

EL RETO DE LA VITIVINICULTURA ALCARREÑA ANTE LAS EXPECTATIVAS DE LA EXPOSICIÓN VINÍCOLA NACIONAL DE 1877

Milko Álvaro Roldán

1. INTRODUCCIÓN

La puesta en marcha recientemente de nuevas medidas para impulsar económicamente la vitivinicultura alcarreña a través de la Consejería de Castilla-La Mancha, y de lo que se ha denominado enoturismo. Se ha empleado la figura popular del Quijote, a partir de la asociación Adovin, que se creó para promocionar conjuntamente los vinos de calidad de la región en ferias nacionales e internacionales, aunando diversas Denominaciones de origen de Castilla-La Mancha (La Mancha, Valdepeñas, Manchuela, Mentrída, Ucles, Ribera del Júcar, Almansa, Jumilla, y también, entre ellas, la DO «Vinos de Mondéjar»). En esta última, su situación le permitía asegurar el mantenimiento y la pervivencia de la vitivinicultura con el fin de promocionar una imagen de unidad bajo la marca «Vinos de Castilla-La Mancha». Otro apoyo es el de la Diputación Provincial de Guadalajara a los viñedos de Cogolludo, Píoz y Sacedón, por medio de las Bodegas Finca Río Negro, Bodegas Bovial y Bodegas Montesclaros respectivamente. Han creado un panorama que vuelven poner de actualidad el viñedo alcarreño y su consiguiente papel histórico en la vitivinicultura nacional, ya no solo por su existencia en sí misma, sino por su trayectoria, marcada desde mucho tiempo atrás con la Exposición Vinícola Nacional de 1877 celebrada en Madrid.

Ciertamente, la aparición en el último decenio de Bodegas Finca Río Negro en Cogolludo ha devuelto a la actualidad el viñedo alcarreño. Se trata de una población de entre 500-600 habitantes, con una altitud de entre 802-898 metros y con un pasado ligado a la nobleza y al vino, como se deduce al contemplar la fachada

del palacio de los duques de Medinaceli, cuya decoración muestra racimos de uvas en los adornos tallados. Programa un concurso en el que vuelve a reivindicar el papel de los caldos alcarreños dentro del panorama nacional vitivinícola. El objetivo es doble: (1) reivindicar la memoria de lo que represento el viñedo alcarreño a lo largo de la historia en la provincia y (2) consolidarse como una bodega privada de reciente creación, con trabajo y sacrificio, para tratar de poner la vitivinicultura de Guadalajara en un papel importante dentro de los vinos españoles. Las otras bodegas citadas tratan de pervivir, estando consolidadas y con cierta tradición soleira, a pesar de haber pertenecido algunos años a la DO «Mondéjar», para luego iniciar una andadura más bien diferencial con respecto a sus orígenes.

En general, la importancia de la vitivinicultura alcarreña ha quedado atestiguada a lo largo de su historia a partir de las diferentes y variadas fuentes documentales. Entre ellas, las Relaciones Topográficas de Felipe II, el Catastro de Ensenada, el Diccionario de Nados, etc. De manera resumida, podemos afirmar que la vitivinicultura de Guadalajara fue importante por extensión y producción durante muchas décadas y, su peso económico, tuvo un lugar destacado en la economía del país en sus diferentes periodos históricos.

El hecho de la cercanía con la capital del país ha condicionado la evolución del viñedo alcarreño, principalmente a la hora de valorar su papel primordial, y su consiguiente comercialización. Este hecho ha fomentado una presencia de cierto relieve en los mercados de Madrid. Vista su evolución favorable, principalmente durante el siglo XIX, y en función de los datos agrarios aportados en 1857, se convirtió el viñedo alcarreño en punto de referencia para la participación posterior en la Exposición Vinícola Nacional de 1877.

Con respecto a las características históricas del vino producido, podemos decir que eran mayoritariamente tintos, comunes y de pasto. Al principio pensado para el autoconsumo en los siglos anteriores al siglo XIX y, luego con el tiempo principalmente en el siglo que nos concierne, con la mejora de los procedimientos de vinificación por los grandes cosecheros, se comercializaba al por mayor en mercados próximos, tales como Alcalá de Henares, Torrejón de Arroz, Guadalajara; con un destino final de incursión en el mercado de la capital, teniendo los únicos rótulos los vinos de Sacedón.

Podemos determinar que la producción vinícola en Guadalajara era excedentaria, teniendo presencia también los aguardientes y el vinagre como productos a resaltar. Junto al vino, otro aspecto en el siglo XIX, es el asentamiento de la burguesía adinerada en una zona de Guadalajara, exactamente en el Real Sitio de la Isabela en Sacedón, que supuso un impulso significativo en un mayor conocimiento de los vinos alcarreños junto a los aragoneses, ya no solo en la provincia sino en su comercialización en los sectores más pujantes económico-políticos de la Corte. Esto se tradujo en disponer de un canal de comercialización seguro y de cierto renombre a la hora de citar caldos nacionales dentro del ambiente de la nobleza ya la vez de la Corte.

2. LAS FERIAS TRADICIONALES, PASO PREVIO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL VINO ALCARREÑO

La necesidad de intercambiar productos siempre ha sido una característica a lo largo de toda la historia de la humanidad. Si nos remontamos atrás, uno de los principios para asentar a la población en los territorios reconquistados fue aprovechar el auge económico de las ciudades y villas del territorio de Guadalajara. Las concesiones de tierra suponían una gran merced por parte del Rey, ya que proporcionaban un gran desarrollo a las poblaciones a las cuales se les concedía. Era potestad real otorgar este privilegio, aunque desde el siglo XIII, los señores jurisdiccionales utilizaron este derecho sin contar con el beneplácito de la Corona, circunstancia que resolvieron los Reyes Católicos.

Posteriormente, para el desarrollo productivo las ferias han cumplido un papel esencial, siendo muy relevante en la provincia a lo largo de nuestra historia más reciente. Ferias consolidadas como la Apícola de Pastrana, centro de la difusión de la miel no solo a nivel nacional sino también internacional, o las que fueron —ya no lo son— la feria del Vino de Mondéjar, o la agroindustrial de Jarique. Eventos que, a la mayor gloria, tuvieron su repercusión, junto con otras representaciones de muestras de menor trascendencia pero con una influencia comarcal en diversos puntos de la geografía alcarreña como la Feria de las Mercaderías de Tandilla, la Feria Tradicional Medieval de Cifuentes. Estas últimas con un enfoque histórico-medieval han servido para destacar el papel emprendedor que siempre destacó en el espíritu alcarreño para la promoción de los productos de su tierra.

A la hora de hablar de la promoción del vino de Guadalajara nos centramos en la Exposición Nacional Vinícola de 1877. Es un punto de referencia nacional para conocer la situación del vino en el mercado nacional, a través de su superficie y producción. Resulta necesario, como revelador, remontarnos a los antecedentes históricos en base a mercados y ferias, como canales de comercialización para la promoción de productos de la provincia. Por esta cuestión, citamos el caso de las ferias como modelo de promoción y desde un punto de vista histórico.

Las convocatorias de las ferias eran anuales, tratando de incentivar el comercio en ellas, dándose el caso de celebrarse dos al año en algunas poblaciones. Para hacernos una idea de lo que suponía una feria, se puede comparar con la otra cita comercial, los mercados. Estos eran semanales y de carácter comarcal, intercambiándose productos de consumo diario y cotidiano normalmente producidos en la zona. En cambio las ferias duraban varios días y en ellas se podían encontrar todo tipo de mercaderías, acudiendo comerciantes y compradores desde muy lejos, lo que convertía a los lugares que las acogían en centros de una gran actividad económica durante unos días. Los puestos de venta se situaban en la plaza y en sus calles aledañas, donde las casas se construían con soportales para poder continuar con el desarrollo de la feria los días de mal tiempo. Una gran parte de los pueblos de la provincia, como Tandilla o Fuentelaencina, por citar los más importantes, todavía

hoy en día conservan estas construcciones. Durante los siglos XVI y XVII se redujeron la concesión de ferias, pero en el siglo XIX, consecuentemente con las nuevas ideas liberalizadoras de la economía, se otorgó a los ayuntamientos el derecho de hacer ferias y mercados cuando lo creyeran conveniente, así, varios pueblos y ciudades contaban con dos ferias anuales durante los años finales del siglo pasado. Los productos que abundaban en unas regiones eran llevados a aquellos que tuvieran escasez de ellos por no encontrarse en los mercados locales. Así en las Comarcas de la Alcarria y la Campiña se transportaban vino hasta las zonas montañosas y más frías de la Sierra y Molina.

Entre las ferias de mayor trascendencia en los pueblos que hoy pertenecen a Guadalajara estaban las de Sigüenza, Tendilla, Brihuega, Molina, Pastrana y Atienza. Muchos otros pueblos convocaban estas reuniones de comerciantes, unos desde tiempos antiguos gracias a mercedes reales o señoriales y algunos por autoconcesión a partir del siglo XIX. Estos son los que aparecen en la documentación: Alcocer, Almonacid, Almoguera, Alustante, Budia, Cantalojas, El Cardoso de la Sierra, Casa de Uceda, Cifuentes, Chiloeches, Driebes, Fuentelencina, Hiendelencina, Hita, Horche, Jadraque, Maranchón, Milmarcos, Mondéjar, Pareja (la más antigua después de Brihuega), Torija, Tortuera, Uceda, Zorita.

Durante el siglo XIX las ferias de ámbito local como la de Guadalajara se mantuvieron, pero dejaron de tener el carácter comercial que antaño tenían ya que surgieron otros medios de promoción comercial, tales como las exposiciones nacionales y las internacionales. Entre las internacionales se encontraban la Londres de 1851 y la de París de 1855, que fueron auténticos epicentros de las transacciones comerciales en el mundo. A finales del siglo XIX, las ferias dieron un salto cualitativo, pasando de las llamadas ferias de mercado a las ferias de muestras, cuya principal innovación consistió en que las ventas y contrataciones se producían sobre la base de las muestras expuestas, sin movimiento físico de las mismas durante la feria. Este tipo de ferias acabó imponiéndose y fueron un reclamo general para el gran público y los grandes operadores comerciales. Los visitantes y los agentes de comercio hallaron en este sistema una forma práctica de estar al día sobre la evolución de la técnica y sus resultados.

En España, la ciudad pionera en presentar una feria de muestras fue Valencia. Más tarde surgirían, a partir de este tipo de feria, las llamadas ferias sectoriales o especializadas, donde se expondrían bienes de un solo sector (bien en horizontal o en vertical), en función de la producción o de los bienes expuestos. Las ferias especializadas aparecieron al calor del desarrollo industrial. Las primeras ferias del vino de la época moderna contaron como protagonistas importantes a las principales potencias vitivinícolas del momento en Europa: Francia, Italia, España y Portugal.

Una de las grandes muestras vitivinícolas del siglo XIX fue la Exposición Vinícola de Londres de 1874, previamente se habían celebrado otras dos, una en 1851 y otra en 1862. La de 1874 se realizó en el *Albert Hall* y acudieron los principales países productores del mundo, pero también asomaron tímidamente los nue-

vos países emergentes, que con el andar del tiempo, estarían llamados a desempeñar un importante papel en el mundo del vino: Estados Unidos (California) y Australia. Resulta llamativo el papel de Inglaterra como centro decisorio en la toma de decisiones en el desarrollo de las políticas de promoción de los productos agrarios en las más importantes países. En el caso de los vinos, que aun no siendo un país productor por excelencia, su concurso y su influencia resultaba lo suficientemente determinante en el conocimiento de los vinos en la esfera internacional, teniendo en cuenta su posición geoestratégica de potencia colonial del momento y su influencia en el mundo. Ciertamente, nuestro país, era en 1873, el país que más vino exportaba a Gran Bretaña, por delante de Francia y Portugal, pero el valor del vino que vendíamos estaba muy por debajo del que comercializaba Francia e Italia.

El vino español destacaba por una serie de vicios, además, de otros muchos defectos. Por citar algún ejemplo, podemos decir que una parte importante de las botellas enviadas por España a la Exposición de 1874 no aguantaron el traslado, en el había botellas fermentadas, y otras simplemente habían perdido sus cualidades. Esto se debía a la mala calidad del vino embotellado, encorchado y embalado; luego hubo casos sorprendentes y faltos de cierta cualificación como eran botellas reutilizadas que habían servido para contener aceite de hígado de bacalao, e incluso se enviaron barriles que antes habían albergado anisados, lo cual era indicativo del poco esmero que tenían los elaboradores en la presentación de sus productos. En aquella Exposición, las regiones, provincias y ciudades españolas representadas fueron, Jerez de la Frontera, Valencia, Cataluña y Málaga. La comercialización nos jugó malas pasadas, muchas de las muestras enviadas estaban mal etiquetadas, no tenían referencias exactas del lugar de producción, bodega, calidad, precio, etc., información esencial para cualquier negociación comercial en aras de mejorar los canales de comercialización. Para colmo de males, la prensa española aireo el asunto, más por criticar que con el propósito de enmendar los errores. En resumidas cuentas, la Exposición resultó un tanto deslucida no solo por los problemas señalados sino también se añadió las dificultades de mala elección del lugar para la disposición de las bodegas participantes.

En España, la primera muestra de los productos nacionales fue la de Madrid de 1827, denominada Exposición de los productos de la Industria. Se inauguró en mayo de ese año, y en ella hubo expositores de todos los sectores, incluido el vino; tras esta se celebró la de 1828 y 1831, ambas en Madrid. Las exposiciones nacionales se celebraban en Madrid en un edificio diseñado por el arquitecto Manuel Martín Rodríguez, en la calle del Turco, y allí tenían cabida todo tipo de productos, lanas, sombreros, jabones, productos químicos, metales, relojes, curtidos, velas, pelucas, tabaqueras, pájaros disecados, escopetas, dentaduras, tapices y alfombras, abanicos, guitarras, pianos y vinos. En resumen, era una presentación variopinta de aquellos productos de diversa índole, seguramente con mayor encaje en un mercado de marcado carácter local, pero sin ninguna especialización y ante una clientela poco exigente primordialmente en la búsqueda de calidad de los productos. Hasta

este momento, no había un recinto que pudiera representar lo más destacado de la producción agroalimentaria nacional, y que sirviera de escaparate para la divulgación de los productos a nivel internacional.

Para solucionar este problema en 1857 se celebró en Madrid, en la Montaña Príncipe Pío, la primera Exposición de Agricultura, donde tuvieron amplia acogida los productos agrarios. Desde 1857 fracasaron múltiples proyectos de exposiciones nacionales e internacionales a celebrarse en Madrid. El problema siempre era el mismo, la falta de un local donde acoger las muestras. El gobierno por ello, se decidió a construir un pabellón de exposiciones en el paseo del Cisne. El nuevo espacio tenía 38.000 pies, una altura de once metros y doce salas. El pabellón se inauguró en **enero de 1867** y diez años más tarde sirvió para acoger una **Exposición Nacional de Productos Vinícolas** que fue importantísima, ya que se exhibieron 600.000 botellas. Fue la primera toma de contacto de la situación real de la vitivinicultura nacional y su puesta en escena en el concierto internacional. Para su constitución, se tomó el asesoramiento de los representantes ingleses, más preparados para la organización de estos eventos y su implicación fue decisoria para que el evento tuviera eco.

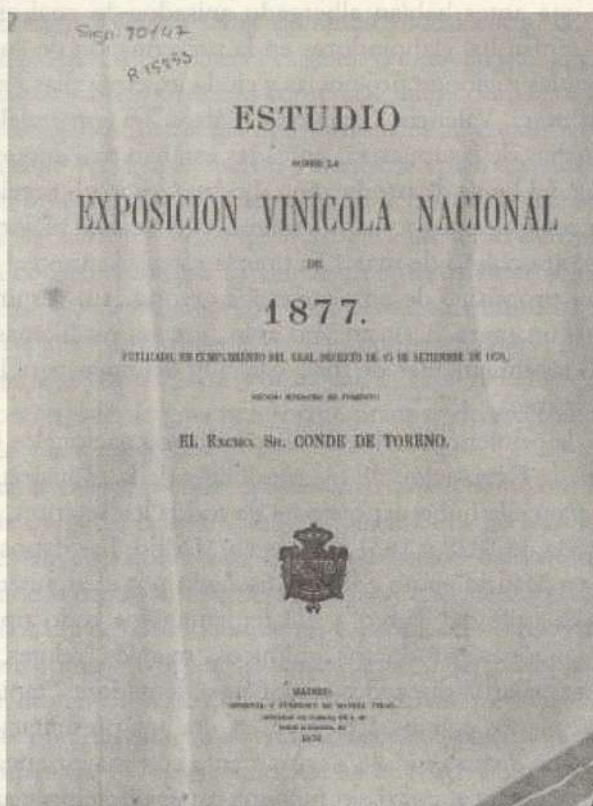


Ilustración 1: Portada del Estudio referido a la Exposición Vinícola Nacional de 1877.

3. LA EXPOSICIÓN VINÍCOLA NACIONAL DE 1877

La puesta en escena de la Exposición Nacional de Productos Vinícolas de 1877 fue el primer certamen de representación del vino español a nivel nacional e internacional, y se planteó como una diagnosis del estado de la vitivinicultura nacional. Entre ellos, la de Guadalajara, visto la gran importancia del mismo y su comparativa con los viñedos franceses e italianos, muy superiores en producción e importancia, además de servir de escaparate para potenciar la producción nacional y aunar en el perfeccionamiento y mejora de las industrias vinícolas con el apoyo de las administraciones pertinentes. Se quería conocer con este certamen, de la manera más precisa y puntual, las clases de caldos y derivados que se producían, los medios para elaborarlos y los aparatos que se usaban para las composiciones químicas a partir de una serie de clasificaciones, además de tener como fin la concesión de distintos galardones según presentación y elaboración. De todas formas nos encontrábamos en un momento dulce para los caldos españoles, ya que Francia se encontraba amenazada primero por la plaga del moni y luego por la filoxera, situación favorable a los intereses españoles, ya que los elaboradores francés no les quedaba más remedio que importar vino español para hacer frente a las necesidades de su mercado. Destacar también que fue la primera gran muestra del vino en la que estuvo representada la actual Castilla-La Mancha, donde acudieron casi cuatrocientas bodegas de la actual Castilla La Mancha, entre ellas solo tres de Guadalajara, aunque alguno siendo de Guadalajara se presentó por Madrid como estrategia comercial.

MADRID.—EXPOSICIÓN VINÍCOLA DE 1877.



S. M. EL REY VISITANDO LAS INSTALACIONES DESPUÉS DE LA INAUGURACIÓN OFICIAL, EL 30 DE ABRIL ÚLTIMO.

Ilustración 2: El rey Alfonso XII en la exposición de 30 de abril de 1877.

Según el Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877, publicado en cumplimiento del Real Decreto de 15 de septiembre de 1876, siendo ministro de Fomento el Excmo. Sr. Conde de Torneo, los productores de Guadalajara estuvieron representados en la sala 11 del pabellón con 6500 botellas de particulares. Se hizo en conjunto con otros productores de diferentes provincias, como los de Castellón o Jerez, exactamente estaban ubicados en la sección 12, cuya decoración se basaba en un arco de medio punto sostenido por curvas que descansaban sobre otros dos arcos, los cuales arrancaban de dos pilastras que servían de base. Para su instalación en el recinto, no se tuvo en cuenta desde nuestro parecer, si pertenecían a una región determinada para presentar sus productos de manera unitaria, teniendo la sensación de instalarse en el certamen sin ningún orden y según la llegada de los expositores. De los trescientos noventa y nueve pueblos de la provincia de Guadalajara que poseían cultivos vitícolas, se pidió información vitivinícola a partir de los Ayuntamientos, en que lamentablemente solo estuvieron representados 3 muni-

cipios en la Exposición, entre ellos Guadalajara, Brihuega e Iriepal. Fueron 25 expositores de Guadalajara con 31 muestras y se recibieron según la calificación del Jurado nueve premios de los cuales cuatro fueron de perfección y cinco de mención. Tampoco hubo ningún miembro de Guadalajara en la composición de los jurados calificadores en la muestra, vista seguramente la poca representatividad que hubo del vino alcarreño.

La provincia con más hectáreas dedicadas al viñedo era precisamente Guadalajara con 37.417 hectáreas; luego Toledo con 31.737; seguida de Ciudad Real con 29.356; Cuenca con 28.148; y Albacete, con tan solo 15.711 hectáreas, panorama vitivinícola que hoy en día ha cambiado radicalmente con las Denominaciones de origen actuales. La provincia de Guadalajara ocupaba el puesto número trece en el escalafón nacional, para la misma fecha, produciendo 523.838 hectólitos a razón de 14 hectólitos por hectárea. En cambio otras provincias de la actual comunidad de Castilla La Mancha la producción era más baja entre 13 y 10 hectolitros. Este dato muy superior al resto de las provincias que hoy en día conforma la región de esta Comunidad. En Guadalajara, con respecto a la propiedad, la superficie del viñedo se encontraba muy concentrado en pocas manos, probablemente muy influida por el poder de la Familia Romanones en la provincia. Se daban cifras de 1297 elaboradores de vino tinto muy inferiores en número a otras partes de la geografía nacional y de solo 42 productores de vino blanco. En la nomenclatura de la época, según el Ministerio, Guadalajara estaba adscrita a la Cuenca Oretana, donde estaban también incluidas Ciudad Real, Madrid, Toledo, Cáceres, Badajoz y Huelva.

Tabla 1. Producción en hectolitros por provincias de la actual Castilla-La Mancha en 1857

Provincia	Vino	Vinagre	Aguardiente
Albacete	84.430	537	1.392
Ciudad Real	98.416	2.512	5.938
Guadalajara	68.955	324	429
Cuenca	94.486	500	2.592
Toledo	82.200	2.592	2.709

Como se puede apreciar en los datos de Guadalajara, de ser la provincia de mayor producción vitícola, se transforma en una con uno de los rendimientos vinícolas más bajos.

La relación de expositores de Guadalajara en el evento era la siguiente: En el apartado de los vinos, de la clase 2 estaban el Blanco (Doña Ramona); Barrio Ayuso (D. Cosme); Espinosa (D. Manuel); García Martínez (D. Diego); García Martínez (D. Gregorio); Magro (D. José); Marchamalo (D. Manuel); Martínez Brihuega (D. Jose); Mexia y Sanz Pedroso (D. Manuel); Molero y Asenjo (D. Arturo); Muñoz (D.

Eugenio); Osuna e Infantado (Sr. Duque); Puerta Andrés (D. Juan); Reyes y Rich (D. Juan Antonio); Vega y Tejada (D. Ezequiel); y Velasco (D. Eugenio), todos ellos de Guadalajara capital. De Brihuega estuvo presente Hernández Gómez (D. Justo) y de Iriepal estuvo Trillo de Figueroa (D. Miguel).

En la clase IV, en el apartado de los aguardientes, estuvieron Hernández Gómez (D. Justo), de Brihuega y Pareja (Sres. Hija de D. Felipe) de Guadalajara. En la clase VII en los vinagres, estuvieron García Martínez (D. Diego); García Martínez (D. Gregorio); y Reyes (D. Juan), todos de Guadalajara capital, junto a Hernández Gómez (D. Justo) de Brihuega.

Con respecto a los **premios concedidos** por el jurado del certamen en la clase de vinos (2) destacamos: Sr. Duque de Osuna e Infantado, medalla de perfección en la categoría de vino viejo; al Sr Juan Puerta Andrés, medalla de perfección en la categoría de vino tinto; al Sr. Miguel Trillo de Figueroa, medalla de perfección en la categoría de vino de pasto. Con respecto a los diplomas de mención le fueron concedidos al Sr. Diego García Martínez y al Sr. Gregorio García Martínez en la categoría de vino Torrontes, al Sr José Martínez Brihuega en la categoría de vino tinto y al Sr Ignacio Molero y Barcan en la categoría de vino de pasto. En la clase de aguardientes (4), los premiados fueron el Sr. Hijas de Felipe Pareja en aguardiente de 25° con una medalla de perfección, y Sr Justo Hernández Gómez en Aguardiente anisado con diploma de mención.

Las variedades de uva que predominaban en nuestra geografía provincial eran en tinto, Borrachón, Cencibel, Tinto (Maculata) y Tinto Aragonés. En blanco, Albillo, Jaén, Lairén, Mairanchas, Moscatel, Teta de Vaca y Torrontés. Destacamos comentarios sobre el variedad Tinto (Maculata), de la cual, se comenta que era una de las superficies destacadas en Guadalajara, adecuado para terrenos poco propicios para la vid, que se consume en dicha provincia, y también en grandes cantidades de frutos secos. Las tipologías de vino que elaboraba la provincia de Guadalajara eran casi exclusivamente tintos, y solo una pequeña cosecha en blanco, una de pasto llamado blanco y otro de postre llamado en el país Torrontes. Por su importancia en Guadalajara, comentamos algunas características de esta última variedad, suele estar formado por uvas todavía existentes en la actualidad, blancas, sonrosadas, muy dulces, redondeadas y de hollejo, algo duro o grueso. Las cepas son corpulentas, con madera abundante y con muchos racimos, los cuales resisten muy bien al viento y las lluvias. Por ello se extiende esta variedad en la parte más meridional de Guadalajara, teniendo su máxima expresión en el cultivo en el partido de la capital. El precio ordinario que solía tener este vino era de 44 a 50 reales. La arrobase producía únicamente en la capital de la provincia cuya procedencia era de los viñedos de Málaga. Desde el punto de vista del precio, los vinos, en todas sus variantes, así como los anisados y licores elaborados en esta fecha en la provincia de Guadalajara, ocupaba una posición baja en el escalafón nacional.

Destacamos, por lo llamativo, la existencia de un licor de cerezas en la provincia y citado de manera sorprendente en la clasificación de licores. En el caso del

vino, su precio era superior a la media nacional, pero en cambio en el apartado de los anisados, licores y vinagre, ocupaban precios muy por debajo del mercado. Guadalajara ocupaba los últimos puestos, en razón del número de municipios que habían llevado expositores, del total de provincias que habían acudido a la edición, que estaba formada por cincuenta y una provincias, incluidas Cuba y Puerto Rico. La relación de bodegueros inscritos por la provincia, y que sus vinos no llegaron a la Exposición, fueron veintitrés. Este dato habla muy a claras de la desidia y el poco interés de los viticultores alcarreños por este certamen, punto de inflexión sobre la situación de la vitivinicultura del momento. Curiosamente hubo expositores que perteneciendo su producto a la provincia de Guadalajara, se registraron en otras provincias, como D. Miguel Trillo, que se inscribía como productor en la provincia de Madrid. Dicho de otro modo, el concurso de Guadalajara fue únicamente de manera testimonial al ocupar los últimos puestos en cuanto a participación nacional. Todo ello nos dice que Guadalajara, a pesar de ser una zona productora por excelencia, no tuvo ese protagonismo que debiera, según la importancia de zona productora relevante que poseía.

Además, la provincia de Guadalajara fue una de las que menos productos llevó a la Exposición. Llamativamente, en esta fecha no existían bodegas bajo la forma de cooperativas en la provincia, tan desarrolladas en otras partes de España. El prototipo de explotación vitivinícola alcarreña hasta bien entrado el siglo XX, era la constitución de una bodega pequeña, de carácter familiar, con una producción media, cuyo vino se vendía en un mercado cercano. Excepcionalmente algunas tenían clientes en las grandes ciudades y rara vez en el exterior (Europa o América). El producto elaborado era generalmente de baja calidad, lo que se conocía como vino de pasto, proceso que pocos bodegueros realizaban, pero que los que lo hacían utilizaban clara de huevo, cola de pescado, sangre o greda, lo cual habla de la poca cualificación de los elaboradores alcarreños y su poco interés en la mejora de las técnicas de vinificación.

Lo anterior se notaba, al ver el presidente del jurado de la Exposición como principal defecto del vino de Guadalajara, la mezcla del mosto de uva blanca con tinta, en una proporción de dos tercios de blanca por uno de tinta. Los inconvenientes que tenía este tipo de coupage, a juicio del presidente, era la falta de tanino y la mayor dificultad para su conservación.

El conjunto de la viticultura nacional tuvo que afrontar, a finales del siglo XIX uno de los grandes retos que resultó ser la epidemia de filoxera, que asoló los campos de España durante más de dos décadas, pero con el comienzo del siglo XX, tres nuevos desafíos tuvo que superar el viñedo español: la Primera Guerra Mundial, la Guerra Civil, que supuso el abandono del campo y por ende del viñedo, y la Segunda Guerra Mundial, que significó la paralización del mercado del vino en Europa. Estos hechos fueron un duro golpe para el sector vitivinícola de Guadalajara que prácticamente desapareció, pero es el área de la Comarca de Mondéjar, el que comenzó a recuperarse solo a partir de los años cincuenta del siglo XX. Desde ese

momento, procesos como la reestructuración del viñedo, motivados por la normativa comunitaria en muchos casos y la necesaria renovación y modernización de los procedimientos de elaboración del vino, como respuesta a la demanda de los clientes caracterizaron la actuación de los productores de vino y las bodegas. Este contexto que ha permitido a duras penas el mantenimiento y la pervivencia del viñedo de Guadalajara en la Comarca de Mondejar, junto a la aparición reciente de centros vitivinícolas como el de Cogolludo a través de Bodegas Finca Rio Negro. También hubo incorporaciones de ciertas bodegas privadas, muchas de ellas excavadas, en diversos rincones de la Alcarria a título individual, que aprovechando la incursión del enoturismo tratan de potenciar algunas rutas del vino como puede ser el de Horche, reivindicando el papel de los centros tradicionales vitivinícolas de Guadalajara.

En cuanto al dictamen dado en relación a la participación de Guadalajara, según la Memoria del Secretario de la Junta de Agricultura, Industria y Comercio, podemos determinar que producían gran cantidad de vinos diversos; pero muy flojos, mal elaborados, y de difícil conservación. En consecuencia había una falta de limpieza en todas las operaciones de la vinificación, a través de procedimientos viciosos que resultaba lo más distintivo de esta región vinícola. Para su mejora, se recomendaba tomar como referencia los vinos franceses de ciertos departamentos. Hay que recordar que según los datos recopilados en la memoria ferial, Francia representaba ya la mayor potencia en superficie vitícola del mundo, y a la vez la mayor productora de vino. Los caldos por sí solos no tenían más condiciones que la de la abundancia, mezclados con vinos de buena capa de otras regiones inmediatas, tratados con inteligencia y esmero, y que se podrían producir a bajo precio excelentes vinos de pasto para el consumo propio. Esto supuso su envío en grandes cantidades para el consumo de Madrid, situación que solo los vinos de Sacedón¹ podían ofrecían a pesar del constante relleno de las vasijas.

También destacaban Pastrana, Brihuega y la capital, donde en la mayor parte de los pueblos que pertenecían a estos núcleos se cultiva la vid. Se vuelve a destacar el hecho de que se producía más de lo que se consumía en los mismos partidos, pero en cambio la producción en los partidos de Cifuentes, Sigüenza y Cogolludo resultaba ser escasa, siendo nula por completo en los de Molina y Atienza. Esta situación indicaba claramente que el cultivo de la vid tiene en esta provincia regiones adecuadas, muy en relación con las condiciones meteorológicas que aquél exige. Estas exigencias climáticas, hace favorecer su cultivo de manera favorable en los partidos de Guadalajara, Sacedón, Pastrana y Brihuega; no tan favorables en Cogolludo, Sigüenza y Cifuentes; y siendo completamente adversas en Molina y Atienza, donde no encuentra el calórico suficiente, dificultando la elaboración del azúcar y del principio aromático existente en el desarrollo de la vitivinicultura.

Ya en esta época, la vitivinicultura exigía menos gastos y daba mayor beneficio que otras explotaciones, consideradas hasta ahora como más ventajosas. Terrenos conceptuados como pobres, podían utilizarse, y algunos se hacían en esta provincia para viñas; puede calcularse, aun siguiéndose los procedimientos ordinarios y los

comunes también en la elaboración de su fruto. De los productos que de él se obtenían aquí, en condiciones normales, eran de dos y media a tres veces mayores que el rendimiento normal de la siembra, de cereales, lo cual hacía que se extendiera por parte de los viticultores alcarreños la superficie dedicada a la vid. Resulta cierto es que en esta provincia algunos de los inconvenientes indicados se producían por la poca dedicación a la vid y de una elaboración verificada en malas condiciones. Sin embargo de todo lo expuesto, hay que destacar un elemento muy significativo para la producción vinícola. Por los datos recogidos en diferentes localidades, se destacaba que un gran número de plantaciones se estaba haciendo, especialmente en los montes, lo cual se tradujo en un aumento considerable de dicha producción en esta provincia.

En la provincia de Guadalajara, los medios que se empleaban para la producción del vino, estaba la vendimia. Principalmente en el mes de octubre y por tandas, la pisa se hacía con los pies, la prensa con mesa de husillos y la elaboración del vino sin ninguna dedicación. Su duración en esta provincia era de años, pasados un tiempo, empezaban a desmerecer, a no ser que estuvieran alcoholizados, aspecto principalmente de los vinos tintos. Por el contrario, los vinos blancos como domina en ellos la parte azucarada, y ésta se iba descomponiendo paulatinamente, cada año adquirían más fuerza y su conservación era muy duradera, casi perpetua. Particularmente si procedían de la uva Torrontés, variedad autóctona de Guadalajara, con especial incidencia en la Comarca de Mondéjar.

4. CONSIDERACIONES FINALES

El surgimiento reciente y la consolidación progresiva de Bodegas Finca Rio Negro de Cogolludo, en Guadalajara, ha vuelto a situar al viñedo alcarreño en una posición de cierta competitividad en el mercado nacional, lo cual nos ha inducido en este estudio a volver a reivindicar un pasado histórico de los caldos de Guadalajara, a partir de un evento que tuvo una importante trascendencia como resultado ser la Exposición Vinícola Nacional de 1877. Esto unido al papel de la bodega señalada anteriormente, con una presencia progresiva ya no solo en el ámbito provincial, sino nacional, y con incursiones en certámenes del panorama internacional, atestiguado por la concesión de premios y galardones en foros empresariales de gran impacto. Estos factores acentuaban su enorme proyección de futuro, recuperando primordialmente la esencia de los caldos alcarreños, muy focalizados hasta este momento en la Comarca de Mondéjar, con la DO correspondiente.

Resulta claro, que la exigua participación de los expositores alcarreños en la Exposición Vinícola Nacional de 1877, nos atestigua la poca información que tenían los cosecheros alcarreños, incluso diría visto su presencia la falta de una formación adecuada y finalmente con un escaso interés. Ello no se correspondía con su importancia viendo la extensión y la producción que poseía la vitivinicultura de Guadalajara en ese momento, que evidentemente ocupaba un lugar destacado en el país.

Posiblemente la poca proyección del vino alcarreño más allá de sus confines más cercanos, como el de algunas partidas enviadas a Madrid, más por compromiso que por una verdadera comercialización, a finales del siglo XIX no le permitió un mayor reconocimiento en el panorama vitivinícola nacional. Se daba una progresiva regresión del papel del vino alcarreño a lo largo del siglo XX, excepto en el área de Mondéjar, y hoy en día se vuelven a fundir esperanzas en el futuro del vino de Guadalajara, principalmente, con la aparición de Bodegas Finca Rio Negro de Cogollado.

Resulta clarividente que la vitivinicultura alcarreña no apostó de ningún modo por la calidad, más bien por lo contrario la cantidad, en una coyuntura probablemente de estructura agraria arcaica y con unos primitivos canales de comercialización. Ese contexto fue determinante para poder enfrentarse con un certamen de tanta difusión que tuvo esta Feria para consolidarse en un mercado muy mediatizado por los vinos de Jerez, influidos por los comerciales ingleses y los de la Rioja preferentemente.

Resulta contradictorio que el viñedo de Guadalajara, que ocupaba la mayor superficie de terreno en el panorama vitivinícola de la actual Castilla-La Mancha, durante el siglo XIX, hoy conforma su presencia en un pequeño rincón en la Alcarria Sur, a través de la DO «Mondéjar», la cual se encuentra en superficie cultivada de la vid en claro detrimento de las restantes Denominaciones de Origen de la región. Éstas ocupaban el mayor número de plantaciones de vid en la región en la actualidad, y que son punta de lanza de cualquier promoción económica que se plantee por parte de los organismos públicos pertinentes en la región teniendo en cuenta su mayor impacto económico.

5. BIBLIOGRAFIA

Álvaro Roldán, M. (1994). El viñedo alcarreño según el Interrogatorio de 1 de junio de 1884. *Cuaderno de Etnología*, 26, pp. 365-370.

ID. (1996). *La Ruta del Vino en Guadalajara (siglos XVI-XIX): El papel predominante de la Alcarria*. En: Actas del II Congreso Internacional de Caminería Hispánica, Vol. 1, pp. 401-414.

ID. (1996). *La Filoxera en Guadalajara: antecedentes históricos y consecuencias*. En: Actas del I Congreso Internacional de la Historia y la Cultura del Vino. Labastida. Rioja Alavesa, pp. 297-303.

Asensio Rubio, Francisco (2017). I Feria Regional del Vino de la Mancha 1952. Los precedentes del FENAVIN. La Albolafia. *Revista de Humanidades y Cultura*. pp. 139-170.

Biblioteca digital de Castilla-León. Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877.

Castel, (1882). Descripción física, geognóstica, agrícola y forestal de la provincia de Guadalajara.

NOTAS

¹ Para incidir en la importancia que poseían los vinos de Sacedón, ofrecemos el dictamen dado por la Exposición Nacional Vinícola en 1877, según palabras de Castel (1891): «... Los vinos alcarreños resultan vinos flojos, mal elaborados y de difícil conservación. Si se hiciesen con mayor esmero las operaciones de vinificación, y mezclados aquellos con otros de buena cepa de las regiones inmediatas, podrían obtenerse a bajo precio excelentes vinos de pasto para el consumo del país y el abastecimiento de Madrid. Los vinos de Sacedón es de los más estimados en toda la comarca, ...».



El presente artículo es una traducción de un artículo publicado en el *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, número 10, 1977, páginas 105-110.

Prof. Dr. José Ramón López de Letona

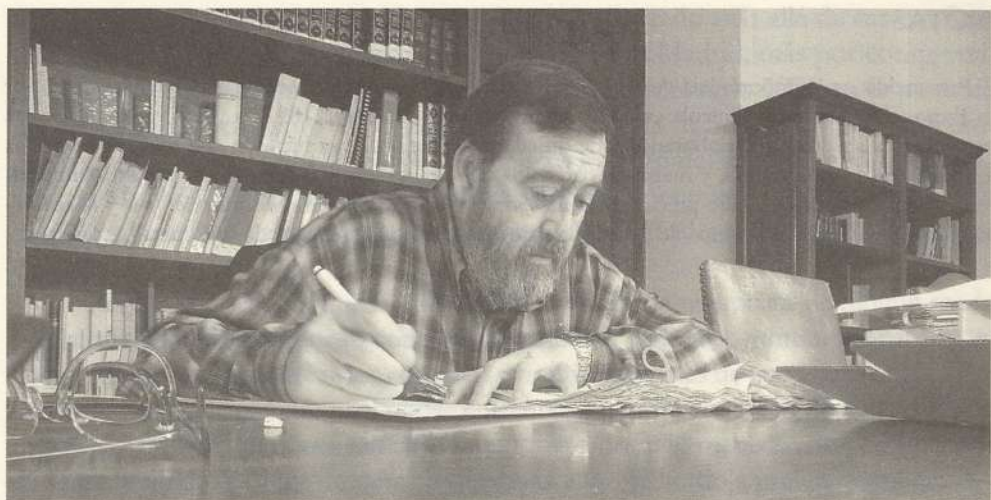
Universidad de Sevilla

Bajo el título de «Cajón bibliográfico», José Ramón López de Letona sigue guiando el apartado final de la revista *Cuadernos de Etimología de Guadalupe*, y también los de *Anales Jaguaites* y los del *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*. En ellos recoge los libros, artículos, catálogos, folletos... que sobre nuestra provincia o sobre una parte de la misma se les han estado desde el número anterior.

En este artículo quiero reseñar los nuevos y cinco trabajos que hemos escrito en colaboración, desde aquel primero que trataba de la toponimia rústica de Alcazar de las Peñas en *Cuadernos de Etimología*, hasta el último que fue hace poco más de un año sobre la toponimia de La Guayana, también en la revista *Cuadernos de Etimología*.

A la hora de reseñar todas las obras podríamos haber elegido en cada cronológico sin más, pero no nos ha parecido oportuno, y por ello hemos establecido cinco grupos. El primero de ellos se refiere a los libros realizados conjuntamente, el segundo sobre aspectos de toponimia de la provincia de Guadalupe, el tercero sobre colaboraciones puntuales en revistas locales de nuestra provincia, el cuarto sobre aspectos de toponimia de Puerta de Guadalupe, y el último sobre aportaciones desde el punto de vista de los nombres de lugar a circuitos de ruta turística que han tenido relevancia para la provincia de Guadalupe. Dentro de cada uno de los apartados hemos seguido un orden cronológico. Por supuesto, hemos evitado poner al comienzo de cada reseña nuestros apellidos y nombre.

Desde el comienzo la forma de trabajar siempre fue la misma, acordábamos el trabajo a realizar, José Ramón elaboraba de forma concienzuda la revisión toponímica para ello consultaba las *Relaciones topográficas de Felipe II al Catastro del Arzobispo*



José Ramón López de los Mozos investigando en el Archivo de Guadalajara.
Foto: Luis Antonio Martínez Gómez.

5. BIBLIOGRAFÍA

- (1984). El viñedo alcarreño según el Interrogatorio del 1 de junio de 1894. *Castellum de Ercorogio*, 26, pp. 365-370.
- (1996). *La Raza del Vino en Guadalajara (siglos XVI-XIX): El papel principal de la Alcaría*. En: *Actas del II Congreso Internacional de Catastrales y Agrícolas*, Vol. 1, pp. 401-414.
- (1996). *La Filología en Guadalajara: antecedentes históricos y actualidades*. En: *Actas del I Congreso Internacional de la Historia y la Cultura del Vino*, Labacera, Rioja Alavesa, pp. 297-302.
- Ascencio Esteban, Francisco (2017). *La Feria Regional del Vino de la Mancha 1952. Los precedentes del FENAVIN*. *La Albalafia, Revista de Herencia y Cultura*, pp. 159-170.
- Biblioteca digital de Castilla-León. Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877.
- Casol (1862). Descripción física, geognóstica, agrícola y forestal de la provincia de Guadalajara.