

CATÁLOGO DE PATRIMONIO DE VIVER

TEMA:

CULTURA DEL VINO Y CUBOS-LAGAR



Julio de 2016

Grupo de Recuperación de la Cultura del Vino en Viver

Colabora: Ayuntamiento de Viver



ÍNDICE DE FICHAS:

Ficha 061. Presentación.

Ficha 062. El patrimonio de la vitivinicultura de Viver. Resumen histórico.

Ficha 063. Los procesos de la vitivinicultura tradicional en Viver.

Ficha 064. Vocabulario y "digendas".

Ficha 065. Relación de cubos de vino.

Ficha 066. Cubo de vino de la Chana.

Ficha 067. Cubos de vino de Morredondo.

Ficha 068. Cubos de vino de Ragudo.

Ficha 069. Cubo de vino de la Rocha Palmera.

Ficha 070. Cubo de vino "Alonso".

Ficha 071. El grupo de recuperación de la cultura del vino en Viver.

Ficha 072. Anexo 1. El vino y el hombre. Síntesis histórica en dos zonas de la provincia de Castellón.

Ficha 073. Anexo 2. La vendimia en Viver.

Ficha 074. Anexo 3. Elaboración del vino en cubos en Viver.

Ficha 075. Bibliografía.

Nombre: PRESENTACIÓN
Número de registro-ficha: 061
Autor: Grupo de recuperación de la cultura del vino en Viver.

Presentación:

Durante más de 500 años y especialmente desde 1500 hasta 1915 la vid fue el cultivo más importante en las tierras de Viver. Fue precisamente la comercialización del vino, del aguardiente y de las pasas la que permitió a nuestros antepasados pasar de una economía de subsistencia y de trueque a una economía de mercado. Podemos afirmar con toda seguridad que en Viver se empezó a tocar dinero por primera vez con la venta de vino, aguardiente y pasas.

Una terrible plaga, la filoxera, que llegó a Viver en 1915, destruyó absolutamente todos los viñedos y en consecuencia toda la economía de nuestro pueblo.

Ahora que se cumplen los cien años de aquella catástrofe que obligó a los viverenses a buscar otros cultivos, especialmente cereales, un grupo de vecinos estamos identificando los vestigios todavía existentes de aquella cultura vitivinícola. Somos el Grupo de Recuperación de la Cultura del Vino en Viver. Nuestro objetivo es poner en valor cubos, herramientas y conocimientos que manejaban nuestros antepasados y darlos a conocer a nuestros convecinos, a todos los interesados en temas de patrimonio, y que puedan ser también disfrutados por las generaciones futuras.

El documento que aquí presentamos es una síntesis de los trabajos que hemos realizado hasta ahora y que iremos mejorando en el futuro con nuestras aportaciones y las de todos aquellos que deseen sumarse al proyecto, a los que recibiremos muy gustosamente.

Uso de coordenadas:

Actualmente para localizar un punto determinado lo más útil es usar las coordenadas, por el gran avance con los sistemas por satélite, y las herramientas fáciles de usar que casi toda la gente dispone ya de ellas, como pueden ser el teléfono móvil y la aplicación Google Maps. No obstante, el uso de las coordenadas provoca numerosos errores, debido a motivos de cambios tecnológicos, del uso paralelo de varios sistemas y notaciones diferentes, y el poco conocimiento general. Explicamos pues el sistema utilizado en este trabajo.

En cuanto a las coordenadas, se ha utilizado la notación decimal de grados. Siempre referidas obviamente al sistema o Datum ETRS89 (o el equivalente WGS84). Dicha notación se puede utilizar en Google Maps, que es la herramienta más disponible para una persona que se encuentra por el campo y quiere localizar un punto determinado. Por este motivo hemos preferido una notación en grados y no en el sistema UTM (que no se reconoce en Google Maps); pero hay varios servicios y gestores de conversión de coordenadas. Hemos preferido la notación en grados decimales frente a la tradicional en grados, minutos y segundos, por ser esta segunda notación más favorable a cometer errores entre los espacios y símbolos.

Numeración de las fichas y referencia al Catálogo de Patrimonio de Viver:

Como se puede observar, las fichas del presente dossier comienzan en un número determinado, concretamente el 060.

Ello se debe a que el presente trabajo se encuentra englobado dentro de un trabajo más general y amplio, de Catalogación del Patrimonio de Viver, y que incluye más temas como las fuentes, los topónimos, los bienes protegidos, el regadío y patrimonio hidráulico, entre otros. Por ello, las fichas de cada tema tienen una numeración concreta, que permite codificar todos los archivos, tanto sean de texto como de imágenes, u otro tipo, de forma estructurada, sin que ocasione problemas de identificación.

Las otras partes de dicho Catálogo serán publicadas en los mismos espacios donde se pueda encontrar este dossier.

Contacto y disponibilidad del archivo del presente dossier:

El archivo del presente dossier, en formato "pdf", está a completa disponibilidad de consulta de quienes les pueda interesar.

Esta localizable y descargable en la página web del Ayuntamiento de Viver.

Para solicitar cualquier otro uso, pedir el envío directo, o manifestar opiniones y sugerencias en cuanto a errores, mejoras, etc., dirigirse a la siguiente cuenta de email:

catalogopatrimonioviver@gmail.com

O a la siguiente dirección en facebook: [catalogopatrimonioviver](#)

Nombre: **EL PATRIMONIO DE LA VITIVINICULTURA DE VIVER.**

Número de registro-ficha: 062

Autor: Grupo de recuperación de la cultura del vino en Viver.

1. Introducción.

La villa de Viver, provincia de Castellón y con una población actual que ronda en torno a 1700 habitantes, está localizada en la comarca del Alto Palancia, a 560 msnm y equidista 70 km de Teruel, Valencia y Castellón de la Plana. Viver recibe el apelativo de las Aguas por los más de 50 nacimientos que encontramos en los 50 km² de su término municipal, algunos muy caudalosos como La Fuente de San Miguel, en las que nacen más de 250 litros por segundo.

En Viver tenemos un clima mediterráneo de transición continental de inviernos suaves y veranos de noches aceptablemente frescas y días cálidos con ligero viento de Levante. La temperatura media anual es de 14,7º C. La pluviometría media es de 20 l/m² y la oscilación térmica puede llegar a 25º C.

Desde su fundación por los romanos en el II s. a. C., la economía viverense se ha basado sobre todo en el sector primario, la agricultura. En la actualidad destacan en importancia los cultivos del olivo, del almendro y del nogal, siendo de extraordinaria calidad el aceite de oliva virgen extra, las almendras de la variedad marcona y las exquisitas nueces, productos comercializados principalmente por la Cooperativa Oleícola Serrana del Palancia de Viver.

2. Síntesis de la historia vitivinícola de Viver.

Aunque en la actualidad sólo existe una pequeña bodega familiar, históricamente Viver fue tierra de vinos desde que entorno al año 193 antes de Cristo el procónsul romano Marco Porcio Catón y sus ejércitos introdujeron el cultivo de la vid al igual que en otros muchos pueblos de la comarca. La **dominación romana** no sólo fue militar, fue también muy importante culturalmente implantándonos su lengua, sus costumbres, su religión y sus usos agrícolas y en especial la viticultura, dado que los ejércitos romanos eran grandes consumidores de vino y hasta tal punto que en el petate militar los soldados incluían sarmientos de vid para plantarlos en las tierras que conquistaban. De ahí el culto a Baco y su relación con la viticultura, como lo atestiguaba el desaparecido mosaico de Sagunto en el que Baco monta un tigre rodeado de parras o los bustos de Baco, existentes en el museo de Sagunto. Mencionamos a Sagunto porque el cultivo de la vid y la elaboración de vino en toda la cuenca del Palancia, y también en Viver, era ya tan importante en el mismo siglo II antes de Cristo que desde su puerto marítimo se exportaba con normalidad a Roma.

Durante los 3 siglos del **periodo visigótico**, la unión con la Iglesia hace imprescindible el cultivo de la vid y la producción de vino para la celebración eucarística. Desde este momento el latín, la Iglesia y el vino estarán unidos durante siglos.

Durante casi los 8 siglos de estancia en estas tierras de **los árabes**, el cultivo de la vid se mantuvo y está demostrado que eran magníficos viticultores. Los historiadores musulmanes,

precisamente por la prohibición coránica, no se atrevían a poner por escrito el consumo de vino y hablaban del consumo de uva en fresco, de pasas, arropo y vinagre. No obstante, es verdad que los árabes españoles, al igual que los cristianos y mozárabes, bebían vino en abundancia, sobre todo en los festejos y en privado.

Durante el reinado de **Jaime I** (1238-1276), que el 24 de Abril de 1244 concedió a Viver el título de Real Villa, convivían cristianos judíos y mudéjares y los conquistadores aragoneses y catalanes. En esa babel de costumbres, lenguas y culturas había una bebida común: el vino.

Las Cartas Pueblas solían imponer a los nuevos propietarios la obligación de plantar una determinada superficie de viña entre otros motivos porque, al tardar varios años en dar fruto, las familias tendrían razones de mayor peso para no abandonar el asentamiento. El 12 de Abril de de 1367 se otorga la **Carta Puebla** a Viver por Juan Alfonso de Jérica y en ella leemos textualmente: " ... queremos y otorgamos que puedan batir edificios, casas y cambras, sillero, porches ...", " ... queremos y otorgamos que podades beber vino ...".

Ya en el **siglo XV** el Valle del Palancia es un ejemplo de especialización vitícola comercial hasta el punto de que a mediados de este siglo a este valle llegaron desde Vizcaya al menos 17 maestros cuberos que construían cubas de roble hasta de 700 cántaros de capacidad. Los vinos de Viver, Jérica y Segorbe se vendían a muchos pueblos vecinos de Aragón, donde no había viñas, como Barracas, El Toro, Sarrión, la Puebla de Valverde, Mora, Rubielos, Cella, Alfambra, Albarracín y a las poblaciones de las sierras de Javalambre y Gúdar.

En los **siglos XVI y XVII** los documentos estadísticos de que disponemos demuestran la gran importancia agrícola, social y comercial de la viticultura hasta el punto que el valle del Palancia fue cronológicamente la primera región del reino de Valencia que desarrolló un gran viñedo comercial, basado tanto en el mercado interior como en la exportación a las ciudades del Mar del Norte. Su posición geográfica entre dos grandes espacios complementarios, el de la Montaña de Teruel, que comienza a partir del Ragudo, y el litoral valenciano, del que participa por el Camp del Morvedre, fue decisiva para el advenimiento de una estrategia comercial, que se supo aprovechar. Los flancos del valle están formados por las sierras de Espadán-Pina y Portaceli-Javalambre y por él corre el Palancia y es el único camino natural entre las montañas ibéricas del sur de Aragón y el litoral del Golfo de Valencia. Precisamente por esta razón ha sido desde la más remota antigüedad el lugar de paso entre ambos mundos.

Los vinos del Palancia, incluidos los de Sagunto, tuvieron su primer gran mercado exterior en el sur de Aragón y esa fue la causa fundamental de la expansión del cultivo en el siglo XV. La buena posición geográfica de Sagunto, en el cruce entre la *Via Augusta* y el ramal hacia Zaragoza, explica su importancia ya desde la época ibero-romana y que coincide con la fama de sus vinos, que ya hemos dicho se exportaban a Roma desde el principio de nuestra era.

Es tras **el Repartiment** cuando el viñedo del Palancia logra el reconocimiento internacional y es adoptado en otras regiones vitícolas, denominándosele Mourvedre en las regiones francesas. Desde el siglo XIII el vino Morvedre se vendía en la capital del reino, en el XIV se exportaba por mar a Orán y Mallorca y desde el XV los barcos gallegos que venían a traer pescado a Valencia se acercaban al Grau de Morvedre para cargar algunas pipas de vino.

Hacia el **año 1.500** en Jérica vivían 250 familias y en Viver 168 familias, siendo la mitad mudéjares, que eran muy apreciados como viticultores y que desarrollaban un importante comercio de pasas. En esa época se producían en Jérica-Viver 250.000 cántaros y es evidente que esa cantidad de vino excedía en mucho al autoconsumo. Esos grandes excedentes motivaban una gran actividad comercial: exportaban vino, pasas, higos, aceite, cuerdas a las poblaciones vecinas de Teruel e importaban sardinas, merluza, bacalao y otros pescados, que entrarían por los puertos de Valencia y Grau de Morvedre y arroz de la ribera del Júcar. Todo el transporte terrestre de pasas, higos, aceite era trabajo de arrieros musulmanes, pero el comercio del vino estaba en manos de los arrieros cristianos. En cada

viaje un arriero solía cargar en torno a los 40 cántaros. La campaña duraba todo el año, aunque dos semanas antes de la Navidad crecía la actividad de los arrieros-comerciantes, llegando al máximo a finales de primavera, en julio y agosto, que los vinos empezaban a picarse y además había que vaciar y limpiar cubas y tinajas para recibir el vino nuevo.

Según los **Manifests de ví** de 1627 a 1631 la cosecha media anual de vino en el valle del Palancia ascendía a 600.000 cántaros, que representaba la cuarta parte de toda la producción vinícola valenciana y destacaba como la primera zona productora. Llama la atención que varios vecinos de Sagunto, Segorbe, Jérica y Viver figurasen entre los mayores cosecheros del reino de Valencia. La población, disminuida por la expulsión de los moriscos en 1609, giraba en 1646 en torno a 18.000 habitantes. Si cada habitante consumía de 10 a 12 cántaros al año el excedente rondaba los 400.000 cántaros. De los pueblos que hay datos de exportación, ésta llegaba al 30% de la producción. La parte restante de vino era transformado en aguardiente, que ya se consumía a nivel local y empezaba a exportarse.

Los primeros aguardienteros en la zona del Palancia de los que se tiene noticia procedían de Francia. La expansión de la industria y exportación aguardientera del valle vino como consecuencia de las guerras y bloqueos entre Holanda y Francia de 1668 a 1714. Sus efectos se comprueban con la evolución de la exportación de aguardiente desde el Grau Vell de Sagunt, que creció de 245 cántaros en 1641 a 3.603 en 1694, 5.317 en 1702 y en torno a 9.000 anuales desde 1711 a 1717. También aumentó la exportación marítima de vino que de 1.000 cántaros en 1690 pasó a 20.000 a partir de 1697. Las exportaciones marítimas de aguardiente principalmente a Holanda, Inglaterra, Francia e Italia alcanzaron las cifras más altas de 1714 a 1718 con 13.000 cántaros, equivalentes a 85.000 cántaros de vino, ya que para elaborar un cántaro de aguardiente hacían falta de 5 a 8 de vino, según fuera la graduación alcohólica del vino. Los vinos y aguardientes, que se embarcaban en el Grau Vell, procedían de Sagunt y pueblos próximos hasta Masamagrell por el sur y hasta la Vall d'Uixó y Nules por el norte. Pero era siguiendo la ruta natural del Palancia donde estaban los principales proveedores: Gilet, Petrer, Torres Torres, Algar, Soneja, Segorbe, Castellново, Altura (Vall de Crist), Jérica, Benafer y Viver. Los agentes de los grandes exportadores como Platet, Condomina, Sollicofres, compraban el vino a los particulares y a lomos de mulos los transportaban hasta el Grau Vell, transvasándolo a pipas genovesas. Los mismos comerciantes solían tener fábricas alcoholeras en los pueblos y allí lo envasaban en pipas de 40 cántaros y lo transportaban en carretas tiradas por bueyes hasta el embarcadero.

En el siglo **XVIII** la viticultura del Palancia experimentó una fuerte expansión a partir de la segunda mitad de siglo a causa del aumento de la demanda internacional de aguardientes y de vinos de alta graduación, sobre todo después de la aparición del New French Claret de Burdeos, que necesitaba ser encabezado con vinos de alta graduación como los mediterráneos, para mantenerse durante el transporte a las Islas Británicas.

En **1757** se construyó una gran fábrica en Sagunto, junto a la acequia Almudàfer, a la que siguieron muchas más en el propio Sagunto y en todo el valle. El volumen de negocio creció de forma espectacular multiplicándose por cuatro con relación al de principios del XVIII. La cantidad media anual de vino exportado de 1791 a 1795 ascendía a 535.000 cántaros que era la mitad de la cosecha del valle si atendemos a la afirmación del historiador Cavanilles que la cifra en 1.042.000 cántaros. El mismo historiador atribuye repetidas veces a la demanda de aguardiente la causa de la gran expansión del viñedo en este periodo. Ese crecimiento tuvo lugar especialmente en los pueblos de las zonas altas del valle, donde se disponía de mas tierras y así lo observa el propio **Cavanilles** en Viver, donde estuvo en 1793 y cuyos viñedos alabó afirmando: "*en Viver, pueblo de 500 vecinos, es prodigioso el número de viñas. Si exceptuamos el campo de Monóvar, no hay distrito en el reyno que a proporción tenga más viñedos: quanto alcanza la vista desde la cumbre de los cerros se ve lleno de cepas. Es gusto ver como verdean las lomas y las faldas de los cerros; como se cruzan y se enlazan los sarmientos tendidos por el suelo, aunque las cepas distan entre sí siete palmos, y admira la multitud de racimos que sostienen, cuyo peso total en cada cepa suele llegar a 20 y 27 libras; de modo que producen anualmente mas de 100.000 cántaros de vino. Rinden bastante los*

viñedos, pero mucho más a proporción la dilatada huerta de 6.500 hanegadas”.

La pasión por la viña contagió a las gentes de los pueblos colindantes de Aragón, donde el clima no era propicio para la vid, hasta tal punto que vecinos de El Toro, Barracas y Pina, adquirieron tierras en la parte de abajo del escalón del Ragudo y especialmente en Viver, para plantar viñas. La industria del aguardiente era, al menos en el Alto Palencia, la razón principal de aquella expansión sin límites. Pascual **Madoz** en su Diccionario (1845- 1850) afirma que en Viver existen 4 fábricas de aguardiente.

De **1854 a 1894** llega la apoteosis del viñedo en Viver como resultado de una serie de factores coyunturales convergentes que determinó que el cultivo del viñedo alcanzara en el valle del Palencia durante estos años una extensión que nunca antes ni después hasta hoy ha existido. Un factor fue la construcción de la carretera de Sagunto a Teruel en 1.825. Otro el ferrocarril Valencia-Barcelona en 1.862. Pero el factor más importante fue la crisis de la viticultura europea a causa de las plagas del oidium y la filoxera, que destruían los viñedos y que tardarían unos años en llegar aquí. En el valle del Palencia de 10.000 hectáreas cultivadas en 1.850 se pasó a 20.000 en 1.900 y una cosecha de 350.000 HI. Fue realmente la Edad de Oro de la viticultura, que durante cuatro siglos había sido el cultivo prioritario, que permitió a los habitantes del Alto Palencia tocar dinero en serio por primera vez y que había conseguido que se pasara de una agricultura de subsistencia a una agricultura comercial sin precedentes. Un ejemplo, entre otros es Viver que cosechó en 1877 la cantidad de 25.000 HI.

Murviedro y Mourvedre, en referencia al antiguo nombre de Sagunto, era el nombre que dieron en Galicia y Francia a la variedad Monastrell, cultivada en el valle y que aquí se le llamaba *Ros o Ros de la Gayata*. Daba un vino tinto seco, cuya alta graduación le permitía aguantar bien el paso del tiempo. Existía otra variedad tinta llamada Pampolat, que daba vinos muy alcohólicos y rancios, la Vermell, de vinos rojo cereza y la Garnacha. También se elaboraban vinos blancos dulces, de Moscatel y Verdil, que eran los más caros. Parece ser que la mayor parte de los vinos serían de pasto, y que los generosos y dulces eran los más afamados.



Estado ruinoso del cubo cerca de la Ermita de Ragudo

Toda esta sorprendente historia vitivinícola de Viver acabó, como a veces ocurre en agricultura, con una terrible plaga: **la filoxera**. La filoxera llega a Nules en 1907 y a Sagunto en 1912, subiendo por el Palancia, llega a Viver en 1915. Y aquí si que la filoxera se lo llevó todo: la viña, el vino, el aguardiente. Fue una catástrofe económica, poco a poco van desapareciendo las prensas, los cubos, las bodegas y se va perdiendo la cultura del cultivo de la vid y de la elaboración del vino y hasta hace dos décadas, que los actuales viticultores iniciamos tímidamente la recuperación de aquella floreciente economía y cultura, ha trascurrido casi un siglo.

El último espacio donde se elaboró vino antiguamente en Viver fue en una prensa situada en la antigua carretera de Teruel, hoy calle Segorbe número 11. Su propietario era Francisco Benedicto Calpe (apodado por su apellido el Calpero). Se hacía el vino para tres ó cuatro familias de la población, las cuales dejaban al propietario de la prensa una cantidad del vino elaborado, como pago por haber utilizado dicha prensa. Se produjo vino esta prensa tan sólo durante veinte años ya que se instaló en 1943 y dejó de funcionar en el año 1963.

Hay que esperar hasta finales del siglo XX, cuando la familia Sanjuan retoma la elaboración del vino en Viver, para su consumo y venta, a lo cual se suman otros pequeños agricultores pero solo a nivel de autoconsumo.

Nombre: **LOS PROCESOS DE LA VITIVINICULTURA TRADICIONAL EN VIVER.**

Número de registro-ficha: 063

Autor: Grupo de recuperación de la cultura del vino en Viver.

LA PLANTACIÓN. LA VENDIMIA. LA ELABORACIÓN DEL VINO. LA CONSTRUCCIÓN DE UN CUBO.

El presente artículo es un resumen de los temas desarrollados en dos de los anexos finales, para quien desee profundizar más en los temas.

1. La preparación del terreno para plantar la vid y los cuidados de la misma.

El trabajo para poner en condiciones el terreno donde había que plantar las vides, comenzaba con la labranza del mismo durante el verano. Posteriormente se replanteaba el campo al marco real, de esta forma todas las cepas serían equidistantes y facilitaban la labranza. Esto se hacía con una cuerda marcada cada metro y medio o dos metros con una "flor" (nudo o trozo de cinta); una caña o una cadena servían de medida entre cada "flor" y ahí se introducía un trocito de caña para indicar el lugar donde posteriormente se plantaría el sarmiento correspondiente.



Miembros del grupo de trabajo sobre el vino en el cubo de la Chana

Para plantar las vides se tenía en cuenta las fases de la Luna. En cuarto creciente de enero se introducían, con una barrena, en el sitio correspondiente cada uno de los sarmientos que previamente habían estado metidos en agua. Una vez en la tierra, el sarmiento se pisaba a su alrededor para compactar el terreno.

Posteriormente, se volvía a labrar y se dejaba un "zurco" abierto alrededor de la cepa para luego excavar una orla (media luna). A este proceso se le llamaba excavar la cepa, de esta forma el agua de lluvia hacía balsa y se aprovechaba.

Pasaba el tiempo y a finales del mes de marzo o principios de abril brotaba la vid. Como consecuencia, eran necesarios otro tipo de cuidados: en el sarmiento, durante el primer año, se dejaba una yema para que se desarrollara y en podas sucesivas durante los meses de enero y febrero (siempre en menguante porque crecía menos la planta) se daba forma a la nueva cepa. Este proceso duraba cuatro años, transcurridos los cuales la nueva vid daba sus primeros racimos.

Con el paso del tiempo la vid necesitaba ser tratada para protegerla de plagas que iban apareciendo, dependiendo mucho de los grados de temperatura y de humedad de la zona donde se ubicara la plantación. En su día fueron dos las sustancias que se utilizaron como medida preventiva hacia las plagas que podían perjudicar a las vides. En primer lugar se utilizó azufre para combatir el *Oidium* y posteriormente, "caldo bordolés" (mezcla de sulfato de cobre y lechada de cal muerta) para combatir el *Mildiu*.



Cubo casi colmatado por la calle Muro

2. La Vendimia.

El proceso de recoger la uva de las viñas, se realizaba en el momento que el fruto mantenía las mejores condiciones de madurez (septiembre y primera semana de octubre).

Varias cuadrillas (formadas generalmente por familiares y amigos), a cargo de personas con experiencia, se encargaban de cortar los racimos por el pedúnculo y depositarlos en cestos que posteriormente se vaciaban en los banastos.

En la recogida de la uva debe evitarse que ésta esté húmeda (lluvia ó rocío), por lo que evitaba hacerlo en días y horario inapropiado.

Se colocaban dos personas por cada fila de cepas, que iban cortando los r cimos con tijeras o con un pequeño pod n. Los banastos una vez llenos de uva se cargaban en las caballerías y se sujetaban a las amugas, labor realizada por otras personas que ayudaban en el proceso.

En ocasiones varias caballerías (hasta tres) iban unidas transportando la uva con la finalidad de que vendimiando hubiera el máximo de personas.

Muy importante era y es que el tiempo transcurrido entre la recogida de la uva y el transporte de la misma al cubo-lagar sea el mínimo.

Antes de hacer el vino se desinfectaba el cubo pintando su interior con cal viva, de esta forma también se conseguía la temperatura idónea para comenzar la elaboración del vino.

En muchas ocasiones los cubos eran de varias personas, entonces era necesario pesar o medir la uva que cada uno aportaba para saber cuantos litros correspondían a cada uno.

3. Elaboración del vino.

Una vez preparado el cubo se vaciaban los banastos encima del entarimado que para tal fin se formaba en la boca del cubo.

Las tablas del entarimado tenian entre ellas una separación mínima, de modo que al pisar la uva únicamente se colase el líquido.

Todos los cubos estaban cubiertos con un tejado   dentro de las casas, de ese techo pendían varias cuerdas con nudos, en las que se sujetaban las personas que pisaban la uva.

Cada persona se sujetaba con una mano a la cuerda y con la otra a un mazo llamado tercer pie, así en el mismo tiempo pisaba mas uva.

Durante 10   15 dias fermentaba el mosto y se eliminaba la capa superior de hollejo.

En el hollejo están las principales propiedades del vino.

Las tablas de la boca del cubo se fijaban con yeso para que no entrara aire en el vino.



Panel señalizador sobre los cubos de vino

4. La construcción de un cubo de vino.

El cubo es el espacio en el que se pisaba la uva. Hasta el momento, el grupo ha localizado más de 50 cubos de vino en el término municipal de Viver.

Para conocer sus características, el grupo ha realizado entrevistas orales con obreros que, en su momento, trabajaron haciendo y deshaciendo algunos de los cubos que hoy todavía podemos encontrar en nuestras calles y casas.

Materiales utilizados:

- Piedra de calar de tamaño igual al espesor del muro del cubo (de 60 cm. a un metro).
- Piedras limpias de calar, rodeno ó tosca.
- Cantos rodados.
- Argamasa (hecha con cal grasa y arena).
- Ladrillos de barro cocido.
- Tablas de madera.

La construcción de un cubo se realizaba de la forma siguiente:

En primer lugar se hacía la estructura exterior con piedras limpias de calar, rodeno ó tosca, reforzando siempre las aristas y completando con piedras hasta obtener muros de sesenta centímetros de espesor (mínimo). En la base de una de las caras del cubo, se colocaba una piedra de gran tamaño que tenía el orificio por donde se extraía el vino (bocana); continuaban haciendo la parte interior del muro con cantos rodados, dejados caer sobre la argamasa de modo que éstos no estuvieran en contacto unos con otros.

Posteriormente se construía la parte interna del cubo, para ello se hacía un encofrado con tablas de madera que a su vez se revestía con ladrillos de barro cocido, la base del cubo también se recubría con ladrillos idénticos a los de las paredes; una vez colocados todos los ladrillos se repuntaban con cal grasa (en algunas ocasiones la cal grasa se mezclaba con sangre de animales para conseguir una mayor impermeabilización). Para finalizar la construcción de la parte interior del cubo, los últimos doce centímetros, se realizaba un escalón de diez centímetros de huella que permitía apoyar las tablas de madera sobre las cuales pisaban la uva las personas que hacían el vino; además de pisar la uva con los pies se utilizaba "un tercer pie" ó palo con un extremo más ancho.



Detalle de la bocana de un cubo

Nombre: VOCABULARIO Y "DIGENDAS"
Número de registro-ficha: 064
Autores: Grupo de recuperación de la cultura del vino en Viver.

VOCABULARIO:

Hemos recogido toda una serie de palabras que, en algún momento u otro del proceso de cuidado y elaboración del vino, nos han aparecido.

Amugas	Dos barras (generalmente de sabina) que se situaban a ambos lados de la caballería para transportar los banastos.
Bajillo	Recipiente, utensilio.
Banasto	Canasto, generalmente de mimbre, que se utilizaba para transportar la uva.
Barbao	(Barbado), sarmiento con raíces que sirve para plantar viñas.
Barrechar	Mezclar bebidas alcohólicas.
Bimbreras	(Mimbreras) planta con la que se hacían los banastos.
Bocana	Agujero por donde sale el vino del cubo.
Brisa	Orujo de la uva. Hollejo de la uva, después de exprimida y sacada toda la sustancia.
Brisera	Espacio donde se almacenaba la brisa, generalmente orientado al sur.
Caldo bordelés	Mezcla de sulfato de cobre y lechada de cal muerta, utilizada para el tratamiento de la vid.
Cántaro	Vasija de barro utilizada para trasegar el vino, tenía diez litros de capacidad, el precio de esos diez litros de vino era de una peseta a principios del siglo XX.
Cañizo	Tejido de cañas y cordel que servía para poner a secar la uva y así obtener pasas.

Cepa	Tronco de la vid, del cual brotan los sarmientos, y, por extensión toda la planta.
Chafar la uva	Pisar la uva.
Cornalera	Trozo de rama, con forma de V invertida, situada a ambos lados de la parte superior del banasto, sobre las que se pasaba una cuerda para sujetar éste a las amugas de la caballería. Las cornaleras se hacían con ramas de cerezo, olivo ó higuera.
Cubo	Lagar. Recipiente donde se pisaba la uva.
Entrecavar	Cavar alrededor de la cepa.
Esbafar	Evaporarse el vino.
Esbordegar esporgar	(Esclarecer) Quitar brotes adventicios.
Escorrín	Lo que queda en un recipiente después de vaciado.
Flor	Nudo o trozo de cinta que se hacía en una cuerda para medir, al plantar la vid.
Fortor del vino	Viene determinada por los grados que tiene el vino.
Garabato	Trozo de rama (de madera dura) de tres puntas, la del centro de mayor grosor, que servía para sujetar la carga. Palo de madera dura que forma garfio en un extremo.
Jarmiento	(Sarmiento), pámpano desarrollado de la vid.
Llorar la vid	Savia que sale del sarmiento, cuando se poda muy tarde la vid.
Madre del vino	Posos del vino que se suponía mejoraban el vino que se echaba a la cuba donde estaba ésta (madre del vino).
Mimbrera	Planta arbustiva de hojas lanceoladas y estrechas cuyas ramas, largas, delgadas y flexibles, se emplean en cestería.
Orla	Media luna que se hacía alrededor de cada cepa para retener el agua de lluvia.
Pámpano	Brote nuevo de la cepa.
Picase el vino	Agriarse el vino.
Picotiar la uva	Comer uva cogiendo granos salteados, sin cortar el racimo de la vid.
Pinta la uva	Empieza a tomar color.
Pisadera	Tablas que cubrían el cubo, sobre las que se pisaba la uva.
Podadera	Herramienta acerada, con corte curvo y mango de madera que se

	usaba para cortar los racimos.
Portadera	Cada una de las cajas de madera que, se ponen sobre el aparejo de la caballería para llevar la uva.
Raspajo	Conjunto del pedúnculo y de los pedicelos que sostienen la uva. Escobajo ó escoyo de la uva.
Sacacubo	Día que se trasegaba el vino.
Solá	Poso de un líquido, en nuestro caso del vino.
Trasegar	Transvasar vino de un recipiente a otro, de manera que el sedimento quede en el primero.
Vendemar	Vendimiar (recolectar la uva).
Vino a ramal	Era el que se vendía a mitad de precio porque estaba próxima su caducidad.
Vino de directa	Vino de una variedad de uva de grano muy pequeño y negro. Se llama así porque la cepa produce la uva de una forma directa, sin necesidad de injerto. Híbridos productores directos (actualmente prohibidos).
Vino flojo	Vino de pocos grados.
Vino picau	Vino un poco agrio.
Vino de piqueta	Vino que se mantenía en buenas condiciones durante aproximadamente un mes.
Zabucar	(Amorgonar) Enterrar un sarmiento, arqueándolo en forma de U, sin cortarlo de la cepa madre, dejando fuera una yema, para que la parte enterrada eche raíces y forme una nueva planta, una vez ha brotado se puede cortar de la cepa madre.
Zarcillo	Cada uno de los órganos largos, delgados y volubles que tienen ciertas plantas y que sirven a éstas para asirse a tallos u otros objetos próximos, de naturaleza caulinar (perteneciente o relativo al tallo) en la vid.
Zofre	Azufre.
Zurco	(Surco). Hendidura que se hace en la tierra con el arado.

EXPRESIONES POPULARES O "DIGENDAS" SOBRE EL VINO.

"Digendas" es una palabra que se utiliza en Viver para referirse a los refranes y expresiones coloquiales.

"Poda pronto, poda tarde;
pero la de marzo ya no vale."

"Vino que de la cepa vino,
vino con tanto candor
que a un hombre, sin saber letra,
lo metió predicador."

"Bota que antes fuiste chota,
por esos montes arriba,
por esos montes abajo,
aquí ha venido a mear
a la boca del tío Paco."

Un vecino que no tenía descendientes directos, en su testamento dejó escrito:
"A los frailes de Viver dejo todas mis viñas,
que las caben, labren y poden
y vendimien mis sobrinas."

Mujeres famosas en Viver (década 1940), por beber vino: la tía "Ranchera", la tía Marza y la tía Camuñas.

Las tres mujeres hicieron una apuesta que consistía en no mencionar la palabra vino al hablar de él:

La tía Ranchera decía: ¡Ay de aquel!

La tía Marza añadía: no se puede pasar sin él...

La tía Camuñas concluía: escotémonos (paguemos entre las tres) y vamos a por él.

Tres fiestas hay en el año, que relucen más que la luna:
sacacubo, matapuerco y el día de la freidura.

"En tu puerta planté un pino
y en tu ventana un parral,

de uva de morenillo, moscatel y bobal.”

Los curas y taberneros
Son de la misma opinión,
Cuantos más bautizos hacen
Más dineros van al cajón.

Gracias Señor por este vino,
Fruto de la vid y del trabajo
Y sirva para purificación de nuestros cuerpos
Y la salvación de nuestras almas.

Brioso licor el vino...
criado entre verdes matas
que al hombre más poderoso
lo hiciste andar a gatas,
pero te fastidiarás...
que por mucho que yo beba...
a mí no me emborracharás!

Vino de revolandín, de revolandín
de copín, de copín, de copín de copa
el que no diga tres veces vino de revolandín, de revolandín
de copín, de copín de copín de copa
no bebe vino de esta bota.

“Se dice que la primera cepa la podó un burro,
de ahí que los burros podan y Dios da uvas”.

“Si vendimias enjuto (seco) cogerás vino puro”.

“A San Jaime y Santa Ana pintan las uvas y a la Virgen de Agosto ya están maduras”.

“El agua de San Juan quita vino y no da pan y el agua de abril cada gotica vale por mil”.

“Vino puro y ajo crudo hacen andar al mozo agudo”.

“Ninguno se embriaga con el vino de casa”.

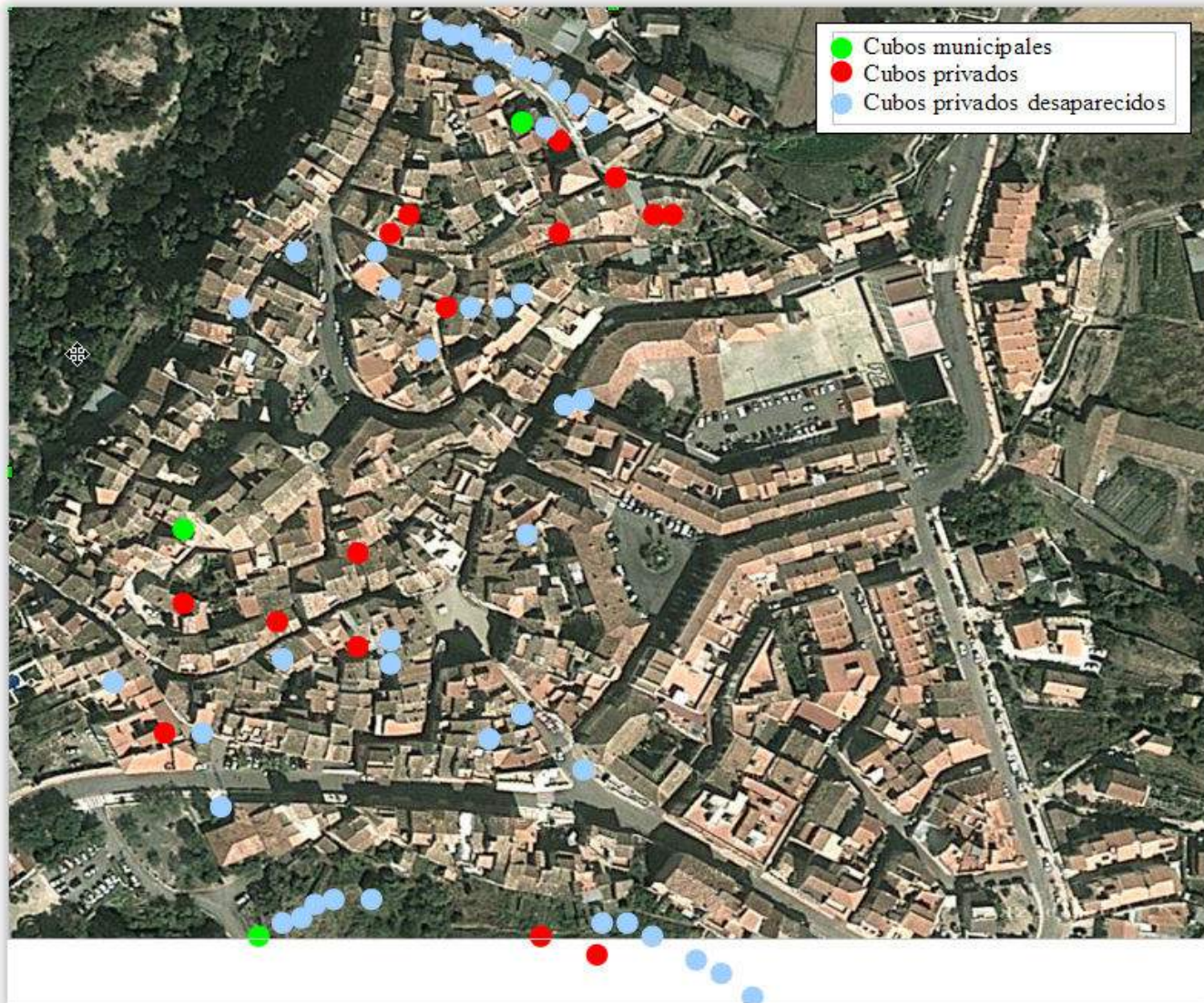
Nombre: RELACIÓN DE CUBOS DE VINO DE VIVER
Número de registro-ficha: 065
Autor: Grupo de recuperación de la cultura del vino en Viver. Junio de 2016.

<p>Descripción:</p> <p>Desde que se comenzó el trabajo de búsqueda y catalogación de cubos de vino en 2013, hemos podido referenciar hasta el momento actual un total de 87 cubos de vino, tanto en el pueblo como por el exterior. Algunos de ellos formando conjuntos, como por ejemplo el de Ragudo.</p> <p>Muchos de ellos están totalmente perdidos, y han sido referenciados por los propietarios de las actuales casas o por personas mayores que llegaron a conocerlos. Otro buen número todavía existen restos, pero su estado o propiedad hace impensable su recuperación. Unos pocos, por su aceptable estado, están siendo recuperados.</p> <p>Exponemos la lista total de los cubos referenciados, que desglosados son los siguientes:</p> <table> <tr> <td>Cubos de vino, dentro del pueblo, todavía existentes o restos de ellos:</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Cubos de vino, dentro del pueblo, ya desaparecidos:</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Cubos de vino, fuera del pueblo, todavía existentes o restos de ellos:</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Cubos de vino, fuera del pueblo, ya desaparecidos:</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Total cubos de vino referenciados:</td> <td>87</td> </tr> </table> <p>Se han editado fichas propias de unos pocos, los más relevantes a día de hoy: Chana, Morredondo, Ragudo, Rocha Palmera y Alonso.</p>	Cubos de vino, dentro del pueblo, todavía existentes o restos de ellos:	20	Cubos de vino, dentro del pueblo, ya desaparecidos:	50	Cubos de vino, fuera del pueblo, todavía existentes o restos de ellos:	15	Cubos de vino, fuera del pueblo, ya desaparecidos:	2	Total cubos de vino referenciados:	87
Cubos de vino, dentro del pueblo, todavía existentes o restos de ellos:	20									
Cubos de vino, dentro del pueblo, ya desaparecidos:	50									
Cubos de vino, fuera del pueblo, todavía existentes o restos de ellos:	15									
Cubos de vino, fuera del pueblo, ya desaparecidos:	2									
Total cubos de vino referenciados:	87									

ZONA	LOCALIZACIÓN	ESTADO ACTUAL
Pueblo	Rocha Palmera	Existe. Recuperado
Pueblo	C/ Carolinas	Existe. Solo queda la base
Pueblo	C/ Pajares-Muro	Existe. Solo queda la base
Pueblo	C/ Eras Bajas nº 33	Existe
Pueblo	C/ Eras Bajas nº 40	Existe
Pueblo	C/ Cuatro cantones, nº 10	Existe
Pueblo	C/ Olivera nº 15,	Existe. En proceso de recuperación
Pueblo	C/ Rocha Empedrado, nº 9	Existe

Pueblo	C/ Muro nº 10	Existe
Pueblo	C/ Muro nº 16	Existe. En intento de recuperación
Pueblo	C/ Cazadores nº 6	Existe
Pueblo	C/ Pajares nº 15	Existe
Pueblo	C/ Muro-Castillo (detrás de Sta. Bárbara) (1)	Existe
Pueblo	C/ Muro-Castillo (detrás de Sta. Bárbara) (2)	Existe
Pueblo	C/ Santa Bárbara, nº 19	Existe
Pueblo	C/ Rocha Iglesia, nº 3	Existe
Pueblo	C/ Pajares (1)	Existe
Pueblo	C/ Pajares (2)	Existe
Pueblo	C/ Pajares (3)	Existe
Pueblo	C/ Pajares (4)	Existe
Pueblo	Av. San Francisco (5 cubos)	Desaparecidos
Pueblo	Avda. San Francisco, nº 52	Desaparecido
Pueblo	Avda. Valencia, nº22	Desaparecido
Pueblo	Rocha Palmera (5 cubos)	Desaparecidos
Pueblo	Plaza Constitución, nº 11	Desaparecido
Pueblo	Plaza Constitución, nº 6	Desaparecido
Pueblo	Plaza General Rosell (2 cubos)	Desaparecidos
Pueblo	C/ Cadena, nº 6	Desaparecido
Pueblo	Convento de los Mínimos (2 cubos)	Desaparecidos
Pueblo	C/ Duque de Calabria, nº 5	Desaparecido
Pueblo	C/ Cuatro Cantones, nº 1	Desaparecido
Pueblo	C/ Cuatro Cantones, nº 2	Desaparecido
Pueblo	C/ Cuatro Cantones, nº 3	Desaparecido
Pueblo	C/ Cuatro Cantones, nº 38	Desaparecido
Pueblo	C/ Cazadores, nº 18	Desaparecido
Pueblo	C/ Cazadores, nº 3	Desaparecido
Pueblo	C/ La Paz, nº 17	Desaparecido
Pueblo	C/ Santa Bárbara, nº 6	Desaparecido
Pueblo	C/ Santa Bárbara, nº 9	Desaparecido
Pueblo	C/ Santa Bárbara, nº 20	Desaparecido
Pueblo	C/ Santa Bárbara, nº 25	Desaparecido
Pueblo	C/ Olivera, nº 2	Desaparecido
Pueblo	C/ Los Huertos (1)	Desaparecido
Pueblo	C/ Los Huertos (2)	Desaparecido
Pueblo	C/ Pajares – Eras Altas (10 cubos)	Desaparecidos

Pueblo	C/ Pajares, nº 23	Desaparecido
Pueblo	C/ Serrallo, nº 26	Desaparecido
Pueblo	C/ Serrallo, nº 41	Desaparecido
Pueblo	Av. Valencia – Rocha Palmera	Desaparecido
Pueblo	Actual Plaza Mayor (antes no lo era)	Desaparecido
Pueblo	Aguas Blancas	Desaparecido
Entorno	La Chana	Existe. En proceso de recuperación
Entorno	Morredondo (partida los cubos) (3 cubos)	Existen. En intento de recuperación
Entorno	Monleón	Existe
Entorno	Masía de Garramanchel	Existe
Entorno	Ermита de Ragudo	Existe
Entorno	Molino de Ragudo	Existe
Entorno	Masía de Parrela (Ragudo): 6 cubos	Existen. Recuperados
Entorno	Inmediaciones de la ermita de San Francisco (Partida de San Miguel)	Existe
Entorno	Posada del Cuadrante, Barrio del Molino de Ragudo	Desaparecido
Entorno	Partida de la Torre	Desaparecido



Nombre: **Cubo de Vino de la Chana**

Número de registro-ficha: 066

Sinopsis: Cubo de vino, en relativo buen estado de conservación, situado junto a corrales y la Masía de la Chana.



Interior del cubo de la Chana

Zona del término: Centro.

Situación general: Partida de la Chana, junto a la Masía de la Chana.

Situación concreta: Polígono 50, parcela 51.

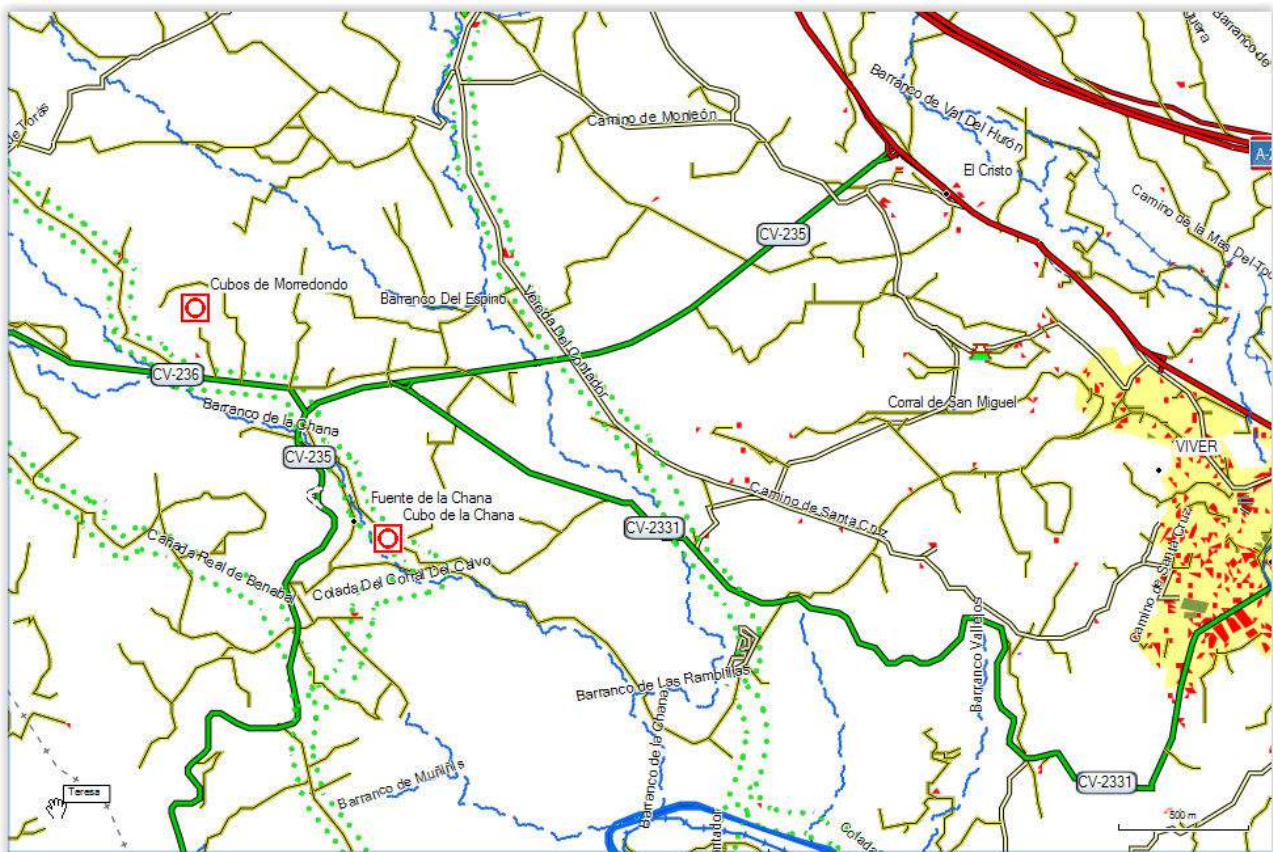
Coordenadas y altitud: N39.92186 W0.63506 669 m.

Municipio: Viver.

Comarca: Alto Palancia.

Provincia: Castellón.

Acceso: Desde la carretera N-234 tomar la CV-235 en dirección a Teresa. Justo después de dejar el desvío hacia Torás, entrar por un camino de tierra a la izquierda que nos lleva a la Fuente de la Chana (indicado). Aparcar por la zona de la fuente. Cruzamos andando el pequeño barranco y nos dirigimos hacia la cercana y visible Masía de la Chana, donde encontramos el cubo en el primer edificio.



Descripción:

El cubo, bastante bien conservado en su interior, presenta un acabado de ladrillo rectangular, de 34 x 44 cm, con una cara lisa y la otra cóncava para conseguir la circunferencia del cubo. El techo está derruido. La parte exterior es de forma cuadrada, de unos 5 x 5 metros de lado, realizada en mampostería de piedra caliza y arcilla. El interior es de forma circular, de unos 3,33 metros de diámetro. Su capacidad estimada es de unos 40.000 litros. El caño de salida ha sido sustraído. El brocal del cubo está terminado en repisa, sobre la que se apoyaban las tablas para pisar la uva.

En la Masía de la Chana existen ruinas de dos grupos de edificaciones, una de las cuales contiene el cubo y una vivienda-corral (11 x 5 metros) con restos de corrales adjuntos, y la otra, situada a unos 20 metros, es la propia masía, con más corralizas. Junto a la vivienda-corral donde está el cubo hay un horno de piedra de rodeno.

Está prevista una restauración del cubo, eliminando la maleza, colocando una techumbre, y acondicionando el acceso y el corral adjunto. También se colocará señalización de acceso e informativa. Con la colaboración del Ayuntamiento, y la cesión de uso por parte del propietario.

Estado de conservación: aceptable.

Propiedad: Privada.

Titularidad: Juan Carlos Aliaga.

Entorno: Junto a la Masía de la Chana, rodeada de terrenos de secano y antiguo regadío. Muy cerca de la fuente y paraje de la Chana. La Masía estuvo habitada hasta 1935.

Otros bienes relacionados: Fuente de la Chana. Masía de la Chana.

Fecha de catalogación: 27/01/2013.

Grupo de Recuperación de la Memoria Histórica del Vino de Viver.





Vista del cubo de la Chana



Detalle de los ladrillos del interior del cubo de la Chana

Nombre: **Cubos de Vino de Morredondo**

Número de registro-ficha: 067

Sinopsis: Conjunto de 3 cubos y unas estancias con arcos, en estado ruinoso, en la partida de Morredondo.



Conjunto de cubos de Morredondo

Zona del término: Centro.

Situación general: Partida de Morredondo. Paraje de los Cubos.

Situación concreta: Polígono 51, parcela 58.

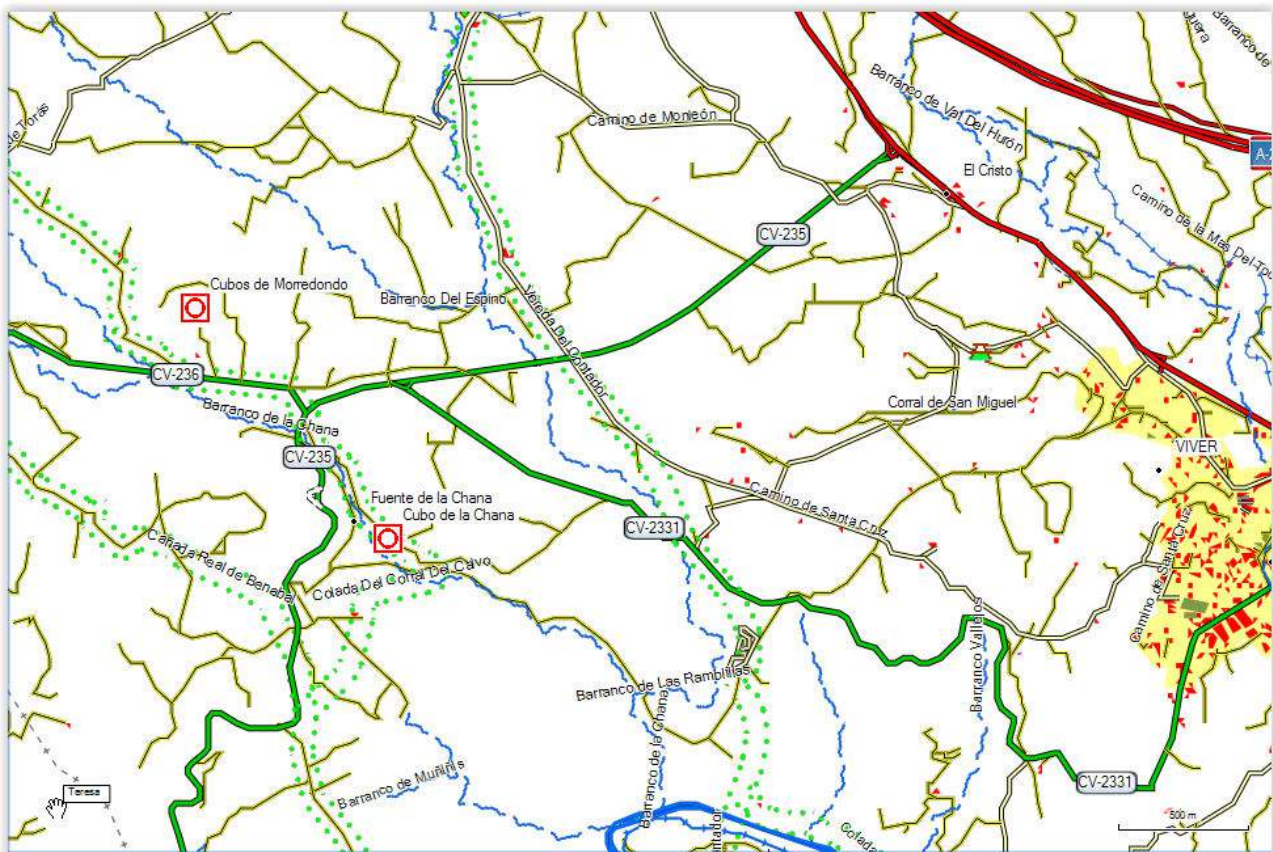
Coordenadas y altitud: N39.92976 W0.64320 712 m.

Municipio: Viver.

Comarca: Alto Palancia.

Provincia: Castellón.

Acceso: Desde la carretera N-234 tomar la CV-235 en dirección a Teresa y después tomar el desvío hacia Torás (CV-236). Al poco debemos tomar un entrante a la derecha, que finaliza en unos campos. Poco más arriba están los restos de los cubos.



Descripción:

Se trata de un conjunto formado por 3 cubos, en estado bastante ruinoso, junto a los cuales hay restos de unas estructuras con arcos, donde seguramente se secaban las uvas. Dadas las características geológico-climáticas del entorno, las uvas se recolectaban y se elaboraba el vino "in-situ". Los arcos nos indican que también se pasificaba la uva, sacándola al sol por el día y protegiéndola bajo los arcos por la noche.

Los ladrillos de los cubos están desaparecidos. El material de construcción es mampostería con piedra de calar. Dos cubos tienen forma exterior de base cuadrada e interior de base circular. El tercero del grupo de base cuadrada.

Está prevista una restauración del cubo, eliminando la maleza y consolidando los restos. También se colocará señalización de acceso e informativa. Con la colaboración del Ayuntamiento, y la cesión de uso por parte del propietario.

Estado de conservación: Malo.

Propiedad: Privada.

Titularidad:

Entorno: Paisaje de cultivos de secano.

Otros bienes relacionados: Fuente de Morredondo. Masía de Morredondo.

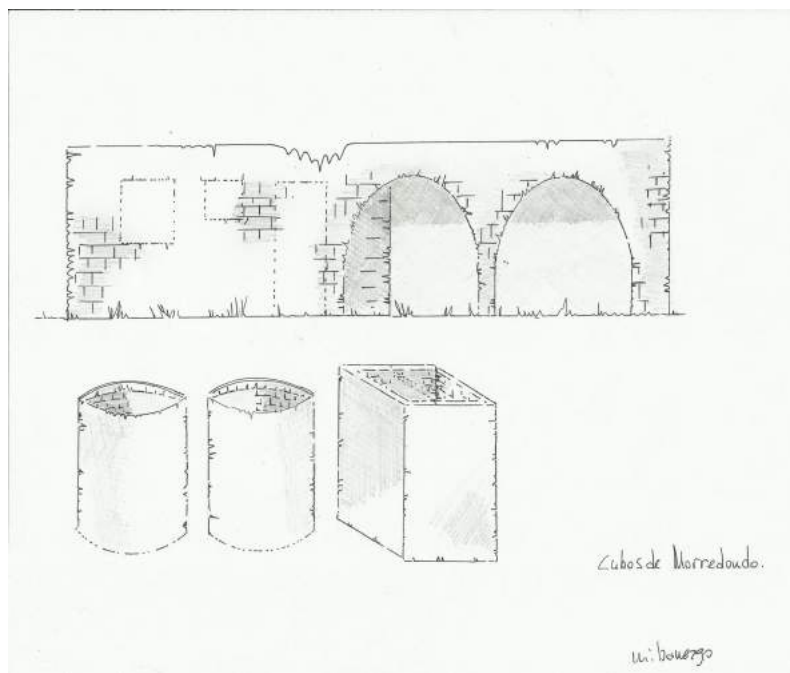
Fecha de catalogación: 27/01/2013.

Grupo de Recuperación de la Memoria Histórica del Vino de Viver.





Otra vista de los cubos de Morredondo donde se aprecia el arco



Dibujo que reproduce el conjunto de los cubos como debió ser antaño

Nombre: **Cubos de Vino de Ragudo**

Número de registro-ficha: 068

Sinopsis: Conjunto de varios cubos, formando una misma construcción, de uso comunitario, situados en el mismo casco urbano de las Masías de Parrela, en Ragudo.



Vista en perspectiva de los cubos de Ragudo

Zona del término: Masías de Ragudo.

Situación general: Partida de Ragudo. Masías de Parrela.

Situación concreta: Calle Buenos Aires.

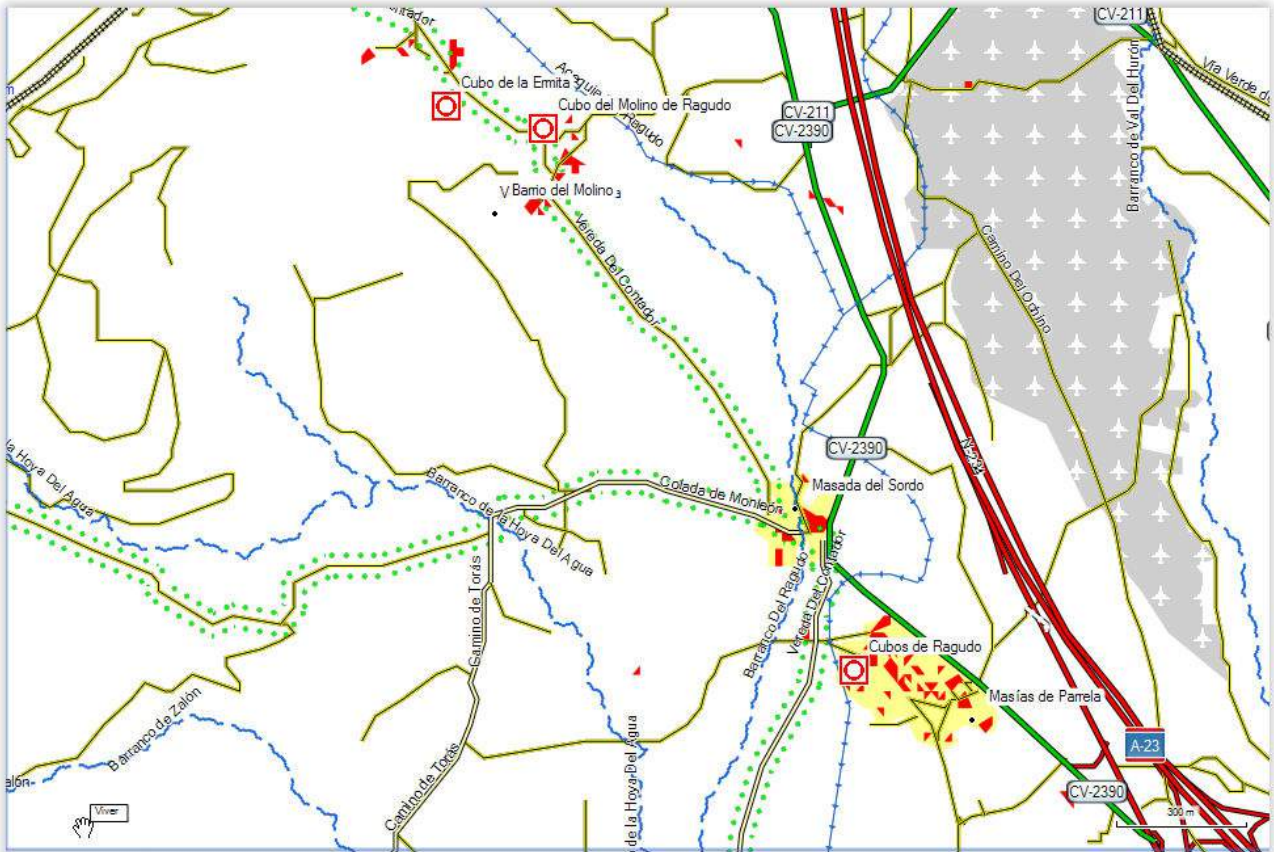
Coordenadas y altitud: N39.94722 W0.62782 717 m.

Municipio: Viver.

Comarca: Alto Palancia.

Provincia: Castellón.

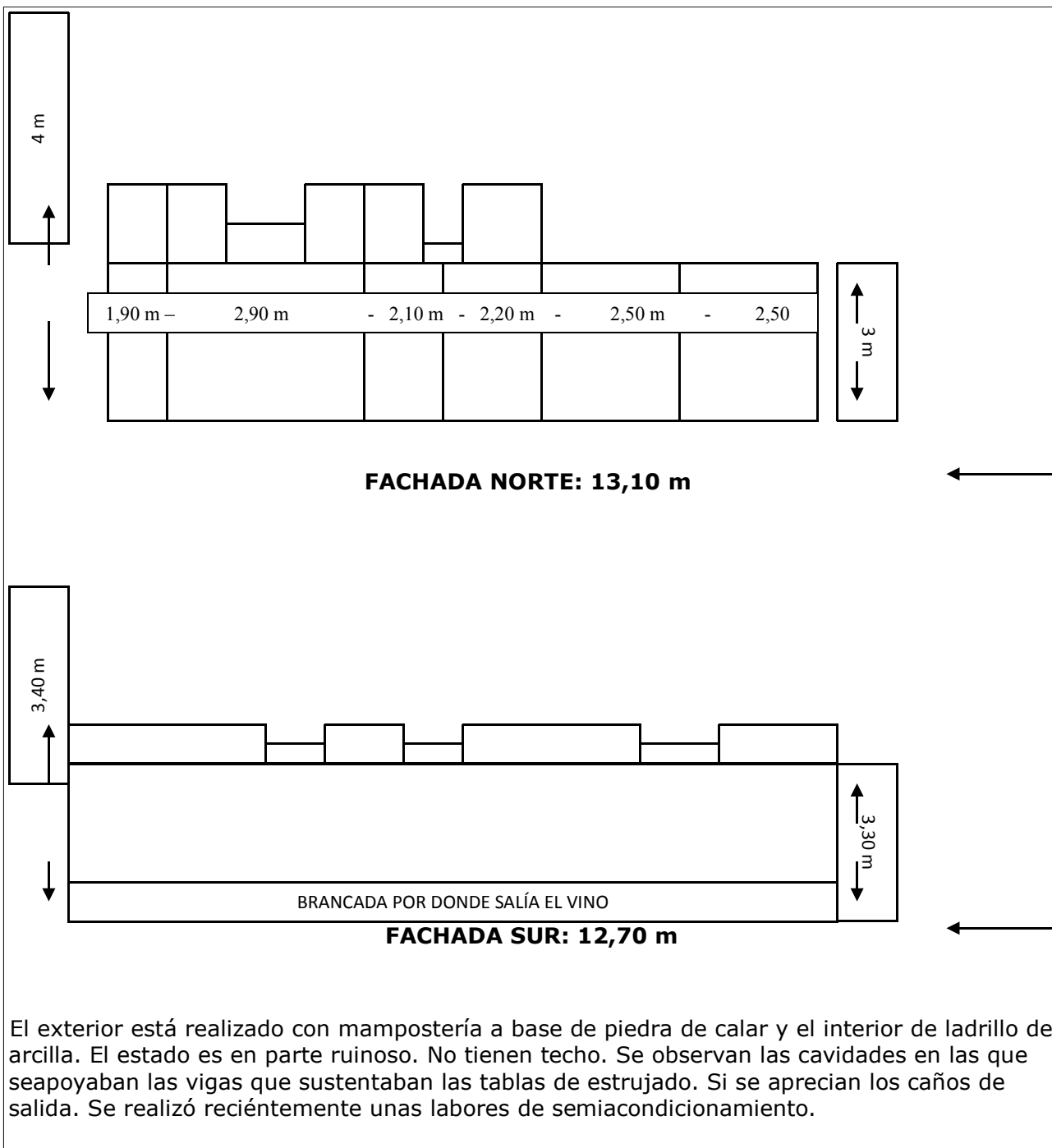
Acceso: Acceder a las Masías de Parrela desde la antigua N-234. Buscar la calle por la zona centro del conjunto urbano.



Descripción:

Se trata de seis cubos formando una misma construcción. Los cuatro centrales son idénticos, mientras que los dos laterales son más pequeños. Se encuentra el conjunto aislado, en una parcela municipal.

El conjunto de los cubos es un cuadrilátero formado por las siguientes medidas: 12,70 m x 3,30 m x 13,80 m x 3,40 m.

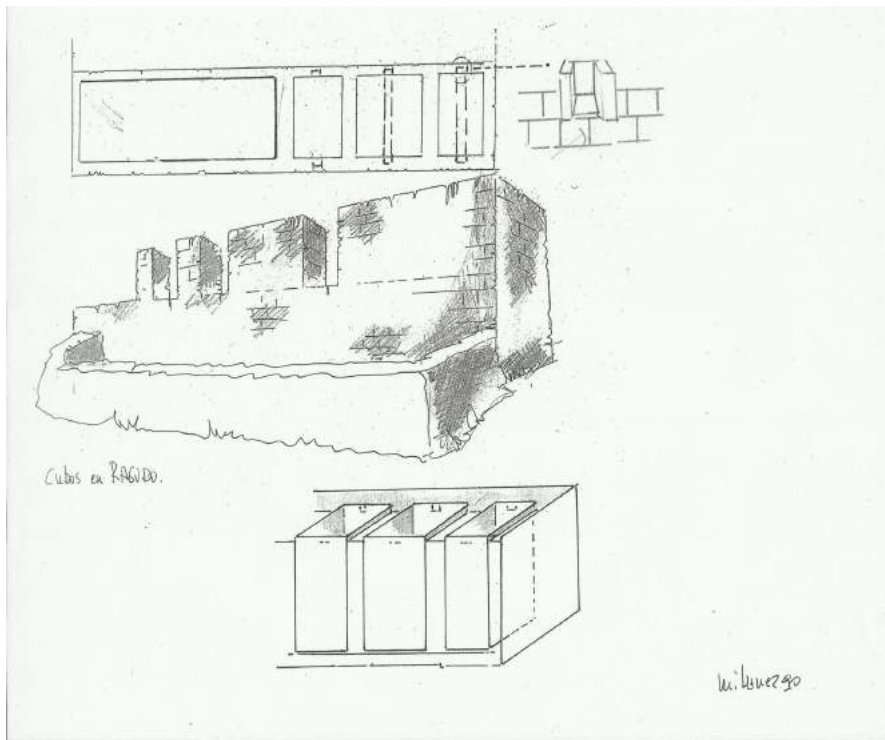


Estado de conservación: Aceptable.
Propiedad: Comunitaria.
Titularidad:

Entorno: Núcleo urbano de las Masías de Parrela.
Otros bienes relacionados: Masías de Ragudo.
Fecha de catalogación: 27/01/2013.



Vista exterior de los cubos de Ragudo

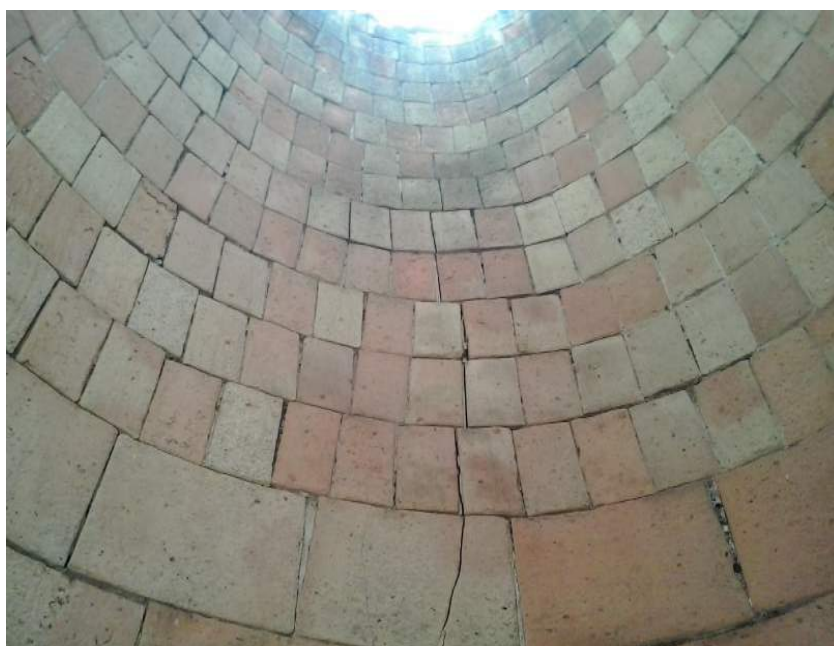


Dibujo que reproduce el conjunto de cubos de Ragudo

Nombre: **Cubo de Vino de la Rocha Palmera**

Número de registro-ficha: 069

Sinopsis: Cubo comunitario situado en la misma Rocha Palmera, al salir del pueblo en la zona del Chorrillo, "Teleclub" y Pabellón multiusos.



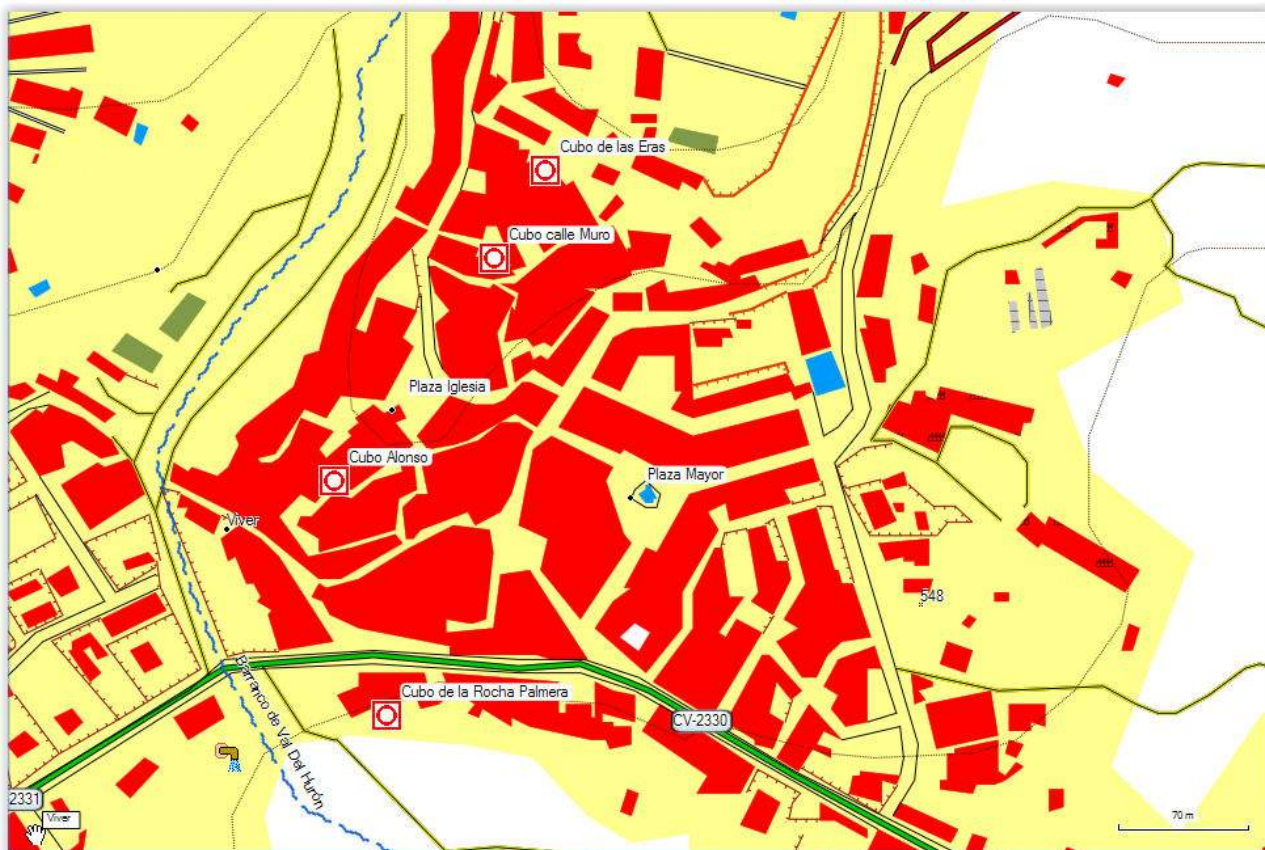
Interior del cubo de la Rocha Palmera

Zona del término: Casco urbano.
Situación general: Sur del Pueblo.
Situación concreta: Rocha Palmera.

Coordenadas y altitud: N39.91996 W0.59701 540 m.

Municipio: Viver.
Comarca: Alto Palancia.
Provincia: Castellón.

Acceso: En la avenida Valencia, situarse en el bar del "Teleclub", junto al parque del Chorrillo. El cubo queda justo detrás del Teleclub, en la misma Rocha Palmera.



Descripción:

Cubo comunitario, único existente de un conjunto mayor antaño (de 5 unidades), situado en la misma Rocha Palmera, que se mantuvo hasta 1936.

Mide 6,95 m. de altura x 2,22 m. de diámetro, con una capacidad aproximada de 35.000 litros. Tiene forma circular y su interior es de ladrillos de barro cocido.

Con posteridad al abandono de sus funciones, en la segunda mitad del siglo XX se utilizó para almacenar tamo (paja menuda de semillas trilladas) y se hizo un orificio encima de la bocana para poder sacar el tamo con más facilidad; actualmente el cubo está protegido con una puerta que a su vez permite el acceso a su interior.

Ha sido restaurado durante los años 2014 y 2015 por el grupo de recuperación de la cultura del vino de Viver y por el propio Ayuntamiento de Viver. Consta de un panel señalizador donde están ubicados todos los cubos del municipio.

Ha sido utilizado en varios actos, en especial durante una actividad con los alumnos del colegio público de Viver en octubre de 2015, en el que los niños hicieron vino pisando la uva que previamente habían recogido.

Su exterior también ha sido acondicionado, adecentándolo y plantando unas viñas en su contorno.

Estado de conservación: Bueno.

Propiedad: Pública.

Titularidad: Ayuntamiento.

Entorno: Casco urbano.

Otros bienes relacionados:

Fecha de catalogación: Junio de 2016.

Grupo de Recuperación de la Memoria Histórica del Vino de Viver.



Exterior del cubo de la Rocha Palmera



Entorno acondicionado del cubo de la Rocha Palmera



Detalle de la bocana del cubo de la Rocha Palmera

Nombre: **Cubo de Vino "Alonso"**

Número de registro-ficha: 070

Síntesis: Cubo de vino situado en el centro del pueblo, en actual proceso de recuperación.



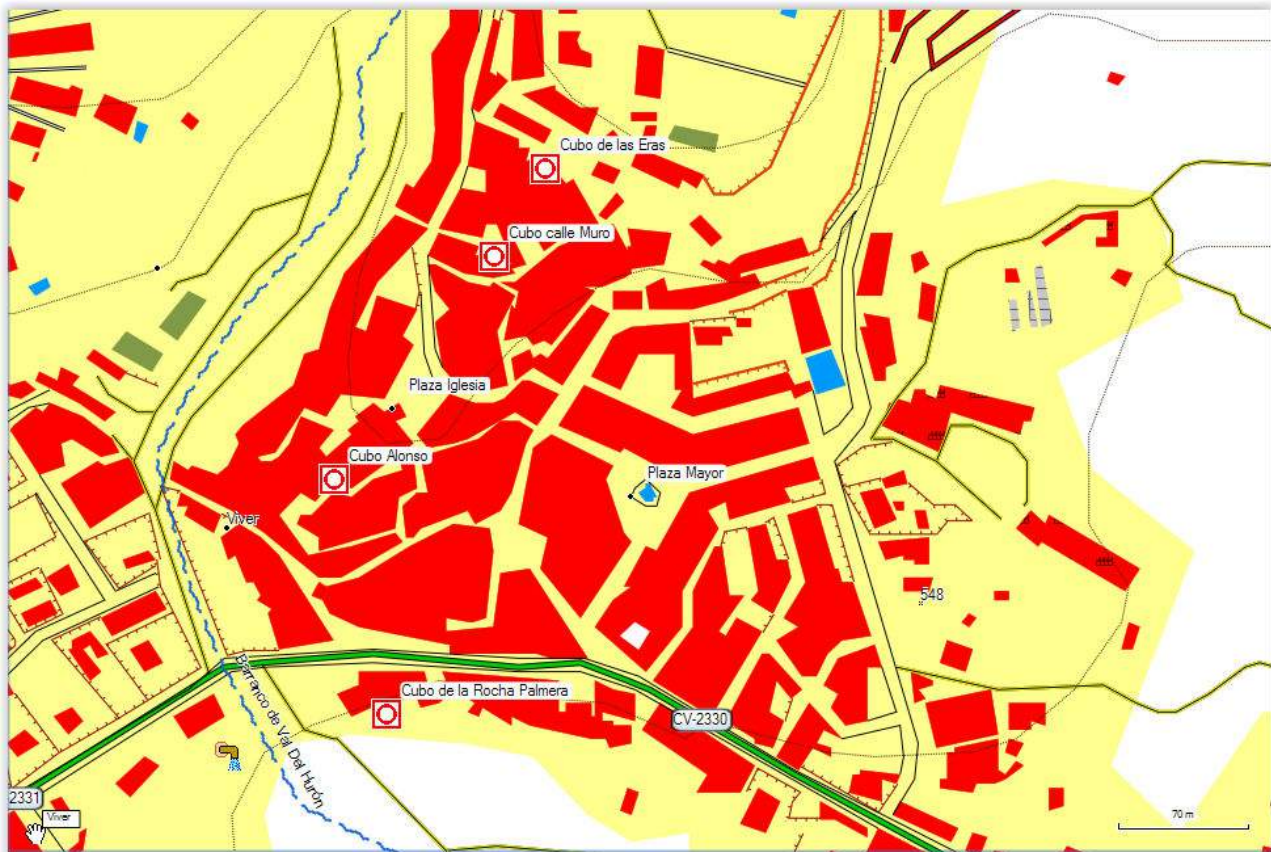
Interior del cubo Alonso

Zona del término: Casco urbano.
Situación general: Centro del pueblo.
Situación concreta: Calle Olivera, detrás de la Iglesia.

Coordenadas y altitud: N39.92109 W0.59732 580 m

Municipio: Viver.
Comarca: Alto Palancia.
Provincia: Castellón.

Acceso: Buscar la Iglesia principal de Viver; detrás de la misma encontraremos el cubo, que está señalizado.



Descripción:

El cubo de vino conocido como "Alonso" está situado detrás de la Iglesia Parroquial, en la calle La Olivera y en el paño de pared opuesto al de la Iglesia. Justamente en frente de la Fuente de San Antonio, que está adosada al muro eclesial.

Es conocido por todo el vecindario como El Cubo Alonso, muy probablemente porque este era el nombre del que lo construyó y utilizó durante años.

Es un cubo magníficamente conservado en lo que se refiere a su propia estructura. Su profundidad es de 4,30 m. de altura y 2,40 m. de diámetro. Los ladrillos interiores hasta un metro del brocal fueron fabricados en adoberas, cuya base tenía la curvatura ajustada para que debidamente colocados resultara el diámetro previamente proyectado del cubo. Los ladrillos de las tres tiras superiores son planos y rectangulares al igual que todos los que rematan el borde del cubo, colocados ligeramente inclinados hacia el interior para recoger todo el mosto que pudiera salpicar durante el estrujado.

La parte superior del cubo mantiene en perfecto estado el remate del brocal e incluso el hueco sobre el que se colocaba la viga travesera y que sostenía todo el entablado sobre el que se pisaban las uvas con los pies. Obviamente las tablas mantenían entre si unas adecuadas ranuras por las que el mosto se filtraba y caía al fondo.

Cabe destacar asimismo una piedra de arenisca, con incisiones en su superficie para no resbalar, situada en la parte por donde se descargaba la uva.

Está señalizado con un panel e indicadores. En la primavera-verano de 2016 se está procediendo a su recuperación, por parte del Ayuntamiento de Viver y con la colaboración de Grupo de Recuperación de la Cultura del Vino de Viver.

Adjunto al cubo se sabe de una cueva refugio, la cual actualmente está cerrada, pero que también se está planteando la posibilidad de restaurarla.

Estado de conservación: Aceptable.

Propiedad: Pública.

Titularidad: Ayuntamiento.

Entorno: Casco urbano.

Otros bienes relacionados:

Fecha de catalogación: Junio de 2016.

Grupo de Recuperación de la Memoria Histórica del Vino de Viver.



Grupo tomando datos del cubo Alonso



Trabajos de acondicionamiento del acceso al cubo Alonso



Interior del cubo Alonso recién limpiado en junio de 2016



Detalle de los ladrillos del cubo Alonso

Nombre: **EL GRUPO DE RECUPERACIÓN DE LA CULTURA DEL VINO EN VIVER.**

Número de registro-ficha: 071

Autor: Grupo de recuperación de la cultura del vino en Viver.



Grupo de trabajo delante del cubo de la Rocha Palmera

En 2013 un grupo de personas de Viver comenzamos, acompañados por el proyecto "Patrimoni" del Programa de Extensión Universitaria de la Universitat Jaume I de Castellón, y apoyados por el Ayuntamiento de Viver, un proyecto cultural de aproximación, conocimiento y difusión de todo este enorme patrimonio cultural relacionado con el vino del que podemos, aún hoy en día, encontrar importantes vestigios en nuestro pueblo.

Después de unos cuantos años participando en las actividades, visitas y jornadas de Patrimoni, finalmente se constituyó un grupo de trabajo en Viver, interesado en inventariar los cubos de vino del municipio. A partir de este punto de partida y con el apoyo de Patrimoni, hemos ampliado nuestro proyecto hacia una catalogación y puesta en valor del patrimonio material e inmaterial del vino y de todo su proceso tradicional desde el campo a la mesa.

1. Nuestros objetivos.

Los componentes del Grupo de Recuperación de la Cultura del vino en Viver:

- Creemos que el patrimonio cultural de nuestro pueblo es un bien común a todos los vecinos de Viver.
- Queremos conocerlo y darlo a conocer tanto a la ciudadanía como a las autoridades para su valoración, conservación y su uso público.
- Queremos inventariar y catalogar todos los espacios, edificaciones y utensilios con valor histórico y artístico relacionados con el cultivo de la viña y la elaboración del vino.
- Queremos que sea divulgado y conocido por todos los ciudadanos para que lo consideren como algo propio y de valor histórico, arquitectónico, artístico y paisajístico.

Invitamos a todos a participar en esta tarea de recuperación cultural aportando ideas, conocimientos o información sobre objetos o edificaciones relacionadas con la cultura del vino en Viver.



Sesión de trabajo de gabinete del grupo del vino

2. Conociendo la cultura del vino en Viver.

Nuestro trabajo se organiza en reuniones de los miembros del grupo para ir recuperando el patrimonio material e inmaterial del vino. Junto a estas reuniones, el grupo es acompañado por nuestro tutor de Patrimoni.

Quedamos para limpiar los cubos y también para recopilar tradiciones, canciones y las formas tradicionales de preparar, cuidar y producir el vino. Hemos hablado con mucha gente de Viver para poder tener señalizado en un plano de Viver más de 50 cubos de vino y 5 destilerías. Hemos recogido y encontrado objetos materiales relacionados con la vitivinicultura y con la ayuda y apoyo del Ayuntamiento hemos limpiado los cubos de la Rocha Palmera y de Ragudo.

Dentro del apartado inmaterial, hemos recogido una parte muy importante de los procesos tradicionales de preparación del terreno y cultivo tradicional, se ha recogido la construcción

tradicional de los cubos de vino y se han recogido refranes, anécdotas y un cada vez más completo vocabulario relacionado con el vino.

3. La participación en las Ferias del Aceite de Viver.

La presencia y participación del “**Grupo de Recuperación de la Cultura del Vino en Viver**” en las diversas Ferias del Aceite ha sido muy positiva. Hemos enseñado nuestro proyecto de catalogación y difusión del patrimonio cultural y han sido muchas las personas que han participado, ofreciendo información, objetos, etcétera. En estos eventos se han preparado paneles informativos, así como muestras de materiales y herramientas.

A toda la gente que se ha acercado, se le ha explicado el proyecto y sus objetivos. Uno de los paneles preparados recoge el plano del casco urbano de la población con más de 50 cubos señalizados. Sobre este plano, la gente ha podido realizar sus aportaciones y el resultado ha sido la localización de nuevos cubos, bodegas y destilerías.

Además del inventariado de las “edificaciones del vino”, hemos realizado la recogida de información oral relacionada con el vino, su elaboración, conservación y se ha completado el vocabulario específico de este trabajo y modo de vida tradicional.



En la Feria del Aceite

4. Otros eventos y actuaciones.

Además de continuar con la recogida de información de procesos y cubos de vino, se ha participado en diferentes jornadas del grupo de “Patrimoni”. Siendo además el centro de acogida de una de ellas en el mismo Viver el día 8 de noviembre de 2014.

En cuanto a las actuaciones de conservación de los cubos, se ha actuado sobre el cubo de la Rocha Palmera y el conjunto de cubos de Ragudo. Actualmente se está actuando sobre la recuperación del cubo llamado Alonso. Y está previsto continuar con actuaciones en los cubos de Morredondo, así como en el de la Chana (ya se ha suscrito un acuerdo de cesión del

propietario con el Ayuntamiento), y si puede ejecutarse asimismo un acuerdo de cesión o compra, con otro cubo de la calle Muro.

Se han publicado dos extensos artículos en la revista Memoria Viva, del proyecto de "Patrimoni", en los números 5 y 6. Y esperamos completar una primera fase de publicación de contenidos con el presente dossier.

Otra actividad de mucho interés es la actuación que se realizó con el Colegio de Viver, donde acompañados del equipo docente, se explicó a los niños diferentes contenidos sobre la cultura del vino en Viver, haciéndoles partícipes de los procesos de la vendimia y del prensado de la uva, lo cual se realizó en el cubo de la Rocha Palmera. Esta actividad fue durante los días 22 y 23 de octubre de 2015. Puede verse el vídeo que se realizó al respecto en el enlace:

<http://patrimoni.peu-uji.es/es/noticias/824-el-video-de-la-fiesta-del-vino-de-viver>



Actividad con la escuela

5. Palabras de reconocimiento.

"He venido expresamente desde el País Vasco para conocer a las personas del Grupo de Patrimonio de la cultura del vino de Viver. Lo descubrí cuando se presentó en Madrid vuestro proyecto. Todos los que acudimos de todas las comunidades de España nos quedamos primero fascinados y a continuación entusiasmados de que se pudieran hacer trabajos tan interesantes y tan magníficos sobre puesta en valor y divulgación de vuestro patrimonio. Vuestro proyecto es absolutamente apasionante, está muy bien y es muy importante. Estais dando sentido a algo que sino no lo haría nadie. Sois un valor, sois un capital humano y emocional que hace cosas por su pueblo, por sus vecinos y por toda la humanidad".

Con estas y otras palabras similares de reconocimiento y admiración inició su intervención Álex Ibáñez Etxeberria de la Universidad del País Vasco y especialista en Educación Patrimonial, el pasado día 12 de julio en el encuentro comarcal de Grupos del proyecto Patrimonio del Programa de Extensión Universitaria de la Universidad Jaime I de Castellón.

Encuentro al que además de nuestro Grupo de Patrimonio Vitivinicultura asistieron el Grupo de catalogación del patrimonio cultural y natural de Viver y representantes de los grupos de Altura, Jérica y Sot de Ferrer, que aprovechamos el encuentro para compartir experiencias y

conocimientos.

Álex añadió: " El objetivo es descubrir qué eramos, que eran nuestros antepasados y por qué hacían lo que hacían. Cada vez hay más público interesado en conocer el patrimonio específico de cada pueblo". Nos animó a que dejáramos constancia por escrito de nuestro trabajo pero sobre todo grabando vídeos que permiten una mejor transmisión del mensaje.

6. Definición consensuada del patrimonio cultural. Viver.

"El patrimonio cultural de un pueblo es el conjunto de todos los bienes, materiales o inmateriales, que caracterizan e identifican a un pueblo y que sus habitantes reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural.

Los bienes materiales son las construcciones urbanas, obras rurales y utensilios realizados para facilitar la actividad vital, y las pinturas, esculturas u obras de artesanía. Los bienes inmateriales son el idioma, los conocimientos y técnicas, los usos, creencias y costumbres, la tradición oral u escrita, la música... En todos estos bienes, materiales e inmateriales, cada generación deja su impronta y los transmite a las siguientes generaciones. En nuestra reflexión concluimos que nuestro patrimonio cultural depende no sólo de los bienes sino sobre todo del valor que atribuimos a esos bienes, determinando así qué bienes protegemos y conservamos para la posteridad y qué bienes pueden ser objeto de estudio y motivo de emoción para los que los usen, visiten o contemplen.

En definitiva, nuestro objetivo es promover la identificación, protección y preservación de nuestro patrimonio cultural."

7. Participantes del grupo.

Isabel Mañes Monleón
Ismael Sanjuan Monzonís
Ricardo Serrano Montesinos, "el Quinto"
Rafael Aliaga Aliaga
Miguel Martínez, "Carlete"
Paco Marco Cabañes, "Pipa"
Carlos Sanjuan Monzonís
Rafael Pérez Ara (†)
Miguel Ibáñez Gómez
Alejandro Sirvent
Manuel Muñóz Gómez

Otros colaboradores:

Ángel Portoles, "Patrimoni" UJI
Paco Mas, montaje del dossier



Trabajos de traslado de una bocana



Grupo delante de los cubos de Morredondo

Nombre: Anexo 1.

EL VINO Y EL HOMBRE: 4.000 AÑOS DE CONVIVENCIA.
SÍNTESIS HISTÓRICA EN LA CUENCA DEL PALANCIA Y EL MAESTRAT.

Número de registro-ficha: 072

Autores: Ismael Sanjuan Monzonís.
Grupo de recuperación de la cultura del vino en Viver.

1. El origen de la vid, de lo ritual a lo mítico.

Probablemente los pueblos nómadas ya elaboraban vino de la *vitis silvestris*. Cuando empezaron a cultivarse la vid, la higuera y el olivo, es decir a practicar la agricultura se hicieron sedentarios. Así pues el desarrollo de la vitivinicultura está ligado al nacimiento de las civilizaciones europeas. Concretamente la cultura de la vid y el vino procede de las civilizaciones egipcias, fenicias y griegas, que existieron en el llamado Medio Oriente. En Mesopotamia y Egipto la elaboración del vino se remonta a los milenios III y II a. C. y los testimonios iconográficos indican que su consumo era en el ámbito de banquetes rituales y ceremonias. En casi todas las religiones antiguas el vino es considerado como algo sagrado y destaca en las diferentes liturgias religiosas. Partiendo de esta concepción se aceptó desde el principio que su origen es cosa de los dioses, lo que motivó una serie de mitos, leyendas y fiestas que han llegado hasta nosotros a través de griegos, latinos y cristianos.

En Egipto varios documentos escritos mencionan la viña en la primera dinastía, el año 3000 a. C. y se conservan abundantes pinturas en las tumbas de los Faraones, destacando la de Nakht en Tebas. Los egipcios atribuían el cultivo de la vid, la vendimia y el arte de la elaboración del vino al dios Osiris, en cuyo honor ya celebraron las primeras fiestas.

Los griegos cultivaban la vid hacia el año 2000-1700 a.C. y crearon todo el cuerpo mitológico en torno al dios Dionisios, símbolo de la "libertad y éxtasis de alegría" que se consigue con el consumo moderado del vino. Dionisios, creador de la cepa, era el protector de la agricultura a quien el pueblo festejaba una vez al año al comienzo de la primavera.

Los datos más antiguos conocidos sitúan el origen del vino en el monte Ararat, de la antigua Mesopotamia y desde allí se iría extendiendo por todo el Mediterráneo como símbolo de la cultura y la dieta mediterránea.

2. Hipótesis y evidencias de la llegada de la vid a España.

Parece seguro que primero llegó el vino y después las vides y fueron los comerciantes fenicios y sobre todo los griegos quienes importaron vino griego. No sabemos cuando ni quienes introdujeron la vid en España. Los primeros sarmientos, de los que brotaron las primeras cepas, posiblemente fueron traídos por los comerciantes fenicios entorno al siglo VII a. C.

Es más probable que fueran los griegos y éstos lo hicieron por dos vías de penetración, una por el NE, por la costa catalana Emporion, Calafell y Sitges y otra por el SE, en la bética por la localidad de Oinoússa cuya denominación alude al vino (*oinos*). Aquí se produce una uva que los hispanos denominaban "*coccolobis*" y que los romanos la llamaban "*balisca*". Refiriéndose a ella decía el naturalista Plinio que la "*coccolobis*" cuanto más dulce, es tanto mejor, la que tiene gusto seco se hace dulce al envejecer y la que lo tuvo dulce se convierte en seco con el tiempo. En otro lugar, afirma Plinio, existe además una uva negra, llamada "*aminnea*" o "*syriaca*" que era la mejor entre las inferiores.

No cabe duda, y está ya bien documentado, que fueron los romanos quienes generalizaron en nuestras tierras en el siglo II a. C. el cultivo de la *vitis vinífera*. Es importante recordar que en el bagaje de los soldados romanos a su llegada a la Península Iberia llevaban sarmientos de vid para plantarlos en las tierras que iban romanizando. Los vinos de la *Turdetania* (bética occidental) llegaron a rivalizar con los más famosos vinos de la antigüedad y en algunos yacimientos arqueológicos submarinos se han encontrado ánforas en las que estaba inscrita la denominación de "*vinus gaditanus*".

Los romanos fueron los maestros de los vinicultores ibéricos, con el primer mosto que se obtenía preparaban el "*mulsum*" que era una mezcla de mosto y miel que se dejaba envejecer para servirlo como aperitivo. El resto del mosto se dejaba fermentar en inmensas tinajas llamadas "*deoliae*" y una vez fermentado se clarificaba con ceniza, arcilla, polvo de mármol, resina y pez. Se envasaba en ánforas de barro, se le inscribía el año de la cosecha y se dejaba envejecer.

En consecuencia la historia vinícola de España es muy antigua y existen documentos que atestiguan que desde Andalucía, Cataluña y Valencia ya se exportaba vino desde el siglo I a.C. a Europa y especialmente a Roma, iniciándose así nuestra viticultura comercial.

3. Primero importación y después producción en la Comunidad Valenciana.

Las ánforas etruscas, fenicias, púnicas y griegas encontradas en mar o en tierra en el Cabañal, la Malvarrosa, el Saler, Xàbia, Borriana, Sagunto, etc. demuestran que en nuestras tierras el vino oriental se consumía antes de que supiéramos cultivar la vid.

El primer lugar en el que parece que se empezó a cultivar la vid en nuestra comunidad es en el poblado ibérico de Benamiquia, cerca de Denia hace más de 3.000 años. Los primeros enseres que testifican la elaboración de vino la Comunidad Valenciana se encontraron en los yacimientos de Serra Grossa y el Campet en Alicante, en les Alcusses y Keli en Valencia y en el Puig y La Pobla Tornesa en Castellón.

4. La romanización y la expansión vitícola.

4.1. Etapa Republicana.

El control político y militar romano llegó también al control de la importación y distribución del vino (y del aceite). La importación de vinos, que ya se había iniciado el 250 a.C., fue mas frecuente en la Segunda Guerra Púnica (218-206 a.C.), creció mucho a partir del 150 y decayó alrededor del 40 a.C., puesto que ya habían realizado aquí importantes plantaciones. Las ánforas encontradas indican que el vino importado procedía de Campania y Puglia, en el sur de Italia y que los puertos de entrada eran Emporion, Tarraco, Dertosa, Saguntum, ...En Benicarló, Torre la Sal, Castellón, Torre de Onda, Grau Vell de Saguntum, El Saler, Benidor, Elx, Liria...se han encontrado restos de ánforas de Apulia-Calabria.

4.2. Etapa del Alto Imperio.

Como es bien sabido nuestro territorio pertenecía a la provincia Tarraconense (las actuales Cataluña, Aragón y Valencia). Ya a mediados del siglo I a.C. empezamos a destacar como viticultores capaces de cubrir las necesidades internas y comercializar los excedentes exportando vino en ánforas fabricadas aquí. El vino se producía en las *villae* y son muy numerosos los testimonios respecto a talleres de ánforas vinarias en Vall d'Uixó y Sagunto. Este fue el momento en que se inaugura una tradición vitivinícola que ha llegado con ligeras variaciones hasta nosotros. Algunos de estos vinos de la Tarraconense eran de gran calidad y muy apreciados en Roma, como comentan Plinio el Viejo, Marcial y Silio Italico. Otros eran de peor calidad como afirma Marcial. Juvenal se burla de los vinos de Saguntum: "*Saguntum est civitas Hispaniae in cuius territorio malum vinum nascitur*" y Cornelio Frontón abunda diciendo: "*Saguntum, quod malum*". No obstante en Sagunto también se elaboraban vinos de calidad a partir de la variedad *Amineum* y además los escritores no hacen sino reflejar el chovinismo de la élite romana, que le costó valorar lo procedente de las provincias.

Los vinos de Murviedro, mencionados ya en algunos documentos del siglo II a.C., eran vinos dulces o abocados, de fuerte contenido alcohólico, eran exportados a países europeos y con el tiempo fueron reconocidos como de extraordinaria calidad y muy afamados.

La romanización de Iberia fue culturalmente muy superior a la aportación fenicia y griega. Nos dominó militarmente e implantó su lengua, costumbres y religión. De ahí el culto a Baco y su relación con la viticultura, como lo atestiguaba el desaparecido mosaico de Sagunto en el que Baco monta un tigre rodeado de parras o los bustos de Baco, existentes en el museo de Sagunto. Destacamos la zona de Sagunto porque desde su puerto se exportaba la parte más significativa de la actual provincia de Castellón y especialmente la cuenca del Palancia, que fue muy importante desde el punto de vista vitivinícola y sus vinos se exportaron a Roma incluso en el siglo II a. C.. Es posible que Cesar y Cleopatra pudieron beber vino de nuestras tierras, pero, en cualquier caso, es seguro que el latín y el vino se convirtieron en parte fundamental de lo que hoy es la cultura europea.

5. El Fuero Juzgo y la cristianización del vino.

Los pocos documentos hallados de los tres siglos de la etapa visigótica referentes a la vitivinicultura confirman que se cultivaba la vid y que el consumo de vino era habitual. Apoyándose en el Fuero Juzgo algunos historiadores indican que la agricultura progresó en este período y otros sostienen lo contrario.

Las Etimologías de San Isidoro de Sevilla son el documento, a falta de otros, más explícito. En él se afirma que la agricultura seguía en manos de los pobladores autóctonos, y no en los visigodos, que eran la clase dirigente y que los cultivos más importantes, incluso en el litoral valenciano, eran cereales, olivo y viñedo. En el apartado sobre la viña (Etimolo. XVII 5. De

vitibus) atribuye a Noé el origen de la viticultura, define las partes de la vid, clasifica las variedades, distingue variedades tempranas y tardías, describe las principales labores a realizar en la viña, y explica la elaboración del vino. Parece que en el tratamiento de tantos temas es deudor de los autores clásicos como Varrón, Plinio y Columela. Refiriéndose, por ejemplo, a la uva para vino señala la "aminea", productora del mejor vino blanco, la "faecinia", de granos pequeños y piel dura, la "apiana" o moscatel para vino dulce. Al vino puro le llama "merum" y "mostum" al recién salido del lagar, "roseum" al tinto y "amineum" al vino blanco y por último llamaban "passum" al vino obtenido de uvas pasas. También habla del "defrutum" o mosto cocido y de la "sapa" o vino reducido por cocción a una tercera parte.

6. La prohibición coránica y el "rubb".

Con los árabes llegó la prohibición coránica y los historiadores musulmanes por miedo a esa ley no se atrevían a poner por escrito el consumo de vino y hablaban del consumo de uva en fresco, en pasas, arrope y vinagre. No obstante es verdad que los árabes españoles, al igual que los cristianos y mozárabes, bebían vino en abundancia, sobre todo en los festejos y en privado. Con mayor o menor disimulo se realizaba un activo comercio del vino, incluso en tabernas toleradas por no ser musulmanes sus propietarios y a las que acudían tanto cristianos como musulmanes. Servía como pretexto que gran parte de la uva vendimiada se destinara para elaborar mosto cocido a la que se le daba consistencia de jarabe y a la que se le denominaba "rubb", arrope en castellano.

Son Borriana y Murviedro nuestros lugares más renombrados por los documentos de la época. Entre todas historias escritas por musulmanes destaca la *Descripción de España* de al-Idrisi. En ella el cultivo del viñedo es el que más veces aparece (16), seguido de la higuera (6), el olivo (4)... Concretamente de Borriana dice que era muy abundante en recursos, rodeada de árboles y viñedos.

Mencionamos de pasada la poesía andalusí de Valencia que introduce el llamado género báquico o como afirma García Gómez la poesía lírica árabe valenciana del siglo XI y XII a la que pertenecen una pléyade de poetas de Valencia, Denia, Sagunto, Alzira y Xátiva. En ellos el vino aparece como compañero inseparable de los mejores momentos de la vida del hombre. Merece nombrarse la pila de mármol del siglo XI, conservada en el museo de Xátiva, que tiene una orla con diversas escenas humanas en tres de las cuales el vino es el principal protagonista. Esto a pesar que en el arte musulmán es fundamentalmente geométrico y es difícil encontrar representaciones animadas.

7. Jaime I: tres culturas y una bebida común: el vino.

El año 1238 Jaime I conquista la capital del reino musulmán de Valencia y funda sobre ella un nuevo reino cristiano, principio del pueblo valenciano. Además convivían judíos y mudéjares y los conquistadores aragoneses y catalanes. En esa babel de costumbres, lenguas y culturas había una bebida común: el vino.

Los musulmanes eran buenos viticultores y aficionados al vino, aunque no regentaran tabernas ni comerciaban con vino.

Para los judíos, minoría concentrada en Valencia, Sagunto, Castellón, Borriana, Xátiva..., el vino tenía un doble carácter: sagrado al consagrarse en el sábado y la Pascua y laico al estar catalogado como *kasher*, es decir como alimento-bebida que sólo podía ser elaborado y manipulado por judíos.

Los conquistadores y repobladores cristianos procedían de una cultura y unas tierras donde el cultivo de la vid y el consumo del vino eran tradición por la institución de la Eucaristía y por herencia romana.

En definitiva el consumo de vino estaba tan asumido en la sociedad medieval que no faltaba ni en la mesa de los reyes, ni en el refectorio de los conventos, ni en el pago de los obreros e incluso en la limosna a los pobres para paliar el hambre.

8. Las Cartas Pueblas y el Llibre del Repartiment.

Las Cartas Pueblas solían imponer a los nuevos propietarios la obligación de plantar una determinada superficie de viña entre otros motivos porque, al tardar varios años en dar fruto, las familias tendrán razones de mayor peso para no abandonar el asentamiento.

Veamos algunos ejemplos:

"Les da todas las vinyas, excepto las que retiene para sí,..y que todas las partan ...por iguales partes". Carta Puebla de Benafer.

" ..que puedan batir..cillero...que podades beber vino". C.P. de Viver.

"..dona tota la heretat, cases, vinyes i horts.." C.P. de Villafamés.

Jaime I repartió a sus colaboradores en la conquista las tierras de los derrotados musulmanes, pero las zonas rurales, donde se cultivaban las viñas, alejadas de las poblaciones importantes siguieron trabajándolas los mudéjares. Todas las donaciones de los términos más importantes de la época como Xátiva, Ontinyent, Alzira, Segorbe, Sagunto quedaron bajo el dominio directo del rey convirtiéndose en municipios de realengo. Aunque no todas las donaciones debieron ser anotadas en el Llibre en nuestro territorio hay registradas 28 donaciones de viña en Sagunto, 19 en Peníscola y 4 en Segorbe. También se reparten tierras a colonos cristianos con la condición de que las planten de viña (*ad plantandum vineas*). A finales del siglo XIV la viña ocupaba en Castelló de la Plana la cuarta parte de las 230 hts. de regadío y más de la mitad de las 1.300 de secano.

9. El valle del Palancia: ejemplo de especialización vitícola.

El valle del Palancia desde Viver a Sagunto es el ejemplo más evidente de especialización vinícola comercial en el siglo XV. Los mayores centros vinateros eran Sagunto, Segorbe y Jérica. En una declaración de propiedades agrarias que hicieron los vecinos de Jérica en 1495 se comprueba una especialización vitícola de determinadas partidas (El Peñón, Magallán, Camino de Viver..) y figuran muchos majuelos, que indican una expansión reciente. En Segorbe según protocolos notariales había partidas (Cascajo, Navajas, Perdiguera..) en las que la viña cubría el 70 y el 90 % de la superficie agrícola.

A mediados del siglo XV a este valle llegaron desde Vizcaya al menos 17 maestros cuberos que construían cubas de roble hasta de 700 cántaros de capacidad.

Especialmente Jérica y Segorbe vendían su vino a muchos pueblos vecinos de Aragón, donde no había viñas, como Barracas, El Toro, Sarrión, la Puebla de Valverde, Mora, Rubielos, Cella, Alfambra, Albarracín y a las poblaciones de las sierras de Javalambre y Gúdar.

Los vinos de Sagunto abastecían sobre todo al litoral valenciano, al monasterio de la Valldigna, y se exportaba a Mallorca, Ibiza y Flandes, a veces proveían al ejército de los reyes de Aragón. Además la comunidad judía de Sagunto exportaba vino judío (*kasher*) a comunidades hermanas de Africa y abastecía a la gran judería valenciana.

10. El Maestrat.

El vino del Baix Maestrat, procedente de las cepas cultivadas en los municipios costeros y sobre todo en torno a los puertos de Benicarló, Vinaròs, Peníscola y Alcalà se vendía especialmente a Valencia, a Cataluña y a Mallorca. También por estos puertos salían los excedentes de vino elaborado en Vilafamés, Vilanova d'Alcolea y Les Coves de Vinromà. El vino procedente de los valles interiores, como el de Cervera, la Jana, Traiguera, Canet, Sant Mateu y Cabanes se expedía a los pueblos limítrofes de Aragón y era muy solicitado por la Mesa Real.

La provisión de vinos a la Mesa Real era compleja ya que la corte real era itinerante y dependiendo del lugar donde estuviesen consumían unos vinos u otros. En concreto cuando temporalmente la familia real fijaba su estancia en Valencia doña Mata d'Armagnac, casada con el infante don Juan, Duque de Gerona, hijo del rey Pedro el Ceremonioso, pedía casi exclusivamente vinos blancos de la comarca del Maestrat y específicamente de Sant Mateu, Les Coves, Vilanova y Cabanes, pueblos por donde pasaba el camino real de Valencia a Barcelona.

11. El control de la producción y la defensa del mercado local.

Si los reyes obligaron a plantar las viñas a los colonos ahora éstos exigían protección por lo que fueron los primeros en dictar privilegios contra la entrada de vino forastero. En la mayoría de los pueblos del antiguo reino de Valencia múltiples privilegios reales y ordenanzas municipales defendían el vino local y prohibían la entrada del foráneo durante parte o todo el año.

El propio rey fundador, Jaime I, otorgó en 1268 a los vecinos de la capital el privilegio real por el que desde el día de San Miguel hasta Pentecostés ningún vino producido fuera del término podía entrar a la ciudad o a extramuros bajo multa y pérdida de vino. Privilegios similares al de Valencia se dieron en Castellón de la Plana en 1238, en Morella en 1361, en Catí en 1316, en Benicarló...Las fechas de prohibición podían variar según hubiera o faltara vino en las bodegas del pueblo. En los pueblos excedentarios la prohibición se extendía todo el año como ocurría en San Mateu y Benicarló, en los deficitarios, como Morella, la prohibición iba de Todos los Santos hasta Pascua de Resurrección.

La previsión correcta en cuanto a cantidad, calidad y precio del vino era también preocupación de las autoridades, que velaban para que un producto de tanta importancia en la dieta medieval no faltase, ni hubiera fraude en su precio y bondad. Estas leyes las hacían cumplir los Justicia y Jurados del Consejo local, el Mustacaf y hasta un "guardia del vino" como ocurría en Valencia y Sant Mateu.

12. La vitivinicultura medieval y el kasher de los judíos.

Poco cambió la viticultura medieval respecto a las etapas anteriores. Plantaban los sarmientos directamente en el campo o en ocasiones enterrándolos previamente en zonas húmedas.

Las tareas vitícolas eran cavar, podar, sarmentar y vendimiar. El proceso enológico era pisar la uva en trullos, trascolar, prensar, sacar la brisa y guardar el mosto. El vino se guardaba en cubas o en vasijas de barro de varios tamaños, en cuya fabricación destacaba Triguera.

Las variedades de vides casi las mismas que actualmente. Tintas como la bobal, la monastrel, la negrella. Blancas como la Montalbana, la Ferrandella, la Trapadella, la Albe d'Ullada, la Pardella, Moscatel, Palop. En este periodo llegan la Malvasía y la Montonec (hoy Parellada) importadas de Grecia.

El *kasher*, que los judíos consideraban como alimento-bebida y el único vino puro, ya que no se la añadía agua, ni yeso, ni cal, ni nada y que sólo debía ser elaborado por ellos, también tuvo importancia en nuestras tierras. El pueblo judío tiene una profunda cultura vinícola. En la Biblia, su libro sagrado, Noé planta la primera viña, en los Salmos David afirma que "el vino alegra el corazón del hombre", el vino es protagonista en la fiesta religiosa y en el banquete pascual se bendice la copa y se toma hasta cuatro veces. Este doble consumo, doméstico y religioso obligaba a los judíos a tener viñas y bodegas propias, que garantizaran el vino necesario para sus celebraciones y alimento diario. En definitiva los judíos impulsaron la viticultura y controlaban una parte importante del consumo de vino. A ello contribuyó el que tanto Jaime I como su hijo Pedro III les otorgó casas y tierras y un trato especial en recompensa por la colaboración como intérpretes y diplomáticos en sus conquistas. Así en Murviedro un judío era el baile y en las principales ciudades de nueva fundación como en Borriana y Castellón de la Plana se les facilitaba el establecimiento. Según dice Magdalena en Castellón de la Plana había una pequeña comunidad que poseía 143 *fanecades*, dedicadas la mitad a viña y dos de ellos tenían bodegas donde elaboraban el vino para toda la comunidad.

13. Los mudéjares: vino y pasas.

Los mudéjares del Reino de Valencia, a diferencia de los del Reino de Aragón, siguieron con la afición al vino después de la conquista cristiana. Es muy sorprendente el documento que dice que en la Sierra de Eslida no se erigió ninguna parroquia cristiana en la segunda mitad del siglo XIII porque allí no vivían más que sarracenos, excepto el alcaide y los taberneros que eran cristianos. ¿Quién bebía vino?. Otro documento indica que el baile de Onda se queja porque los mudéjares causaban problemas por ir bebidos. En 1330 un moro de Cirat embriagado profirió insultos contra la religión cristiana y se le castigó con 30 azotes y encerrado en prisión de la que salió por intervención del rey Alfonso el Benigno.

Los mudéjares eran muy estimados por reyes y señores por sus buenas cualidades en el cultivo de las viñas, por ello algunas morerías, como la de la Vall d'Uixó, estaban obligadas a cavar las viñas reales o señoriales dos o tres veces al año. Otra habilidad de los mudéjares era la elaboración de pasas, que llegó a ser la principal fuente de ingresos familiares. Los mudéjares de las sierras de Eslida y Espadán y los de la Vall d'Uixó exportaban grandes cantidades de pasas. Mercaderes extranjeros trataban directamente con los responsables de las aljamas de Almonezir, Fondegulla, Mascarell o Castro (poblado de Vall d'Uixó) y embarcaban las pasas para Italia o Alemania en la playa de Moncofar.

14. Conociendo el agua se pasaron al vino.

En la Edad Media el agua era costoso conseguirla y además frecuentemente era trasmisora de enfermedades y a veces de terribles plagas como la Peste. Por tanto existía una cierta prevención contra el agua y el vino era considerado más sano, ya que su composición química y sobre todo el alcohol impiden que en él vivan seres patógenos para el ser humano. Consecuentemente era considerado un antídoto contra las enfermedades y proporcionaba además calorías a la dieta casi exclusiva de pan. El mismo pensador Arnau de Vilanova escribió su famoso libro "De vinis", allá por el año 1310 en el que se ponen las bases de enología moderna y en el que se valora el vino como medicina. En su libro prescribe acerca de la preparación y administración de los vinos medicinales, vermut y vino de melisa y la obtención del alcohol a partir del vino tinto. Por su valor medicinal, por su valor como alimento y por otras causas económicas y sociales el consumo medio diario por persona adulta estaba en torno al medio litro.

15. Nuestros dos internacionales del siglo XV al XVIII.

Después del largo recorrido que hemos seguido de los siglos precedentes, es a mitad de XV cuando se inicia una nueva etapa de la viticultura castellonense en la que por primera vez las dos grandes zonas vitícolas, el valle del Palancia y la comarca del Maestrat orientan la producción de vino hacia la exportación, seguidas de una zona más pequeña, la Huerta de Alicante. Fue el *Murviedro* el principal representante de los vinos del Palancia y el *Carlón* el de la comarca del Maestrat. El *Alicante* procedía de la Huerta de Alicante.

Las grandes masas vitícolas no pueden existir sin mercados consumidores que lo justifiquen. Esos mercados eran en primer lugar las familias de ganaderos turolenses para los que el vino era componente básico de la dieta alimenticia y bebida festiva. El valle del Palancia y el Maestrat supieron abastecerles. El segundo gran mercado fue la burguesía textil y comercial de Flandes, Inglaterra, Alemania... y con él conectó primero Alicante, después Sagunto y finalmente Benicarló y Vinaròs.

La exportación de vino de nuestras zonas hacia Teruel tiene varias explicaciones. La primera que todos pertenecen a la unidad hidrográfica del Mijares, Palancia y Turia y los documentos de nuestra exportación de vino demuestran que el área comercial se ajusta perfectamente a las mencionadas cuencas hidrográficas. La segunda que la zona alta ha abastecido de carne, lana, ganado de labor y madera a la baja, y ésta de arroz, maíz, vino, aceite y pescado a la turolense. La tercera que la trashumancia de ganaderos de Albarracín, Javalambre y Gúdar y la corriente migratoria constante de aragoneses es secular.

16. El valle del Palancia: el primer gran viñedo comercial.

16.1. En medio de dos grandes espacios complementarios.

Seguimos adentrándonos en el tiempo vinícola y llegamos a los siglos XVI y XVII, nos hallamos a las puertas del siglo de Oro donde ya empieza a desmarcarse las distintas zonas vinícolas de España. En este siglo, cuando todavía España dictaba su razón a todo el mundo las mesas de los españoles, buenos bebedores, se surtían con los vinos de la tierra.

Ya hemos visto en los capítulos precedentes la penetración e implantación del viñedo también en este valle. Ahora vamos a analizar con los documentos estadísticos de que disponemos hasta donde llegó la importancia agrícola, social y comercial de la viticultura. Los datos estadísticos de los siglos XVI y XVII demuestran que el valle del Palancia fue cronológicamente la primera región del reino de Valencia que desarrolló un gran viñedo

comercial, basado tanto en el mercado interior como en la exportación a las ciudades del Mar del Norte. Su posición geográfica entre dos grandes espacios complementarios, el de la Montaña de Teruel, que comienza a partir del Ragudo, y el litoral valenciano, del que participa por el Camp del Morvedre, fue decisiva para el advenimiento de una estrategia comercial, que se supo aprovechar.

Menos de cien kilómetros distan entre sí los extremos del valle y los menos de mil metros de altitud se van superando desde el nivel del mar, donde empieza el Camp del Morvedre, en el que destaca la histórica ciudad de Sagunto, hasta el escalón del Ragudo, ascendiendo por las pequeñas cuencas escalonadas de Torres-Torres, Soneja, Segorbe, Jérica y Viver.

Los flancos del valle están formados por las sierras de Espadán-Pina y Calderona-Javalambre y por él corre el Palencia y es el único camino natural entre las montañas ibéricas del sur de Aragón y el litoral del Golfo de Valencia. Precisamente por esta razón ha sido desde la más remota antigüedad el lugar de paso entre ambos mundos.

Los vinos del Palancia, incluidos los de Sagunto, tuvieron su primer gran mercado exterior en el sur de Aragón y esa fue la causa fundamental de la expansión del cultivo en el siglo XV. La buena posición geográfica de Sagunto, en el cruce entre la *Via Augusta* y el ramal hacia Zaragoza, explica su importancia ya desde la época ibero-romana y que coincide con la fama de sus vinos, que ya hemos dicho se exportaban a Roma desde el principio de nuestra era. Tras el Repartiment es en época cristiana cuando el viñedo de la Morvedre logra el reconocimiento internacional y es adoptada en otras regiones vitícolas, denominándosele Mourvedre en las regiones francesas.

Desde el siglo XIII el vino Morvedre se vendía en la capital del reino, en el XIV se exportaba por mar a Orán y Mallorca y desde el XV los barcos gallegos que venían a traer pescado a Valencia se acercaban al Grau de Morvedre para cargar algunas pipas de vino.

16.2. 700.000 cántaros de vino para 15.000 habitantes.

Hacia el año 1.500 en Morvedre vivían 550 familias, en Segorbe 650, Jérica 250, Viver 168 y sumando las familias de los restantes 40 pueblos más pequeños del valle en total 3.300 familias. Por tanto los habitantes estarían en torno a 15.000, siendo la mitad mudéjares, que eran muy apreciados como viticultores y que desarrollaban un importante comercio de pasas. En esa misma época el Camp de Moervedre producía 200.000 cántaros, el término de la Cartuja de la Vall de Crist 70.000, Jérica-Viver 250.000, Segorbe 150.000 y sumando las producciones de los restantes pueblos del valle se puede concluir que la cosecha total del valle rondaría a 700.000 cántaros.

Es evidente que esa cantidad de vino excedía en mucho al autoconsumo. La parte baja del valle vendía esos grandes excedentes a las ricas y pobladas comarcas vecinas de la Plana y de L'Horta y sobre todo a Valencia. La zona alta, y especialmente Segorbe y Viver, tenían ya en el siglo XV una gran actividad comercial: exportaban vino, pasas, higos, aceite, cuerdas... a las poblaciones vecinas de Teruel e importaban sardinas, merluza, bacalao y otros pescados, que entrarían por los puertos de Valencia y Grau de Morvedre y arroz de la ribera del Júcar.

Todo el transporte terrestre de pasas, higos, aceite... era trabajo de arrieros musulmanes, pero el comercio del vino estaba en manos de los arrieros cristianos. En cada viaje un arriero solía cargar en torno a los 40 cántaros. La campaña duraba todo el año, aunque dos semanas antes de la Navidad crecía la actividad de los arrieros-comerciantes, llegando al máximo a finales de primavera, en julio y agosto, que los vinos empezaban a picarse y además había que vaciar y limpiar cubas y tinajas para recibir el vino nuevo.

16.3. Las exportaciones marítimas desde el Grau Vell de Morvedre.

Está bien documentado que existía una exportación regular de vinos de Sagunt desde el siglo XV, aunque siempre en cantidad inferior a la que se hacía hacia Aragón. Barcos gallegos, vizcaínos y mallorquines, que descargaban pescado y otros productos en Valencia, venían a "*Morvedre a carregar ví*". A principio del siglo XVII aumentaron considerablemente las embarcaciones exportadoras de vino. Concretamente en 1607 sumaban 4.784 cántaros, pero en todo caso poca cosa si se compara con los 58.960, que fueron con destino a Aragón ese mismo año.

16.4. La revolución del aguardiente.

Según los *Manifests de ví* de 1627 a 1631 la cosecha media anual de vino en el valle del Palencia ascendía a 600.000 cántaros, que representaba la cuarta parte de toda la producción vinícola valenciana y destacaba como la primera zona productora. Llama la atención que varios vecinos de Sagunto, Segorbe, Jérica y Viver figurasen entre los mayores cosecheros del reino de Valencia. La población, disminuida por la expulsión de los moriscos en 1609, giraba en 1646 en torno a 18.000 habitantes. Si cada habitante consumía de 10 a 12 cántaros al año el excedente rondaba los 400.000 cántaros. De los pueblos que hay datos de exportación, ésta llegaba al 30% de la producción. La parte restante de vino era transformado en aguardiente, que ya se consumía a nivel local y empezaba a exportarse.

Los primeros aguardienteros en la zona del Palencia de los que se tiene noticia procedían de Francia. El verano del año 1676 fue muy frío en toda Europa y las uvas no maduraron, por ello el monasterio de Santa María del Puig, dueño de 30 hectáreas de viña, decidió destilar parte del vino "*por haberse torcido*" para tal tarea contrató a dos alambiqueros franceses que estaban operando en la comarca.

La expansión de la industria y exportación aguardientera del valle vino como consecuencia de las guerras y bloqueos entre Holanda y Francia de 1668 a 1714. Sus efectos se comprueban con la evolución de la exportación desde el Grau Vell de Sagunt, que creció de 245 cántaros en 1641 a 3.603 en 1694, 5.317 en 1702 y en torno a 9.000 anuales desde 1711 a 1717. También aumentó la exportación marítima de vino que de 1.000 cántaros en 1690 pasó a 20.000 a partir de 1697.

Las exportaciones marítimas de aguardiente principalmente a Holanda, Inglaterra, Francia e Italia alcanzaron las cifras más altas de 1714 a 1718 con 13.000 cántaros, equivalentes a 85.000 cántaros de vino, ya que para elaborar un cántaro de aguardiente hacían falta de 5 a 8 de vino, según fuera la graduación alcohólica del vino.

Los vinos y aguardientes, que se embarcaban en el Grau Vell, procedían de Sagunt y pueblos próximos hasta Masamagrell por el sur y hasta la Vall d'Uixó y Nules por el norte. Pero era siguiendo la ruta natural del Palencia donde estaban los principales proveedores: Gilet, Petrer, Torres Torres, Algar, Soneja, Segorbe, Castellново, Altura (Vall de Crist), Jérica, Benafer y Viver.

Los agentes de los grandes exportadores como Platet, Condomina, Sollicofres...compraban el vino a los particulares y a lomos de mulos los transportaban hasta el Grau Vell, transvasándolo a pipas genovesas. Los mismos comerciantes solían tener fábricas alcoholeras en los pueblos y allí lo envasaban en pipas de 40 cántaros y lo transportaban en carretas tiradas por bueyes hasta el embarcadero.

16.5. La gran expansión del viñedo en el siglo XVIII.

La viticultura del Palancia experimentó una fuerte expansión a partir de la segunda mitad de siglo a causa del aumento de la demanda internacional aguardientes y de vinos de alta graduación, sobre todo después de la aparición del New French Claret de Burdeos, que necesitaba ser encabezado con vinos de alta graduación como los mediterráneos.

En 1757 se construyó una gran fábrica en Sagunto, junto a la acequia Almodàfer, a la que siguieron muchas más en el propio Sagunto y en todo el valle. El volumen de negocio creció de forma espectacular multiplicándose por cuatro con relación al de principios del XVIII. La cantidad media anual de vino exportado de 1791 a 1795 ascendía a 535.000 cántaros que era la mitad de la cosecha del valle si atendemos a la afirmación del historiador Cavanilles que la cifra en 1.042.000 cántaros. El mismo historiador atribuye repetidas veces a la demanda de aguardiente la causa de la gran expansión del viñedo en este periodo. Ese crecimiento tuvo lugar especialmente en los pueblos de las zonas altas del valle, donde se disponía de mas tierras y así lo observa el propio Cavanilles en Altura, donde las viñas "*ascendían por las colinas térreas*" y en Viver, cuyos viñedos alabó afirmando: "*si exceptuamos el campo de Monóvar, no hay distrito en el reyno que a proporción tenga más viñedos, es gusto ver como verdean las lomas y las faldas de los cerros*". La pasión por la viña contagió a las gentes de los pueblos colindantes de Aragón, donde el clima no era propicio para la vid, hasta tal punto que vecinos de El Toro, Barracas y Pina, adquirieron tierras en la parte de abajo del escalón del Ragudo para cultivar sus propias viñas.

La industria del aguardiente era, al menos en el Alto Palancia, la razón principal de aquella expansión sin límites. Como ejemplo en Caudiel, que antes tenía muy pocas viñas, en 1770 ya funcionaban dos fábricas de aguardiente, se cosecharon 60.000 cántaros en 1792 y llegaría a los 200.000 en 1845, de ellos se exportaba la mayor parte a los pueblos limítrofes de Teruel o se convertía en aguardiente en sus cinco fábricas, que operaban en esta fecha.

16.6. La apoteosis del viñedo: del 1854 al 1894.

La resultante de una serie de factores coyunturales convergentes determinó que el cultivo del viñedo alcanzara en el valle del Palancia durante estos años una extensión que nunca antes ni después hasta hoy ha existido. Un factor fue la construcción de la carretera de Sagunto a Teruel en 1.825. Otro el ferrocarril Valencia-Barcelona en 1.862. Pero el factor más importante fue la crisis de la viticultura europea a causa de las plagas del oidium y la filoxera, que destruían los viñedos y que tardarían unos años en llegar aquí.

En el valle del Palancia de 10.000 hectáreas cultivadas en 1.850 se pasó a 20.000 en 1.900 y una cosecha de 350.000 HI. Además de la febril actividad de los bodegueros extranjeros los cosecheros locales intentaba mantener el prestigio de los vinos tintos secos, rancios, generosos y blancos dulces de *Murviedro*, que se seguían exportando desde el puerto de Valencia porque *el Grau Vell* ya no servía para los nuevos barcos. Un grupo de bodegueros saguntinos fundaron la Sociedad Vitivinícola Saguntina con el proyecto de mejorar la calidad, introduciendo nuevas técnicas de elaboración y embotellando. Las medallas y premios obtenidos en Madrid, París y Filadelfia acreditan que realmente consiguieron mejor calidad y mayor reconocimiento.

Fue realmente la Edad de Oro de la viticultura, que durante cuatro siglos había sido el cultivo prioritario, que permitió a los habitantes del Alto Palancia tocar dinero en serio por primera vez y que había conseguido que se pasara de una agricultura de subsistencia a una agricultura comercial sin precedentes. Un ejemplo, entre otros es Viver que cosechó en 1877 la cantidad de 25.000 HI.

16.7. Características del vino *Murviedro*.

El *Murviedro* era, según podemos deducir, generalmente un vino tinto seco, cuya alta graduación le permitía aguantar bien el paso del tiempo y por esta razón bien cotizado en el mercado. Básicamente se elaboraba con *Monastrell*, llamada localmente *Ros* o *Ros de la Gayata*, conocida en Galicia y en Francia como *Murviedro* y *Mourvedre* en referencia al antiguo nombre de Sagunto, lo que indica su proyección exterior. Además de la *Monastrell* estaba otra variedad tinta llamada *Pampolat*, que daba vinos muy alcohólicos y rancios, la *Vermell*, de vinos rojo cereza y la Garnacha. También se elaboraban vinos blancos dulces, de Moscatel y *Verdil*, que eran los más caros y apreciados en las tabernas de Teruel. Parece ser que la mayor parte de los vinos serían de pasto, y que los generosos y dulces eran los más afamados.

17. Los vinos del Maestrat y el Carlón.

17.1. La comarca del Maestrat.

La zona vitivinícola del Maestrat incluye en torno a 20 pueblos, la mayoría de los cuales forman la actual comarca del Baix Maestrat. Desde la Edad media estaban organizados en seis unidades de gobierno. Tenían gobierno propio Vinaròs, Benicarló, Peñíscola y Alcalá de Xivert. En la Mesa Maestral estaban Cervera, San Mateu, Canet, Càlig, Traiguera, La Jana, Rosell y Xert. La Encomienda Mayor integraba Coves de Vinrimà, Albocàsser, la Salzedella, Tírig, la Torre, la Serratilla y Vilanova d'Alcolea. Este conjunto de pueblos forman una unidad geográfica que va desde la Plana de Vinaròs hasta la sierra de Benifassà con una extensión de 25 kilómetros y desde el río de la Senia hasta las sierras de Irtá y Valdàngel, que abarcan 20 kilómetros. La comarca sube desde el nivel del mar hasta los 500 metros de altura de Rosell y Albocàsser.

17.2. Los afamados vinos del Maestrat.

A mediados del siglo XVI el Maestrat era ya una zona eminentemente vitivinícola y oleícola, que vendía su producción por tierra a los pueblos vecinos de la montaña valenciana y aragonesa y por mar hacia los otros puertos del reino Valencia y de Cataluña. En 1564 afirma el historiador Viciano que la cosecha media anual rondaba los 70.000 hl., cantidad que estadísticamente suponía 427 litros por habitante. Es lógico pensar que consecuentemente se exportaría casi la mitad de la cosecha. Eran ya vinos afamados por su alta graduación y obviamente por lo bien que se conservaban. Testimonios de la época lo califican de "exquisito", "excelentísimo vino y el mejor que hay" "vino que jamás se aceda"...

17.3. Los mercados.

Durante los siglos XIV al XVIII fueron tres los mercados consumidores del vino del Maestrat. El primero era el autoconsumo y el representado por la capital eclesiástica, Tortosa y por la capital civil, Valencia. El segundo fueron los pueblos valencianos o aragoneses del interior, Morella, Vilafranca y los de la sierra de Gúdar. Y el tercer gran mercado fue el marítimo, al principio hacia Cataluña y desde el siglo XVII Londres, donde nuestro vino lo utilizaban para dar color y grado. Las ventas a las armadas reales eran importantes y habituales.

17.4. El mercado de las capitales.

Es difícil calcular la cantidad de vino que del Maestrat llevaban a Tortosa, sede episcopal. Sabemos que desde Benicarló los arrieros se llevaron a Tortosa en 1652 en torno a 2.430 cántaros y en 1718 más de 5.000. Pero los mejores vinos, como el *Carlón*, se llevaban a Valencia, donde era muy valorados por la aristocracia y la alta clerecía. Los vinos blancos de Sant Mateu, Cabanes y les Coves eran muy apreciados especialmente por la familia del Rey Pedro el Ceremonioso. La estima de las clases pudientes por los vinos del Maestrat debió durar mucho tiempo, como se colige de la relación de desembarco de vino de 1701 según la cual, los tonelitos de vino blanco tenían como destinatarios condes, marqueses, un obispo, canónigos y doctores.

17.5. Los mercados del interior valenciano y aragonés.

A medida que nos alejamos del nivel del mar y se superan los 800 metros de altitud la vid puede sobrevivir pero el clima impide que la uva pueda madurar suficientemente. Gracias a los *Libres de mercaderies* se comprueba que vinos de Traiguera, Atzaneta y Les Coves de Vinromà, e incluso a veces de Benicarló y Vinaròs, eran exportados a los pueblos de interior, como Morella y Vilafranca, y a los de la Sierra de Gúdar, cuya producción agraria estaba limitada a cereales, carne, leche y lana. Normalmente eran los arrieros aragoneses los que bajaban a por vino, aceite e incluso a por arroz y pescado. La comunicación entre estas dos zonas era muy intensa pues también la trashumancia y el acarreo de troncos por los caminos de la madera hasta los embarcaderos de Oropesa y astilleros de Vinaròs fue constante desde la Edad Media hasta el siglo XX. En el mencionado libro sabemos que el 1484 salieron desde Traiguera hacia Aragón 3.146 cántaros de vino. El año 1536 se expidieron 2.465. El 1543 ascendían a 7.703. El 1556 se llegó a la cantidad máxima con 16.632 cántaros.

También desde Atzaneta en las dos campañas de 1647 y 1648, pasando por Vistavella, se expidieron a la Sierra de Gúdar 7.102 cántaros de vino trasportados por una cincuentena de arrieros de 23 pueblos aragoneses. Situaciones parecidas se producían en Les Coves y Sant Mateu y pueblos próximos donde los precios del vino y el aceite era más baratos que en los pueblos costeros, que disponían de más amplios mercados.

17.6. Exportación marítima.

Desde mediados del siglo XVI hasta mediados del siglo XVII las exportaciones de Benicarló y Vinaròs se dirigían mayoritariamente a Cataluña y esporádicamente a Lisboa, Génova, Francia y Orán. En 1558 once barcos cargaron en Vinaròs 30.247 cántaros de vino. En Benicarló veintiún barcos cargaron 62.592 cántaros. Observando los apellidos de los capitanes parece que el destino de todos ellos era Cataluña. Este mercado marítimo se mantuvo en estos niveles hasta mediados del XVII y fue disminuyendo progresivamente hasta los 9.200 cántaros exportados desde Benicarló en 1641.

El cronista Martín de Viciara afirma en 1564 que de los puertos de Benicarló y Vinaròs se exportaba mucho vino con destino a plazas militares y puertos de Mazarrón, Almería y Orán. A principios del XVII las galeras de Génova de Carlo Doria, almirante al servicio del Rey de España, cargaban cántaros de "ví negre" habitualmente. Por ejemplo el año 1631 compraron a los cosecheros de Vinaròs 6.670 cántaros. En 1714, durante la Guerra de Sucesión, la armada de Felipe V embarcó 5.605 cántaros en Vinaròs y cuatro patrones de Sitches cargaron 3.100 cántaros en Peñíscola para el ejército borbónico que tenía sitiada Barcelona.

17.7. Un nuevo despegue: los mercados internacionales.

A finales del siglo XVII los vinos de Benicarló y Vinaròs irrumpen en el mercado internacional y mantienen su preponderancia durante el siglo XVIII superando en volumen de negocio a los dos otros vinos valencianos, el Alicante y el Murviedro. Es este periodo cuando empieza a utilizarse el término *Carlón* para designar estos vinos precedentes de Garnacha y Embolicaire. Es precisamente en 1693 y 1694 cuando está documentado que los vinos de Benicarló se exportan para solucionar las deficiencias de los de Burdeos. Pero los dos años siguientes se exportan ya en grandes cantidades sobre todo a Londres. Valga como ejemplo que el 1695 se embarcan con destino a Inglaterra 49.826 cántaros en el puerto de Benicarló. También a Holanda y Cataluña navegaba nuestro vino, pero un 88% se dirigió en este periodo a Inglaterra.

17.8. Expansión del viñedo: de final del siglo XVIII a mitad del XIX.

De 1791 a 1795 la exportación media anual desde los puertos de Benicarló y Vinaròs era de 579.420 cántaros y la cosecha en la Plana de Vinaròs ascendía a 118.000 hectólitos. Estos parámetros fueron los habituales durante este periodo y en consecuencia el negocio del vino generó grandes fortunas y atrajo a muchos comerciantes extranjeros e incluso algunos de ellos echaron raíces en nuestros pueblos.

17.9. Del esplendor al olvido.

Pero la apoteosis llegó a partir de 1879, año en el que se exportaron casi 100.000 hectólitos, 300.000 el 1888 y nada menos que 605.000 en 1891. La causa de tan fuerte demanda estaba en la plaga filoxérica, que estaba exterminando a gran velocidad los viñedos en Europa. Para abastecer tal demanda era insuficiente la producción de Benicarló, Vinarós, pueblos limítrofes e incluso la cosecha del Maestrat, que producía el 1888 la cantidad de 380.000 hectólitos. En consecuencia se empezaron a traer vinos de otros lugares que nada tenían que ver con los de Benicarló y Vinaròs y, lo que es peor, se empezó a realizar una elaboración perniciosa de vinos artificiales, de tal forma que a principios del siglo XX pocos recordaban el auténtico vino de Benicarló. La fabricación de vinos fraudulentos fue el fin de una espléndida historia y de un merecido prestigio.

17.10. Las variedades de cepas y los vinos. El famoso vino *Carlón*.

El vino blanco más delicado y tan apreciado por la familia real de Pedro el Ceremonioso y por la nobleza y clerecía de Tortosa y Valencia, procedía de la elaboración esmerada de las variedades *Macabeo* y *Verdil*.

La *Vernatxa* (Garnacha) y la *Bonicaire* eran las más comunes para la elaboración de vinos tintos. Posiblemente porque se elaborara en Benicarló se conoció como *Carlón*, y, aunque la producción era al principio bastante minoritaria, alcanzó gran prestigio y reconocimiento internacional. La Garnacha aportaba vigor y fuerza alcohólica y la Embolicaire transmitía mucho color y aroma. El resultado era un vino de alta graduación y fuerte color tinto que fue muy valorado para remontar los vinos de Burdeos, con cuyo nacimiento y expansión el *Carlón* estuvo estrechamente ligado desde mediados del XVII hasta principios del XIX.

La explicación al éxito del *Carlón* está en primer lugar en que permitía una conservación prolongada. En segundo lugar los fríos y lluvias que destruyeron las cosechas de Burdeos entre los años 1692 y 1695 y además las heladas de 1709, que hicieron desaparecer la mayor parte de las viñas francesas. Finalmente la situación de guerra casi continuada entre Francia e Inglaterra en estos siglos. Varios viajeros ilustres como Joseph Townsend dan testimonio de la popularidad y alta calidad del *Carlón*.

18. Todo lo destruyó la filoxera.

El año 1902 fue detectada la filoxera en nuestra provincia por primera vez en Cervera, traída por unos jornaleros que habían ido a vendimiar a Tarragona. En pocos años la plaga arrasó los viñedos del Maestrat, Benicarló y Vinaròs. Del famoso *Carlón* no quedó más que el nombre. Algo parecido, aunque unos año más tarde, le ocurrió al *Murviedro*. La filoxera llega a Nules en 1907 y a Sagunt en 1912, subiendo por el Palancia, llega a Segorbe en 1915 y a Jérica y Viver a continuación. Y aquí si que la filoxera se lo llevó todo: la viña, el vino, el aguardiente.

Fue una catástrofe económica, poco a poco desaparecieron las prensas, los cubos, las bodegas y se perdió la cultura del cultivo de la vid y de la elaboración del vino y hasta hace una docena de años, que los actuales viticultores empezamos la recuperación de aquella floreciente economía y cultura, ha transcurrido casi un siglo durante el cual en algunas zonas no se volvió a plantar ni una cepa.

19. La replantación en el Maestrat.

Un adverso acontecimiento climático motivó el incremento del cultivo de la vid en el Maestrat. Fue la helada de 1.946, que quemó los cultivos frutales y los agricultores volvieron a plantar vid en terrenos donde ya estaba con anterioridad a la filoxera, pero eligieron una cepa de pie híbrido. Las razones de la elección son que estas cepas se caracterizan por no necesitar injertos, de forma que únicamente plantando el sarmiento se reproduce bien, por su resistencia a la filoxera, por su productividad elevada, por su resistencia a enfermedades criptogámicas y por la obtención de frutos con mucho color. Sus mostos si se elaboran como clarete ganan con el envejecimiento y si se elaboran en tinto, dan un vino robusto de alta graduación (14-16 °).

En Viticultura se considera híbrido todo tipo de vid originaria del cruce de dos o más especies pertenecientes a la familia de las Vitáceas.

Los híbridos más conocidos e importantes en la comarca granel "Edo" y el "Señorito". El *Señorito* es un híbrido productor directo (H.P.D.), procedente de Francia, que se adaptó muy bien en los terrenos del Maestrat. Los híbridos llegaron a suponer el 60 % del viñedo castellonense según el catastro elaborado por el I.N.D.O. de manera que en el año 1.975, la subcomarca del Pla de l'Arc, La Vall d'Alba, Les Coves de Vinromà, Vilafamés, Cabanes y Benlloch, la viña híbrida ocupaba 5.300 Ha., cultivadas por 4.500 familias.

20. El Arranque.

En la década de los 70, se produce un hecho determinante, que significará el abandono del cultivo de la vid en nuestra provincia y posteriormente la elaboración de vinos autóctonos. En el año 1.972, se promulga el Decreto 835/1972, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1.970 (Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes). Según el artículo 4º del reglamento, uva es el fruto de la *Vitis vinifera*, que es una de las especies de las Vitáceas. Interpretando de una forma muy literal este artículo resulta que las cepas híbridas, al no ser *vitis vinifera*, sino un cruce de cualquiera de dos o más especies de la vitáceas, no dan uva y por tanto tampoco sirven para elaborar vino.

Evidentemente lo que se pretendía era prohibir de una manera definitiva los híbridos, en consonancia con la normativa Europea. Así otros artículos del reglamento inciden directamente en lo anterior. En el artículo 53 se fomenta el arranque de vides en determinadas comarcas, preferentemente en la de viñedos híbridos. El artículo 67 califica como no aptos para el consumo los vinos procedentes de híbridos productores directos y sus mezclas con otros de composición normal. Nuevas disposiciones ministeriales siguen fomentando la desaparición de las cepas híbridas. En cualquier caso con la nueva ley la única posibilidad legal era la destilación y lógicamente bajó drásticamente su cotización.

Precisamente porque afectaba a familias agrícolas de economía precaria el año 1978 se crea una comisión mixta de cosecheros y Ministerio de Agricultura que estableció las bases de la reconversión. Se fijaba un plazo máximo de diez años para su sustitución por variedades recomendadas como el Tempranillo, Monastrell, Macabeo, etc. La experiencia ha demostrado que pocos agricultores optaron por el replante de viña y prefirieron almendros y olivos. En 1985 se determina el arranque definitivo de los que todavía existan por razones de interés general.

21. La toxicidad de los híbridos productores directos.

La presunta "toxicidad" de los vinos elaborados con cepas híbridas, tiene su origen en los trabajos efectuados por el investigador alemán Hans Breider, para determinar la acción de los elementos químicos de resistencia de los H.P.D. en los seres vivos consumidores de mostos y vinos. A tal fin experimentó con una determinada clase de gallinas introduciéndoles una dieta en la que la bebida fue mosto y vino híbrido (cinco tipos distintos). Parece ser que los resultados fueron desfavorables en las que consumían vino híbrido. No obstante, otros investigadores rebatieron esta hipótesis demostrando que era errónea. En cualquier caso las investigaciones del alemán tuvieron gran importancia para desacreditar los vinos híbridos y en 1.968, el mercado alemán se cerró definitivamente a los vinos procedentes de cepas híbridas. En la actualidad los vinos procedentes de híbridos se encuentran prohibidos en la C.E.E., siendo muy estricta la Administración Alemana.

En nuestra provincia se intentó, aunque sin resultados positivos, paliar estas informaciones negativas para los vinos procedentes de H.P.D. Para ello desde diversas instituciones se solicitaron informes y estudios que contrarrestasen los efectuados por el Dr. Breider, el cual establecía como conclusión una presunta toxicidad de estos caldos. Se efectuaron algunos estudios, pero con vinos elaborados en nuestras comarcas y el resultado obtenido era que no existía esa presunta toxicidad. Así también se comprobó que alcoholes procedentes de vinos híbridos no se distinguían de los obtenidos de vinos no híbridos.

Podemos citar análisis efectuados por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, estudios efectuados por la Facultad de Ingenieros Agrónomos de Valencia, y estudios efectuados por el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos de Valencia. Este último a petición de la Diputación Provincial de Castellón.

En cualquier caso el perjuicio ocasionado al tratar a todos los vinos híbridos por igual, sin permitir ninguna excepción, generó la desaparición de los mismos incluyendo el afamado "Señorito", que se cultivaba y elaboraba en el Maestrat.

Nota bibliográfica: La presente síntesis se fundamenta en una amplia bibliografía en la que debo destacar las publicaciones del profesor Juan Piqueras Haba.

Nombre: Anexo 2.

LA VITIVINICULTURA EN VIVER: LA VENDIMIA.

Número de registro-ficha: 073

Autores: Ismael Sanjuan Monzonís.
Grupo de recuperación de la cultura del vino en Viver.

1. Introducción.

La vendimia es el proceso de recolección de las uvas de la vid para elaborar las diferentes variedades de vino y bebidas similares o derivadas. Explicar aunque sea en síntesis cómo se ha ido realizando la vendimia en Viver es un tema especialmente complejo y sobre todo si se pretende abarcar desde la introducción de la vid en Viver por los soldados de Marco Porcio Catón en 193 a. C. hasta prácticamente nuestros días. Responder con rigor a esta pregunta es tarea ardua, extensa y que requiere un trabajo de investigación histórica que supera por el momento nuestras disponibilidades. En consecuencia hemos elaborado una aproximación al tema destacando algunos de los elementos más significativos o de mayor trascendencia en la dilatada evolución histórica de esta actividad agrícola.



Busto de Hermes encontrado en Sagunto (S. I-II d.C.). Barba rizada, con 6 bucles buscando la simetría y bigote caído por los extremos. Sobre la cabeza una corona de hiedra y frutos en corimbo. Era el dios romano de la vid y el vino.

2. Determinación de la fecha de vendimia.

Responder teóricamente a la pregunta ¿cuándo se debe vendimiar? es fácil: cuando la uva está madura. Pero esta fácil respuesta abarca tantos matices y tantos factores a tener en

cuenta que en la práctica la incertidumbre se adueña de la situación y resulta muy difícil tomar la decisión. Acordar la fecha de comienzo de la vendimia siempre ha sido, y hoy continua siendo, una de las determinaciones más complejas que debe tomar el viticultor, puesto que como decía el Abad Pluche en 1755 **de la diligencia de la vendimia depende la calidad del vino**. Para acertar en la solución de este problema había y hay que tener presente los siguientes aspectos:

1.- Era necesario tener tres parámetros controlados. El primero conocer el porcentaje de **azúcar** en la uva, el segundo determinar la **acidez** que es un elemento fundamental en la conservantes del vino y finalmente el color de la piel u **hollejo** puesto que en el hollejo se encuentran los pigmentos, los aromas y los taninos.

2.- Si la calidad de un vino se fundamenta en el nivel de maduración del hollejo, por otra parte también es importante la función de la **pruina**. La pruina es una capa cerosa que cubre el exterior del hollejo y no solo protege el fruto, sino que también en ella se depositan las levaduras, responsables de la transformación del mosto en vino.

3.- Existe otro elemento a tener en cuenta el **terruño**. El terruño o terroir influye decisivamente en el carácter del vino y precisamente por eso uvas de la misma variedad cultivadas y vinificadas del mismo modo sin embargo dan vinos diferentes dependiendo del terruño donde fueron cultivadas. El terruño abarca un amplio conjunto de factores no siempre fácilmente ponderables: a) el clima, b) la temperatura, c) la insolación, d) el viento, e) la pluviometría, f) la humedad, g) el tipo de tierra o roca madre, h) la profundidad y composición del suelo, i) la variedad o vidueño, que determina que las variedades tempranas están maduras fenológicamente 100 días después de la floración y las tardías a los 115 días, j) la altura, k) la sanidad de la uva, l) las técnicas de cultivo, y finalmente ll) la degustación de las uvas. También la calidad de las instalaciones de la bodega, de los toneles de maduración e incluso la intervención del viticultor y del elaborador pueden incluirse en este concepto.

Es cierto que después de tantos años del manejo de la viña y de elaborar vino la cultura vitivinícola llegó a ser importante y patrimonio de la gran mayoría de los agricultores viverenses. Pero también es verdad que de la consideración de los tres puntos anteriores podemos concluir que para valorar adecuadamente todos estos parámetros se requería de personas, cuya sabiduría y experiencia los capacitara para tomar decisiones acertadas.



Museu Arqueològic de Sagunt. Àmfores vinàries utilitzades en l'època romana per a transportar a Roma vi elaborat en la vall del Palància.

3. Los veedores.

Si reflexionamos sobre todo lo que hemos mencionado en el punto anterior y añadimos que los impuestos sobre la producción y venta de vino contribuyeron sustancialmente a las arcas de los poderes públicos, podremos entender con facilidad que históricamente haya estado reglamentado el tiempo de vendimia. Sobre este tema de impuestos sólo mencionaremos que el año 1627 se publicó en Valencia la "Crida dels Capitols Conferents" que recogía lo acordado por las Cortes de Monzón del año anterior sobre impuestos vitivinícolas y allí aparece nuestro "Vibel", entre otros pueblos, que debía contribuir con 12 sueldos por cada bota de sesenta cántaros. Así pues, era la autoridad municipal la que dictaba no sólo el día de inicio sino también la fecha de recolectar cada variedad y de qué zonas. A tal efecto el ayuntamiento contaba con una o varias personas expertas que, analizados los factores comentados anteriormente, proponían el inicio de la actividad al Ayuntamiento y éste establecía cuándo, qué y dónde se vendimiaba, comunicándolo al vecindario mediante **bandos**.

Estos observadores, estos expertos asesores, se les denominaba "**veedores**" y su existencia está datada desde mediados del siglo XVI. La intención de este procedimiento abarcaba entre otros dos aspectos fundamentales. Uno era evitar que se recolectara la uva verde, de la que se originarían con toda seguridad vinos de mala calidad, desprestigiando así el buen nombre de los vinos del pueblo. El otro impedir el hurto de uva.

En los primeros tiempos los veedores valoraban las circunstancias atmosféricas del año, el clima, la exposición del viñedo, la variedad de cepas, el paladar dulce, espeso y viscoso de la uva, si el pedúnculo ya estaba oscuro y leñoso y había perdido el color verde, si al arrancar un grano se soltaba con facilidad y quedaba adherido al pedicelo parte del pincel, si las pepitas ya estaban duras y mostraban un color leñoso, habiendo perdido la blandura y el color verde, si la uva blanca tomaba color amarillo y la tinta violáceo e incluso si era menguante o luna vieja para que el vino saliese mejor y durara más tiempo. La experiencia que los veedores iban acumulando año tras año les permitía conocer con bastante acierto cuál era el mejor momento para vendimiar.



Restos de paredes en el Monte de La Peña Roya (Viver). En el periodo de 1850 a 1915 se extendió la viña incluso hasta los montes más lejanos del pueblo.

4. Medición de los parámetros del mosto y del vino.

A partir de mediados del siglo XVIII se empieza a disponer de instrumental para poder determinar la densidad del mosto y se descubre que si ésta permanece constante durante una decena de días ya no aumentaría y sí disminuiría otro elemento fundamental de la futura composición del vino: la acidez. Para precisar sus cálculos tanto los veedores como los vitivinicultores empezaron a utilizar instrumentos de medición desde 1768 cuando Antoine Baumé construyó el areómetro o mostímetro para medir la riqueza de azúcares de un mosto y deducir el alcohol probable del vino. También Karl Balling en 1843 introdujo la escala o grados Brix, que hoy es el método oficial de la Comunidad Europea. En 1800 Oechsle inventó el sistema de medida de la densidad del mosto y finalmente Gay-Lussac en 1810 formuló la ecuación según la cual el azúcar (glucosa y fructosa) de un mosto es igual a alcohol etílico más dióxido de carbono.

Todos estos instrumentos mencionados eran aparatos de una fiabilidad aproximada. La exactitud en estas mediciones llegó cuando Jules Salleron en 1870 inventa el primer alambique, el acetímetro y sobre todo su famoso ebulómetro, utilizado todavía hoy, herramientas ya de una gran precisión para determinar los componentes del vino.



El Covacho (Viver). En escarpadas laderas los viverenses construían paredes para poder acumular suficiente tierra que permitiera plantar, al menos, una cepa.

5. La libertad de vendimia.

Por muy entendidos que fueran los veedores, utilizaran ya algún instrumento de medición y aunque sus decisiones fueran objetivamente acertadas, frecuentemente los viticultores las asumían con desagrado y aduciendo en ocasiones que se les perjudicaba. Confirma este posicionamiento es siguiente texto en 1567 de la Real Audiencia de Valencia: "Los síndicos de Jérica, Viver, Caudiel y Benafer solicitan a la Real Audiencia que autorice a sus habitantes para poder **vender libremente sus cosechas de vino** a los serranos y a cualquier otra persona dado el volumen de su cosecha". El descontento contra la tutela municipal creció y al final las Cortes tuvieron que tomar cartas en el asunto.

La primera norma liberadora de esta obligación fue un decreto de las Cortes del 8 de junio de 1813, Siguieron tres normativas más en 1831, 1834 y 1842 recordando la libertad de vendimia. No obstante y quizá para controlar mejor el aspecto recaudatorio de los impuestos que gravaban la producción de vino, como el derecho de puertas y consumos, los

ayuntamientos en general la mantuvieron vigente.

Sólo la llegada de las sociedades y cooperativas desvincularon a los viticultores del sometimiento a la obligación de iniciar la vendimia en la fecha fijada por el Ayuntamiento. Pero también es cierto que estas entidades continuaban y continúan incluso en la actualidad estableciendo con criterios similares un servicio de control de la maduración para informar a las organizaciones y a los socios cuándo es el momento adecuado para empezar la recolección de la uva. En este sentido nos gustaría poder comprobar si la "Defensora de Viver", primera sociedad agrícola de nuestro pueblo de la que conocemos su existencia en una fecha doblemente simbólica 1915, por ser el año de la llegada de la filoxera a Viver y por cumplirse ahora cien años, tomó alguna medida en esta línea. No lo podemos comprobar y sólo nos cabe lamentarnos y denunciar una vez más el **saqueo e incendio** realizado por unas 30 personas de otra localidad el 28 de julio de 1936 de prácticamente todo nuestro patrimonio arquitectónico y archivístico: la Iglesia Parroquial, las Ermitas, el Cuartel de la Guardia Civil, los Archivos del Ayuntamiento, del Juzgado Municipal, del Juzgado de Instrucción, de la Notaría, del Registro de la Propiedad, de la casa Abadía y de todas las entidades sociales. Dado el volumen de destrozos realizados por este grupo de destructores del patrimonio y el tiempo necesario para ejecutarlos es seguro que contaba con el consentimiento tácito o expreso del Ayuntamiento de Viver, presidido por Félix Parreño Martínez, que era el Alcalde ya desde el 17 de Marzo de 1936 y continuó hasta el 14 de Diciembre del mismo año.

6. Variedades de vides que se cultivaban en Viver.

En lo que respecta a las variedades de cepas cultivadas en el valle del Palancia y también en Viver explico más extensamente las variedades menos conocidas o que ya nos existen y sólo menciono el nombre de las que actualmente aún se plantan.

Entre todas destacaba por extensión de cultivo la **Murviedro o Monastrel**, cuyo vino era especialmente apreciado, sobre todo para envejecimiento.

También se empleaba la **Pampolat, Pampolera o Pampol Rodat**. Era, según Buenaventura Aragón, una uva un poco rojiza, granos de tamaño más bien gruesos. Su pulpa y su jugo era dulce con hollejo delgado, por lo que le atacaba fácilmente la podredumbre. Sus racimos eran bastante grandes. Era una planta de gran desarrollo haciéndose una cepa muy crecida y gruesa, Echaba mucha rama. Pedía frecuentemente cultivo con tierra muy mullida, prefiriendo sitios altos pero resguardados del sol. De ella, en 1765, dice el agrarista José Antonio Valcárcel que producía un vino "exquisito y que mezclado con una quinta parte de Negrilla resulta especialísimo en fuerza y color".

La **Negrilla**, según el Diccionario de Collantes y Alfaro, era una uva negra, de pulpa y hollejo fuertes y de jugo dulce, Su racimo era regular, con el grano algo más redondo que la Pampolera y duraba y aguantaba en extremo. Su cepa era de un bello verde, solía hacerse grande y requería tierra sustanciosa. Esta uva era buena para comer. Sola producía un vino muy fuerte y espirituoso y por su vigor era excelente para dar fuerza y color al vino de otras uvas.

Aunque en mucha menor extensión se cultivaba la **Garnacha**.

Varias personas mayores de Viver me han indicado que se cultivaba también una uva llamada **Morenillo**. Su uva era bermeja, de racimo largo y apretado, con el pedúnculo largo y tierno. El grano era algo largo, con hollejo delgado y pulpa dulce, que cruje cuando se le rompe. Los entrenudos medían poco más de tres dedos y su hoja era de verde oscuro. Maduraba pronto y su vino solían ser de los mejores en fuerza y suavidad.

Otra variedad que todavía quedan algunos ejemplares en Viver es la **Royal**. Es una uva

bermeja, de racimo apiñado y corto, con hollejo de grano tierno y jugo dulce. Es una cepa que requiere dejarse alta y en parra. Frecuentemente la hemos visto por Viver en las puerta de las casas e incluso ascendiendo su tronco hasta la altura de tres pisos para extenderse ampliamente por la terraza. Echa los sarmientos largos y su hoja es ancha y tira a colorada. Es una uva buena para comer y aguanta muy bien colgada en graneros secos y aireados hasta la primavera.

Buenaventura Aragón afirma que en Jérica y pueblos inmediatos como Viver se cultivaba una uva blanca llamada **Jataví**, cuyo racimo es de seis u ocho libras, claro, de grano largo con la pulpa tierna y su hollejo delgado. Su madera es bronca y rojiza, con la hoja grande, de un hermoso verde. Es mejor para parra que para cepa, y su uva que no sirve para hacer vino se guarda para el invierno.

Desde su aparición en el siglo XVIII en la zona del Levante se cultivaban en Viver algunas viñas de **Planta Nova**, que tenía una doble aplicación bien para mesa o también para vino pero siempre mezclada con otras uvas.

Y finalmente la **Moscatel**, que se utilizaba para consumo en fresco en mesa y para la elaboración de pasas.

Lo que acabamos de explicar para Viver respecto a las variedades coincide en gran medida con lo expuesto en la Memoria de 10 de Marzo de 1877, en la que el secretario de la Comisión Provincial de Castellón para de la Exposición General Vinícola, celebrada en Madrid ese mismo año, afirma que las variedades de vid cultivadas en la provincia de Castellón eran: "*Barberá, Bobal, Monastrel, Forcallada, Fernandina, Garnacha, Meseguera, Morenillo, Pampolet, Verdecillo, Jaen, Moscatel y Macabeo*".

Así mismo el secretario, Diego Gordillo, afirma que "*la vendimia se hace desde mediados de Septiembre a principios de Octubre, sin escoger los racimos, conduciendo la uva en carros, que tienen en el fondo un grueso toldo de cáñamo impermeable, o en portaderas que llevan los carros o caballerías, o en canastos grandes de mimbre*", los cuales, según la memoria de Valencia van de los 50 a 100 kilogramos.



Mi abuelo Manuel Monzonís Pérez con cesta de mimbre y podoncillo en la mano vendimiando. Dada las pocas hojas que le quedan a la cepa estamos ya bien entrado Octubre.

7. Las cuadrillas de vendimiadores.

Resuelto el calendario de vendimia por variedades y zonas la consecuencia lógica es que no todos podían vendimiar los mismos días. Precisamente por ello la familias de clase media o baja que por las características de sus cultivos no podían vendimiar, ayudaban a las que sí estaban autorizadas a cuenta de que llegado el momento devolverían el trabajo prestado. Así pues se constituían cuadrillas de familiares, donde todos eran útiles: hombres, mujeres y niños. También en ocasiones participaban los amigos en la cuadrilla familiar. Con estas ayudas de apoyo familiar y amistad conseguían acatar la orden municipal de vendimia y al final cumplir el programa previsto para todos. Esta era la táctica habitual, conocida en el pueblo como "tornadía".

No obstante es cierto que en Viver también había propietarios importantes con numerosos campos de viña y que aunque solían ser familias numerosas, ellas solas no eran suficientes para realizar el trabajo en el tiempo adecuado. Estos terratenientes se veían en la obligación de demandar mano de obra. En estos casos el mismo propietario o su encargado, cuyo salario era poco más de vivir y comer él y su familia en la propiedad, buscaban y dirigían la cuadrilla. Pero ni en este supuesto se daba el caso de cuadrillas de vendimiadores a jornal ya que habitualmente conseguían conformar una cuadrilla suficiente compuesta de vecinos que les adeudaban favores económicos o préstamos.

8. Preceptos prácticos de recolección.

Una vez concretada la cuadrilla de vendimiadores y antes de ponerlos al tajo convenía recordarles los preceptos prácticos de recolección. Como muestra resumimos los propuestos en 1901 por Diego Pequeño:

- 1.- Vendimiar en tiempo seco y templado.
- 2.- Recoger primero las variedades tempranas, después la uva madura de las variedades tardías y dejar la verde para una segunda o tercera vuelta.
- 3.- Eliminar uvas dañadas o verdes.
- 4.- Cortar con tijeras para evitar el desgrane que produce el empleo de la navaja o el podoncillo. No obstante es muy probable que como dice Manuel Sanz de Bremon en la Memoria de la provincia de Valencia para la Exposición Nacional Vinícola de Madrid en 1877 lo habitual en Viver era cortar las uvas con un pequeño podón.
- 5.- Que un capataz inteligente ordene el trabajo de los vendimiadores.
- 6.- Comenzada la vendimia acabarla cuanto antes.
- 7.- Lavar los racimos cubiertos con azufre, caldo bordelés o con barro.
- 8.- Téngase en cuenta que sólo las vendimias efectuadas en buenas condiciones pueden producir selectos vinos.

Estos preceptos se seguían para el vino a consumir, pero no con tanto rigor si se sabía que ese vino sería destinado a la producción de alcohol.

9. Cortar la uva.

Extrictamente hablando cortar la uva de las cepas es la faena que llamamos vendimia. Desde los tiempos más remotos la vendimia era una fiesta de las gentes del campo, dada la satisfacción que proporciona la recolección de un fruto tan delicioso en mesa y tan agradable convertido en vino. Celebrada la fiesta y con todos los preceptos aclarados, al amanecer partía la cuadrilla hacia la viña más bien pronto puesto que en estas fechas las horas de sol son cada vez menos y entre ir y volver a pie o a paso de caballería se reducía la actividad de la jornada.

No obstante la vendimia se iniciaba no sólo sin lluvia sino una vez que el sol ya había evaporado el rocío para no rebajar el grado. Ya hemos citado que en la Memoria de la provincia de Castellón, elaborada para la Exposición Vinícola de Madrid, se afirma que "la vendimia se hace desde mediados de Septiembre a primeros de Octubre". Esta afirmación general es aceptable para gran parte de la provincia pero teniendo en cuenta las características vegetativas de las variedades cultivadas y en especial de la mayoritaria en el término: la monastrel, de lenta y tardía maduración, estoy seguro que en Viver la vendimia se iniciaba más tarde y que la monastrel se recolectaría la última ya a mediados de octubre o principios de noviembre y aun así era muy poco probable que hubiese llegado a una madurez exagerada.

Era frecuente recoger algunos de los mejores racimos para colgarlos en el granero y tener postre para tres o cuatro meses, puesto que el frío invernal mantenía el estado sanitario de la uva. Los propietarios, o en su caso capataces de la cuadrilla, organizaban y dirigían la actividad. Debía existir una relación ajustada entre el número de vendimiadores y el de pisadores en el cubo, de forma que llegada la noche, no quedase por estrujar nada más que la uva indispensable para que al día siguiente se pudiese continuar el pisado hasta que llegase desde la viña la primera reata de transportadores. Como hemos indicado habitualmente se realizaba una primera pasada cortando los racimos maduros y dejando los más verdes para una segunda o tercera vuelta.

En principio por cada tira de cepas, que según dice Cavanilles distaban entre sí siete palmos, se colocaban dos personas, portando baldes o cestas, que una vez llenas, entregaban a los ayudantes para vaciarlas en los banastos. Cada cuatro o cinco vendimiadores eran asistidos por un ayudante o en cualquier caso los suficientes para que no se paralizara la cuadrilla. Los banastos utilizados en otras zonas eran de madera o caña y con forma de cesta o capazo grande. Los banastos o portaderas que se usaban en Viver tenían como objetivo ser llevados a lomos de caballería frecuentemente por sendas y laderas de importante desnivel por lo que debían aguantar bien y sin deformarse, llenos de uva, la sujeción a las amugas y el vaivén de la marcha de la cabalgadura.



El entretejido del banasto se realizaba sobre las varas madre, más gruesas y resistentes, en este caso son de madera, que se alzaban cual columnas y sobre las que se tejía el entramado con mimbres. Observamos también el fuerte cordón o cierre que coronaba las paredes y las asas para el transporte o atado sobre las amugas.

10. Cestas y banastos de mimbre.

La materia prima para la fabricación de estos artilugios procedía de la mimbrera (salix). Se plantaba de noviembre a febrero y se recolectaba en los mismos meses del año siguiente. Su cultivo era muy fácil. Se reproducía por estaquilla, clavando un trozo de mimbre en la tierra, dejando al menos una distancia de medio metro entre planta y planta. Las mimbreras abundaban mucho por el término de Viver y dado que requería riegos frecuentes para su crecimiento se les plantaban en el margen o en algún punto ancho de alguna acequia, barranco o en el río Palancia. Si se plantaba en el campo la mimbrera debía ser regada con frecuencia y necesita estiércol o abono. Se cortaban los mimbres en la luna menguante de enero o febrero puesto que en esas fechas el frío y las pocas horas de luz contraen la sabia del árbol. En consecuencia el secado era más rápido y con menos probabilidad de que se arrugase.

La preparación de los mimbres precisa de un cuidado especial. Los más gruesos se destinaban para los banastos y los restantes para las cestas. El mimbre es un tipo de madera duro y resistente y a la vez muy flexible. Sin pelar se dejaban secar. Una vez secos se seleccionaban por tamaño y grosor y agrupándolos en manojos se almacenaban en espacios protegidos del sol directo y con temperatura y humedad constante. Un sótano no muy húmedo era un buen sitio. Para poder ser trabajado el mimbre debe humedecerse convenientemente hasta que se haga flexible y no pueda quebrarse. Por esa razón cuando iban a ser utilizados se les ponía previamente a remojo en torno a 10 minutos para que recuperaran la flexibilidad adecuada sin decolorarse.

La construcción del banasto empezaba entretejiendo el fondo en forma de elipse, cuyo eje mayor era el doble que el menor. Este entretejido se realizaba con las varas madre, más gruesas y resistentes, que salían hacia arriba constituyendo las columnas para alzar las paredes, las cuales ascendían abriéndose respecto a la base y sobre las que se tejía el entramado con mimbres más delgados. Alcanzada la altura deseada un fuerte cordón o cierre coronaba las paredes, constituyendo la boca del banasto otra elipse de doble anchura que la básica. A ambos extremos del eje mayor de la elipse de la boca y situadas por debajo del cordón de remate se colocaban sendas asas. Estas asas se hacían de madera de "llatonero" ("latonero", "caicabero", almez en castellano) o cerezo. Tenían forma de gancho, de V invertida, siendo el lado que se incrustaba en el entrelazado del banasto el triple de largo que el lado que quedaba libre para el transporte o atado sobre las amugas.



La capacidad de los banastos oscilaba entre 75 y 100 kilogramos. Eran imprescindibles para el transporte la uva por caminos de herradura.

Las cestas de vendimia en ocasiones eran ordinarias y los más diligentes también la hacían en forma de un cono truncado, larga y chata para evitar estrujamiento de las uvas. El día antes de empezar la vendimia los banastos y las cestas de mimbre se introducían a remojo en el agua de la acequia o del el río para fortalecerlos ya que usarlos estando secos los hacía frágiles.

11. Transporte de la uva al lagar.

Cuando ya los banastos estaban llenos se cargaban, dependiendo del camino, en carros o a lomo de caballerías, aparejadas con albarda y amugas, a las que el banasto se sujetaba fuertemente con una buena cuerda de cáñamo o esparto. En ocasiones varias caballerías iban unidas en reata transportando los banastos con la finalidad de que permanecieran vendimiando el máximo de miembros de la cuadrilla. Nada más llegar al lagar se descargaban los banastos y cargados con otros vacíos la reata volvía a la viña. Terminado el trasporte se lavaban los baldes y banastos para evitar que el zumo adherido iniciara fermentaciones indeseables y sirviera de atractivo para moscas y mosquitos. Esta operación se repetía diariamente al final de la jornada una vez vaciados los banastos y también, si cabe con más esmero, al concluir la vendimia, guardándolos en espacios secos para que no apareciera ningún olor a moho que pudiera perjudicar la cosecha de la siguiente campaña.



Mi abuelo Manuel Monzonís Pérez montado a caballo y con sendos banastos de camino a vendimiar. Aunque la foto muestra aquí un camino aceptable, después se estrechaba y ascendía en pendiente hasta llegar a la viña.

Nombre: Anexo 3.

LA VITIVINICULTURA EN VIVER: ELABORACIÓN DEL VINO EN CUBOS.

Número de registro-ficha: 074

Autores: Ismael Sanjuan Monzonís.
Grupo de recuperación de la cultura del vino en Viver.

1. Introducción.

La vinificación incluye diferentes actividades, que dependiendo de la evolución de la técnica en cada momento histórico, se ha realizado en Viver también de forma diferente. No obstante siempre ha existido un hilo conductor en el proceso de la elaboración de vino, que es el que vamos a describir y también una construcción fundamental que es el cubo, en cuya valoración estamos especialmente implicados, dado que los cubos son el vestigio más importante del floreciente pasado vitivinícola de Viver.

La primera y esencial tarea previa a la vinificación, si no se hizo antes, era limpiar, desinfectar y ordenar todos los utensilios y muy especialmente el cubo, incluso si se veía necesario pintando su interior con cal viva, dejándola actuar durante doce horas, aclarando bien con agua limpia y esperando otras doce horas para que se seque antes de verter mosto.



Representación de la pisada de la uva en el mosaico de Venus y Eros, siglo III.
Mérida, Casa del Anfiteatro. Fuente: Celestino Pérez, 1996.

2. ¿Qué es un cubo?

Un cubo (trullo, trujo, trujal, trull, tino, tina, lagar..) es un depósito de gran capacidad para la elaboración de vino. Es una construcción agraria específica de algunos pueblos valencianos. Generalmente son cilíndricos y normalmente patrimonio de una familia, aunque también tenemos cubos cuadrados y comunitarios. Los cubos, que han llegado hasta nosotros, empiezan a construirse en Viver en el siglo XVI y XVII. Analizando la arquitectura urbana de Viver es bien seguro que a finales del siglo XVII cada vivienda, cada unidad familiar ya poseía su cubo. Su espectacular aumento coincidió con la gran expansión de nuestra viticultura durante los siglos XVIII y XIX, de forma que en la cúspide de ese crecimiento, de 1850 hasta la llegada de la filoxera, algunas familias disponían de más de un cubo.

Por otra parte es seguro que durante ese periodo de gran expansión del cultivo de la vid, se llegó a plantar cepas hasta en las escarpadas laderas de La Peña Roya, El Covacho, El Rodeno, Los Montes de Ragudo, etc., como atestiguan los trozos de paredes que todavía hoy podemos contemplar. Para facilitar la elaboración del vino, procedente de estas zonas alejadas de los grupos de población y con dificultades de acceso para carros e incluso para animales de carga, se construyeran cubos, no sólo en las masías, como La Chana y Morredondo, sino incluso en medio de las viñas. Tales cubos permitían que una vez vendimiada la uva llegara rápidamente al lagar, evitando fermentaciones indeseables. Probablemente estos espacios alejados, no los cultivaba el propietario de la tierra, que tenía mejores y más cercanas, sino que los cedía mediante el **contrato a cepa muerta** a pequeños agricultores. Este contrato significaba que el propietario cedía la tierra mientras durara con vida la cepa y a cambio recibía del arrendatario una parte de la producción: concretamente un cuarto de cosecha en el siglo XVIII y un tercio en XIX.

En la actualidad el Grupo de Patrimonio Vitivinícola de Viver ha localizado 78 cubos, a pesar de los muchos que fueron destruidos o enterrados en los años del auge de la construcción, durante los cuales más del 95% de las casas han sido construidas de nueva planta o remodeladas. De esos cubos uno está en la Masía de la Chana, otro en Morredondo, dos en Monleon, otro en San Miguel, los 6 colectivos adosados de Ragudo y el resto encajados en la población.



Estado en que se encuentra uno de los cubos todavía existentes en Viver.
Esperamos ir recuperándolos.

3. Construcción de un cubo.

De la observación de los cubos de Viver concluimos que las características de la construcción de un cubo eran las siguientes:

1.- Los constructores de cubos de Viver buscaban que el acceso a la boca del cubo pudiera realizarse permitiendo la entrada con la vendimia por una calle alta y que la boca de descarga, bocana, diera a una calle de nivel inferior. Es decir que puesto que la orografía donde se asienta el pueblo frecuentemente lo permitía, se proyectaba el acceso por dos calles a diferente nivel: una alta para la entrada de uva y la otra baja para la salida del mosto o vino. El desnivel facilitaba la circulación de mostos y vinos. Ambos espacios se procuraba que fueran lo suficientemente amplios como para poder guardar los diferentes utensilios y para realizar las otras actividades propias de la vinificación, la conservación y el envasado del vino.

2.- Son preferible los cubos cilíndricos interiormente o al menos con rincones redondeados y que el piso esté inclinado hacia la bocana.

3.- En la construcción de la pared del cubo se observan tres franjas. La más interior, que entraba en contacto directo con el mosto, está chapada de baldosas de cerámica cocida o ladrillos. En el centro aparecen ripios compactados con argamasa y la zona exterior, que deviene cuadrada, es de piedra seca o está fabricada de mampostería.

4.- Se intentaba construirlo subterráneo al menos por una parte o adecuadamente aislado en las zonas más frías de la casa para conseguir temperaturas bajas y constantes.

5.- La gran mayoría estaban integrados en la vivienda familiar como un elemento más, al igual que la despensa o el granero.

6.- La capacidad dependía de las necesidades del propietario. Los de mayor cabida que tenemos catalogados están en torno a las 90 cargas de vino, 10.862,069 litros.

7.- A unos cincuenta centímetros antes del borde de la boca, el cubo tenían un saliente en horizontal de unos diez centímetros que rodeaba todo el brocal, así ensanchado ascendía hasta el final.

8.- En esa repisa, en dos puntos mutuamente enfrentados existían dos hendiduras. Antes de iniciar la vinificación los pisadores colocaban una pequeña viga o travesaño encajado en las hendiduras de forma que la viga y la repisa mantuvieran el mismo nivel.



Los cubos colectivos de Herragudo antes de la puesta en valor de la historia vitivinícola de Viver.

9.- A continuación acoplaban fuertes tabloncillos cortados a medida sobre la viga y la repisa tapando así la boca del cubo. En los bordes de cada tablón unos pequeños salientes permitían que entre ambos quedase una rajadura de punta a punta.

10.- Todos los cubos estaban cubiertos con un tejado y normalmente dentro de las casas, formando parte de la zona dedicada a bodega o al lado de ella. No obstante también se construyeron cubos exentos como por ejemplo los colectivos de Herragudo o los diez ó doce que existían en la calle Pajares, colocados unos al lado de otros.

En la Memoria elaborada sobre la Provincia de Valencia para la Exposición Vinícola de Madrid de 1877 el castellanense Manuel Sanz de Bremón describe así los cubos: *"los lagares son de mampostería, abiertos, con un fondo bien embaldosado; su capacidad oscila entre 50 y 200 Hectólitros. En su parte superior tienen unos tabloncillos movibles, sobre los cuales se practica el pisado de la uva, y en la inferior hay una abertura para dar salida al mosto cuando convenga"*



Los mismos cubos colectivos de Herragudo donde ya se pueden observar los caños de salida o bocanas.

4. Pisar la uva con los pies.

El arte de hacer el vino es uno de los primeros que ha ejercido el hombre civilizado. Un equipo de investigadores de la National Geographic Society utilizando técnicas bioquímicas ha identificado una bodega de hace seis mil años en la que utilizaba la técnica de pisar la uva con los pies descalzos. La misma técnica se utilizaba en la antigua Grecia y en Roma. Los romanos cuando elaboraron los primeros vinos en Viver pisaron la uva con los pies descalzos y la tradición llega hasta nosotros con el proceso de vinificación en cubos.

A medida que se iba cortando la uva de la cepa, se transportaba al lagar. A continuación empezaba la primera operación a la que se somete la uva después de la vendimia. Es el proceso de vinificación o elaboración del vino, proceso de máxima transcendencia para la calidad del producto final y que se refiere al conjunto de operaciones necesarias para que la uva se transforme en vino.

La boca del cubo coincidía en nivel con un espacio amplio sobre el que se colocaban los banastos de vendimia llenos de uva. En algunas ocasiones los cubos pertenecían a eran

usados por varias personas a la vez y en hacía necesario determinar la cantidad de uva que cada uno aportaba para saber cuántos litros corresponderían después a cada uno. En estos casos se enrasaban los banastos bien por alguno de los interesados o se buscaba una persona, supuestamente imparcial, para tal tarea. No era habitual pesar con romanas los banastos.

En esta operación había tres preceptos a tener presente: el primero comprobar la resistencia de los tablonos ya que una ruptura podía ser fatal, segundo no romper nunca las pepitas y tercero que si se quiere vino con intensidad colorante es necesario desgarrar el hollejo lo mejor posible. Estas dos últimas prescripciones se conseguían perfectamente pisando la uva con los pies desnudos, puesto que la elasticidad natural del pie humano rasga el hollejo, favorece la aireación del mosto y no quebranta las semillas. Desde el punto de vista técnico pisar la uva con los pies puede considerarse un sistema perfecto, porque aplasta todos los granos y no rompe pepitas ni raspones y además el pie, refregando el hollejo, rompe las células que contienen las sustancias colorantes propiciando vinos de capa alta.

Una vez colocados y bien afianzados los tablonos sobre el cubo y los pisadores bien informados de su tarea y lo que es muy importante con los pies muy bien lavados, volcaban el banasto de uva sobre las tablas y empezaba el baile. Para no perder el equilibrio se agarraban a la cuerda, que fijada en el techo, descendía sobre el cubo hasta la altura de la cintura o se sujetaban en las orcas o palas de madera con las que apartaban los raspones. Recién volcado el banasto en ocasiones los pisadores se sujetaban con una mano a la cuerda y con la otra golpeaban con un mazo, llamado tercer pie, facilitando la actividad en el inicio. A medida que menguaba el volumen de brisa retiraban el mazo para no romper las pepitas contra los tablonos. Los pisadores preferían pisar por la noche para evitar las molestias de abejas y moscas.



Miembros del Grupo del Patrimonio Vitivinícola de Viver transportando, al estilo egipcio, una antigua bocana. La bocana era un gran bloque de piedra, tan largo como el grosor de la pared de cubo, al que se le hacía un orificio por el centro que servía para la salida del mosto o vino. Colocado al nivel de la base del lagar antes de empezar a pisar la uva se colocaban sarmientos en la parte del orificio que daba al interior, que servían de filtro y un tapón de madera, revestido de tela, en la parte exterior. Quitar el tapón permitía vaciar el cubo.

En la Memoria, que la Comisión Provincial de la Exposición de Castellón, elaboró y presentó en la Exposición Vinícola de Madrid en 1877 se afirma: *"luego pasa la uva al lagar, donde la pisan sin separar el grano de la raspa, empleando en esta operación unas alpargatas de esparto, o verificándola con los pies desnudos; después de pisada echan los escobajos al*

mosto y lo dejan fermentar por espacio de ocho o diez días. Los lagares son generalmente de fábrica de ladrillo, y raras veces de piedra, variando la cabida según la importancia del cosechero” .

Cuando se trataba de cantidades importantes de vendimia pisar la uva con los pies tenía el inconveniente de resultar un trabajo pesado y en consecuencia se hacía necesario emplear varios operarios. Ya en torno a 1880 llegaron a Viver unos artilugios que con mucho menos esfuerzo pisaban más uva en menos tiempo. Se llamaban precisamente **pisadoras** en referencia a la tarea a la que venían a sustituir. Eran construcciones mixtas de madera y hierro. Consistían en una tolva cóncava de madera en la que se recibía la vendimia. Su base la constituían dos cilindros metálicos con engranajes helicoidales o estriados, que podían alejarse o aproximarse de forma que aprieten las bayas de la uva al pasar entre ambos para extraer el zumo sin romper las pepitas. A los dos cilindros se les hacía rodar en paralelo y en sentido contrario hacia el interior para que atrajesen la vendimia mediante un aro lateral con un asa. Cuando el operario giraba el aro con la mano movía los dos cilindros que aplastaban la uva. Las pisadoras también se colocaron sobre los tabloncillos colocados en la boca del cubo dejando que una vez estrujadas las bayas toda la brisa cayera al fondo.



Las dos señoras, Ángela y Josefina, son las descendientes del tío Calpero, que fue el último elaborador de vino al modo antiguo en Viver.

5. Estrujado, despallado y encubado.

Una vez limpio el cubo para evitar que la brisa tapone la bocana y facilitar que corriera el vino cuando llegara el momento de sacarlo se colocaba un buen manojo de sarmientos, atados con un mimbre y sujetos con una piedra, arrimados justo al orificio de salida. *Estrujar y despallillar* eran dos operaciones que se realizaban prácticamente al mismo tiempo. Se trataba de apretar los racimos para romper los granos y extraer las pepitas, la pulpa, el zumo y demás sustancias contenidas en ellos. Al pisar la uva sobre las tablas en la boca del cubo poco a poco los granos se iban despachurrando. El objetivo era que ni un sólo grano quedase entero. El mosto escurría al cubo por las rendijas existentes entre los tabloncillos, quedando

sobre ellos raspones y orujos. Los raspones con una horca se apartaban y pasaban después a la prensa. Los orujos en los primeros tiempos iban también a la prensa pero cuando se empezó a buscar un vino de más color se les incorporaba al cubo junto con el mosto, simplemente levantando un poco una de las tablas y empujándolos al fondo. Esta acción de depositar el mosto en el cubo se llamaba *encubado*. La *maceración* era habitual pues todos los vinos se elaboraban en tinto, es decir fermentaban en contacto con las partes sólidas, consiguiendo taninos, pigmentos colorantes y aromas procedentes de las pieles de la uva.

6. Prensado.

Pisar la uva con los pies conseguía sólo parcialmente extraer el mosto contenido en la uva. Muy pronto se hizo necesario un artilugio capaz de liberar con mayor eficacia la parte líquida de la brisa después del pisado sin romper las semillas. Muy pronto también, 4.000 años a. C. ya existían dispositivos con esta finalidad.



La prensa consistía en un grueso tornillo de madera que se enroscaba en una arandela fija en el techo. La cabeza del tornillo tenía un orificio por el que se atravesaba por una palanca que servía para desenroscar el tornillo y así apretar la uva estrujada que estaba en la jaula. El jugo fluía a través de las aberturas de la cesta. Podemos observar el tornillo de madera que apretaría el sombrero. Esta prensa dejó de funcionar en 1950.

En Viver se utilizaba la ***prensa de madera vertical latina de leva***, llamada vulgarmente prensa husillo o de jaula. La componían estos elementos: *plato o plataforma*; *husillo* al principio de madera y después de hierro, sujeto en el centro del plato; *jaula cilíndrica* formada con listones verticales de madera; *tapadera* circular por cuyo centro pasa el husillo, en unos casos libre y en dos piezas y en otros sujeta a la *tuerca*, que girándola con una palanca en torno al husillo ejercía presión lentamente. Frecuentemente a la tapadera se le sobreponían una o dos series de listones de madera que permitían mantener la altura de la palanca para evitar que chocara con el canto superior de la jaula.

Otro modelo de prensa consistía en un **grueso uso de madera que se enroscaba en una arandela fija en el techo**. La cabeza del uso estaba atravesada por una palanca de madera que servía para desenroscar el uso apretando la pasta que estaba en la jaula.

Las primeras ***prensas de hierro*** tenían la misma estructura que estas tradicionales de madera y se propagan a partir de la creación en Valencia de la ***Fundición Primitiva Valenciana*** en 1850. Esta primera y gran fábrica en la fundición de hierro creció rápidamente

gracias a los pedidos que el desarrollo agrario demandaba. En 1874 un anuncio en El Mercantil Valenciano decía: "La especialidad de la Fundición Primitiva Valenciana se encontraba principalmente en la construcción de prensas para la elaboración de vinos y aceites. La experiencia de muchos años en la construcción de grandes prensas le había llevado a colocarse a la cabeza de las fundiciones, en cuanto a solidez y garantía. También se construían, máquinas de vapor, turbinas, ruedas hidráulicas y toda clases de máquinas para aserrar maderas, fábricas de papel". Una vez prensados los raspones el mosto extraído se incorporaba al cubo y los raspones se distribuían a poder ser antes de que fermentaran como alimento para los animales domésticos.

Se efectuaba un segundo proceso de prensado cuando ya había terminado la fermentación. Se sacaba la brisa del cubo con baldes y se vertía sobre la jaula. Una vez colocada la tapadera se le daba a la palanca. Terminada la primera prensada si se quería agotar más la pasta se sacaba, se desmenuzaba con ganchos y se volvía a prensar. Normalmente ya no se practicaba de momento una tercera prensada pero si se intentaba agotar la brisa, se volvía a desmenuzar, se vertía en calderos, se añadía agua hasta empaparla bien y se calentaba al fuego. Se llevaba a una temperatura resistible al tacto y se le dejaba macerar de 15 a 20 días. Después se trasegaba la parte líquida, se prensaba la brisa o se escurría sobre la misma jaula de la prensa y así se obtenía una bebida ligera, sana, agradable y de dos a tres grados de alcohol. Era el **vinillo**, fácilmente bebible desde el mismo momento de acabada su elaboración y que se conservaba bien hasta principio de la primavera. Los orujos se destinaban inmediatamente como alimento para el ganado o se guardaban en recipientes tapados lo mejor posible para que no se avinagraran, distribuyéndolos en ambos casos, mezclados con salvados o forrajes en dosis proporcionales al peso de bueyes, caballos, mulos, cerdos, ovejas o aves de corral.



Antiguo tornillo de madera para prensa de vino recuperado por la Bodega Viña Viver Sanjuán. Dada la fragilidad de la madera los tornillos de las prensas se hacían de las maderas más duras como cerezo, sabina o latonero y eran muy gruesos para poder resistir la fricción. Foto Xaro Nomdedéu.

7. Fermentación tumultuosa.

Durante la fermentación el mosto se enturbia, se calienta, desprende burbujas que forman una capa de espuma, **hierve**, se mueve, aumenta el volumen de la pasta. Orujos, pepitas y raspones son elevados a la superficie y forman el sombrero. El dulzor del mosto deviene vinoso. Pasados unos días la actividad disminuye, el sombrero se hunde, la masa recupera el volumen inicial. Lo que era mosto ahora es vino. La fermentación ha mudado una sustancia en otra. Esta transformación intrigaba no sólo a nuestros vitivinicultores de Viver, también a

científicos como Lavoisier que le llevó a formular el primer principio de la química: "Nada se pierde, nada se crea".

Igualmente es llamada fermentación alcohólica precisamente porque durante este proceso y, gracias a la acción de las levaduras, el azúcar del mosto se transforma el 51,34 % en alcohol etílico que se queda en el vino y el 48,16 % en gas carbónico (Gay-Lussac). El gas carbónico (CO₂) es invisible, inodoro y volátil. Su afinidad para mezclarse con la sangre es 250 veces superior a la del oxígeno, en consecuencia provoca parálisis en las piernas y una muerte rápida e indolora; una muerte muy dulce sin sensación de ahogo ni de asfixia. Por eso lo llamaban el asesino silencioso. Nuestros antepasados vitivinicultores de Viver bien por sucesos vividos o narrados por sus predecesores conocían que en período de fermentación para acceder a la zona del cubo era imprescindible llevar una vela encendida y si se apagaba retroceder rápidamente, abrir puerta y ventanas hasta que se mantenga la vela encendida. Dependiendo de la temperatura ambiente la fermentación solía durar en torno a catorce días.

El encubado, la maceración y la fermentación se realizaban en nuestros cubos al mismo tiempo.



Prensa vertical de hierro y madera en torno a 1860 recuperada en la bodega Viña Viver Sanjuán, primera bodega moderna de Viver que estuvo en actividad desde 1991 hasta 2014. Las primeras prensas de hierro tenían la misma estructura que las tradicionales de madera y se propagan a partir de la creación en Valencia de la Fundación Primitiva Valenciana en 1850. El funcionamiento de todas las prensas se basa en el principio de Pascal, según el cual la presión ejercida sobre cualquier punto de un líquido se transmite en igual intensidad en todos los sentidos. Foto Xaro Nomdedéu.

8. Fermentar en cubos.

Analizadas las características de los cubos de Viver encontramos en su uso las siguientes ventajas:

- 1.- Dado el mucho tiempo que pueden prestar servicio los cubos son artilugios de poco coste.
- 2.- Considerada su capacidad ocupan poco espacio.
- 3.- Por mucho que se use su duración es grandísima.

- 4.- El espesor de sus paredes permite que la temperatura del mosto sea más constante que en otros envases.
- 5.- La temperatura más constante hace que la marcha de las fermentaciones sea más regular y más lenta facilitando la extracción de los polifenoles.
- 6.- La mayor cantidad de mosto produce mayor temperatura propiciando el proceso de fermentación.
- 7.- En las paredes del cubo el tartárico no se adhiere tan fácilmente como en la madera.
- 8.- Al no ser porosos los materiales del cubo el vino permanece en el mismo estado inicial o con muy escasos cambios. Por tanto terminada la fermentación, si se quería mantener allí solo hacía falta taponarlo y el sistema más fácil era verter en la superficie una capa de un buen aceite de un centímetro de espesor. Obviamente si se busca una buena crianza el vino necesita la acción del calor, del frío y del aire sin cambios bruscos, ambiente que se consigue mejor en una cuba de madera, que además añade aromas y gustos favorables.

9.- El Saca cubos.

El saca cubos era la segunda gran fiesta agrícola en Viver hasta el punto que la sabiduría popular le dedicó este refrán:

“Tres fiestas hay en el año
que no las predica el cura,
sacacubos, matapuerco
y el día de la fridura”.



Escaldando uva para pasa tal como se hacía también en Viver. Xàbia.

El día de sacar los cubos también se comunicaba por bando del Ayuntamiento. El saca cubos consistía en pasar el vino del cubo de fermentación a otro cubo, a toneles de castaño o morera, a garrafas de cristal o también a odres o botos o pellejos sobre todo de piel de cabra, pero también de oveja o de buey según la tradición romana. Cualquiera que fuera el recipiente empleado tenía que llenarse completamente y taponarlo perfectamente. Estos dos requisitos se conseguían con facilidad en todos los recipientes, excepto en el cubo que requería una acción más compleja. En este caso si el cubo estaba bien lleno se cubría con los

mismos tablonos del pisado o con una tapadora de madera a medida. Encima se extendía una capa de masa de arcilla o yeso con el objeto de sellar todos los posibles resquicios de entrada de aire. Si no estaba totalmente lleno se vertía con cuidado una capa de aceite de un centímetro de espesor, que permitía mantenerlo durante algún tiempo, a la espera de venderlo mientras tanto.

Una vez extraído el vino del cubo, tomadas las precauciones de vela encendida, el bodeguero introducía una escalera de madera suficientemente alta, descendía hasta el fondo y allí llenaba los baldes que otra persona hacía ascender con una cuerda desde arriba o mediante una polea. Así sacaban los hollejos que quedaban en el fondo y los llevaban a la prensa para extraer el vino, tal como hemos explicado anteriormente.

Cuando la prensa no estaba en el mismo espacio y era necesario transportar la brisa se usaban otros artilugios específicos llamados **portaderas**. Las portaderas eran recipientes troncocónicos generalmente ovalados y en ocasiones de sección circular. Su forma era similar a los banastos de mimbre, pero contruidos con listones de madera perfectamente ensamblados. En los primeros tiempos los listones se sujetaban con aros o cinturones de madera y posteriormente con aros de hierro. Al menos tenían un aro en la parte inferior y otro en la superior para darles consistencia y preservarlas de los posibles golpes. Como listones solían usarse las duelas todavía utilizables de toneles rotos. Sobre la parte superior o boca se acoplaba también una tapa de madera para conseguir un cierre hermético y que el líquido no se derramara por ninguna parte. Su capacidad era variable pero normalmente admitían en torno a 70 kilos de brisa. Para las asas, o agarraderas laterales de las portaderas, los canasteros o toneleros, que las fabricaban, buscaban brazos de árbol cuyo punto de unión tuviera una cavidad pronunciada, puesto que para realizar el transporte de estos ingenios, se colocaban dos palos en posición paralela pasándolos bajo el ángulo de las asas. Dos obreros agarrando cada uno los extremos de ambos palos y uno delante y otro detrás, como hacemos ahora con una camilla, realizaban el transporte a la prensa o al lugar previsto.

Las portaderas además de utilizarse para trasladar la brisa sacada del interior de los cubos después de la fermentación, también se usaban para efectuar trasiegos, para contener vino momentáneamente o incluso para transportarlo. A medida que se iba introduciendo su uso en ocasiones también se empleaban para recoger vendimia y, cuando ya estaba llena, se aplastaban las uvas, reduciéndolas casi a tres cuartas partes de su volumen. A continuación los vendimiadores las llenaban de nuevo y las cargaban a lomos de caballerías o en carros. En definitiva eran unos utensilios muy usados en las bodegas.

10. La conservación y el almacenamiento.

Inmediatamente después de terminada la fermentación los vitivinicultores viverenses intentaban vender el vino. Primero porque se producía mucho tal como indica el siguiente texto de 1567 de la Real Audiencia de Valencia: "**Los síndicos de Jérica, Viver, Caudiel y Benafer solicitan a la Real Audiencia que autorice a sus habitantes para poder vender libremente sus cosechas de vino a los serranos y a cualquier otra persona dado el volumen de su cosecha**". Y en segundo lugar porque los pueblos más hacia arriba de los Montes de Ragudo, al no poderse cultivar en ellos la vid, estaban frecuentemente desabastecidos. Así pues la producción excedía a la capacidad de venta y el almacenamiento del vino surge de la necesidad de conservarlo y transportarlo.



Recuperando la elaboración de pasas al estilo antiguo en la Bodega Viña Viver Sanjuán.

En los primeros tiempos las pieles de carneros, cabras y bueyes, untadas con pez en el interior, solucionaban ambos problemas. Para evitar gustos extraños se fue abandonando el uso de pieles e introduciendo las barricas de madera, más sólidas y fáciles de manejar para transporte y comercialización. Al principio las barricas se construían de pino, castaño, cerezo, encina, morera y otras maderas. Los toneles llenos y bien cerrados y una bodega fresca impedían sólo en parte la entrada de oxígeno y en consecuencia la presencia de las bacterias acéticas, responsables del avinagramiento del vino. La solución al problema de la conservación llegó potenciando un componente natural del vino producido durante el proceso de fermentación: el azufre, que aunque venía usándose desde la época romana, fue a partir de principios del siglo XVIII cuando los sulfitos, derivado del azufre, se empiezan a utilizar en el vino en forma de dióxido de azufre, SO_2 . De la combustión del azufre, quemándolo en el interior de la barrica antes de llenarla se forma dióxido de azufre, **SO_2** , que actúa como **antiséptico**, capaz de matar las bacterias acéticas y neutralizar las levaduras indeseables y como **conservante y antioxidante**, protector del aroma y el color. Precisamente por estas propiedades se puede afirmar que el dióxido de azufre es un producto imprescindible en el mundo del vino, que es absolutamente necesario para que el vino siga existiendo como tal y que sin él el vino sería un paso intermedio y breve entre el mosto y el vinagre. No obstante la utilización del SO_2 debe hacerse a dosis muy bajas, puesto que en concentraciones altas todos los vinos pierden calidad y aroma y, en el caso de los tintos, incluso color.

11. El envejecimiento y la crianza del vino.

El vino, como todo ser viviente, experimenta naturalmente un proceso de envejecimiento debido a la acción del tiempo y sobre todo al contacto con el oxígeno del aire. Es un proceso de oxidación, que le comunica al cabo de un tiempo, colores, aromas y gustos característicos. El envejecimiento natural de los vinos en pequeñas cantidades se producía simplemente por las manipulaciones a las que se les somete como trasiegos, rellenos, mezclas y clarificaciones. En Viver los cubos almacenaban importantes cantidades de vino y estos manejos no eran suficientes. Cuando los vinateros viverenses, bien porque no habían conseguido vender toda la producción, bien porque, sobre todo a partir de mediados del siglo XVIII los compradores empezaron a valorar la crianza e intentaron responder a esa demanda, tuvieron que recurrir a

recipientes mínimamente porosos que permitieran una muy lenta entrada de oxígeno en las grandes masas de vino, una microoxigenación, que mejorara las cualidades organolépticas de sus mejores caldos, puesto que los más flojos acababan en alguna de las cinco fábricasalcoholeras existentes en la población.



Pisadora de rodillos para vendimia. Estos artilugios manuales estrujaban en muy poco tiempo mucha uva y fueron sustituyendo el sistema de pisado en los cubos.
Museo Etnológico Municipal de Castellón.

En un principio los vinateros empezaron a usar los toneles de madera sólo para garantizar la conservación y el almacenamiento y para facilitar el transporte. Frecuentemente la estancia del vino en las barricas se alargaba y fue así como se encontraron con la sorpresa de que utilizando la madera los aromas y sabores del vino cambiaban a mejor. De este modo se llegó al descubrimiento de las aportaciones, tanto gustativas como olfativas, que las distintas maderas proporcionaban al vino, siempre que se mantuviera herméticamente cerrado. De ahí surgieron los modernos conceptos de envejecimiento y crianza en madera y especialmente de roble, cuya madera posee poros más finos que facilitan una lenta microoxigenación.

El **envejecimiento y crianza** del vino es un proceso largo y cuidadoso, en el que se busca que el vino adquiera cualidades que mejoren sus cualidades organolépticas. El primer factor fue percatarse de que el tiempo de estancia en madera demostraba que las sustancias aromáticas del roble, llamadas polifenoles, entre las que destacan la vainillina y los taninos, optimizaban los aromas y el gusto del vino. El segundo era la lenta oxigenación a través de los poros de la madera que transforma en rojos los colores violáceos del vino joven. En Navidad y Pascua se trasegaba y una vez vaciado el tonel se introducía una gruesa cadena y se le daba vueltas al tonel. Los eslabones al golpear las duelas por la parte interior de la cuba rompían los tartratos, que se despegaban y se sacaban con agua y así se recuperaba de nuevo la interacción entre vino y madera. Con todo ello se conseguía aportar al vino cualidades que optimizaban sus características.

La mencionada Memoria para la Exposición Vinícola de 1877 en Madrid se señala que “*después de la fermentación pasa el mosto (debería decir vino) a la bodega, colocándolo en toneles de 60, 80, 90 o 100 cántaros de cabida, que algunos preparan después de vender el vino de la cosecha anterior, limpiándolos con agua caliente y fría, y echan, cuando se han secado, un puñado de sal común y otro de cal, dejándolos allí hasta que van a emplearlos para la siguiente cosecha; después que sacan la cal y la sal, los lavan de nuevo, los secan y azufran. Una vez colocado el nuevo vino en los toneles lo dejan allí, sin verificar ninguna operación hasta la época de venta, que comienza en Enero; el que no consigue vender antes de que empiecen los calores, tiene que enagenarlo para destilar. Algunos cosecheros suelen trasegar el vino en los meses de Diciembre y Enero, encabezándolo con aguardiente de 22 grados, y otros usan espíritu de vino de 35 grados, en proporción de un cántaro por tres de vino.*”

12. Los vinos del Palancia y el Vermell.

Los vinos de la ribera del Palancia o de Murviedro no llegaron a tener el prestigio de los de la Cartuja de Portacoeli, ni del Carlon de Benicarló, aunque también fueron elogiados por algunos escritores a mediados del siglo XIX que los valoran como “**enjutos y espirituosos**” Consiguieron especial reputación y fama el “vino vermell”, procedente de la cepa Mourvedre, que todavía hoy se cultiva en el Roussillon (Perpignan, Narbonne, Carcassonne..) al Sur de Francia, en Australia, en California y más cerca en Cataluña donde se le denomina Mataró y en Alicante, donde se le llama Vermeta, de la que se elaboraba desde el siglo XV el famoso vino dulce de 18 grados Fondillón. Los vinos de Mourvedre (1238 – 1868) eran muy estimados para rancios, de postre, para aumentar el grado y el color de los más flojos e incluso para aguardiente. Como ya hemos señalado la cepa Mourvedre es la Monastrell, que se adapta bien a los climas secos y templados, su grano es de piel gruesa y da vinosalcohólicos y tánicos.



13. La Venta.

Desde el siglo II a. C. parte muy importante del vino producido en Viver como el de todo el valle era exportado a Roma en grandes cantidades. El vino era transportado en ánforas de barro, fabricadas aquí y que no retornaban vacías sino que una vez extraída la bebida las rompían arrojando los restos de las vasijas en una zona próxima a la ciudad. Fue tan grande e incesante la acumulación de tuestos que dieron origen al monte "Testaccio". Se expedía desde el Grau Vell de Sagunto, que por la proximidad del puerto fue el centro comercial por excelencia donde se recogía y después se embarcaba. El hallazgo del Hermes Báquico en mármol blanco, las ánforas vinarias y múltiples restos arqueológicos confirman la importancia cultural, social y comercial del vino en el Valle del Palancia y en Sagunto. Con la derrota de Roma por los bárbaros en el año 476 se clausura el tránsito de nuestro vino hacia Roma.

En la época árabe, desde el siglo VIII al XV continúa en lenta recesión a causa de la ley coránica. Se consumía vino aunque con reservas. Uva fresca, pasas, vinagre y arrope era los productos procedentes de la vid preferidos y muy utilizados por los árabes y que comercializaban con especial habilidad.

Después de la expulsión empieza de nuevo la expansión de la vid en todo el Valle del Palancia. La razón más importante de este crecimiento la encontramos en la reconquista cristiana. En todos los lugares donde se implantó el cristianismo, si el clima lo permitía, se producía vino en cantidad. La influencia del valor simbólico del vino en el cristianismo, convertido junto con el pan en la Sangre y el Cuerpo de Cristo, favoreció el consumo generalizado. Al aumentar el consumo el cultivo de la vid deviene de nuevo rentable porque su cultivo era fácil y no necesitaba periodos de barbecho.

Desde principios de la Edad Media el vino fue considerado como producto de primera necesidad dada la fuerte demanda para el consumo de la población. En consecuencia las poblaciones optaron por el proteccionismo comercial y arbitraron normas que impedían tanto la entrada de vino foráneo como el desabastecimiento interno. Estas medidas dieron mayor relevancia a la autoridad municipal por lo que también la venta se iniciaba por orden municipal. La pretensión histórica de los vitivinicultores de Viver era vender el vino, si era posible en el mismo momento de sacarlo del cubo de fermentación.

Es a partir del XVI cuando todo el valle es plantado mayoritariamente de cepas y aumenta la viticultura, aunque con baja producción, puesto que sólo existe el estiércol animal y humano como abono.

En 1793 José Cavanilles afirma "*En Viver, pueblo de 500 vecinos, es prodigioso el número de viñas. Si exceptuamos el campo de Monovar, no hay distrito en el reino que a proporción tenga más viñedos: cuanto alcanza la vista desde la cumbre de los cerros se ve lleno de cepas. Es gusto ver como verdean las lomas y las faldas de los cerros. Producen anualmente mas de 100.000 cántaros de vino. Rinden bastante los viñedos,*". No dice nada Cavanilles sobre la comercialización del vino pero es evidente que existía un importante comercio dado que a los viverenses les era imposible consumir anualmente los 600 litros que estadísticamente tocaba a cada uno.

Vender los productos agrícolas tampoco entonces era fácil y siempre encerraba bastante riesgo esperar que llegasen los comerciantes que exportaban desde Sagunto, porque éstos iban adquiriendo primero los vinos de los pueblos más cercanos al puerto y Viver era el más lejano. No obstante al final los intermediarios murvedrinos, agentes de la compañía holandesa Herman Sollicofres o de la francesa J.B. Platet, llegaban dependiendo de las características comerciales del año a veces más pronto y otras más tarde. El vino, que adquirirían venía siendo transportado desde el siglo XVII y el aguardiente desde 1757, fecha en la que se instala la primera fábrica exportadora, con mulos y carretas de bueyes hasta los almacenes del Grau

Vell. Allí se transvasaba a toneles de madera de en torno a 50 cántaros.

No obstante cuando al fin llegaban los comerciantes saguntinos los viverenses ya habían conseguido despachar parte importante de sus vinos a los pueblos de más arriba donde el clima impedía el cultivo de la vid. Barracas, El Toro, San Agustín, Villanueva de Viver, y los pueblos colindantes de Teruel eran nuestro clientes necesitados y por tanto seguros. Incluso recorriendo la Sierra de Gúdar-Javalambre los arrieros y carreteros de Viver llegaban a los pueblos del Norte de Castellón como Villafranca, Cintorres o Morella. La constante y urgente necesidad de vender el vino explica la dedicación de muchos viverenses al trato, al comercio y al transporte de mercancías. Este escenario se confirma en la trayectoria histórica de Viver como pueblo de muchos arrieros y carreros como indica, entre otros, Pascual Madoz en 1850: *"Dedicándose gran porción de vecinos a la carretería de toros, con los que hacen transportes para Valencia, Aragón y Castilla, de granos, maderas, lanas, carbón, hierro, caldos y cuanto se ofrece, cuyo tráfico constituye el único comercio del país."*

Que el vino era en Viver además de bebida sana y medicamento como decía Arnau de Vilanova, un producto que solucionaba problemas económicos a la población se confirma en el siguiente texto de 1817 de un escribano de cámara de la Real Audiencia: *"José Gallur, Andrés de Ara, Pascual Portu, terratenientes de Viver, sobre procedimientos de Pascual Andrés, alcalde de Viver, por la venta de una cuba de vino, para cubrir parte de los gastos que ocasionaba el seguimiento de un pleito con Jérica sobre uso de aguas"*.

El vino que los vitivinicultores de Viver no conseguían vender directamente se transformaba en alcohol en alguna de la cinco fábricas alcohólicas que llegaron a existir en nuestro pueblo. Entre otros muchos testimonios de la existencia de estas fábricas apporto el siguiente de 1827 de otro escribano de cámara de la Real Audiencia: *"Joaquín Plasencia, vecino de Viver y curador de los menores José y María Plasencia apela contra Francisco Fornás Pérez en un pleito por posesión de la fábrica de aguardiente de los citados menores"*.

En la célebre Exposición Vitícola de Madrid de 1877, inaugurada por el rey Alfonso XII, participaron los vinos de Viver. A través de la Comisión de la Diputación Provincial de Castellón el Ayuntamiento de Viver presentó en Madrid:

- Un **tinto entreseco** de Viver del que se habían producido 7.000 HI., se disponía de 1.000 HI y el precio era de 15 pts/HI.
- Un **tinto común seco** de Viver del que se habían producido 7.000 HI., se disponía de 6.000 HI y el precio era de 15 pts/HI.
- Un **tinto de pasto tierno** de Viver del que se habían producido 7.000 HI., se disponía de 7.000 HI y el precio era de 9,30 pts/HI.
- Un **tinto Monastrel seco de Viver tierno** del que se habían producido 10.000 HI., se disponía de 9.000 HI y el precio era de 12 pts/HI.
- Un **vino común seco** de Viver del que se habían producido 10.000 HI., se disponía de 6.000 HI y el precio era de 15 pts/HI.
- Un **tinto de pasto entreseco** del que se habían producido 10.000 HI., se disponía de 10.000 HI y el precio era de 13,50 pts/HI.
- Un **tinto de pasto seco** del que se habían producido 6.000 HI., se disponía de 6.000 HI y el precio era de 13,50 pts/HI.
- Un **tinto de pasto tierno dulce** del que se habían producido 9.000 HI., se disponía de 9.000 HI y el precio era de 13,50 pts/HI.

Estos datos son realmente muy importantes para la reconstrucción de la historia vitivinícola de Viver. Nos indican algunos de los diferentes tipos, cantidades y precios de los vinos que se elaboraban. Pero hay un detalle que de momento no hemos podido aclarar: ¿Quiénes eran con nombres y apellidos los viticultores viverenses que enviaron estas muestras?

En la exposición estaban representadas todas las provincias de España y Ultramar. Participaron 7.231 vitivinicultores, presentando en total 1.576.200 muestras de vinos y alcoholes. Del Alto Palancia asistieron Altura, Caudiel, Geldo, Jérica, Navajas y Viver.



Interior del cubo de la Rocha Palmera, acondicionado con elementos tradicionales

14. Del esplendor a la destrucción y el fin de la vitivinicultura en Viver.

Al próspero siglo XVIII para la vid, el vino e incluso para la uva de mesa, al ser introducida en ese tiempo la variedad **Planta Nova**, siguió en Viver una primera mitad del XIX caracterizada por una fuerte crisis. Las causas fundamentales fueron primero las epidemias de 1803 a 1805 y segundo la invasión, saqueo, muertos, destrucción de pueblos, robo de ganados y devastación de las producciones agrarias que supuso la Guerra de la Independencia desde 1808 a 1814. En consecuencia las cosechas de 1811 y 1812 fueron tan malas y escasas que 1812 fue conocido como "el año del hambre". En relación a la población existente, la guerra de la Independencia resultó la más letal de todas las guerras españolas contemporáneas. La mortalidad se disparó a consecuencia de las víctimas de la guerra, el hambre y las epidemias infecciosas.

El transporte de mercancías se paralizó, pues los bueyes, mulos, caballos y otros animales de tiro fueron incautados por los militares. Sin medios de transporte la venta era imposible: ni vino ni aguardiente salían de Viver. Este colapso económico y comercial tardó medio siglo en superarse.

Es a partir de 1850 cuando la viticultura de Viver y de todo el valle empieza a experimentar un resurgimiento sin precedentes a causa de la demanda de vinos de nuestra región por los consumidores franceses, cuyas viñas, al igual que las catalanas y riojanas, estaban siendo aniquiladas por el **oidium** (*Uncinula necator*) desde 1852. A esta plaga le seguirá el **mildium** de la vid (*Plasmopara vitícola*), hongo originario de Norteamérica, que penetra en Francia en 1878, extendiéndose por toda Europa en pocos años. La segunda gran oportunidad para la vitivinicultura en Viver vendría más tarde cuando la **filoxera** empieza a arrasar los

viñedos desde 1868, pero llega a Sagunto en 1912 y a Viver en 1915. Es durante estos casi 60 años cuando la vitivinicultura en Viver alcanza su máxima cota de cultivo de la vid, de producción de vino y alcohol y de ventas. Al mismo tiempo es el período en el que los viverenses plantan vides hasta en las faldas y laderas de los montes más escarpados. Viver es en esos años un mar de viñas. Prácticamente casi todas las familias tienen o se construyen un cubo o dos. También grupos de viverenses, como en Herragudo, edifican cubos colectivos. Se logran beneficios económicos nunca antes conseguidos. Es también el momento de mayor conocimiento y cultura social de los viverenses sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino.

La creación en 1875 de la **Sociedad Vitivinícola Saguntina**, la Viti, cuyo principal objetivo era " *difundir los últimos conocimientos y estudios sobre el cultivo de la vid y la elaboración de vinos facilitando, para este fin, un completo laboratorio, una biblioteca especializada y la publicación del periódico quincenal La Vitivinícola Saguntina* " y la aclamación en enero del mismo año por primera vez de Alfonso XII como rey de España a su paso por Sagunto contribuyeron poderosamente al relanzamiento social y económico de Sagunto y de toda la actividad agraria del Valle del Palancia.

Dos infraestructuras inauguradas en 1898 completaron el resurgimiento del comercio del vino: la primera la entrada en funcionamiento de la línea férrea desde Sagunto a Segorbe y la segunda la sustitución del gas por el alumbrado público.

Otro factor asociado a los anteriores fue la introducción del arado de origen belga "Vernet", en Viver le llamamos vertedera, para la preparación de campos en los que se plantaba la vid.

La confluencia de todos los elementos enumerados propició que durante los últimos cincuenta años del siglo XIX y los diez primeros del XX Viver experimentara la edad de oro de la vitivinicultura. Cosechas como la de 1877, que Viver produjo 25.000 Hl de vino, son buena muestra de la actividad vitivinícola de nuestros antepasados.

En 1913 Carlos Sarthou Carreres incide de nuevo en tradicional vocación comercial de los viverenses cuando además de indicar la importante producción de vino matiza que: " *el comercio es la exportación de productos agrícolas e importación para la vida de la población.*" En conclusión durante casi 500 años el vino fue la producción agrícola más importante de Viver y cuyo consumo y comercialización permitió a nuestros antepasados pasar de una economía de trueque y subsistencia a una economía de mercado sin precedentes. Con la venta de vino Viver empezó por primera vez y definitivamente a ser una sociedad en la que el dinero corría y era el producto fundamental y casi exclusivo de todas las transacciones.

Este largo periodo de florecimiento agrícola, económico y social acabó prácticamente del día a la noche en Viver con la llegada casi al mismo tiempo de la **filoxera**, que liquidó las viñas entre 1915 y 1917 y la **cucaracha en 1918** (también conocida como la "gripe española"), la gran peste que acabó con gran parte de la población de nuestro territorio.

BIBLIOGRAFÍA:

- **Abad M. Pluche.** El espectáculo de la Naturaleza. Oficina Joachin Ibarra. Madrid 1755.
- **Agustín Esteban Collantes y Agustín Alfaro.** Diccionario de agricultura práctica y economía rural. Imprenta a cargo de D. Antonio Pérez Dubrull. Madrid 1853.
- **Bailly – Bailliere – Riera.** Directorio Valenciano. Guía especial de las provincias de Alicante, Castellón de la Plan y Valencia. 1915.
- **Buenaventura Aragón.** Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos de todas clases. Librería Central de D. Mariano Escribano. Madrid 1871.
- **Catálogo general de la Exposición General Vinícola de 1877. Imprenta Nacional. Madrid 1877.**
- **Diego de Rueda y López.** Vinificación moderna. José Gallage editor. Barcelona
- **Diego Pequeño.** Cartilla vinícola. Tipografía del Sagrado Corazón. Madrid 1901.
- **Emilio Lluca i Úbeda.** La vid y el vino de Morvedre. Edita: A.C. L'Arxiu Camp de Morvedre. Club Enòfils Sagunt.
- **Francisco Carbonell y Bravo.** Arte de hacer y conservar el vino. Editor Antonio Brusi. Barcelona 1820.
- **José Melero Rodríguez.** Vinos y vinagres . Librería Editorial de Bailly – Bailliere e hijos. Madrid 1899.
- **José Ramón Carbonell Rubio.** La prensa agraria saguntina. La Vitivinícola Saguntina (1887-1888) **Arse 30-31. 1996-1997.**
- **Juan Piqueras Haba.** El legado de Baco. Los vinos valencianos :desde la Antigüedad hasta nuestros días. Editorial Gules S.L. Valencia 1999.
- **Luis Mañas Borrás.** La artesanía industrial en Valencia: La Fundición Primitiva Valenciana (1850 – 1890). © Copyright: Luís Mañas Borrás.
- **Manuel Sanz de Bremón.** Contestación al interrogatorio publicado por la D.G. De Agricultura con fecha 20 de Enero de 1881.
- **R. Brunet.** Material vinícola. P. Salvat Editores S.A. Barcelona. 1904.
- **Real Jardín Botánico de Madrid.** Semanario de Agricultura y artes dirigido a los párrocos. Imprenta de Villalpando. Madrid. 1808.
- **Teodoro López Díaz. Historia de Caudiel.** Desde sus orígenes hasta el siglo XX. Publicaciones de la Diputación Provincial deCastellón. Castellón 2012.