban los de la calle de La Tercia.

---

[13] Antonio CASTILLO GÓMEZ. *Op. Cit.* pág. 270.

[14] *Ibidem*. pág. 271

El primer documento que conocemos de propiedades de vecinos de Alcalá en Arganda, es el de las casas, viñas, tierras y censos que poseía en Arganda de sus antepasados, Dña. Leonor de Cortinas, madre de Miguel de Cervantes Saavedra[15].

El 29 de Diciembre de 1566 los padres de Miguel de Cervantes, vendieron una viña, a un vecino de Arganda de nombre Andrés Rendero en el término denominado "El Valle" de 500 cepas pegada al camino de Morata, y que aún hoy esta parcela de tierra a tenor de las indicaciones que hiciera Astrana Marín en su obra sobre Miguel de Cervantes[16]. Hemos podido comprobar que sigue cultivándose, ciertamente dicha parcela ha sido replantada varias veces desde entonces.

Aunque en este caso se trate de la enagenación que hiciera Dña. Leonor de Cortinas de una viña de sus padres y abuelos, pone de manifiesto las propiedades de vecinos de la ciudad de Alcalá en Arganda donde a partir de fines del siglo XVI podemos comprobar en los documentos conservados en el archivo Municipal de Arganda. Pero es en la información que nos da el catastro de Ensenada donde sabemos ya con precisión dichas propiedades[17].

LA PROPIEDAD Y USO DEL TERRAZGO DE ARGANDA EN LA EDAD MODERNA

La actividad agrícola era la ocupación principal de los habitantes de Arganda en el antiguo régimen y aún en época contemporánea. Antes de estudiar el catastro de Ensenada nos detendremos en las respuestas de las relaciones de los pueblos de España en 1576.

Primeramente, los aprovechamientos comunes del municipio, que rentaban 120.000 maravedís eran:

— El arriendo del Soto de Isla para pastos que importaban 12.000 maravedís, situado en la ribera del río Jarama.

---

[15] Archivo Histórico de Protocolos de Madrid. Protocolo n.º 540. Escribano Diego de Henao. Fol. 478 Vto. Año 1566.

[16] Archivo Histórico de Protocolos de Madrid. Protocolo n.º 540. Fol. 485 y ss. Luis ASTRANA MARÍN cita estos documentos en su monumental obra sobre Cervantes, en el tomo 2.º, capítulo XVIII, pág. 67 y ss.

[17] Véase Apéndice Documental.

— Por los aprovechamientos del término denominado "La Compra" 20.000 maravedís; este término se encuentra también en las proximidades del río Jarama, cerca del Soto de Pajares, lindante con el término municipal de S. Martín de la Vega.

— Por la barca que los concejos de Arganda y Madrid tenían en el río Jarama 50.000 maravedís. Este accidente geográfico dificultó enormemente el tránsito de personas y mercancías por el camino Real de Valencia. Pues hasta poco antes de mediados del siglo XIX no hubo un puente sobre el Jarama (inaugurado en 1843).

— Por los ganados la renta oscilaba de 35.000 a 60.000 maravedís. En cuanto a ganados tenemos que distinguir entre mayores (toros de Lidia) en aquella época abundantes en la Ribera del Jarama, según se deduce de la respuesta a la pregunta n.º 21 de las Relaciones, y los menores Ovejas, Carneros y Corderos en cantidades de 4.000 cabezas y 2.000 de cría[18], ganado que no se especifica si es estante o transhumante.

— Por los vinos la producción era de 200.000 maravedís, conforme la cosecha, como se ve claramente la producción mayoritaria era la viticultura, ya que en la pregunta n.º 26 se declara que: "la mayor falta que hay en este lugar es de pan y lanas y de ello se proveen de los lugares comarcanos"[19].

En lo referente a la adscripción estamental de los habitantes de Arganda, el estado llano era predominante. Dentro de éste más de 400 vecinos sobre 460 según las relaciones eran pobres y sólo 50 vecinos tenían "medianamente para su sustento".

La economía de la sociedad castellana en el antiguo régimen, estaba ligada a la tierra y las labores agrícolas que realizaban, dándose el fenómeno que la actividad económica marcaba la distribución social, como fiel reflejo de la economía que la sustentaba[20]. En este caso el 80% eran agricultores con escasas rentas; dedicados a los cultivos de hortalizas en las vegas de Valtierra y Vilches, la gran

---

[18] Carmelo VIÑAS; Ramón PAZ. *Relaciones Histórico-Geográficas de los pueblos de España en 1576.* Madrid: 1949, pág. 84. Dichas "Relaciones" fueron publicadas en 1917 por José GONZÁLEZ CENTURIÓN en el *Boletín de la Real Academia de la Historia.*

[19] "Relaciones". *Op. Cit.* pág. 85

[20] Isabel REDONDO ALCAIDE. *Villarejo de Salvanes: una historia viva.* Madrid: Cuétara, S.A., pág. 184.

mayoría tenía como base para su sustento el cuidado de las viñas.

El pobre tal como lo denominaban las fuentes era el que al no ser propietario de (casa, pozo, horno, rueca o telar, tierra o ganado) y no estar obligado a tomar cada adviento la bula, pasaba a los padrones parroquiales, con la denominación de "Pauper"[21]. Su economía era de autosubsistencia, por lo que junto al grueso de actividades, que requería el cultivo de la tierra, aparecen con un carácter complementario, otras labores, como la ganadería, y la artesanía[22].

En este autoconsumo sin duda una fuente fundamental era la leña, ya fuera para guisar, o calentarse los días de invierno. Los habitantes del Arganda de entonces, la recogían del soto de la Isla, de los montes bajos y principalmente de los sarmientos de las viñas tras la poda de las cepas en los meses de invierno.

En cuanto a los cincuenta vecinos que tenían holgadamente para el sustento, eran pequeños agricultores, propietarios de medianas parcelas de cultivo y cosecheros de vinos. En un registro de vino de 1655, aparecen 30 cosecheros de ellos 3 son eclesiásticos, este estamento era el que mayor número de propiedades tenía en conjunto. Los jornaleros algunos podían disponer de un "Majuelo" que no les daba para vivir, sino como un complemento a su jornal. Hasta hace poco se denominaba a esta clase humilde propietaria de una pequeña parcela de tierra generalmente en cerros y de labor difícil "Rocheros".

El estamento privilegiado, tiene un hidalgo de nombre D. Diego de Vargas, vecino de Madrid y emparentado con la familia de Dña. Leonor de Cortinas, (madre de Miguel de Cervantes).

En la pregunta 39 destaca los vecinos "cristianos nuevos" del reino de Granada es decir "Moriscos" procedentes de Baza y de Guadix, entre ellos prevalecía el agricultor de Olivo y viña, entre los de Baza; y el horticultor de regadío entre los de Guadix[23]. Esta población mantuvo en sus manos las fuentes populares de la economía argandeña durante las cuatro décadas que en este lugar estuvieron[24].

---

[21] Manuel RODRÍGUEZ MARTÍN-CHACÓN. *Arganda del Rey: Apuntes para su historia.* Madrid: Ed. Cofradía de la Soledad, 1981. pág. 207.

[22] Pedro GARCÍA MARTÍN. *El mundo rural en la Europa Moderna.* Madrid: Historia 16, 1989, pág. 72 (Biblioteca de Historia 16, 8).

[23] Manuel RODRÍGUEZ MARTÍN-CHACÓN. *Op. cit.* pág. 284.

[24] *Ibidem.*

En el siglo XVI la labor de expansión de la tierra cultivable fue posible por el bajo coste de la mano de obra agrícola (tal como hemos visto anteriormete) y por el incremento de la población[25]. La modificación técnica relativa de carácter general que tuvo lugar a lo largo del siglo XVI es la sustitución progresiva de tracción de los aperos de labranza, de los bueyes por las mulas[26]. Para los ganados de labor los habitantes de Arganda disponían de los términos comunes del Soto de La Isla en las proximidades del río los bueyes; y mulas en mayor cantidad por las características del terreno ondulado del término. En un censo de ganados de labor de mediados del siglo XVII aparecen 23 bueyes de labor[27] cantidad muy inferior al de mulas y burros que se citan que pasan de 150.

La información que el Catastro de Ensenada nos ofrece es muy valiosa ya que gracias a ella podemos reconstruir fidelignamente cómo era el Arganda de mediados del siglo XVIII, su producción agrícola, la estructura de la propiedad, su casco urbano, sus viviendas, etc. En el término municipal de Arganda se hicieron los catastros separados, del núcleo principal de población y su entorno, así como los de las aldeas despobladas de Valtierra y Vilches.

El volumen de tierras cultivadas que nos da son 7.255 fanegas; si añadimos las de los despoblados son 8.500. La medida de la tierra era la fanega de 400 estadales de diez pies y medio en cuadro en cada estadal. La plantación si era de viña se ponía a marco real, incluyendo 400 cepas de cada fanega, o aranzada de tierra. El olivo se plantaba en toda extensión sin orden. Posteriormente, ya en el siglo XIX, se plantaría en hileras del mismo modo que las viñas. Los árboles frutales se plantaban en hileras en las márgenes de los huertos, y veredas de arroyos. Para la sembradura en los huertos se echaban 12 celemines de cebada en cada fanega, para recoger luego Alcacer.

La distribución de tierras del término por especies era así:

---

[25] Josefina GÓMEZ MENDOZA. *Agricultura y expansión urbana: La campiña del Henares en la aglomeración de Madrid.* Madrid: Alianza Universidad, 1977. pág. 82.

[26] *Ibidem.* pág. 82.

[27] Archivo Municipal de Arganda. Sig. 132/6.

CENTRO MUNICIPAL DE DOCUMENTACIÓN ALCALA DE HENARES

- 2.700 fanegas de secano, de año y vez, de las cuales eran:

A) Buena calidad 200 fanegas

B) Mediana calidad 1.300 fanegas

C) Inferior 1.200 fanegas

- 220 Fanegas plantadas de olivo

A) Buena calidad 30 fanegas

B) Mediana calidad 160 fanegas

C) Inferiores 30 fanegas

- 50 Fanegas de regadío

A) De hortaliza 24 fanegas

B) De Alcacer 18 fanegas

10 de buena calidad

8 de mediana

C) Frutales 8 fanegas

- 2 fanegas de tierras yermas por desidia de los dueños

13 fanegas de siembra en el término de Valdearganda, situadas en las proximidades del río Jarama,

A) Buena calidad 8 fanegas

B) Mediana 5 fanegas

- 200 fanegas del Soto comunal de la Isla, que produce pastos de buena calidad donde los vecinos conducían el ganado de labor para pastar, así como ovejas

- 2.140 fanegas y aranzadas de tierra plantada de viña, de las cuales son:

A) Viñedo de secano 2.100 fanegas

300 de buena calidad

1.100 de mediana

700 de inferior

B) Viñedo de regadío 40 fanegas

30 de buena calidad

10 de mediana

- 20 fanegas de heras de pan trillar

- 10 fanegas de viña perdida por desidia de los dueños

- 40 fanegas yermas por desidia de los dueños

- 150 yermas perdidas por desidia pero aún fructificable

- 2.382 fanegas de tierra inculta por naturaleza

Las especies agrícolas cultivadas eran: trigo, cebada, centeno y avena en cuanto a cereales, aceitunas de los olivos, la mayor producción era la de uva, en los huertos todo género de hortalizas; en aquella época era de tomate, pimiento, pepino, calabaza, cebolla, sandías, melones, girasol, alfalfa, es decir productos similares a los que aún hoy se recolectan en la vega de Valtierra. En lo referente a los árboles frutales eran higueras, generalmente había una en los patios de las casas holgadas, y granados en los huertos. Había también apicultura en las colmenas que poseía la "Casa del Rey" que administraba la compañía de Jesús en el paraje conocido como la "Muela Quebrada", con 240 colmenas[28].

PRODUCTIVIDADES ADUCIDAS EN EL CATASTRO

La producción agraria por fanega era[29]:

FANEGA	BUENA	MEDIANA	INFERIOR
Secano	5 de trigo	4 de trigo	2 de trigo
Secano	12 de cebada	9 de cebada	5 de cebada
Viña de secano	6 cargas de uva	4 cargas	2 cargas
Viña en Valdearganda		9 cargas de uva	6 cargas
Regadío	5 de trigo	4 de trigo	
Regadío	12 de cebada	9 de cebada	
Huertos	600 reales	500 reales	

De cada fanega sembrada de huerto se sacaban 38 a 40 quintales de Alcacer. Para cuantificar la producción agrícola de Arganda anualmente; el producto de los diezmos recogidos, contamos con los precios unitarios de cada producto lo que nos permite obtener el valor de la producción en reales de vellón[30].

---

[28] Catastro de Ensenada. Respuestas particulares de eclesiásticos. Archico Histórico Provincial de Toledo. Sig. H-75. fol. 188 Vto.

[29] La fanega de trigo equivale a 55,501 litros.

La carga de uva eran dos canastos o cestas de 46 kg. cada una, dichos canastos se ataban en los flancos del burro o mula para dirigirse así a la bodega o al mercado si se trataba de uvas para colgar.

[30] Silvia RODRÍGUEZ ZURDO, "Producción agrícola y estructura de la propiedad en Arganda en el siglo XVIII", en *Al encuentro de Arganda (Estudios de Arganda)*. Arganda: Ayuntamiento, 1991, pág. 43.

PRODUCTO	CANTIDAD	PRODUCCIÓN REAL	PRECIO UNITARIO	TOTAL (en reales de vellón)
Trigo y centeno	320 fanegas	3.200 fanegas	18	57.600
Cebada	580	5.800	6'5	37.700
Vino	20.500 reales	41.000 arrobas[31]	5	205.000
Legumbres, aceituna y avena	2.600 reales	(no consta)	(no consta)	26.000
Total				326.000

PROPIEDADES DE LEGOS

Hemos de distinguir entre seglares y eclesiásticos, el total de tierras se repartía entre 500 vecinos, lo que quiere decir que la mayoría de los habitantes del Arganda de entonces disponía de un pedazo de tierra, dándose el caso de que los jornaleros, aunque tuviesen propiedades, no les daban como para vivir de ellas, generalmente se trataba de parcelas de cultivo complicado y en muchos casos si se trataba de viñas había que cabarlas, por la imposibilidad de meter el arado, o hacerlo con burros o mulas por lo difícil de su situación en una empinada ladera, o en la cima de un cerro, la uva producida en estos sitios es de muy buena calidad, por la radiación solar casi permanenete que reciben, la uva tinta producida era excelente para el "emmadrado" de las tinajas durante la fermentación, a fin de que el vino adquiera el color característico rosáceo-granate.

Los hacendados disponían de las mejores parcelas de tierra y de mayor extensión, el total de las tierras que tenían era el 45% y los hacendados forasteros tal como los designa el catastro el 30%. Los grandes propietarios no eran numerosos. Los que tenían entre 40 y 160 fanegas eran sólo 8; ahora bien los 3 que poseían entre 80 y 160 fanegas eran:

[31] La arroba castellana tiene una capacidad de 16'133 litros si se trata de vino, si es de aceite son 12'563 litros. Y si se trata de peso son 11'502 kg.

— Manuel Sacharay (vecino de Madrid) poseía un total de 145 fanegas, entre viñas, tierra de labor, y olivares.

— Marcos García de la Vega (vecino de Alcalá de Henares) poseía un total de 108'5 fanegas en el término de Arganda.

— Rosa Milano (vecina de Arganda) con un total de 126 fanegas.

Los jornaleros ocupaban el tercer puesto tras los hacendados del pueblo y forasteros con 18'7% de propiedades. Los que tenían hacienda en el campo, sólo corresponde a un 30% del total de los jornaleros[32].

PROPIEDADES DE ECLESIÁSTICOS

A continuación analizaremos las propiedades de los eclesiásticos, que eran los mayores de los grupos que componen la sociedad argandeña del siglo XVIII.

Desde su establecimiento en la villa a mediados del siglo XVII la Compañía de Jesús inició un proceso de compra de tierras, llegando a tener la mayor extensión de propiedad de tierra que se dio en el término municipal de Arganda. El total de órdenes religiosas con hacienda y casa de labor que hubo en este municipio durante los siglos XVII, XVIII y principio del XIX fueron 12.

Llegando a convertir a los jornaleros en pura servidumbre de ellos, bien como yunteros, mozos de labranza, carreteros, etc.

Las órdenes religiosas que tenían haciendas y casas en Arganda a mediados del siglo XVIII eran:

— **Colegio Imperial de Madrid de la Compañía de Jesús.**
Casa del Rey.

— **Convento de Santo Tomás de Aquino en Madrid.**
Casa en la calle de los Silos, y bodega en la misma calle, (la que luego fue de la cooperativa vinícola).

— **Carmelitas Descalzos de Madrid.**
Casa en la calle de Leganitos.

[32] Silvia RODRÍGUEZ ZURDO. *Op. Cit.* pág. 48

— **Real Convento de Nuestra Señora de Atocha de Madrid.**

Casa en el Arrabal, y en la calle del Barranquillo.

— **Convento de S. Agustín y N.ª Señora de Copacabana** (Recoletos Descalzos de Madrid).

Casa en la calle Real, cercana a la ermita de la Soledad (hoy Avda. del Ejército).

— **Convento de S. Hermenegildo de Madrid** (Carmelitas Descalzos).

Casa en la calle de la Calzada (hoy Real).

— **Congregación de S. Felipe Neri del Hospital General de Madrid.**

No tenía casa en Arganda, pero sí viñas, la casa bodega la tenían en la calle de Atocha de Madrid.

— **Clérigos menores de Portacelli de Madrid.**

Casa en la calle que baja de la Puerta del Campo a la Plaza (hoy subida a D. Diego).

— **Convento de la Santísima Trinidad de Madrid.**

Casa en la calle de la Paloma.

— **Trinitarios Descalzos de Alcalá.**

Casa en la calle de las Carretas.

— **Colegio de S. Basilio de Alcalá.**

Casa en la calle de S. Juan, (en la actualidad es la residencia de los sacerdotes de la parroquia de Arganda), tenían la casa bodega en la calle de los Huertos.

— **Nuestra Señora de la Merced (Mercedarios Calzados) de Alcalá.**

Casa en la calle de D. Diego.

Casa en el Castillo.

— **Colegio de San Clemente Mártir (de los Manchegos).**

Viñas en el término de Vilches, la casa bodega la tenían en Loeches.

La producción y especies sembradas de eclesiásticos pertenecientes a las casas de administración de las comunidades religiosas establecidas en Arganda era:

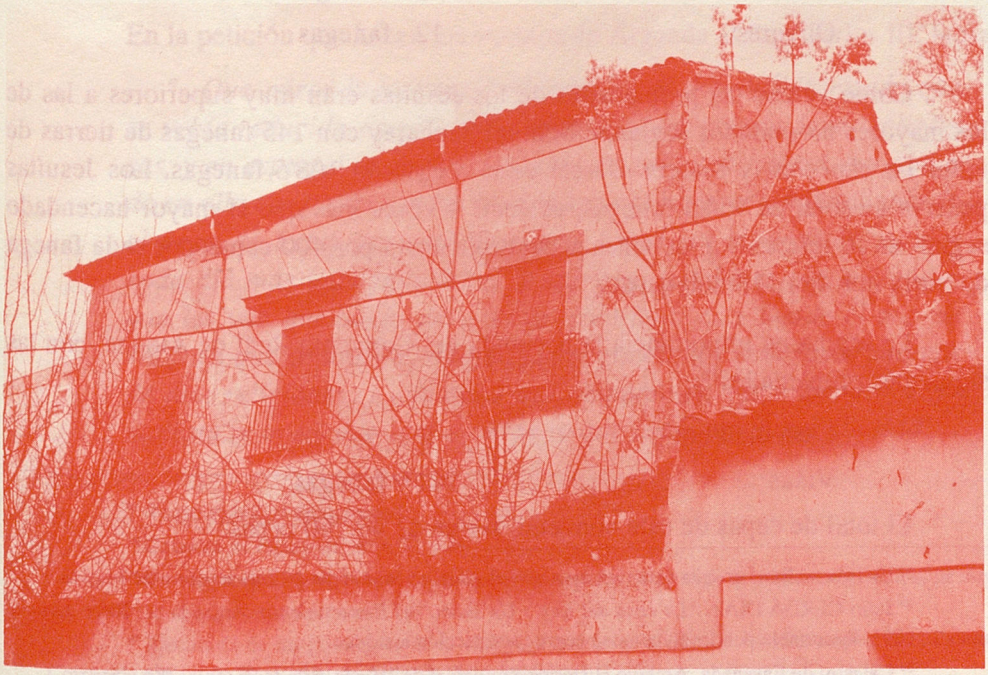
1.600 fanegas de tierra de todas las especies	
Tierras de regadío con granados, higueras y olivos	5 fanegas
A) Buena calidad	3 fanegas
B) Mediana	2 fanegas
Hortaliza	4 fanegas
A) Buena calidad	2 fanegas
B) Media	2 fanegas
- Regadío para sembradura, trigo o cebada produciendo con intermisión (secano para sembradura)	180 fanegas
A) Buena calidad	48 fanegas
B) Mediana calidad	72 fanegas
C) Inferior	60 fanegas
- Viñas de regadío: 1 fanega de buena calidad.	
- Viñas de secano	788 fanegas
A) Buena calidad	22 fanegas
B) Mediana	406 fanegas
C) Inferior	160 fanegas
- Olivar	25 fanegas
A) Buena calidad	1 fanega
B) Mediana	23 fanegas
C) Inferior	1 fanega

El total de producción en reales de vellón era de 64.835.

El clero regular poseía en Arganda un total de 276 fanegas de tierra de todas las especies.

- Regadío para hortaliza, árboles frutales, granados y olivos	8 fanegas
A) Buena calidad	7 fanegas
B) Buena calidad para frutales y media para hortalizas	1 fanega
Hortaliza y Alcacer	9 fanegas
- Regadío para sembradura	3 fanegas
A) Buena calidad	1 fanega
B) Mediana calidad	2 fanegas
- Secano de sembradura	183 fanegas
- Cebada, centeno y trigo o avena, producen con un año de intermisión	
A) Buena calidad	43 fanegas
B) Mediana calidad	82 fanegas
C) Inferior	58 fanegas
- Viñas de secano	61 fanegas
A) Buena calidad	10 fanegas
B) Mediana calidad	45 fanegas
C) Inferior	6 fanegas
- Olivares	12 fanegas
A) Buena calidad	1 fanega
B) Mediana calidad	7 fanegas
C) Inferior calidad	4 fanegas

1. Antoñanzas. Vista del barrio de El Castillo desde la torre de la iglesia, hacia 1932. En esta zona estaban ubicadas la mayoría de las bodegas de Arganda.



2. Casa-Bodega de los Basilios (S. XVIII), c/. del Matadero.

El mayor propietario de tierras en el Arganda del siglo XVIII fue la Compañía de Jesús, que se instaló en la denominada "Casa del Rey". Villa suburbana construída a fines del siglo XVI (1594-97) por Patricio Cajés para el embajador de Alemania Hans Khevenhuller y Wolf, personaje vinculado a la corte madrileña de Felipe II y Felipe III[33]. Al morir el embajador en 1606 la casa quedó cerrada, y en menos de 20 años, el progresivo abandono hace que la casa sufra grandes desperfectos, hasta que a mediados del siglo XVII la adquiera la Compañía de Jesús[34] como casa de labor, para aprovisionar al colegio imperial de Madrid. Era esta hacienda una de las varias que poseían en la zona como la "Casa Grande" de Torrejón, y otra casa en Valdemoro. Fue esta una de las de mayor producción del Colegio y con un peso importante en la economía del colegio, hasta la expulsión de la Compañía de Jesús de la villa de Arganda en 1764, tres años antes que para el resto del territorio nacional, al haber quedado reducidos los jornaleros de la localidad en pura servidumbre de las comunidades religiosas y en especial de la Compañía de Jesús, que llegó a tener las siguientes propiedades[35]:

Tierras de regadío	138'5 fanegas
Viñas	259'9 fanegas
Tierras de secano	4 fanegas
Olivares	12 fanegas

Como vemos las propiedades de los Jesuítas eran muy superiores a las de los mayores hacendados seglares. Manuel Sacharay con 145 fanegas de tierras de todas las especies, y Marcos García de la Vega con 108'5 fanegas. Los Jesuítas poseían un total de 454'4 fanegas, es decir 4 veces más que el mayor hacendado seglar, en lo referente a las viñas si multiplicamos por 400 cepas por cada fanega de tierra nos dan 118.360 cepas.

Le seguía en importancia la hacienda del Convento Real de Atocha, con las siguientes propiedades[36]:

Casa de labor	2
Viñas	101'9 fanegas

El total de cepas de este convento serían de 40.760 cepas.

[33] En la actualidad en esta casa está instalado el Archivo Municipal y Conservatorio de Música.

[34] Julio CERDÁ DÍAZ. *"La casa del Rey": Un sueño del Renacimiento*. Arganda del Rey: Ayuntamiento, 1991. Recortable publicado con una breve introducción histórica.

[35] Catastro de Ensenada. Archivo Histórico Provincial de Toledo. Sig. H-75. fols. 186 y ss.

[36] *Ibidem*. fols. 202 y ss.

Las haciendas de las otras diez comunidades religiosas en comparación resultarían más bien modestas, como el caso de los padres Basilios de Alcalá con 8.000 cepas[37].

En la producción agrícola argandeña del siglo XVIII nos encontramos con una gran propiedad especulativa en manos eclesiales que hizo que los vecinos manifestaran su oposición ante el fuerte poder económico y político de las comunidades, cuyos beneficios redundaban en Madrid y en menor grado en Alcalá de Henares. Las casas de labor de las comunidades sólo tenían habitándolas al administrador, si exceptuamos la de los Jesuítas con 23 personas y la de los Recoletos Agustinos de Madrid con 6 personas. El resto de las casas de administración sólo estaban habitadas en tiempos de cosechas[38].

Fundándose en su posición económica, el propósito de las comunidades vino a ser el nombramiento de Alcalde Mayor, Juez, y Corregidor, para tener asegurado también el Civil. Los vecinos de Arganda en un pleito que contra ellos mantienen y que al final ganan hacen valer sus derechos de villa de la Corona, concedidos en tiempos de Felipe II[39]. Este pleito nos da una información de la situación de opresión que se había llegado, llegando incluso como dice este documento a la *"nulidad del Vecindario"*[40].

En la petición que hacen los vecinos de Arganda al Rey Carlos III, leemos:

> *"...Que mirando nuestra real persona el deprorable estado que se vehía reducida aquella villa desde que las comunidades religiosas, y en especial la de la Compañía de Jesús, se habían introducido en ella cargando con las haciendas más pingües y habandonando el peso de todas las contribuciones sobre los miserables vecinos cada día más imposibilitados de sufrirlas por las pocas haciendas que les van quedando para poder contribuir (...) Desde el año de 1605 en que se introdujeron en aquel pueblo los poderosos cuerpos de diez religiones, y con estas la Compañía de Jesús empezó a ser molesta in insufrible servidumbre lo que antes era suma libertad"*[41].

---

[37] Véase apéndice documental.

[38] Catastro de Ensenada. fols. 21 y ss.

[39] Privilegio de villa de la corona concedido a Arganda por Felipe II. Archivo Municipal de Arganda sig. 97/7.

[40] Ejecutoria de los privilegios de la villa para que no se nombrase Alcalde mayor, Juez de letras, ni Corregidor. Archivo Municipal de Arganda. Sig. 164/2, f. 3

[41] *Ibidem*. fols. 3-4 Vto.

En dicho pleito actuó en defensa de la villa de Arganda el Conde de Campomanes, a la que visitó. El 11 de Septiembre de 1764 el Rey Carlos III expide una carta-orden en el Real sitio de S. Ildefonso, en ella da plazo de dos meses:

"Para que salga de la villa de Arganda del rey y se restituya a sus conventos el crecido número de religiosos de la compañía que en ella habita; que en el plazo arreglen sus cuentas y las encomienden a seglares; que en adelante, no se edifique allí sin licencia casa alguna; que la justicia de la propia villa de cuenta al consejo de la menor contravención; y que este plazo sirva, para que todas las demás haciendas existentes en los demás pueblos de sus reinos"[42].

Tras la salida de la Compañía de Jesús su casa de labor fue adquirida por Jerónimo Mendinueta y Murquiz (Conde de la Cimera), y es a partir de entonces cuando la producción vinícola comienza su gran desarrollo en Arganda, en que poco a poco se va instalando una creciente burguesía madrileña, que culminará con el proceso desamortizador del siglo XIX.

A fines de este siglo (1794) el rey Carlos IV concede a la villa de Arganda el privilegio de ser Bodega Cerrada:

"Para que puedan aliviarse con el fruto de las viñas, con tal que si sobreviniesen años calamitosos compren de afuera, aparte si ellos como las comunidades y eclesiásticos, uva, mosto, que necesiten para sus consumos"[43].

En el término de Alcalá se declaran en 1752 en el catastro de Ensenada 3.313 fanegas de plantíos de vid, frente a los 2.140 de Arganda. A pesar de su tradición y del antiguo proteccionismo del que fue objeto se trata de un aprovechamiento en regresión, como lo prueba que más de un siglo después en 1884 la superficie haya quedado reducida a 294 hectáreas[44], mientras que en Arganda ascendía en 1890 a 8.629 fanegas[45]. Convertido ya en el primer centro productor de vinos de la provincia de Madrid, sin duda a ello le favoreció la inauguración del Puente de Arganda en 1843, que permitía salvar el inconveniente del paso del

[42] Manuel RODRÍGUEZ MARTÍN-CHACÓN. *Op. Cit.* pág. 430.

[43] Archivo Municipal de Arganda. Sig. 97/34.

[44] Josefina GÓMEZ MENDOZA. *Op. Cit.* pág. 119.

[45] Alfonso BENITO ALFARO. *Arganda del Rey*. Madrid: Diputación Provincial, 1890, pág. 67.

Jarama, y la puesta en marcha del ferrocarril en 1886, fue decisivo para el renombre que alcanzó el vino de Arganda.

VINIFICACIÓN TRADICIONAL: LA CASA DE LABOR

Tradicionalmente las casas de Arganda como en toda Castilla han sido de adobes, piedra y yeso. En las relaciones de los pueblos de España, en la pregunta n.º 35 nos dice:

> *"Declararon que los edificios de casas que comunmente usa e tiene este lugar son de piedra, yeso y tierra, y baxas la mayor parte de ellas, sin altos, los materiales para estos edificios, los hay en el pueblo y su término escepto la madera, que alguna parte de ella se trae de Extremera, cinco leguas de este lugar, y del mercado de la villa de Madrid"*[46].

El Catastro de Ensenada nos facilita el número de casas de que se compone el pueblo que son: 590. Las casas de las clases humildes han sido bastante insalubres por el alto índice de humedad que padecían, y por lo reducidas que eran. Tomemos el ejemplo de Matías del Toro que posee una casa en el Callejón de la Calle Salsipuedes, que mide 2 varas de fachada y 9 de fondo, aunque la media era 8 varas de frente y 10 de fondo"[47]. El fino humor y la ironía de que siempre hicieron gala los habitantes de Arganda bautizó a estos cubículos como "El Piojal": Se componían de cuarto bajo, con cocina y habitaciones, en lo alto la cámara, cada una tenía su corral, cuadra y pajar, y en algunos casos, sótano, que servía para guardar aceite y vino.

Pero sin duda la que nos interesa es la casa-bodega, estas se situaban en las calles de los Silos, Real, Almendros y en la zona del Castillo. Los edificios que todavía subsisten son grandes caserones como el que fue de los P.P. Basilios, y el del convento Real de Atocha, sitos en las calles Matadero y Barranquillo. Estos edificios tienen diferenciado lo que se trata de vivienda propiamente dicha, y la bodega en la parte trasera, con un gran patio donde se encontraban las cuadras de las caballerías, al que se accedía por la denominada "Puerta de los Carros" que a la vez servía para pasar los carros cargados de uva durante la vendimia.

La bodega se componía de tres partes diferenciadas que eran: El lagar, cocedero y la cueva.

---

[46] Carmelo VIÑAS Y MEY; Ramón PAZ. *Op. cit.* pág. 85.

[47] Silvia RODRÍGUEZ ZURDO. *Op. Cit.* pág. 47.

A) El lagar

Estaba situado en la parte alta de la bodega, en el que se pisaba y prensaba las uvas. Este solía tener una o dos ventanas que daban a la calle por donde se descargaban los canastos que portaban las mulas o burros en cada carga llevaban dos, uno por flanco, los carros llevaban 12 cubetos de madera de unos 100 Kg. cada uno.

La ubicación respondía a un aprovechamiento inteligente del terreno, en las abundantes cuestas del casco histórico de Arganda, facilitaba la descarga al estar el suelo más bajo que el nivel de la calle. En una plataforma de piedra donde luego se montaba el cubeto se pisaban las uvas, por dos o tres personas en una árdua y cansada labor en que la monotonía la rompía el contínuo "chacla-chacla" ruido que hacían las alpargatas de esparto al ir pisando los racimos, cuando estaba ya pisada una cantidad considerable se procedía a la operación de "romper uvas" que consistía en buscar el desagüe del montón. Se obtenía el denominado "Mosto Virgen" que escurriendo por el suelo formado por grandes losas de piedra caliza o de Colmenar de una medida aproximada de un metro cuadrado, hacían que el suelo fuera impermeable, el mosto pasaba al "pocillo" que era una tinaja empotrada en el suelo, o una construcción de piedra de unas 12 a 20 arrobas, y desde allí por un conducto al canalillo del Cocedero.

Por la tarde una vez que se había pisado toda la uva cortada en una jornada, se procedía a montar el cubeto de la prensa de viga, depositándose toda la uva pisada.

Las prensas de viga son conocidas desde la Edad Media, ya que en el "Beato de Liébana" aparece una, en la escena "El hijo del Hombre sobre las nubes y el ángel con la hoz" (folio 209 del original)[48]. En el catastro de Ensenada aparecen citadas frecuentemente en las bodegas, este tipo de Prensa. Se trataba de un gigantesco madero de forma cuadrangular, de unos 20 metros de largo por cerca de un metro cuadrado de grosor, aunque las había menores, pero generalmente pasaban de los 12 metros. En un extremo tenía una rosca de madera de unos 2 metros de larga llamada "usillo" que estaba sujeta por la base con un hierro; al denominado "Canto o Pilón" que es una piedra cónica de un metro de alta y de varias toneladas de peso, en el extremo opuesto de la viga se encontraba la carga o contrafuerte, construcción en forma paralelepípeda hecha en la pared con gruesas piedras, para que actuase el contrapeso.

---

[48] *Beato de Liébana.* Edición a cargo de Umberto Eco. Ed. Rizzoli, pp. 118-119.

Montado el cubeto que es una estructura de gruesos listones en forma de jaula se echaba toda la uva pisada en el día, en la parte superior se ponía el denominado "Sombrero" que es una plataforma de tablas donde apoya la viga, y para que se hunda en el interior del cubeto, se ponían unos gruesos tacos de madera. La viga calzada en el extremo de la carga permanecía inclinada concentrando todo el peso sobre el cubeto, y la piedra que había sido subida unos 70 cm. del suelo, al ir tirando hacia abajo de la viga hacía la labor del prensado con un siniestro ruido, parecido al que hacen los mástiles de los barcos de vela, durante la navegación. La fuerza que ejercía este sistema multiplicaba el peso de la piedra y el de la viga por el sistema de la balanza romana. En los lagares pequeños se utilizaba en vez del cubeto una gruesa maroma denominada "Briaga" a la que se la daba vueltas, formando una estructura cilíndrica, el prensado era igual, el inconveniente que tenían era que si se torcía la estructura había que comenzar de nuevo, para colocarla recta.

A la mañana siguiente, al desmontar el cubeto, o la Briaga los ollejos de las uvas formaban un bloque tan compacto que había que picarle con un azadón para romperle.

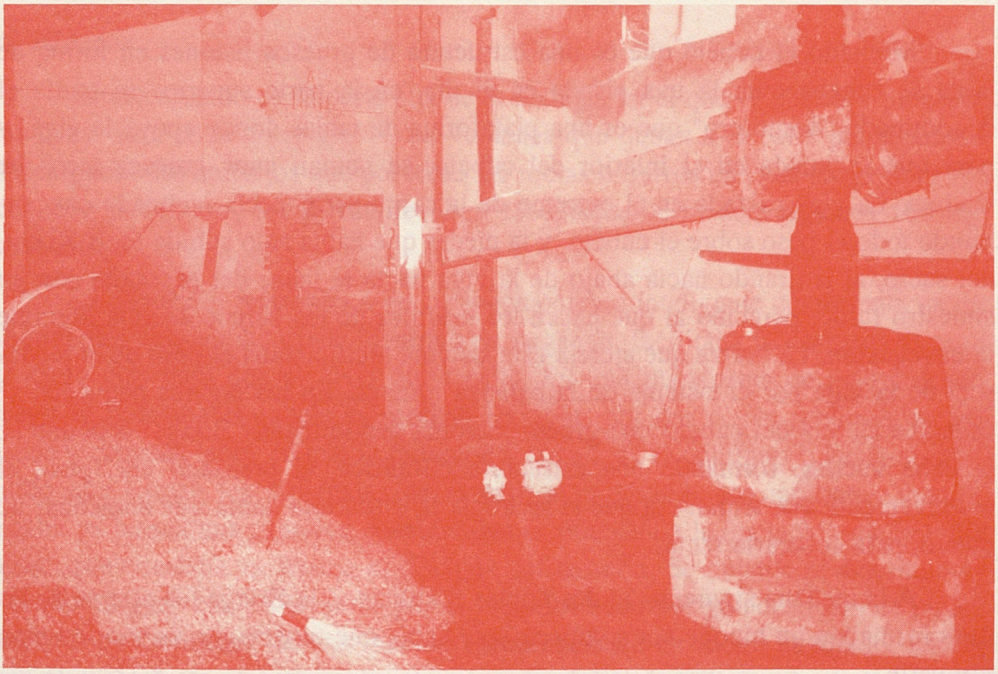
B) El cocedero

Se trata de otro elemento singular de la Bodega, se denominaba "Cocedero" por la similitud que tienen las tinajas al fermentar, con las ollas, ya que esporádicamente hacen borbotones, la temperatura del mosto sube bastante, al tocar un depósito, o tinaja que esté fermentando, se nota claramente la subida de temperatura, según los días que lleve de fermentación.

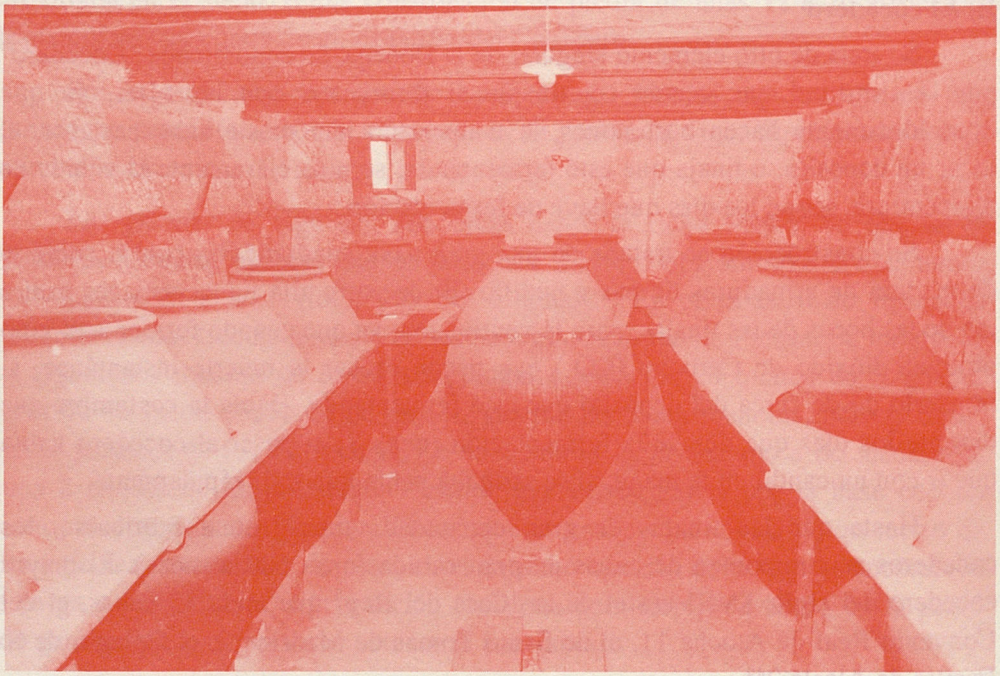
Su construcción se trataba de una gran nave cuadrangular con la cubierta de madera de armaduras de par y nudillo. En la parte alta tiene ventanas casi a ras de las bocas de las tinajas, para la ventilación, ya que cuando fermenta el vino produce dióxido de Carbono (CO_2) que puede causar la muerte instantánea, al inhalarlo desde cerca del depósito que esté fermentando. Había la costumbre que durante los días que durase la fermentación (unos 8) al pasar al cocedero había que ir con un candil en la mano, si se apagaba había que salir rápidamente.

Hasta que las tinajas de gran capacidad empezaron a fabricarse, los cocederos se componían de cubas de gran cabida (unas 500 arrobas). El mayor cocedero del siglo XVIII era el de la "Casa del Rey" que tenía 15 cubas, el del Convento Real de Atocha 11, el de Santo Tomás de Madrid 12, el Colegio de S. Basilio de Alcalá 2[49].

[49] Catastro de Ensenada. Respuestas particulares de eclesiásticos. A.H.P.T. fols. 187 y ss.



3. Prensa de viga del lagar de D. Mariano Sardinero, octubre 1983.



4. Cocedero de Dña. Juana Sánchez, c/. Barranquillo.
Esta bodega fue del Convento Real de Atocha.

En el archivo municipal de Arganda se conservan varios documentos de construcción de estos depósitos; así el 24 de noviembre de 1700 ante Pedro de Yepes "el Viejo" comparecieron los vecinos de la villa de Ampuero (Santander) Juan de la Vega y Pedro Matienzo; maestros de cubería; dicho documento nos dice:

"Se obligan a hacer a su costa y misión y riesgo una cuba de madera de pino de Cuenca[50] *buena para dar e recibir de la cabida de 400 arrobas, largo a escuadra que la en este presente año se ha hecho para el bachiller Isidoro Sanz (presbítero) (...) Y ha de tener catorce arcos de álamo blanco; siete por banda. La cual dicha cuba han de dar fenecida y acabada (...) en el sitio que determinare Pedro de Yepes, y que se pueda llenar el 1.º de Septiembre de 1701.*

Y Pedro de Yepes ha de dar a su costa los mimbres pez y sebo y harina que fuese necesario para la cuba, y nos ha de dar el vino para los maestros y oficiales el tiempo que ocuparen en armarla sin que por ello se le pague y descuente cosa alguna"[51].

Este tipo de depósito de fermentación fue sustituído paulatinamente por tinajas de gran cabida a lo largo del siglo XIX. A principios del siglo actual aún se conservaban grandes duelas de estas cubas, pero ya no quedaba ninguna cuba en cocederos, estos tablones se emplearon para el recerco de la plaza de la Constitución durante las fiestas de Toros[52].

Las tinajas procedían del cercano pueblo de Colmenar de Oreja, y en menor medida, generalmente en cuevas de Villarobledo (Albacete). En los datos para el mapa de España de Tomás López, nos dice que las mayores pueden llegar hasta 400 arrobas[53] tamaño habitual de las que se utilizaban en los cocederos de Arganda, aunque las hubo mayores, como una del convento de Santo Tomás de 510 arrobas, y que fue destruida en la guerra civil al explotar un obús en dicho cocedero[54].

---

[50] Esta madera procedía de la Serranía de Cuenca desde donde bajaba por el río Tajo transportada y guiada por los gancheros hasta los desembarcaderos de Estremera y Aranjuez.

[51] Archivo Municipal de Arganda. Sig. C/69. f. 248.

[52] Testimonio Oral en 1989 de D. Nicolás Espliguero Martí (1895-1990)

[53] Jesús GARCÍA FERNÁNDEZ. "Colmenar de Oreja: La industria de las tinajas y la explotación de canteras". *Estudios geográficos* (1948). pág. 657.

[54] Testimonio oral de Gregorio García Madrid.

La fermentación comienza aproximadamente a las 48 horas de obtener el mosto y dura unos 8 días. En este proceso los azúcares al ir transformándose en alcoholes, desprenden el denominado «tufo» que es la descomposición del azúcar en dos elementos esenciales: El anhídrido carbónico y el alcohol etílico y un 4% del compuesto inicial como glicerina y sustancias nitrogenadas.

Las cubas por su construcción y los aros que llevaban era difícil que se rajasen o reventasen, cosa que sí ocurría con las tinajas, en la fermentación, al haberse derretido la pez que la embadurnaba en el interior, para que fuese impermeable. Para este accidente estaba previsto en el suelo un pocillo que es una tinaja de gran cabida enterrada hasta la boca, o un foso construido de ladrillo macizo y revestido; éste estaba en el centro del cocedero. El mosto derramado iba a parar al fondo, ya que el suelo hacía un poco de pendiente hacia el hueco. El mosto desde aquí se sacaba con un zaque[55], más modernamente se bombeaba a otra tinaja vacía, para continuar el proceso de fermentación.

El vino nuevo queda deficiente, es decir, azucarado, al cabo de unos días «vuelve en sí» perdiendo el sabor dulce. La madre[56] se hunde en el fondo del depósito poco a poco, sobre todo en los meses siguientes cuando arrecian los hielos, arriba queda la granilla de las uvas. El vino permanecía en el cocedero hasta que se efectuaba el trasiego en los meses de Enero y Febrero al último escalón de la bodega.

C) La cueva

Construidas subterráneamente, el subsuelo de Arganda constituye una capa de calizas muy compactas, homogéneas y consistentes. Las galerías se extendían a lo largo y ancho del casco viejo de Arganda[57]. Su construcción consta de una profunda bóveda de cañón, con algunas ramificaciones a los lados llamados caños, en la pared cada metro y medio aproximadamente, tienen unas hornacinas para colocar las tinajas, que se denominan "Sibiles", la tinaja se encuentra levantada del suelo en una plataforma de unos 30 cm. para la colocación del tinillo en las medidas del vino[58].

---

[55] Es un pellejo de unas 5 arrobas. Para que no se cerrase al echarle al foso se le ponía una argolla en la boca de la que pendía una cuerda a modo de asa.

[56] Son uvas tintas enteras que se añaden a la tinaja después de haberlas separado del escobajo, y en la fermentación el mosto blanco toma el color característico del vino tinto.

[57] A finales del año 1992 el Ayuntamiento de Arganda a través de la Concejalía de Urbanismo ha realizado un estudio de las cuevas que aún se conservan; son un total de 96.

[58] Es la base de una tinaja de forma cilíndrica de unos 70 a 80 cm.

La misión primordial que tenían las cuevas era de servir de almacén de vinos hasta que se comercializaban; la temperatura es casi constante, habiendo variaciones de dos y tres grados entre las estaciones fría y cálida. Por ello, en verano resultan frescas y cálidas en el invierno. Al no sufrir el vino los rigores del clima, se conservaba en condiciones óptimas. Para que el vino no supiese a "vacío" es decir a humedad en cada tinaja se echaba una película de aceite de medio centímetro, al quedar encima del vino impedía el paso del oxígeno.

En el Catastro de Ensenada aparecen descritas bastantes cuevas, algunas hemos podido identificarlas, si bien su extensión es menor que la que hoy tienen. Sin duda fueron ampliadas durante el siglo XIX, la construcción es similar, hemos podido ver en varias cuevas tinajas que delatan su antigüedad por la construcción tan irregular que tienen; a juzgar por la esbelta figura de las de Colmenar.

El tamaño de las tinajas de las cuevas era menor que las del cocedero, oscilaba entre 60 y 150 arrobas. La cueva estaba toda blanqueada de cal incluso las tinajas, ya que la cal absorbía mejor la humedad muy abundante en esta parte de la bodega; debido a la composición siliceo-calcárea del terreno de Arganda. En años muy lluviosos se pueden producir en algunas cuevas inundaciones, al estar la capa freática muy próxima al suelo (generalmente no pasaba de unos pocos centímetros).

En los meses del invierno cuando los rigores del clima se hacen notar, y las heladas son abundantes, se hacía el trasiego del vino del cocedero a la cueva. Antes había que limpar las tinajas vacías y desinfectarlas, quemando en su interior una pajuela de azufre. Al estar situada esta parte más baja que el cocedero el vino bajaba por su propio pie, instalando una goma desde la tinaja del cocedero hasta una de la cueva. En algunas cuevas, en las que el cocedero pillase lejos o en las tinajas del fondo donde no llegaba el vino se hacía el trasiego a hombros, transportando los pellejos hasta la boca, generalmente estos odres no pasaban en esta labor de 5 arrobas. Hecho el trasiego el vino reposaba aquí hasta que llegaba el momento de la venta.

Todavía quedan en Arganda algunas bodegas intactas con sus tres estancias, lagar, cocedero y cueva, aunque su abandono es grande, esperemos, que alguna se restaure. Sin duda la que mejor se conserva es la que fue del Convento Real de Atocha, posteriormente de la familia Sánchez-Salvanés, y que nos ha llegado como una verdadera reliquia. El lagar se ha quedado parado en sus

tinajas, su cueva (una de las más grandes que hubo) su lagar con una impresionante prensa de viga, su molino de aceite... Ojalá pronto sea una realidad el "Museo del Vino" en Arganda, porque si hay algo que identifique este lugar con su historia es el cultivo de la vid.

5. Cueva de D. Joaquín Aguilar, c/. Eusebio Villalvilla (S. XVIII).

APÉNDICE DOCUMENTAL

(Catastro de Ensenada. Libro de respuestas particulares de Seglares. Archivo Municipal de Arganda. Sig. 122/2).

Marcos García de la Vega. Vecino de la ciudad de Alcalá de Henares. Tiene como apoderado a Thomas Rinconada. Posee:

CASAS

Una en la calle de S. Juan, tiene de frente 23 varas y de fondo 44, consta de patio, portal, cocina, dos aposentos, sala con su alcoba, otra con un dormitorio, corral, pozo, pila, tres cuadras, cueva y en alto corredor, sala con su alcoba con un balcón, un aposento con su cocina, y un dormitorio. Confronta al Levante con casa del dicho D. Marcos, al Norte con la madre del Arroyo, al poniente con la calle Real, la que habita Francisco Cermeño, quien paga de arrendamiento 220 reales de vellón cada año.

— Otra casa en dicha calle de frente 13 varas y de fondo 51. Su habitación es portal, patio, cocina, un aposento, sala con su alcoba, un corral con tres granados, dos higueras, dos olivos, dos parras y una cueva. Confronta al Levante, con el hospital de S. Pedro y S. Pablo de esta villa, al norte con la madre del Arroyo, al sur con la calle Real y al poniente con casa del dicho D. Marcos la que habitan Gabriel Pintado y Ángel Martín quienes pagan 12 ducados de vellón en cada una.

— Otra en la calle de la Calzada tiene de frente 20 varas y de fondo 21 consiste en portal, cocina, tres dormitorios, horno, corral, paxar, cuadra, y en alto sala con su alcoba. Confronta al Levante, con casa de Francisco Benito, al norte, con la de Clara Martín, al Poniente, con la de Silvestre Salcedo, y al Sur con dicha calle de la Calzada, la que habita Franco Peneto, quien paga su arrendamiento 150 reales al año.

— Otra en el Arrabal, tiene de frente 22 varas y de fondo 79 digo 71 varas. Su habitación es portal, cozinas, dos salas, dos dormitorios; Cocedero con tres cubas, cueva con 24 tenaxas, pozo y paxar, una corraliza con su puerta falsa, un colgadizo, lagar con su viga, dos cuadras y en alto sala con su alcoba y cámaras correspondientes. Confronta al Levante con casa de Juan Blanco al Norte dicha calle de Arrabal, al Poniente con casa de Herederos de Manuel de la Huolla, y al S. con tierra de Cristóbal Milano, la que habita Alejandro Cuéllar, quien paga sólo 7 ducados se regula su arrendamiento, como esta dicha casa en 668 reales de Vellón en cada un año.

HUERTO

Uno en los de esta villa de caber 2 celemines, plantado de hortalizas, con tres granados, y se riega con el agua sobrante de las fuentes de esta villa, linde al S. con la madre del Arroyo al Norte con huerto de la cofradía de S. Joseph le tiene arrendado a Joseph Ballesteros en 40 reales de vellón en cada año.

TIERRAS

Una en el obispillo distante de la población medio cuarto de legua de cabida tres fanegas.

Otra en la Veguilla de cabida una fanega y tres celemines, linda al Norte con el camino real de la venta.

Otra en dicho sitio de tres fanegas de cabida.

Otra en Val de Catalasa, distante de la población 3/4 de legua de caber 7 fanegas.

Otra en Valdeza de fanega y media de cabida.

Otra en la cuesta del Cano de fanega y media.

Otra en el valle de fanega y media.

Otra en el Cornexo de tres fanegas.

Otra en Valdearganda de una fanega.

TIERRAS DE REGADÍO

Una más abaxo de los Huertos de media fanega regada con el agua sobrante de los huertos.

TIERRAS DE SECANO DE MALA CALIDAD

Una en la veguilla de caber fanega y media.

Otra junto a la Venta distante media legua de 3 fanegas de cabida.

Otra en dicho sitio de caber tres fanegas.

Otra junto a la dehesa distante un cuarto de legua, de una fanega de cabida.

TIERRAS DE INFERIOR

En Valdela talaia de dos fanegas de cabida.

En dicho sitio de caber 2 fanegas.

En dicho sitio de caber 5 fanegas.

En dicho sitio de caber 4 fanegas.

En Valdeserrano de 2 fanegas de cabida.

En la frente del Valle una fanega de cabida.

VIÑAS DE REGADÍO

Una en la carrera Toledana de una fanega y tres celemines de cabida.

Otra en dicho sitio de 5 fanegas de cabida.

Otra en dicho sitio de 1 fanega.

VIÑAS DE SECANO

Una en el Hundido de tres fanegas de cabida.

En el Chorlito de tres fanegas de cabida.

En Valvadillo de 3 fanegas de cabida.

En los Aragoneses de fanega y media.

En Valparaíso de dos fanegas.

En la Veguilla 1 fanega y 3 celemines.

Valdelaliebre de tres celemines de cabida.

Quartillos de Pajares 14 fanegas.

En dicho sitio 5 fanegas.

En los Arenales 3 fanegas y media.

Cañada de las Suertes una fanega.

Camino de S. Martín 3 celemines.

Arenales 2 fanegas.

Junto a la venta 2 fanegas y 3 celemines.

Cobatilla 1 fanega.

Aragoneses 1 fanega.

Vereda de Enmedio 1/2 fanega.

Aragoneses 1 fanega y 3 celemines

Valdelaliebre 8 celemines.

En el Hixar una fanega y media.

OLIVARES

Uno junto a la Dehesa de un celemín y medio.

En dicho sitio 9 celemines con 19 olivos puestos.

Encima del Pozo de Paredes de 9 celemines con 19 olivos puestos

En dicho sitio de fanega y media con 53 olivos puestos.

En el camino del Molino de dos celemines; con 9 olivas puestas sin orden.

En Valdelaoveja de 7 celemines con 23 olivas puestas.

Encima de los Llaños de 9 celemines con 19 olivas.

HERAS

Una en La Paz de 2 celemines de cabida.

Otra en dicho sitio de 60 estados.

Otra en dicho sitio de 110 estados.

(Fols. 711-720).

ÁNGELA MARÍA DEL ZERRO

Vecina de Alcalá, viuda de D. Agustín González de Fuensalida.

CASAS

Una en la población de esta villa en la calle de las Carretas tiene de fondo 47 varas y de frente 20 varas, consiste en portal, cocina, sala con su alcoba, dos cuartos, cámara, horno con su cobertizo, corral, cuadra, lagar con su viga correspondiente, cocedero con tres cubas y 19 tenaxas, linde al levante con un callejón sin salida, al N. con el camino que va a las Palomas y al P. con casa de Manuel de Valles, la que tiene en arrendamiento D. Joseph Vallesteros Labogal Vecino de Madrid en 600 reales de Vellón al año.

(Fols. 659-660).

BIENES DE LOS COLEGIOS Y CONVENTOS DE ALCALÁ DE HENARES EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE ARGANDA (A.H.P.T. Sig. H-75)

TRINITARIOS DESCALZOS

CASA en la calle de las Carretas de frente 10 varas y 27 de fondo, tiene portal, cocina, dos aposentos, un establo, paxar, corral, y en alto cámaras. La habita Miguel García que paga por su arrendamiento 9 ducados al año.

(Fols. 233)

CENTRO MUNICIPAL DE DOCUMENTACIÓN ALCALÁ DE HENARES

COLEGIO DE SAN BASILIO MAGNO

CASA en la calle de S. Juan tiene de frente 28 varas y 32 de fondo, portal, cocina, patio, cuarto, sala con su alcoba, oratorio, lagar, cocedero con dos cubas, pila, pozo, cuadra, paxar, corral, y en alto dos salas, una con su alcoba, un cuarto, corredor y cámaras confronta al P. y S. con casas de D. Francisco Rendero, al L. con la callejuela que va a la Paloma. La habita Francisco Hernández su administrador, se regula su arrendamiento en 400 reales al año.

Otra en la calle de los Huertos tiene de frente 20 varas y 29 de fondo, consta de cocina, sala con su alcoba, un cuarto, cuadra, paxar, lagar, cueva con 16 tenaxas y un colgadizo, confronta al L. con casas de Josepha Benito, al N. y P. con unos solares muy antiguos, y al sur con la calle de los Huertos, la habita Alphonso Lozano, que da por su arrendamiento 8 ducados de vellón al año. Se regula como hoy está en 282 al año.

VIÑAS

Una en el camino de Madrid, linda al N. con el camino Real de Valencia, tiene de cabida 8 fanegas, es de buena calidad.

Otra en el Valle, tiene tres fanegas de cabida, es de buena calidad.

— En las cabezuelas de 2 fanegas y media. Es de buena calidad.

— En el Chorlito, inmediata a la población de tres fanegas de cabida. Es de buena calidad.

— Cruz del Rayo, distante un cuarto de legua, tiene de cabida una fanega es de mediana calidad.

— Cañada de las suertes, de 9 celemines de cabida, es de mediana calidad.

— Parral de Mejía de 9 celemines de cabida, es de inferior calidad.

— Covatilla de una fanega de cabida de inferior calidad.

— Cabezuelas de 3 fanegas de cabida es de inferior calidad.

(Fols. 236-239)

EUGENIO DE VILLAS, MONGE DE SAN BASILIO

VIÑAS en el término de Vilches.

Una en Valdecarrasca de 3 fanegas de cabida.

— Vereda de Velilla de una fanega de cabida.

— En el Igar de una fanega y cuartillo.

— Cañada de Guardaneros, una fanega de cabida.

— Cañal de una fanega.

Las viñas están arrendadas a Alonso Asenjo y Joseph Sanz, que recibe en arrendamiento 286 reales de Vellón.

(A.H.P.T. Sig. H-31 Pág. 1.056)

COLEGIO DE N.ª SEÑORA DE LA MERCED (MERCEDARIOS CALZADOS)

CASA

En la calle de D. Diego tiene de frente 12 varas y 37 de fondo, consta de portal, cocina, entrecocina, sala con dos alcobas, un cuarto, Bodega con 8 tenajas, pozo, corral, cuadra, y

cámara, confronta al Norte con el camino que va a los huertos. La habita Joseph Reguera, quien da por su arrendamiento 10 ducados al año, y se regula con dichas tenajas 206 reales de vellón al año.

VIÑA

En la cobatilla de una fanega y media, linda al N. con el camino de San Martín; es de inferior calidad.

— La casa que habita el padre Fray Miguel Menéndez administrador del convento en la calle de Salsipuedes, es propia del Licenciado D. Fernando Milano (Pbto.) al que paga por su arrendamiento 150 reales de vellón al año.

(A.H.P.T. Sig. H-75, págs. 240-241)

COLEGIO DE SAN CLEMENTE MÁRTIR DE LA UNIVERSIDAD DE ALCALÁ

VIÑAS

Una en Valducar de 4 fanegas de cabida y 7 celemines con 1.700 cepas.

— En la Cruz de Piedra de una fanega y media de 550 cepas de cabida.

— En el Verde junto a la Casa Blanca se compone de 4 pedazos lindes unos con otros de 16 fanegas de cabida tiene 6.000 cepas.

— En dicho sitio de tres fanegas y cinco celemines, tiene 1.300 cepas.

—Viña Emparrada, en el Barrio de los cerros de una fanega y media. Tiene 50 baras improductivas.

(A.H.P.T. Sig. H-31 Fols. 1081-1082 Vto.)

CABILDO ABAD Y CAPELLANES PERPETUOS EN LA PARROQUIAL DE SANTA MARÍA LA MAYOR DE ALCALÁ.

Una viña en el camino de Arganda de una fanega y 10 celemines. Tenía 890 cepas cuando se le adjudicó. Hoy tiene 726 cepas vivas y 106 muertas.

(A.H.P.T. Sig. H-31 Fol. 1485)