



EL ATLAS DEL CULTIVO TRADICIONAL DEL VIÑEDO
Y DE SUS PAISAJES SINGULARES

D.O.P. UTIEL-REQUENA

RESUMEN DE LAS ENCUESTAS REALIZADAS

INDICE

| | |
|--|---|
| Entrevistadores | 3 |
| Encuestas realizadas e informantes | 3 |
| Breve descripción de la D.O.P. Utiel-Requena | 4 |
| Resumen de la encuesta realizada en la D.O.P Utiel-Requena | 7 |

EL ATLAS DEL CULTIVO TRADICIONAL DEL VIÑEDO Y DE SUS PAISAJES SINGULARES

D.O.P. UTIEL-REQUENA

COORDINACION:

Cruz López García

Mancomunidad del Interior Tierra del Vino

COLABORADORES:

M^a José Almira Díez

Enrique Sánchez Sáez

Mancomunidad del Interior Tierra del Vino

ENTREVISTADORES PRINCIPALES:

- José Luis Salón (Agrónomo Mancomunidad Tierra del Vino)
- Fernando Moya Muñoz (Técnico Agrícola y Cronista de Fuenterrobles)
- M^{ra} Ángeles Novella Herrero (Inst. Tecnológico de Viticultura y Enología de Requena)
- Félix Cuartero (Docente jubilado Escuela de Viticultura y Enología de Requena)
- Ignacio Latorre Zacarés (Archivero Municipal de Requena)

ENTREVISTADORES DE APOYO:

- Cruz López García (AEDL Mancomunidad del Interior Tierra del Vino)
- Luís E. San Joaquín (Mancomunidad del Interior Tierra del Vino)

ENCUESTAS REALIZADAS/INFORMANTES:

1. CAMPORROBLES. JOSÉ ALBERO GONZÁLEZ.
2. CAUDETE DE LAS FUENTES. NICOLÁS Y EDUARDO GUAITA GARCÍA Y RAFAEL GABALDÓN MOLINERO SIERRA.
3. FUENTERROBLES. CESAR ALCALÁ CHAVES.
4. REQUENA. LA PORTERA - HORTUNAS. FELICIANO PEDRÓN PÉREZ, ANTONIO DOMINGO PARDO, GERARDO MINGUEZ SÁNCHEZ, JUAN VICENTE PARDO SERRANO.
5. REQUENA. LOS ISIDROS - LA VEGA DEL MAGRO. DIONISIO MARTÍNEZ MARTÍNEZ, MANUEL ARMERO ORTIZ, LEANDRO ARENAS DOMÍNGUEZ.
6. SIETE AGUAS. JESUS REQUENA GOMEZ.
7. SINARCAS. JULIO IBÁÑEZ GARCÍA, JUAN ANTONIO CLEMENTE LÓPEZ, CESAR SALON PEREZ.
8. UTIEL. RAFAEL PEREZ CAMPILLOS.
9. UTIEL. LOS CORRALES - LAS CASAS. ALFREDO NAVARRO NAVARRO, EMILIO PONCE LATORRE, TOMÁS MERINO PLAZA.
10. VENTA DEL MORO. CASAS DE MOYA. ROBERTO HAYA MONTEAGUDO.
11. VENTA DEL MORO. JARAGUAS. EMILIO MONTEAGUDO MONTEAGUDO.
12. VILLARGORDO DEL CABRIEL. JOSÉ ROMERO GARCÍA, EMILIO LÓPEZ SOLER, EMILIO GARCÍA RECOY.

*** Encuesta sobre el Refranero popular a FERMÍN PARDO PARDO, Cronista de Requena.



BREVE DESCRIPCION DE LA D.O.P. UTIEL-REQUENA

Utiel-Requena o, si se prefiere, Requena y Utiel, y con ellos otros siete municipios valencianos: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Siete Aguas, Sinarcas, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, conforman el mayor, más compacto y probablemente mejor conservado ecosistema vitivinícola en España.

Existen cifras que avalan la importancia de la vid y del vino amparados por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Utiel-Requena. Sin embargo, es la observación directa del paisaje, de la trama urbana de sus pueblos y aldeas y de la estructura social y económica de su población, la mejor manera de aproximarse al conocimiento de esa realidad incontestable.

El espacio

La vid ocupa 37.000 hectáreas de terreno sobre una superficie global de 178.000 hectáreas distribuidas en los nueve municipios. Almendros y olivos, tan importantes en el secano español, suman apenas 16.000 hectáreas mientras el otrora poderoso cultivo del cereal se reduce a unas 4.000 hectáreas, casi la misma superficie ocupada por un regadío residual circunscrito a las vegas de los ríos Magro y Cabriel.

Sin embargo, es la mezcla de todos estos ingredientes unidos, rodeados a veces y salpicados muchas otras por el amplio y bien conservado espacio forestal, la que otorga al paisaje de la comarca vitivinícola asociada a Utiel-Requena unas características únicas.

El terreno se extiende con la vega del río Magro como eje principal entre los 650 y los 720 metros sobre el nivel del mar. El Turia por el norte y el Cabriel en el oeste y el sur delimitan la gran meseta que se asoma por el este a la Plana de Valencia y, a través de ella al mar, que suaviza su clima continental, multiplica su biodiversidad y permite el cultivo de múltiples variedades de vid entre las que destaca la autóctona Bobal, la mejor adaptada a este clima, con 26.528 hectáreas.

En este mar de viñedos, donde primer plano y horizonte se confunden a veces y se llenan de color en otoño, se producen al año unos 30 millones de litros de vino, de los que una gran mayoría sigue comercializándose a granel pese al auge del vino embotellado, 26 millones y medio de botellas en 2011, experimentado en los últimos años.

La tradición

Recientes descubrimientos arqueológicos que remontan el cultivo de la vid y la elaboración de vinos en la comarca a los siglos V-IV antes de Cristo han acreditado una tradición de la que son herederas un centenar de bodegas y los 6.500 viticultores acogidos a la D.O.P. Utiel-Requena.

Desde finales del XIX, con la gran expansión del viñedo provocada por la llegada del ferrocarril a la comarca y la crisis de la filoxera en Francia, el vino y la vid son parte esencial de la cultura oral, pero también de la oficial, de las fiestas, la arquitectura y del día a día de sus habitantes, marcado por el ciclo y el valor económico de sus cosechas.

En este contexto geográfico y humano, apelar a la palabra monocultivo para describir la realidad física del territorio es casi como romper esa atmósfera que define a la comarca. Todo aquí es vid y es vino todavía, pero en perfecto equilibrio y simbiosis con el resto de actividades y así será mientras los hijos y nietos de quienes han prestado su testimonio para esta obra trabajen para conservar un paisaje agrícola del que se sienten protagonistas.



RESUMEN DE LA ENCUESTA REALIZADA EN EL AMBITO DE LA D.O.P. UTIEL-REQUENA

1. ORALIDAD

1.1 Nombres que reciben las zonas y terrenos de viñedo: Según la edad, el tamaño, las variedades, la situación, la calidad de la tierra.

1.2 Nombres que recibe la tierra según el tipo de plantación de viña y edad: parral, majuelo, hincado, etc.

Aunque muchas veces coinciden, en cada uno de los nueve municipios que integran la D.O.P. Utiel-Requena los nombres que recibían las viñas eran los siguientes:

Según la edad:

- Viña recién plantada: Viña joven, viña del terreno o parral
- Viña injertada: injerto
- Viña adulta: viña y majuelo son los nombres más usados; otros son: bancal, cañada, pedazo (*peazo o piazo*). Otros menos frecuentes eran lastra, hondillo y alterón. En algunos lugares un majuelo era una viña de cualquier edad, en cambio en otros se utilizaba este término para referirse a una viña joven e, incluso, a una viña de cualquier edad.
- Viña vieja: a las viñas más antiguas se las denominaba viñas viejas o viñas del terreno.

Según el tamaño o la forma de la parcela:

- Quincha: viña alargada y estrecha
- Rocho: parcelas pedregosas y pequeñas orientadas hacia el sur

Según la calidad de la tierra:

- Rocha: viña con tierra floja, pobre, árida, de peor calidad

Según la variedad:

- Macabeo

Según la propiedad de la tierra:

- Rento: viña por la que se pagaba un rento

Según la ubicación o la orientación:

- Rocha: viña ubicada en terrenos de monte roturado
- Umbría: viña orientada al norte
- Solana: viña orientada al sur
- Ladeado (*ladeao*) Ladeao: viña ubicada en una ladera, en pendiente
- Espolón: viña ubicada en una colina o abultamiento del terreno
- Parada (*pará*): viñas que están bajo una vertiente o lugar donde vierten las aguas, zonas bajas de barranco.
- Hondo: viña ubicada en un hondo con un alto a cada lado.
- Orilla: viña pegada a un camino o a un monte.
- Alto o cerro: viña ubicada en un cerro o parte alta de una parcela.

1.3 Toponimia del viñedo. Describir los nombres de las diferentes viñas y si fuera posible representar esa terminología sobre la información catastral.

En general, en toda la comarca, las viñas se denominaban por el nombre del paraje en el que se situaban y en cada municipio/encuesta se mencionan los parajes en los que antiguamente había viñedo.

1.4 Descripción de la toponimia del lugar sobre un dibujo realizado por los informantes. Ofrecer una hoja DinA3. Poner el pueblo y las carreteras como referencias e ir completando los términos.

Ver los nombres de los caminos en cada encuesta.

1.5 Describir y localizar términos en otra lengua diferente al castellano, vinculados al mundo del viñedo.

En general los informantes no recuerdan haber utilizado términos vinculados al viñedo en otra lengua. No en vano esta comarca perteneció a Cuenca hasta el año 1851, por lo que tiene influencias castellanas aún muy fuertes.

Solo en el caso de Siete Aguas se refieren al forcate como *forcat* y al trullo como *trull*, que son términos que provienen del valenciano. Este municipio, pese a estar integrado en la D.O.P. Utiel-Requena, pertenece a la comarca de la Hoya de Buñol, más cercana a Valencia.

2. PAISAJE

2.1 Paisaje del viñedo. En su opinión cuáles son los paisajes más singulares de cultivo tradicional.

Un paisaje tradicional de cultivo era el que combinaba campos de cereal, que entonces era el cultivo mayoritario, con viñedos y monte, e incluso huerta en algunos municipios. Además tenía elementos característicos como las casetas de viña o casillas de campo, árboles que daban buena sombra, que podían ser nogales, higueras, o carrascas; algunos frutales en las parcelas de viñedo y hormas de diferentes tamaños.

2.2 Percepción del paisaje del viñedo antes y actualmente, cambios que ha percibido, apreciación.

La diferencia fundamental en el paisaje es que ahora abundan más los viñedos que el cereal y ha aumentado el cultivo de almendros y olivos. El cereal y en algunos lugares la huerta, que solían estar en los mejores terrenos, han sido sustituidos por viñedo. Además antes todas las viñas se podaban en vaso y ahora cada vez se ven más viñas en espaldera; muchos de los árboles de sombra y los frutales se han arrancado porque molestaban a los tractores, las casetas de viña se han derruido o están abandonadas porque los agricultores ya no las necesitan para guarecerse y muchas hormas se han derribado para hacer más grandes las plantaciones y/o favorecer el trabajo del tractor.

3. TERRITORIO

3.1 Caminos de unión entre viñedos. Enlaces entre los viñedos y el pueblo. Señalar en el mapa municipal. Nombres de los caminos.

Ver encuestas. Puntos 1.4 y 3.1 y mapas de cada pueblo.

3.2 Nombres de los tipos de tierras según su composición: fuertes, blancas, frías, pobres y a que características responden. Describir la composición de la tierra.

- Tierra fuerte o Rubial. Está compuesta principalmente por arcilla roja. También llamada *colorá*. Es una tierra buena para el viñedo, profunda, pero costosa de trabajar, *trabajosa*. Es una tierra vigorosa.
- Rubial suave. Tierra rojiza que lleva materia orgánica y es más fértil.
- Tierra floja o tierra pobre. Se le llama así a la tierra poco productiva, poco vigorosa.
- Tierra caliza o tierra blanca. También llamada Toba o Tosca
- Tierra ácida. Al arar se pegaba y había que limpiar el arado al llegar a la punta.
- Tierra suave o suelta. No se pegaba al arado
- Tierra seca o enjuta
- Tierra gredosa. Tiene mucha greda y produce muy poco. La greda se usaba antes para lavar la ropa.
- Tierra arenosa. Tiene mucha arena
- Tierra pedregosa, también llamada casquijeña.
- Canturral. Tierra con mucha grava o cantos
- Rodeno. La capa superior es de arena y la inferior de arcilla
- Tierra soletera o tierra negrosa. Tierra que tiene mucha grasa, mayor riqueza, era más fresca y muy buena para la viña. Es de color más negro.
- Tierra "amorosa" o tierra buena. Se trata de tierra franca que no es arcillosa ni pedregosa ni arenosa. Es muy rica en aguas subterráneas muy poco profundas. Se trata de tierras muy fértiles que antaño tenían muchas plantaciones de huerta.
- Diente de perro. Muy apreciada para poner viña. Es un canto rojizo con muchas protuberancias en forma de pitorrillo pequeño muy duro, de 2 ó 3 cm, que dificulta hacer hoyos por su dureza, pero que iba muy bien para la viña porque siempre tenía agua.
- Tierra en blanco. Aquella que no tenía nada plantado.
- Arrás. Son los pedazos más flojos

4. PROPIEDAD

4.1 Tipos de propiedad de la tierra: Propiedad. Arrendamiento. Medianería. Aparcerías. Otras formas. Cambio y evolución de la superficie del viñedo por propietario. Jerarquía y relaciones laborales. Tipos tradicionales de aparcería. ¿Existían otras formas de propiedad específicas del viñedo?

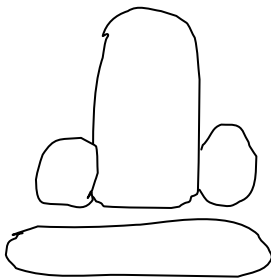
El agricultor podía ser propietario de las viñas, por herencia o por compra, al tiempo que se daban otros tipos de propiedad de la tierra como:

- Medianería. El propietario no trabajaba las tierras, sino que lo hacía un tercero, llamado mediero, que le entregaba la mitad de la cosecha.
- Plantación a medias. El propietario de la tierra sin cultivar la entregaba a un tercero para que plantase una viña y la trabajase. A partir del tercer o quinto año cada uno se quedaba con la mitad de la tierra en propiedad. Hasta ese momento la producción solía ser para el mediero.
- Arrendamiento o Rento. Un agricultor cultivaba la tierra de otro y le daba un tanto por ciento de la cosecha. Si se trataba de viñas, el 50%. Si era trigo o cebada y el terreno era bueno, de cada tres fanegas y media se le daba una y si era malo, de cada cuatro, una; aunque también existían otras proporciones como 5 a 1.
- Aparcería. Se practicaba entre agricultores y bodegueros particulares. Los agricultores entregaban la uva producida en aparcería, de forma que cada dos arrobas de uva

entregada (15 kg. por arroba) se les entregaba una arroba de vino (16 litros o 15 en muchos casos), con lo cual se perdía un 25 ó 30 por ciento de la cosecha. En un principio había pequeñas bodegas prácticamente en muchas casas (con tinajas de barro y trullos) y más tarde llegaron las cooperativas.

- En algunos lugares se cambiaba trabajo por tierra, de manera que un agricultor realizaba diversos trabajos en un terreno a cambio de tierras en otra zona. Era un canje.

4.2 Señalización de la propiedad del viñedo. Límites, marcas, cierres, paredes.



La propiedad se señalizaba con hitas, que eran piedras altas que marcaban la propiedad. Se ponían dos o tres hitas a lo largo de la propiedad más o menos al mismo nivel y al lado de cada hita dos testigos, que eran unas piedras pequeñas que la sujetaban, a veces se ponía también una piedra atravesada que marcaba el final de la finca. La hitación conllevaba una obligación, solo se podía tocar si había acuerdo entre los propietarios. En ocasiones, las hitas se ponían con el perito del Ayuntamiento y los testigos y sin su presencia no se podían modificar.

En las fincas grandes la propiedad se señalizaba con mojones, que era un montón de piedras grandes. En el monte los lindes eran las aguas vertientes.

Otras marcas eran las que se usaban para que no entrase el ganado a la viña, se ponían dos o tres cañas por medio y eso indicaba al pastor que no podía entrar el rebaño.

Había quien hacía desaparecer los mojones las hitas, generando conflictos de lindes. Si no se solucionaban de bien a bien, podía asistir un mediador llamado Agrimensor que se encargaba de medir el terreno y dictaminar la solución al conflicto. Dicho agrimensor dependía de la Hermandad de Agricultores o del Ayuntamiento. A veces quien intervenía era el Juez de Paz.

5. NORMATIVA

5.1 Reglamentación del viñedo. Cuando hacer cada labor.

En general no había ninguna norma que marcara en qué momento debía hacerse cada labor, pero sí había costumbres a la hora de realizar los diferentes trabajos, como por ejemplo:

- Poda. Había un refrán que decía *"si quieres tener una viña pronto moza, pódale con hoja"*. Significaba que era mejor podar a finales de octubre, noviembre y diciembre, cuando la cepa aún tiene algo de hoja, que en febrero o marzo, porque en esos meses la savia ya ha empezado a circular y la poda le sienta peor a la cepa.
- Vendimia. El inicio de los preparativos para comenzar la vendimia era a finales de septiembre o principios de octubre. Hoy en día las fechas se han adelantado.

En ocasiones eran *los amos o los señoritos* los que marcaban cuándo hacer las labores y, casi siempre, la meteorología.

5.2 Derechos de plantación. Existen en la zona regulaciones sobre plantación, necesidad de derechos anteriores. Desde cuando y como se obtienen.

La regulación del régimen de plantación (derechos) existe de unos veinte años a esta parte. Anteriormente no existían y cada uno plantaba lo que quería donde quería o podía.

6. MEDIDAS

6.1 Medidas de superficie anteriores a la hectárea. Medidas de superficie específicas del viñedo. Relación entre la superficie y el número de cepas. Superficie y jornada de trabajo. Relación entre la superficie y la producción.

En general, los informantes han utilizado como medida de superficie para el viñedo la hectárea, aunque normalmente se medía más por el número de cepas que cabían en cada parcela que por hectáreas. La medida de referencia era de 1500/1600 cepas por cada hectárea, plantadas a 2´50 metros o marco real.

A una jornada de trabajo se le llamaba jornal o peonada. Una peonada antiguamente equivalía a 110 cepas (las cepas que podía cavar un jornalero en un día). No obstante, el trabajo que se realizaba en un jornal variaba en función de las personas que lo realizaban. Así por ejemplo se solían podar entre 300 y 400 cepas por día, aunque algunos llegaban hasta las 500 cepas e incluso uno de los entrevistados fue capaz de podar 3.000 cepas (casi dos hectáreas) en un día. El tiempo necesario para este trabajo también dependía de la carga de pulgares o uveros que se dejaban a las cepas. Antes era frecuente dejar 6 ó 7 pulgares y un uvero, cuando las viñas eran de alto rendimiento.

Si se trataba de cava, la media podía ser de unas 500 cepas al día; o de 60 a 100 cepas si se cavaban, o mejor, se vinaban con legón. Posteriormente, con arado y tiro animal se labraban unas 1000 cepas al día. La media de hoyos diarios estaba entre 40 y 60 si la tierra era buena.

La producción media por hectárea variaba en función del tipo de tierra y de si la viña se abonaba o no. La media de producción de una viña de bobal era de 4 a 5 kg por cepa. No obstante, se han llegado a recoger hasta 20 y 30 Kg por cepa. En la productividad las cifras aportadas por los encuestados oscilan entre 4.000 y 15.000 kilos por hectárea.

Cuando se trataba de cereal o de huerta se utilizaban como medidas el almud, la fanega, el celemin, la hanegada y la *uviá*. Algunas de estas medidas se llegaron a aplicar al viñedo en algunas zonas de la D.O.P. Utiel-Requena.

La medida de peso y capacidad más usada era la arroba, que se dejó de utilizar con la aparición de las cooperativas con las que se extendió el kilogramo. Dicha medida era la empleada en el trabajo en régimen de aparcería o cuando funcionaban las pequeñas bodegas particulares, al objeto de conocer la capacidad que se tenía. Su equivalente en el sistema métrico decimal era la siguiente: una arroba de peso equivalía a 15 kilogramos y una arroba de capacidad equivalía a 16 litros.

6.2 El cambio al Sistema Métrico Decimal. La utilización actual de las antiguas medidas.

Ya no se usan las medidas antiguas. El cambio de almudes, fanegas y celemines al sistema métrico decimal se produjo por los años 30.

7. SIMBÓLICO

7.1 Rituales de posesión de los viñedos. Se rompen ramas, se tiran piedras, se despacha a los testigos, o se hace alguna demostración para tomar posesión o mostrar la propiedad de la viña.

En la D.O.P. Utiel-Requena no se hacía nada en especial al tomar posesión de una viña. Únicamente en Caudete de las Fuentes se comenta que *se pagaba el alboroque*, que era una pequeña celebración de un contrato, por tierras o por noviazgo.

** NOTA: En Venta del Moro también se pagaba el alboroque. Consistía en invitar a un ágape bastante espontáneo. Si el trato se producía en un bar, se invitaba a los que estaban en ese momento a café, unas magdalenas, etc.

7.2 Libros sobre la viña. Catecismos o manuales para enseñar el trabajo. Catálogos de herramientas y aperos.

La mayor parte de los entrevistados no ha conocido libros o manuales en los que aprender el trabajo. Los conocimientos se transmitían de padres a hijos y la técnica se afianzaba con la práctica.

Algunos sí que conocieron algún panfleto sobre agricultura muy básico antes de la guerra y pocos llegaron a conocer algún libro porque hicieron un curso de agricultura o porque cursaron estudios sobre esta materia.

Se mencionan manuales sobre el tratamiento de las enfermedades que no consideraban muy fiables. Comentan un dicho que decía *“Cava hondo y echa basura y riéte de los libros de agricultura”*.

Tampoco recuerdan manuales sobre utensilios o herramientas, por lo que su uso era un conocimiento que se transmitía oralmente de padres a hijos. Cuando llegaron los primeros tractores, algunos iban acompañados de manuales pero otros no y aprendieron su manejo usándolos sin más.

7.3 Las devociones relacionadas con el cultivo de la viña. Patronazgos y protecciones. El santoral, los patronos del viñedo y según la actividad

Muchas cooperativas de la comarca llevan el nombre de santos protectores. Por lo que respecta a protectores de la viña, se menciona a San Roque, al Niño Jesús y a San Isidro Labrador. El primero, cuya imagen porta una uva, era venerado en Los Corrales y Las Casas de Utiel y existía la costumbre de que una familia le buscara una uva madura cuando llegaba la fiesta del santo. En la Vega del Magro (Requena) se veneraba al Niño Jesús como patrón de las viñas. En bastantes pueblos el santo protector de la viña era San Isidro, cuya protección se extendía al cereal e incluso a la producción de miel.

En Fuenterrobles se compartían con el cereal los Santillos de la Piedra, San Abdón y San Senén, que salían con espigas y uvas (al igual que San Isidro). Se procesionaban uno con un racimo de uva y otro con unas espigas y eran los santos protectores de las cosechas, junto con la Virgen de la Cueva Santa. Los de Camporrobles les llamaban los Ciaceros.

En periodos de sequía en muchos pueblos se hacían rogativas a los santos para que lloviera, a San Isidro, a San José, a la Virgen del Remedio y a la Virgen de la Cueva Santa. En Jaraguas se realizaba un trueque de santos con Venta del Moro, al igual que se hacía entre Fuenterrobles y Camporrobles.

7.4 Lugares con nombres de santos o devociones. Bendiciones de los campos, en qué fechas. Ermitas en el territorio de viñas. Cruces u otros elementos arquitectónicos religiosos en el viñado.

En general hay pocos lugares con nombres de santos. Los únicos nombres de parajes que mencionan los informantes son la *Hoya de la Ermita* en Jaraguas, el *Pedazo el Santo* en Hortunas, la *Hoya del Cura* en Camporrobles, *San Marcos y San Roque* en Sinarcas y el *Pie de Cristo* en Utiel.

Tampoco abundan las ermitas, las cruces u otros elementos arquitectónicos religiosos en el viñado. Se mencionan las ermitas de San Marcos y San Roque en Sinarcas, y cruces en Hortunas, en Camporrobles y en Fuenterrobles, pero no se ubican todas en viñas.

Las bendiciones de los campos sí que se dan en algunos lugares como por ejemplo en Hortunas para evitar las heladas y en Utiel y Fuenterrobles para proteger las cosechas. Con respecto a las fechas solo se menciona el Día de la Cruz, el 3 de mayo, en Fuenterrobles. En algunas fincas grandes de personas adineradas se requería la presencia de un sacerdote para que bendijera la tierra con agua bendita.

**** NOTAS:**

- En Venta del Moro, en una zona cercana a la aldea de Las Monjas, había una ermita en el denominado Caserío de Los Pleitos. Actualmente no queda nada ni del Caserío ni de la ermita.
- El día de San Isidro se bendecían los campos en Venta del Moro y otras localidades.
- Algunas de las tradiciones descritas en este punto continúan vigentes.

7.5 Elementos simbólicos relacionados con la viña: heráldica, retablos de iglesias, columnas con vides, pintura, escultura, etc.

En Siete Aguas en el altar de la Iglesia está el Santo y en las columnas tenía racimos de uva y espigas, simbolizando el pan y el vino. En la portada Iglesia de Santa María de Requena había un racimo de uvas.

En Utiel se hace mención a la costumbre de que el toque de la campana de la iglesia marcaba el fin del trabajo para los jornaleros.

8. AGRICULTURA

8.1 Descripción de las otras zonas agrícolas: Pagos, cultivos de secano, cereal, otros frutos, regadíos, zonas de pastizal, zonas arboladas, bosques.

Además del viñado, otras zonas agrícolas eran los campos de cereal -principalmente trigo, cebada, avena y centeno-; zonas de pasto, puesto que había bastantes ganaderías, sobre todo de ovejas y cabras; huertos, olivos y almendros. Por otro lado estaba el monte y las zonas de matorral.

8.2 La aparición del regadío. Canales, balsas, pozas, motores.

En general el cultivo de regadío se limitaba a los huertos familiares existentes en la mayor parte de los pueblos exclusivamente para el autoconsumo, excepto en el caso de Hortunas, donde se cultivaban cebollas que se exportaban fuera de España. La forma de regar estos huertos variaba: acequias, pozos, balsas, nacimientos naturales, ríos, etc.

- Camporrobles. No había regadío, lo poco que se regaba era con pozos subterráneos. Todas las canalizaciones son recientes.
- Caudete de las Fuentes. En el XIX se hizo una presa para regular el riego, también había balsas con noria.
- Fuenterrobles. Poco regadío.
- Requena. Los Isidros-La Vega del Magro-Campo Arcís. En estas aldeas había acequias desde antiguo. En Campo Arcís se hizo una balsa de apoyo para regar en invierno.
- Requena. La Portera-Hortunas. Siempre hubo mucha huerta que fue siendo sustituida por viñedo. El regadío para el viñedo apareció recientemente junto a la formación de las cepas en espaldera.
- Siete Aguas. Siempre ha existido el regadío en las huertas. El agua provenía del río y de la fuente, por eso no se hicieron pozos, sí balsas y canales.
- Sinarcas. Siempre ha existido regadío. El agua procedía de nacimientos naturales y se regaba a manta. En 1941 se construyó el primer pozo.
- Utiel. La huerta se regaba con el río y con nacimientos naturales.
- Utiel. Los Corrales-Las Cuevas. El regadío existía desde tiempo inmemorial y su uso perduró hasta que se secaron los manantiales o encaños como consecuencia de la sobreexplotación de los acuíferos que afectó a las aguas superficiales. Había también numerosos pozos particulares. Dada la abundancia de agua no había muchas balsas. El uso de motores en los pozos para extraer agua es posterior a la llegada de los tractores.
- Venta del Moro. Casas de Moya. Siempre ha habido regadío, pero se trataba de huertos familiares que se regaban a manta desde una balsa.
- Venta del Moro. Jaraguas. Había poco regadío porque el agua es salitre. Se construyó algún pozo, pero no funcionaban por la alta salinidad del agua.
- Villargordo del Cabriel. No había zona de regadío, había algunos huertos, pero pocos. No recuerda los primeros pozos que se hicieron, sí había algunas balsas, pero pequeñas.

8.3 Las plantas silvestres en el viñedo. Nombres de las plantas y propiedades. Intento de clasificación de las plantas. Bondad de las plantas, referencias de plantas que reflejan la calidad de la tierra.

- Ababoles. Usados para la cría de conejos y cabras.
- Alfileteros. Perlargonio silvestre, iba bien para los conejos.
- Cerrajas. Parecidas a las lechugas. Se comían en ensalada.
- Collejas y espárragos. Nacían junto al tronco de las cepas. Se comían fritos o revueltos con huevos.
- Espárrago de pastor. Crecía en los ribazos y lo comían los ganados.
- Grama. La utilizaban los veterinarios. Se le daba de comer a las caballerías mezclada con salvado para que se recuperasen de enfermedades.
- Hierba melonera, Tamarilla y Vallico. Eran buenas para el ganado. Después de vendimias se le dejaba entrar para que las comieran.
- Jedrea. Se utilizaba para adobar las aceitunas.
- Juncos, carrizos y padrastrós. Indican tierra buena y húmeda.

- Lechintera. Planta que al cortarse segrega un líquido blanco que sirve para cicatrizar heridas.
- Mielgas. Similares al alfalfa y usadas como alimento para el ganado.
- Poleo. Usado para infusión. Casi desaparecido.
- Rabo de Gato. Crecía en las orillas y se usaba para curar heridas. También se tomaba como infusión.
- Tomillo. Se usaba para hacer infusiones.
- Tamarilla. Hierba silvestre comestible.
- Zapatitos de la Virgen. Indican tierras suaves.

Estas plantas nacían con más abundancia en las mejores tierras, en las que tenían más cuerpo. Muchas de ellas siguen existiendo hoy en día.

8.4 Otros frutales en el viñedo. Relación entre frutales y viñas. Razones del cambio de variedades. (Plantaciones de otros frutos dentro de las viñas)

- Alberchigueros o albaricoqueros
- Almendros
- Avellaneros
- Cerezos
- Higueras
- Manzanos
- Melocotoneros
- Nogales
- Perales nanos
- Olivos
- Pumeros o ciruelos de diversas clases.
-

Abundaban en viñas y sus ribazos, en ocasiones nacían de forma espontánea como consecuencia de la basura que se echaba. La mayoría se eliminó con la llegada de los tractores porque molestaban para el laboreo con dicho vehículo. Sólo queda alguno en los ribazos aledaños a las viñas.

8.5 Plantación de otros frutos entre las cepas. Tipos de frutos y técnicas. Hasta que edad de la cepa.

Se sembraban distintos tipos de hortalizas para consumo propio dentro de las viñas cuando se echaba basura: matas de patatas, tomates, melones, garbanzos, calabazas, frésoles, lentejas y guijas. Esa plantación la realizaban las personas que no eran propietarias de terrenos de huerta.

8.6 El ciclo vegetativo de la vid: brotar, llover, echar hijos, etc.

- Lloro. Abril
- Brotación. Mayo. *"Para la Cruz, la viña reluz"*
- Floración. Junio. Aquí llamada cierna. *"Agua en San Juan quita vino y no da pan"*. Se decía esto porque la lluvia que se producía a finales de junio afectaba negativamente al cereal ya granado y provocaba que las viñas cerniesen peor.
- Cuaje. Junio. La flor se convierte en grano, el agraz.
- Pinta o Envero. Julio/Agosto. La uva empieza a coger color. *"Para la Virgen de agosto pintan las uvas y para la de septiembre ya están maduras"*

- Maduración. Septiembre.

9. GANADERÍA

9.1 Relaciones entre la viña y la ganadería. Relación entre pastores y viñadores, pagos, prestaciones. La importancia de la basura en el viñedo. Formas de abonado. Épocas permitidas de pastoreo en el viñedo. Señalización para permitir el pastoreo.

Había acuerdos entre agricultores y ganaderos para que el ganado pudiese entrar a las viñas para pastar, aunque se daban muchos conflictos. La época en la que se permitía a los ganados acceder a las viñas era desde noviembre hasta febrero, después de vendimiarse y antes de que empezara el brote de las cepas. A la ocupación de la viña para el pastoreo se le denominaba *emparejar* la viña.

La colocación de cañas en las viñas, en las orillas o entre las hilas, anunciaba la prohibición de acceso para los ganados; al igual que los mojones blanqueados con cal.

El abono que se usaba era una mezcla de estiércol de las caballerías, de los animales domésticos y de los ganados (sirle). Los ganaderos que no tenían tierras de cultivo vendían el estiércol producido por el ganado, y quienes sí eran propietarios aplicaban dicha basura a sus tierras. Había agricultores que dejaban pasar la noche a los ganados trashumantes en sus corrales a cambio del estiércol.

Algunos añadían al estiércol paja, pinocha o mantillo de sabina (iba bien para evitar la clorosis).

El abonado con estiércol se hacía a mano, excavando un hoyo con la azada junto a la cepa sobre el que se echaba aproximadamente media espuerta de basura, después se tapaba con tierra. Había quien hacía surcos entre las cepas, ya fuese con la azada o con la caballería, y echaba el estiércol. El abonado se realizaba cada tres años.

10. METEOROLOGÍA

10.1 Meteorología y viñedo. Relación de las viñas y la orientación, los vientos dominantes, nombre de los vientos. Protecciones simbólicas, refranero meteorológico. ¿Se queman productos con qué objeto y qué tipo?

En general, salvo alguna excepción, no se tenía en cuenta la orientación para plantar viña, sino más bien la calidad de la tierra ya que en muchas de las zonas el cereal se plantaba en las mejores tierras y la viña en las más flojas.

Los vientos dominantes en la D.O.P. Utiel-Requena son los siguientes:

- Levante o Solano o "el de abajo". Viento procedente del Este. Es fresco y húmedo.
- Poniente o Castellano o "el de arriba". Procede del Oeste y es cálido y seco. Cuando sopla en la canícula veraniega hace mucho calor. La canícula es el período comprendido entre mediados de julio y mediados de agosto.
- Cierzo, viene del N-NO y sopla frío. En algunos lugares de la D.O.P. llamado Cañetejo porque viene de Cañete.
- *Matacabras* es del NE y viene frío y húmedo. Produce en invierno los temporales de nieve.
- Alicantino, viene de Alicante

- Mediodía
- Torrenueva, viene del sur.

Refranero:

- *Aire solano, agua en la mano*
- *Cielo emborregado, a los tres días regado*
- *Cerco a la luna con estrella dentro, o llueve o hace otro tiempo*
- *Cuando la perdiz canta, nublado viene, pero no hay cosa más cierta que es cuando llueve*
- *De saliente a poniente, nunca miente, nublado viene*
- *Cerco al sol, lluvia, cerco a la luna, ninguna*
- *Si llueve en octubre, la fruta pudre*
- *La lluvia de octubre, siete lunas cubre*
- *Cerco de luna, lluvia segura; cerco de sol, se moja el pastor*
- *Nieblas en el Cabriel, llover o no llover*
- *Truenos en San Juan quitan vino y no dan pan* (las tormentas o pedriscos de esas fechas podían afectar a las viñas y a la cosecha cereal)
- *El año bisiesto ni viña ni huerto* (prevención ante esos años determinados)
- *Antes faltará la madre al hijo que el hielo al granizo* (a finales de abril o primeros de mayo si caía granizada podría helar por la noche)
- *Es mas desgraciao que las viñas del Viso, que si no se hielan se apedrean* (referido a personas poco afortunadas)

10.2 Formas de protección contra la helada, contra el granizo y contra las inclemencias.
Acciones para evitar el pedrisco.

Para proteger las viñas contra el pedrisco, se usaban calderos, fogueles, hornillos o quemadores en los que se quemaba carbón, carburo o yoduro de plata. Esta práctica que no solía dar mucho resultado y se abandonó. Lo que sí daba resultado era disparar cohetes a los nublados de pedrisco, que conseguían dispersar las nubes y evitar la granizada.

Algunos municipios tenían, además de las anteriores, otras costumbres. En Fuenterrobles se ponían piedras (estalagmitas) de la Cueva Santa en los balcones o los dinteles de las casas como protectoras de los pedriscos; también se encendían las candelas bendecidas en día de la Candelaria. En Siete Aguas la madre del encuestado quemaba en la ventana las ramas bendecidas del Domingo de Ramos para que se fuera la tormenta, parece que con buenos resultados. En Venta del Moro se trocaba el santo con Jaraguas. En algún pueblo había *Espantanublos*, que eran personas que hacían una especie de ceremonia para espantar los nublados, pero no eran muy efectivos.

Para proteger las viñas de las heladas lo único que se hacía era podarlas más tarde o tratar de no podar en días de mucho frío, aunque eso no garantizaba que no se helasen. En Hortunas se encendían lumbres en la viña porque el humo impedía que se formasen escarchas. Más adelante, se quemaban neumáticos en las orillas para que el humo evitara heladas.

11. ARQUITECTURA

11.1 Construcciones en el viñedo. Las terrazas, nombre de ellas, nombres de muros. Tipos de cobijos, formas. Los chozos, nombres y técnicas constructivas. Depósitos de

agua. Yacimientos arqueológicos en el viñedo. Lagares rupestres. (Función que se les atribuyen). Piedras marcadas, señales, mojones.

- Hormas de piedra seca, en Siete Aguas denominadas bardas, para sujetar el terreno y evitar la erosión de la tierra cuando llovía. Se hacían con la técnica del ripiado, que consistía en tapar los huecos entre piedras con cantos pequeños. Podían tener hasta 3 y 4 metros de altura.
- Barracas o barracuzas. Se construían aprovechando una depresión del terreno. Podían ser solo de piedra seca o combinar paredes de piedra con cubierta de palos o cañas sobre los que se ponían diversos materiales para impedir que calara el agua: cerrillo (parecido al esparto), colfa de la cebolla de azafranar, leña y tierra, etc. Normalmente eran solo para hombres, no para caballerías.
- A veces se hacían pequeños cobertizos o barracas cavados en la piedra en los que no cabían más de 2 ó 3 personas. Lo solían hacer los propietarios más pobres.
- Casillas o casetas de campo o de viña. Eran construidas por los propietarios de las viñas, de manera individual o colectiva, por el Ayuntamiento o por la Hermandad de Labradores. Se utilizaban para resguardarse de las inclemencias del tiempo, tanto hombres como caballerías, para comer e incluso para dormir si la distancia hasta la casa era mucha. Las casillas se construían con piedras y tejas. En su interior había una chimenea, dos poyos para sentarse o tumbarse a dormir y dos pesebres para las caballerías; aunque algunas podían ser más grandes. Podían tener el tejado a una sola agua o a dos y no solían tener puerta para que entrase quien quisiera.
- También era frecuente en algunas zonas la construcción de aljibes junto a las casillas, cuya misión era recoger el agua de lluvia que caía del tejado de la casilla mediante un canalón que desembocaba en un depósito. Acumulaban el agua de lluvia que después se usaba para las caballerías o para hacer los caldos para sulfatar. A veces, cuando las cunetas de los caminos eran de piedra y no de tierra, se construían aljibes que recogían el agua que discurría por ellas. Este tipo de aljibes era muy frecuente en la Sierra Negrete.
- Majanos. Construcciones para almacenar la piedra que se sacaba de los campos a fin de que ocupasen menos espacio.
- Casas de campo o caseríos en las fincas grandes.

En muchos lugares ha sido frecuente la aparición de restos arqueológicos como ánforas, tinajas, restos de construcciones, etc. Muchas de esas apariciones se han ocultado por temor a que se expropiara la tierra o por la creencia de que en ellas había tesoros ocultos. Tradicionalmente se ha dicho que estos restos eran *de cuando los moros*, aunque después se han datado en otra época.

Por lo que respecta a yacimientos arqueológicos en el viñedo se mencionan el yacimiento de la Calerilla en Hortunas, un yacimiento lacustre en la Portera, numerosas Villas Romanas en Utiel y Caudete de las Fuentes, y diversos hallazgos que ponen de manifiesto que en esta comarca se elabora y se comercializa vino desde hace miles de años. Destacan los lagares rupestres del yacimiento de Las Pilillas de Requena, considerados el centro productor de vino más antiguo de la Península Ibérica, donde los íberos elaboraban una importante producción de vino para su consumo y comercialización.

En cuanto a piedras marcadas, señales y mojones los encuestados hacen alusión a las hitas y mojones que marcaban los límites del viñedo. En algunos pueblos había mojones blanqueados más grandes para separar los términos.

** NOTA. En la DOP Utiel-Requena hay varios yacimientos arqueológicos en los que se han hallado vestigios que ponen de manifiesto que se viene cultivando la vid y

elaborando vino, de forma ininterrumpida, desde hace 2.500 años, circunstancia que posiciona a este territorio como la cuna del vino del Mediterráneo y como el primer centro productor de vino de la Península Ibérica.

Algunos de estos hallazgos arqueológicos son: Lagares de piedra de Las Pillillas (Requena), que constituye el centro productor de vino de carácter comercial más antiguo de España; la fábrica de ánforas de imitación fenicia en el yacimiento Casillas del Cura (Venta del Moro) y que se vinculan directamente a la producción de vino constituyendo lo que podría denominarse una "situación industrial"; los restos de una ciudad íbera en la que se acuñó moneda y fue capital de la comarca, conocida como Kelin (yacimiento arqueológico de los Villares. Caudete de las Fuentes), que posee la casa y almacén de un comerciante de vino en el s. II a. C.; numerosas villas rústicas de época romana que como fincas de recreo y establecimientos de producción permitían a sus propietarios un rendimiento económico y un lugar para descansar; restos materiales asociados a la cultura del vino como un altar dedicado a Baco o representaciones fálicas que se asocian a esta deidad también denominada como Liber Pater; bodegas subterráneas de la Villas de Requena y de Utiel y diseminadas por otros pueblos y caseríos de la comarca o distintos vestigios hallados a lo largo del río Cabriel, donde está ubicado el Parque Natural de las Hoces del Cabriel.

Estos precedentes, junto al hallazgo de documentos del archivo histórico sobre viticultura desde el s. XVI y a la antigüedad de la uva autóctona Bobal, documentada desde el siglo XVI; son la base para que el territorio de Utiel-Requena esté preparando una candidatura para elevar a UNESCO la propuesta de declaración de "Paisaje Cultural de la Vid y el Vino" como Patrimonio de la Humanidad.

12. VARIEDADES

12.1 Las variedades de viña existentes en su recuerdo. Las variedades que cultivaba. Las actuales. Características. Rendimientos, Aplicaciones.

La variedad que se cultivaba más abundantemente era la llamada del terrero. Se trataba de la variedad Bobal de pie propio, cuya plantación se hacía mediante un sarmiento que se introducía en la tierra. A principios del siglo XX, todas las plantaciones con pie propio de Bobal fueron afectadas por la filoxera, motivo por el que se empezó a plantar pie de viña americana, que era inmune a dicha enfermedad, sobre el cual se injertaba la variedad Bobal.

Aparte de la Bobal, existían otras variedades, principalmente de uva de mesa, muy minoritarias, ya que se trataba de cepas aisladas:

- Crujidera o Moravia. Uva de mesa
- Garnacha. Uva vinífera
- Rosseti. Uva de mesa
- Planta negra, blanca y roja. Uva de mesa
- Tardana era blanca también. Se vendimiaba en noviembre. Uva de mesa
- Murviedro
- Lot
- Riparia
- Moscatel . Uva de mesa blanca y tinta
- Castellana, variedad blanca que se cosechaba en primer lugar
- Mesquera. Uva vinífera
- Botón de Gallo. Uva de mesa
- Marisancho blanco o rojo. No era de muy buena calidad

- Teta de vaca
- Royal
- Pedro Jiménez
- Morenillo
- Mondragón
- Monastrel

La que más rendimiento daba era la bobal.

12.2 Formas de localización y plantación según las variedades. Las viñas en laderas, razones de su localización, formas de evitar la erosión y el arrastre.

No había diferenciación por variedades puesto que predominaba una sola variedad. En todo caso, en una misma parcela se plantaba la bobal en la tierra más fértil y las variedades minoritarias en la más floja.

Para evitar la erosión en las viñas situadas en laderas se labraba a una sola mano o a un aire, en vez de cruzado, en paralelo al desnivel. Otro sistema era hacer hormas de piedra.

13. PLANTACIÓN

13.1 Edad del viñedo. Tamaño de la cepa según la edad. Nombres que se le daban.

Las cepas de pie del terrero eran de mayor tamaño que las injertadas y tenían brazos más grandes y numerosos. Las cepas injertadas son más pequeñas.

Respecto al nombre según la edad, cuando se plantaba la cepa americana se le llamaba parra. Tras injertarlas se les daba el nombre de injertos, y una vez estaban formadas ya eran cepas. Al principio a la viña se le llamaba viña joven, a los 6 años ya se consideraban viñas adultas y a partir de los 40 años, viñas viejas.

13.2 Viñas anteriores a la filoxera. Localizarlas en el plano y describir nombre, situación variedades. Localizar las viñas más viejas.

Cepas de pie del terreno anteriores a la filoxera no quedan apenas, aunque aún se pueden encontrar en algunos lugares como Las Casas de Utiel, San Juan de Requena (*Cañarrasa*) o en las Casas de Moya de Venta del Moro (*Fuente Gadea*). En cada encuesta se han mencionado los nombres de los parajes con viñas más antiguas y se han señalado en mapas.

14. LABORES

14.1 Formas de descepe o de arranque del viñedo. Razones del descepe. Aparatos para el descepe. Nombres de los útiles. Tiempo entre el descepe y el desfonde, y entre este y la plantación.

Cuando se arrancaba alguna cepa suelta se hacía cavando con la azada y en algunos lugares con hachazá (herramienta que servía para cortar y cavar). Sin embargo, el arranque de un cuadro o parcela se hacía con la ayuda de una o dos caballerías, rodeando cada cepa a la altura de la flor con unas cadenas de las que estiraba la caballería. Se

ayudaba además con la azada para alcanzar algún codo que se hubiese quedado en la tierra.

La razón principal del descepe era la disminución del rendimiento de la viña provocada por la filoxera o porque era vieja.

Había quien arrancaba y a continuación plantaba, aunque lo normal era dejar un tiempo entre el descepe y la plantación. En ese tiempo, que podían ser 2 ó 3 años se solía plantar cereal.

14.2 El desfonde. Tareas previas. Técnicas. Cómo se realizaba. En qué época, con qué tipo de tracción.

Tras el arranque de una viña normalmente no se desfondaba. Lo único que se hacía era labrar con un arado, normalmente la vertedera, y, en pocas ocasiones, el rusá, más utilizado en cereal.

El malacate y el baraván (o braván, anterior al malacate) hacían desfondes mejores pero su uso no estaba muy extendido por la comarca, parece ser que los usaban sobre todo los propietarios adinerados.

El desfonde, si se hacía, era normalmente en invierno.

14.3 Descripción del trabajo manual de la tierra en las cepas. Labores en plantíos y diferencias con las cepas viejas. El trabajo manual complementario a las labores de arado con animales. Escavonado.

Tras el arranque de una viña, lo habitual era labrar la tierra y sembrarla de cereal durante los dos o tres años siguientes.

La plantación de la nueva viña se realizaba a mano, excavando los hoyos con un azadón o con una azada. Los hoyos en los que se iban a plantar las cepas debían tener unas dimensiones determinadas, cuyo cumplimiento era comprobado en caso de que el trabajo fuese hecho por jornaleros. Dicho proceso se llevaba a cabo con un instrumento llamado cruz, con el que se medía el hoyo para comprobar si tenía, al menos, 2,5 palmos de profundidad y 3 palmos de ancho por 5 de largo.

Una vez plantadas las parras, se labraban con el macho y se cavaban con la azada. Más tarde se injertaba sobre las parras la variedad de uva correspondiente (normalmente la bobal), y se seguía labrando y cavando de la misma forma que antes del injerto. Cuando la viña era ya adulta, se escavaba con la azada alrededor de las cepas al menos una vez al año (a esto se le denominaba apañar las cepas) y se labraba tres o cuatro.

14.4 Laboreo de la tierra. La cava manual. Técnicas y nombre. Tipos de cava. Tipos de herramientas. Refranero.

Antiguamente se hacían la cava en invierno y la vina en verano. La primera con la azada y la segunda con el legón, herramienta que los encuestados ya no han utilizado. Después la cava manual se realizaba alrededor de las cepas como complemento a la labor con caballería.

La cava manual también se utilizaba para excavar los hoyos en los que se plantaban las cepas de pie americano, que más tarde se injertaban.

Había varios tipos de azadas en función de su tamaño:

- La azada era la usada más habitualmente en las labores de cava de las viñas.
- El azadón era de mayor tamaño y servía para hacer hoyos en los que plantar las cepas. Llevaba en el filo dos salientes o gavilanes.

Refranero:

Labra blando y duro y no tendrás que besarle al suegro el culo (en relación al yerno poco trabajador que ante la falta de sustento por falta de atención a sus tierras, tenía que pedir ayuda a su suegro y cada vez que sacaba un saco de trigo tenía que besarle el culo).

14.5 Laboreo con caballerías. Tipos de animales. Técnicas y nombres de cada operación. Aparejos de caballería. Aparejos del ganado vacuno. Acciones y sus nombres. Diferencias de los trabajos según la fuerza motriz, caballar, mular o vacuno. Aperos para caballerías para cada labor y función. Nombres y marcas.

El laboreo con caballería se llevaba a cabo con los arados:

- El primer arado que se utilizó en la viña fue el Forcate o Arado Romano, compuesto de una reja que se hincaba en la tierra, dos varas o timones que se sujetaban a una sola caballería y otro timón curvado o "esteva" que sujetaba el labrador para guiarlo. Los primeros eran de madera y después se fabricaban con hierro.
- A este le siguió la Vertedera, Vernetete o Getafe, que estaba formado por las varas, una reja, una cuchilla, una pala volteadora y una esteva. Con la pala volteadora movía la tierra y la oxigenaba. Con este arado se daban las dos primeras vueltas en la viña en las que se profundizaba bastante. La tercera vuelta se hacía con la Vinadora, que tenía unas cuchillas más anchas y hacía un arado más superficial.
- Algunas veces se utilizaba el Rusá, que era un arado de vertedera grande, aunque era más adecuado para el cereal.

Los animales usados para el laboreo eran el caballo, el macho y la mula; estos dos últimos eran los más habituales. Los más pobres usaban burros.

Los aparejos usados en las caballerías eran el carro y el arado con las varas, la pala y la esteva. La guarnición o arreos de la caballería para poder realizar adecuadamente el tiro eran los siguientes: la silleta, el silletín, las riatas, las arretrancas, el bozo, la sufra, la barriguera, el collarón, la ramalera, el forcatillo, la collera, el francalete, el balancín y el horcate.

No se empleaba ganado vacuno en el laboreo de las tierras.

14.6 Labores con caballerías. Formas de arar, según la dirección: paralelo a las cepas, cruzado o perpendicular. Labrado especial para retener las aguas en ladera. Formación de hoyas centrales con arado

En general se araba de tres formas: paralelo a las cepas, cruzado o perpendicular y al rehilo o al trisque, en diagonal, aunque esta última no se practicaba en todas partes. Después de labrar se excavaban las cepas para que no quedase nada de tierra sin mover. Lo normal era darle tres vueltas a la viña, la primera nada más podar y sarmentar (entre todos los Santos y febrero, según cada zona, antes de que moviese la cepa), la segunda entre abril y mayo, y la tercera en verano. Las dos primeras con la vertedera y la tercera con la vinadora.

Para retener las aguas de lluvia en las laderas y evitar así el arrastre, se hacía un arado especial que consistía en hacer unos caballones perpendiculares a la pendiente que retenían el agua.

14.7 Uso de yuntas de dos animales en la viña. Aparejos y formas de trabajo.

Los encuestados no recuerdan que se usaran yuntas de dos animales en el laboreo de las viñas, pero sí en el del cereal o la huerta. En la viña solo se usaba una caballería excepto, en su caso, para desfondar. Únicamente en Siete Aguas se dice que se daba la primera vuelta con yunta y un par de burras o machos.

14.8 ¿Han sabido o usado 3 parejas de vacas enganchadas al pizón del carro con cadenas?

Por regla general, en el ámbito de la D.O.P. Utiel-Requena no se han utilizado vacas para el laboreo de viñas. No obstante los informantes mencionan dos casos de familias que las usaban en dos aldeas de Requena.

14.9 Labores anuales. El año laboral. Calendario.

- PODAR. Primeramente, la poda de la cepa se llevaba a cabo entre noviembre y diciembre, hasta enero. Se utilizaba una tijera larga de mano.
- SARMENTAR. Tras la poda se sarmentaba a mano y se hacían garbas con los sarmientos, que posteriormente se sacaban de la viña con el carro.
- ABONAR. El que tenía basura, embasuraba cada dos o tres años. Entre enero y marzo.
- CAVAR/LABRAR. Antiguamente, antes de que la cepa moviese, si se podía, se cavaba. Esto se hacía entre febrero y marzo. Con la aparición de las caballerías se labraban las viñas tres veces. La primera vuelta se hacía de enero a marzo y la segunda entre marzo y abril.
- INJERTAR/REINJERTAR. Injertar, en su caso. Entre marzo y abril. También se reinjertaba en caso de que el primer injerto hubiera fallado.
- ESPORGAR. Una vez brotada la cepa, se realizaba la esporga a finales de mayo y principios de junio, la cual consistía en eliminar los brotes sobrantes.
- ESRAYOLAR. El rayuelo consistía en limpiar el sarmiento de los pequeños brotes o rayuelos que crecían junto a cada hoja; se realizaba a continuación de la esporga a mediados de junio.

- VINAR. En verano, en junio o julio, se daba la tercera vuelta de labrado, denominada la vina. Era un labrado más superficial que no siempre se podía hacer, sobre todo si se tenía cereal porque la época coincidía con la siega.
- EXCAVAR/ROZAR. Tras la vina se excavaba con la azada la zona circundante a la cepa para quitar las hierbas.
- SULFATAR. Durante el verano a las viñas se les echaba azufre y sulfato. El sulfatado se realizaba a partir del mes de mayo cuantas veces fuera necesario para evitar la aparición del mildiu, dependiendo de las condiciones de humedad y temperatura.
- VENDIMIAR. Final de septiembre o principio de octubre.

14.10 Labores manuales en la cepa. Espergura, desniete, desraizar, descortezar, despuntar, apertura de calles. Útiles y acciones, refranero. Fechas y condiciones.

Las labores manuales de la cepa eran las siguientes:

- La esporga se realizaba a finales de mayo y principios de junio después de haber brotado la cepa, y consistía en eliminar los brotes sobrantes, dejando solo los brotes de las dos yemas del pulgar, el delantero y el *zariego o zaguero*.
- El rayuelo consistía en limpiar el sarmiento ya formado de los pequeños brotes o rayuelos que crecían en el arranque de las hojas; se realizaba a principio de junio, a continuación de la esporga.
- Desraizar, desbarbar o "esbarbar" era una labor que se llevaba a cabo a partir del mes de noviembre, y consistía en quitar las raíces superficiales de la púa de los injertos durante los primeros dos o tres años. Su misión era evitar que enraizase la púa porque en ese caso estaba expuesta a la filoxera.
- Descortezar. Era una actividad que casi no se practicaba, aunque esporádicamente se desarrollaba en cepas de 20 años o más, al objeto de quitar la corteza más externa de la cepa y renovar así la planta. Se hacía en febrero o marzo. Se utilizaba para ello unos guantes de cota de malla.
- Despuntar consistía en cortar la punta de los sarmientos para evitar que siguieran creciendo, una vez que habían alcanzado la longitud adecuada. Se practicaba a la vez que el rayuelo, a principios de junio. También se despuntaban los injertos para que brotaran dos o tres pulgares nuevos con los que formar la cepa.
- La apertura de calles en medio de la viña suponía la corta de sarmientos para facilitar el acceso de carros y caballerías durante las tareas de vendimia. Algunos de los encuestados no lo cortaban, simplemente los retiraban.

Refranero:

- *Labra en invierno, aunque sea con un cuerno* (para que se filtrara mejor el agua de lluvia).
- *Por el Día de la Cruz la viña reluz* (el tres de mayo las palomillas brotadas de la cepa brillan, más en mañanas con rocío).

14.11 El abonado. El abonado tradicional. La basura. Otros abonos tradicionales. Técnicas de abonado. Herramientas para aplicarlo. Formas de transporte de los abonos. Carencias que se detectaban, como se reflejaban, nombres de ellas. Otros tipos de abonos. Estercolado en la viña.

El abono que se usaba era una mezcla de estiércol de las caballerías, de los animales domésticos y de los ganados (sirle).

El abonado con estiércol se hacía a mano, excavando un hoyo con la azada junto a la cepa sobre el que se echaba aproximadamente media espuerta de basura, después se tapaba con tierra, ayudándose otra vez de la azada. Había quien cada año hacía el hoyo en una parte diferente de la cepa y también quien hacía surcos entre las cepas, ya fuese con la azada o con la caballería, y echaba el estiércol. El abonado se realizaba cada tres o cuatro años.

El abono se llevaba a la viña con el carro, en serones.

Aparte de la basura, a partir de la década de los 40, se usaban otros abonos minerales como: el súper, la potasa, el amoníaco y la urea.

El abonado mineral se practicaba cada año. Se aplicaba haciendo un hoyo excavado junto a la cepa, sobre el que se vertía una mezcla de abono súper, potasa y amoníaco, con una proporción de 100 kg de súper por 50 Kg de potasa y 50 Kg de amoníaco. Otros lo echaban alrededor de la cepa, sin hoyo.

En un principio el abono mineral se vendía a granel y más tarde se hacía en sacos. El abono comprado a granel se transportaba en el carro, colocándole una lona para evitar su pérdida y, una vez se encontraba en casa, se mezclaban los distintos tipos de abono; dicha actividad se realizaba en casa y no en la propia tienda para evitar timos.

Las carencias de abono en la viña eran perceptibles en cuanto brotaban. Si las cepas tenían un color amarillento, el problema que presentaban es que les faltaba hierro (fenómeno llamado clorosis), para lo que se les aplicaba un sulfato con hierro que se echaba junto al estiércol. Otras carencias que detectaban eran que los sarmientos eran más finos, las uvas más pequeñas y las pámpanas tenían menos fuerza.

14.12 Se han hecho zanjas u hoyas para introducir abono, materias vegetales u otras sustancias, entre las cepas

A veces se aplicaba en abono en surcos hechos con la azada o con el Getafe.

Aparte del estiércol y del abono mineral, a veces se usaban materiales vegetales como la osma u hojarasca de los pinos, labor que se aplicó durante un tiempo breve porque no daba buen resultado. También se utilizaba hojarasca de matas de carrasca o coscoja que fertilizaba mucho la tierra o mantillo de sabina, que evitaba la clorosis

14.13 **Atado** de cepas y levantamiento de sarmientos para permitir las operaciones. Formas de atar los sarmientos, con qué material se atan.

Las cepas se ataban durante su desarrollo inicial para evitar que se rozaran o se rompieran. Además, también se hacía lo mismo con los sarmientos en las cepas más desarrolladas para facilitar el labrado de la tierra. Para ello los sarmientos se ataban de las puntas formando una especie de moño encima de la cepa. El atado se hacía con el mismo sarmiento o con un vencejo.

15. APEROS

15.1 Tipos de arados, nombre de sus partes. Tracción del arado. El torno o malacate, tipos y forma de trabajo. Las locomóviles. El desfonde manual, con qué útiles, forma de realizarlo. Labores después del desfonde. Plantación previa. Que sembradura se realizaba.

El arado más utilizado era el Getafe, también denominado Vernete o Vertedera. Se trataba de un arado tirado por una caballería. Las partes que lo componían eran la pala, la cuchilla, la reja, las varas, la cama y las estevas. También se usaba en el viñedo el forcate, tirado por una caballería y compuesto por un pincho y dos orejeras; y el rusá de una caballería.

El desfonde manual antiguamente se realizaba con legón, que es una herramienta que los encuestados no han utilizado ya. Más adelante se usaba la azada y el pico y por último el rusá, que era un arado tirado por dos caballerías y el malacate, que era un arado que todos conocen, pero cuyo uso no estaba muy extendido porque había pocos. El malacate era un arado grande tirado por varias caballerías que constaba de un torno y un cable.

Los entrevistados no recuerdan el uso de locomóviles por la zona. Solo en Caudete de las Fuentes cuentan que a finales del XIX se desfondó una viña con una locomotriz que se alimentaba con una máquina de vapor.

15.2 Aparición del tractor. Fecha, modelos y marcas. Aprendizaje de su uso.

En la D.O.P. Utiel-Requena la aparición del tractor se sitúa entre mediados de los 50 y mediados de los 60. No obstante parece que en Camporrobles ya vieron uno por el año 1930. Las marcas eran varias: Saca, McKornic, Massey Ferguson, Jhon Deere, Steyr, Renault, Forest, Barreiros, etc.

Los agricultores aprendieron a utilizarlos la mayoría de las veces a base de usarlos sin más, otras veces un conocido les enseñaba o recibían instrucciones del vendedor.

16. PLANTACIÓN

16.1 La plantación. Sistemas de plantación. La plantación a manta. Razones. Influencia de la luna y otros accidentes meteorológicos en la plantación. Plantaciones a tresbolillo, y tipos de marcos con sus medidas.

Para plantar una cepa se hacía un hoyo de al menos tres palmos de profundidad con la azada en el que se metía un sarmiento. Para facilitar el enraizamiento el sarmiento se acodaba en el fondo o se le machacaba el extremo de abajo. Después el sarmiento se cubría con tierra, a ser posible primero con tierra de labor, no de los montones que se habían hecho al cavar; a continuación se machacaban las paredes del hoyo para que cayese tierra y por último, se extendía la tierra de los montones.

Los agricultores no tenían en cuenta la posible influencia de las fases de la luna a la hora de plantar la viña, aunque sí lo hacían con otros cultivos como por ejemplo los ajos.

Los marcos de plantación eran los siguientes:

- Marco real, que era y sigue siendo el más extendido. La plantación se llevaba a cabo con una distancia de 2´50 x 2´50 metros o 2´20 x 2´20 si la tierra era de buena calidad. En algunas poblaciones el marco era de 2,30; de 2,40 ó de 2,60m.
- Tresbolillo, que eran tres bancos iguales en diagonal, apenas se utilizaba, aunque existía en algunas de las viñas más viejas.
- La plantación a manta era poco o nada frecuente.

16.2 Los mugrones y otras formas de autoplantación. Herramientas de la plantación, formas de señalar y marcar. Fechas y duración. Alineación de las cepas que estaban a manta, formas de alinear. Maneras de ensanchar los renques o filas de cepas. Otras formas de acodo.

La plantación se iniciaba con una técnica llamada *florear*, *pintar* o *acomparar* que consistía en marcar con cañas o brotes de romero clavados en la tierra el lugar donde debía plantarse cada cepa, guiándose para ello al principio con una cuerda de esparto y banderines y más adelante con un cable de acero, banderines y cinta métrica. La cuerda o el cable llevaban flores cada 2,50m. Las flores eran trozos de tela o de plástico de colores. A continuación se excavaba un hoyo en el lugar en el que se había colocado cada caña. Esta tarea se hacía en invierno.

La autoplantación, en caso de falta de alguna cepa, se llevaba a cabo a través de la técnica del *Sarmiento Caminante*, que consistía en enterrar un sarmiento bajero de la cepa más próxima y sacarlo a la superficie a la altura de la falta. Con el tiempo ese sarmiento enterrado enraizaba y crecía una nueva cepa, pero no se cortaba de la cepa original. En otros lugares de la comarca, a este proceso se le llamaba *Hurto*, pero cuando el sarmiento enraizaba, se cortaba y se separaba de la cepa madre. Esta técnica sólo era válida para cepas de pie del terreno.

Otra forma de autoplantación era mediante las *Barbudas Sanjuaneras*, que consistía en coger un buen sarmiento de una cepa y enterrarlo un poco, cuando el sarmiento se criaba, se cortaba para separarlo de la cepa madre y se plantaba en las faltas. También se hacía con plantas del terreno. Esta operación se hacía en junio, por San Juan.

16.3 Labores sucesivas a la plantación el primer año. El segundo año y siguientes. Distancias de plantación a la finca vecina.

Las labores sucesivas a la plantación durante el primer año eran labrar y apañar o arreglar las parras. Si la tierra era buena las parras se injertaban al año de plantarlas, aunque lo habitual era hacerlo a los dos o tres años. En algunas ocasiones se plantaba estaquilla de planta americana que costaba más en desarrollarse para poderla injertar. Cuando ya estaba todo injertado, se quitaban las raíces que habían brotado fuera del injerto. Los siguientes años se desarrollaban las mismas labores que en cualquier otra viña.

La distancia que debía guardarse con la finca vecina a la hora de plantar no estaba regulada, sino que dependía de los vecinos. De hecho los encuestados hablan de diferentes medidas desde las cepas de una propiedad hasta el linde: 90cm, 110cm, 130cm; 125cm, medio banco o media hila: 115cm o unos cuatro surcos.

17. INJERTO

17.1 Plantación de barbado, injerto, estaca. Cual es la forma más habitual de plantación. Quién realiza los injertos, y tipos de ellos.

El injerto de las parras era realizado normalmente por especialistas, aunque había muchos propietarios que se injertaban sus plantas. No obstante, el éxito de los especialistas en la supervivencia del injerto era mucho mayor. A este respecto había un refrán que decía *“Dame añá y no me des barbechá”* porque había años que cogían todos y otros en los que se perdían muchos.

Más tarde, a principios de la década de los 70, aparecieron máquinas para facilitar el trabajo de injertar, como por ejemplo una que preparaba las púas utilizadas en el proceso. Aquí en la zona las fabricaban (y fabrican) en Camporrobles y eran tan buenas que pronto empezaron a venderlas fuera, al principio por la Mancha y la Rioja y después por toda España.

Había varios tipos de injerto:

- El injerto con púa era el más frecuente, con uno o dos cortes. Se practicaba durante los meses de febrero o marzo, antes de que la planta tuviera mucha savia. Para hacer este tipo de injerto solían ir cuatro personas de las que una iba limpiando la tierra y descubriendo la planta, otra cortando e insertando la púa, otra atando, normalmente con esparto, y otra aterrando o aporcando.
- El injerto de verano o “a yema muerta” se hacía en agosto o septiembre y solía dar como resultado viñas de mucho vigor. Este tipo de injerto era poco habitual porque no siempre daba buen resultado por el clima.
- El injerto “a la inglesa” también era un injerto invernal que se practicaba con chapa en vez de con púa. Este tipo de injerto lo aprendieron más tarde, por la década de los 60 cuando unos empleados de Extensión Agraria se lo enseñaron.

Para injertar se buscaba planta del terreno, cepas autóctonas, pero había pocas. Algunos ya en septiembre señalaban las cepas que tenían buena producción para luego injertarlas.

17.2 Tipos de portainjertos, razones de su elección.

Los portainjertos se elegían en función de la calidad de la tierra. Entre los portainjertos utilizados, los más frecuentes por los buenos resultados que daban eran:

- El *Olot* (Rupestris de Lot) es muy antiguo. Se adaptaba a todos los tipos de tierra, sobre todo a las tierras más fuertes.
- El 41-B. Iba mejor en tierras con mucha cal. No sufría tanto la clorosis.
- El 420. Se usaba en las tierras más fértiles.
- El “Richter-110” y “Richter 99”.
- El “Murviedro” tenía mucha productividad, pero su problema principal era que la cepa movía antes.
- El 161
- El Cruce 161-49
- El 165
- Riparia
- Aramón
- El 3000

17.3 El injerto. Donde aprendieron las técnicas. *Nombre que recibe cada tipo de injerto*. Dibujo o foto. Herramientas y cortadores, mesas de injerto. Épocas de injerto. El injerto en el campo. Acciones a realizar.



Las técnicas de injertar se pasaban de padres a hijos, o se aprendían de los que sabían hacerlos, ya fueran especialistas u otros agricultores. Las herramientas que se utilizaban eran la navaja o el oncete (hocete) o un cuchillo y unas tijeras. Algunas púas se hacían en casa, pero por lo general se hacían en el campo.

Las mesas de injerto no se usaban, en todo caso, ya en los años 70, la máquina de hacer púas fabricada en Camporrobles.

El agricultor cogía sarmientos de cepas viejas y buenas, los guardaban bien enterrados, bien en un recipiente con agua y cuando llegaba la época de injertar, los cortaba y les hacía la púa para introducirlos dentro de la planta.

18. LABORAL

18.1 Trabajos en cada época. Tipos de jornada laboral según la época. Horarios, gratificaciones y pagos. Nombres que recibe cada labor. Fechas y *herramientas

Trabajos en cada época. Ver labores anuales 14.9.

La jornada laboral o jornal no tenía un horario preestablecido, aunque se consideraba que se iniciaba con la salida del sol y su final llegaba con la puesta de sol, descansando un rato a mediodía. Por ello la jornada era más larga en verano. En relación con ello había un refrán que decía: *"Sol puesto, peón suelto"*.

Los agricultores se llevaban comida ya preparada a la viña o encendían lumbre y asaban patatas y ajos. Iban al campo andando, en bicicleta o en carro.

En cuanto al salario, los encuestados han aportado diferentes cifras de los jornales, entre ellas: antes de la guerra, 2 pesetas; al acabar la guerra, 9 pesetas más medio kilo de pan; 1935 - 4 pesetas; 1947 - 10 ó 12; 1955 - 25 pesetas; 1959 - 50 ó 55 pesetas. Respecto a las anteriores cantidades los entrevistados aclaran que, aunque en 1947 el jornal era de 12 pesetas, dicho salario era proporcionalmente menor que en los años treinta, porque el precio de los alimentos era muy superior respecto a la década anterior (el pan valía 14 pesetas).

18.2 Los empleados de la viña, nombre según las tareas a realizar. Funciones, jerarquía. Jornales y equivalencias.

En las fincas grandes existía una jerarquía de empleados, con un encargado o mayoral al frente, que era el empleado de mayor rango y que estaba contratado de forma

continuada durante todo el año, y por otro lado los peones o jornaleros. Además estaban los especialistas: injertadores, podadores, acompasadores, etc. El salario de uno de éstos podía duplicar o triplicar el de un peón. Sin embargo, entre el mayoral y los jornaleros las diferencias eran más en el tipo de trabajo que en la remuneración.

19. PODA

19.1 La poda. Herramientas, técnicas, tipos de poda tradicionales. Podas de otoño y de invierno, distinguir. Como se forma la cepa. Nombres que reciben según la forma. Virtudes y defectos de cada tipo de poda. Refranero.

Las herramientas de poda más antiguas que recuerdan son el podón, que era como un oncete (hocete) grande, las tijeras y el hachuelo para cortar los ceporros. Más tarde se introdujo el serrucho.

El tipo de poda tradicional más extendido, e incluso único, era el vaso y se realizaba generalmente en invierno, aunque algunos encuestados hablan de la poda en verde, refiriéndose a la esporga y el rayuelo, que se hacen en junio.

Refranero:

- El refrán más mencionado en este apartado ha sido *“Si quieres ver tu viña moza, pódala con hoja”* haciendo alusión a la mejor época para podar.
- *“Viña ya te podé, labrarte no corre prisa, a vendimiarte vendré, que es faena más precisa”.*
- *Alegraos perros que ya podan* (pensando en algo lejano en el tiempo o inalcanzable)
- Un dicho: *Más vale que las cepas lloren dos veces, que el labrador llore una.*

Como curiosidad, algunos encuestados recuerdan un dicho acerca de la poda que señala que *“la poda la inventó un burro”*, refiriéndose a que dicho animal se comió accidentalmente los sarmientos viejos de una cepa, y los agricultores vieron que brotaba con más vigor, con lo que empezaron a practicar la poda, hasta ese momento desconocida; no sin antes darle una paliza al burro.

19.2 Poda y helada. De qué forma se poda para evitar la helada de los brotes. Especificar el tipo de conducción de que se está hablando.

Para protegerse de las heladas algunos podaban más tarde para retrasar la lloración y la brotación. Otros hacían la poda más larga y luego, si podían, la retocaban. Pero ninguno de estos métodos era del todo efectivo.

19.3 Número de pulgares que se dejan según las variedades ej. Tempranillo 6 pulgares, garnacha hasta 9.

El número de pulgares que se dejaban dependía del tipo de terreno, del vigor de la cepa y de la zona que se tratase. Así el número de pulgares de las cepas oscila de 4 a 10, aunque las cifras más repetidas son de 5, 6 y 7. Cuanto más vigorosa era una cepa, más pulgares se le dejaban.

En general se dejaba el mismo número de pulgares en todas las variedades.

19.4 Formas de poda: tradicional. Poda francesa. Se dejan pujavinos, varas o espadas ¿con qué fin?

La forma de poda tradicional y única en toda la comarca era la poda en vaso. En este tipo de poda se dejaban pujavinos, aunque aquí se les denomina uveros, para aumentar la producción de uva de cada cepa. En algunas localidades antiguamente no se dejaban uveros.

19.5 Tipos de formación de cepas, Vaso, espaldera, parral, pérgola, viñas altas, viñas perimetrales a otros cultivos. Viñas sobre árboles, otras formaciones tradicionales o extraordinarias para poder localizar. Razones de una tipología o de otra. Los rodrigones o apoyos. Nombres que reciben los postes de sujeción. Materiales de estos postes. Cepas sobre árboles, razones de esta tipología. Fecha de aparición de la espaldera

La formación de las cepas más tradicional en esta zona es el vaso. La formación en espaldera o emparrado se introdujo hace una o dos décadas. No han existido otros tipos de formación.

En algunos lugares para sujetar los injertos se usaban estacas, normalmente de sabina o cañas, pero en otros se les echaba un poco de tierra para sujetarlos.

19.6 La formación en parral: como se le llama. Trabajos de la tierra. Tipos de poda. Variedades específicas para parra.

La formación de cepas en parral era frecuente junto a un árbol, una casilla, o en las propias casas, aunque siempre de forma aislada y no vinculada directamente a las plantaciones, sino con carácter ornamental o para dar sombra.

20. SARMIENTOS

20.1 Nombres según uso y tamaño. Los sarmientos y el injerto. Almacenamiento. El carbón vegetal. Otros usos de sarmientos y cepas. Nombres que se daban a los montones de sarmientos. Trenzado de sarmientos. De qué manera se atan los sarmientos entre sí o a las alambres.

Los sarmientos para el injerto se guardaban enterrados en la tierra, preferentemente en un terreno arenoso, o en cuévanos con agua. En algún caso se almacenaban en los trullos de una bodega donde no corría el aire y había oscuridad, de tal forma que al llegar el mes de marzo no movían. Para los injertos se elegían los sarmientos delanteros de las cepas más productivas, por ser los más vigorosos.

Con los sarmientos se hacían gavillas o garbas en el campo, atándolos con *jareta o cordeta*, que era una cuerda de esparto. Los más *curiosos* les hacían en un extremo un moño entrelazado con los mismos sarmientos. Una vez hechas las gavillas, se transportaban en el carro a las casas, donde se almacenaban en el corral, formando garberas. Se usaban todos en las viviendas como combustible en la lumbre del hogar o para cocinar. Había quien incluso podaba a jornal a cambio tan solo de los sarmientos resultantes o sarmientaba a medias, a fin de quedarse con una parte de los sarmientos.

En algunos pueblos se casaban las parejas “según garbera tenían”, ya que si tenían muchos sarmientos era porque tenían muchas viñas. La riqueza de una familia se medía por el tamaño de la garbera.

20.2 Uso de sarmientos. Aprovechamiento de los sarmientos, usos que se les daba. ¿Se han utilizado para la construcción, divisiones en casas u otros.

Además de su uso en las casas como combustible, se utilizaban en algunas bodegas poniéndolos en la boca de los cocedores a modo de filtro para que no saliera el orujo, de manera que la brisa se quedaba y el vino salía limpio. En alguna zona también se usaban para hacer pólvora. Para ello en primer se quemaban, luego se picaban, se mezclaban con azufre y se prensaban. Esa pólvora se usaba para los cohetes e incluso para los barrenos.

No se les daba otros usos. Hubo algún intento de aprovechar los sarmientos para hacer carbón vegetal pero no dio resultado.

21. TRATAMIENTOS

21.1 Enfermedades antiguas y desaparecidas. Tratamientos. Nombres que recibían y tratamientos. (Nombres científicos para comparar)

La enfermedad más antigua que recuerdan, desaparecida hoy en día, es la Filoxera, un hongo que afectaba a las raíces de las cepas y que iba mermando el desarrollo de los sarmientos y la producción de uva hasta que la cepa moría. No había un tratamiento efectivo, de manera que había que arrancar las cepas. En la D.O.P. Utiel-Requena esta enfermedad atacó más tarde e incluso parece ser que a algunas zonas no llegó, como es el caso de la Derrubiada en Venta del Moro.

Otras enfermedades también antiguas pero que no han desaparecido son las siguientes:

- El Mildiu. Mas frecuente en años lluviosos. Se trataba con caldo bordelés o sulfato de cobre solo o mezclándolo con cal. Si se aplicaba solo había que marcar por dónde se iba porque no se notaba en la planta. El tratamiento se aplicaba de dos a tres veces, bien con una máquina de sulfatar, bien con un cubo y una rama de tomillo.
- La Cenicilla u Oidio. Se trataba con azufre, que se compraba en polvo, en sacos. Se aplicaba dos veces una cuando las cernían las uvas y otra cuando empezaban a enverar. Para ello se usaba una azufradora o se espolvoreaba a mano con un saco o una media.
- El Mal del Rayo o la Yesca. Era un hongo anaerobio que se moría cuando le daba el aire. Se trataba abriendo una brecha en la cepa con el hachuelo y colocando una piedra en su interior para garantizar la ventilación y frenar el ataque. También se trataba con arsenito.
- La Clorosis. Se trataba haciendo un hoyo al lado de la cepa y echando un puñado de sulfato de hierro.
- La Podredumbre o Botrytis. Solo aparecía si llovía en agosto y septiembre. No existía tratamiento.
- La Marchitez. Ocurría cuando hacía frío tras brotar la cepa y la planta no se helaba del todo.
- El Sapo. Era un sapo que se comía la hoja, el tallo y las uvas. Se mataba a mano y para ello se contrataba a cuadrillas de mujeres. Otra enfermedad muy similar a ésta y prácticamente desaparecida era el Lobo, sapo blanco que se comía los injertos. También se cogía a mano y se echaba en un taleguillo.

- La Escarabajilla. Se llamaba así a un escarabajo negro pequeño que taladraba los pámpanos y se los comía. Se trataba poniendo un saco bajo la cepa y moviendo ésta para que se cayeran.
- La Castaña. Larva de un coleóptero que tenía una forma que recordaba a una castaña pelada. Se comía las raíces de la cepa y era muy dañina y difícil de detectar. Enfermedad prácticamente desaparecida.

21.2 Nuevas enfermedades. Tratamientos. Útiles para su labor. Formas de transporte de los tratamientos.

Los entrevistados citan las siguientes enfermedades nuevas:

- La polilla.
- Los chinches de la viña, una enfermedad que apareció hace algunos años y que afectaba a las partes verdes y a la savia de la planta; se manifestaba con la aparición de manchas en las hojas. Para su tratamiento se quitaban las hojas afectadas por la enfermedad.
- Enfermedad de la garnacha. Surgió por los 60. Se detectaba porque aparecen unas manchas amarillas en las hojas. Es posible que fuese un virus.

El transporte de los tratamientos se hacía con el carro en cubas o pipas de madera de entre 12 y 30 arrobas. El tamaño estaba en función de las dimensiones de la finca y de las máquinas con las que se aplicaban.

21.3 Plagas, nombres de insectos, descripción, tratamientos.

- Polilla, araña roja. Se trataban con insecticida y azufre.
- Piral o cerrajero. Ponía el huevo en la corteza de las cepas. Se trataba descortezando las cepas con guantes de cota de malla y quemando las cortezas.
- Se mencionan como excepcionales una plaga de orugas en Fuenterrobles y otra de langosta en Utiel.

21.4 Tipos de hongos. Remedios y acciones. Sistemas de prevención y protección. Descripción de los productos empleados. Refranero. Otras formas de protección. Protección simbólica.

Mildiu, Oidio, Yesca y Botrytis. Ver punto 21.1.

Refranero sobre enfermedades de la viña:

- *Si el sol fuera jornalero y fuera a Llano Portales, ni saldría tan temprano ni se pondría tan tarde* (relacionado con lo largo que se hacía el día y la dureza de la jornada haciendo hoyos para replantar viña atacada por la enfermedad en el paraje mencionado).

En Hortunas, en la fiesta de Moros y Cristianos se hacía una representación en la que aparecían los *botargas*, que eran personajes que versificaban hechos ocurridos con gracia:

*Con esto que a los majuelos les ha entrado la filoxera
todos se han vuelto gorrinas, señores, en La Portera.*

*Eso lo puedo decir,
a casa de mi vecino han traído más de mil.*

En La Portera, pueblo rival, muy afectado por la filoxera, criaban cerdos como alternativa a la vid en los años del arranque y llevaban a las cerdas a que las montara un barraco (cerdo) de Hortunas.

21.5 Agua para tratamientos. ¿De dónde la sacaban? Construcciones para su almacenamiento. Distancias para llevar el agua.

Generalmente el agua utilizada en los tratamientos se sacaba de los pozos que había en cada vivienda. Además en cada pueblo contaban con sistemas diferentes: ríos, ramblas, acequias, fuentes, aljibes construidos cerca de las casillas, cisternas, etc.

Los agricultores llevaban en el carro cántaros o pipas de doce o catorce arrobas con un grifo y así transportaban el agua a la viña. Los que no tenían carro la llevaban con un burro y cántaros sobre aguaderas.

La distancia era muy variable en función del lugar, pero perfectamente podía costar cinco horas ir y volver a la viña con el carro.

21.6 Hierbas malas. Nombres que recibían, formas de combatirlas.

Las malas hierbas más abundantes eran las que se relacionan a continuación:

- | | | |
|-----------------|---------------|-------------------|
| - Cenizo | - Verdolaga | - Mielgas |
| - Grama | - Hiedro | - Cardos burreros |
| - Matas ruleras | - Alfiletero | - Cardos blancos |
| - Tamarillas | - Lenguaza | - Bedros |
| - Vallico | - Romanza | - Paraguas |
| - Correhuela | - Uña de gato | - Hierba melonera |

Las malas hierbas se arrancaban con el arado y la azada, o a mano.

22. VENDIMIA

22.1 Labores previas a la vendimia. Hacer calles. Cómo y en que fechas.

En los días previos al inicio de la vendimia se hacían calles o carriles cortando sarmientos para permitir el acceso de los carros. A veces no se cortaban, sino que simplemente se retiraban. La mayoría de las veces los hacía el mismo carretero mientras los demás vendimiaban, no antes de la vendimia.

Otra tarea previa a la vendimia era cortar las uvas de mesa para colgarlas en las casas y conservarlas para el invierno.

22.2 La vendimia. Época. Quién marcaba las fechas. Prohibiciones durante la vendimia. Anuncios de vendimia. Dónde y cómo. Quién realiza la vendimia. Los contratos de vendimia. Formas de control laboral. Útiles de vendimia. Envases, nombres según capacidades. Formas de transporte. Costumbres laborales, horarios, Alimentación, tipos

y cantidades de bebidas. Relaciones entre los participantes. Refranero y tradición oral. Cancionero. Reparto de funciones según sexo y edad. Fiesta final. Uvas pasas. Racima.

La fecha de inicio de la vendimia solía ser los últimos días de septiembre o los primeros de octubre, sin que nadie la marcara a nivel general de forma que cada propietario y/o bodeguero decidía cuándo empezaba a vendimiarse. No fue hasta la llegada de las cooperativas cuando se empezó a establecer un régimen común de inicio para todos los socios. De hecho, en Utiel sí que marcaba la Cooperativa la fecha de inicio, ya que se fundó en 1927.

Tampoco había prohibiciones durante la vendimia, ni anuncios, el inicio se corría en las reuniones de los cafés. De todos los municipios de la D.O.P., Siete Aguas era el que más tarde empezaba, a veces incluso sin hojas en las cepas. Como curiosidad en Camporrobles mencionan la prohibición de trabajar los domingos durante la postguerra, que se extendía a la vendimia.

En la vendimia participaba toda la familia y, en algunos casos, se llevaba algún jornalero al que no se le hacía ningún tipo de contrato, tan solo se pactaba con él un jornal. En las fincas más grandes durante la vendimia se contrataban jornaleros y el mayoral estaba al frente de la cuadrilla de trabajadores; determinando qué hilas de cepas se debían vendimiarse, marcando la hora del almuerzo o de la comida, etc. En las propiedades familiares pequeñas, la función de mayoral o capataz la ejercía el padre, quien además se encargaba de llevar el carro. Cuando el carro se había llenado de uva, el padre lo conducía hasta la bodega para descargar, mientras que la mujer y los hijos se quedaban vendimiando. Durante la ausencia del carro, la uva que se iba vendimiando se depositaba en una lona hecha con sacos.

En cuanto a los salarios, el mayoral que trabajaba en una finca grande cobraba más; el esportero o panero o banastero, que era el peón encargado de ir retirando las espuelas llenas y vaciarlas en el carro, también cobraba un poco más que los peones cortadores. A las mujeres se les pagaba menos que a los hombres.

Los útiles usados para cortar la uva eran los honcetes (hocetes), que luego fueron sustituidos por tijeras. Los envases empleados para vendimiarse eran las espuelas de esparto, en las que cabían 10 o 12 kg, y que eran las más usadas, y los cuévanos o paneras, hechos de pleita con capacidad de unos 40 ó 50 kilos, que a veces se sacaban en parihuelas. Más antiguos todavía eran unos recipientes llamados aportaderas que eran de madera con forma de un cubo alto y con asas, su capacidad era de unos 150kg. Estos recipientes iban en el carro y a ellos se echaba la uva para transportarla a la bodega.

El horario de vendimia era de sol a sol, que sumaba unas 12 o 14 horas diarias. Los entrevistados incluso recuerdan que a veces llegaban de madrugada a la viña y encendían un fuego mientras que esperaban la salida del sol.

La primera parada de la jornada se hacía sobre las 9´30 o 10´00 de la mañana para almorzar. Los almuerzos solían ser modestos: en algunos casos una sardina salada y uva; en otros casos, algo más suculento como tajadas fritas de tocino o de lomo de cerdo, huevos, pan, longanizas, etc. Cada uno llevaba lo que tenía. Uno de los entrevistados cita un dicho que afirmaba *“¿Qué come el vendimiador? Lo que da el tiempo, tomate y pimienta”*.

A la hora de comer cada uno se llevaba su comida preparada de casa (tocino, pan, ensalada de pimientos, tortilla, cachulí, sardinas, patatas, tomate frito con bacalao, etc), aunque a veces la preparaban en la viña entre varios trabajadores (arroz, patatas), si bien no era frecuente. Las bebidas utilizadas eran el agua y el vino.

Durante la vendimia, la mujer atendía tareas como preparar la comida y en el campo sólo cortaba uva, de forma que no descargaba las espuelas en el carro, función que hacía el esportero.

No existía la costumbre de festejar el final de la vendimia, aunque en las fincas grandes en las que se contrataba a jornaleros sí que era frecuente que todas las noches se hiciese baile.

Normalmente se recogía la racima y todos los granos que caían al suelo. No se dejaba nada en la viña. Las uvas no se pasificaban.

REFRANERO, existe una tradición extensa relacionada con la vendimia y con el vino.

- *Por la virgen de agosto pintan las uvas y por la de septiembre ya están maduras.*
- *Por la virgen de agosto pintan las uvas y por la del Remedio ya están maduras (en Utiel).*
- *En Santiago y Santa Ana pintan las uvas y en la virgen de agosto ya están maduras (en Hortunas).*
- *Las uvas de tu parra dicen comerme, y los pámpanos dicen que el guarda viene, si no viniera, las uvas de tu parra me las comiera.*
- *El miedo guarda la viña.*
- *Le gusta más que a los perros la uva.* Antes los perros no estaban bien alimentados y les gustaba la uva bobal, al igual que a otros animales como las zorras les gustaba este tipo de uva sobre otras).
- *Al pan, pan y al vino, vino.*
- *Con pan y vino se anda bien el camino.*

COPLAS:

- *Ya vienen las "vendimiaoras", ya vienen de vendimiar, con la espuela bajo el brazo, las tijeras y el faldar.*
- *A la virgen de Tejeda le tengo que hacer un manto, de planta y de crujidera, de bobal y marisancho (Camporrobles)*
- *A la virgen del Remedio le tengo que hacer un manto, de planta y de crujidera, de jaén y de marisancho (Utiel)*
- *Cubano tu eres de Cuba, español yo soy de España, a mi me gustan las uvas y a ti te gusta la caña.*
- *A la jota Julián, que eres un borrachín, que por no trabajar te has metido a alguacil.*
- *Para cantar bien la jota se necesita tener, buen vino y mejor guitarra y bien cerca una mujer.*
- *Si canto que soy un loco, si lloro que soy llorón, si a la taberna, borracho si a la iglesia, santurrón.*
- *Para buen vino en Utiel, el que se cría en umbría, y para mozas bonitas en San Antón y en Turquía.*
- *La guitarra pide vino y las cuerdas aguardiente, y el tocador que la toca, muchachas de quince a veinte.*
- *En la Venta del Moro, altas y hermosas, las tinajas de vino, que no las mozas.*
- *Si nos quieren ver alegres sacar vino en el barral, las mocitas de la Peñas la Villa y el Arrabal.*
- *San Antón santo francés, santo que no bebe vino y lo que lleva a los pies San Antón es un gorrino.*

- *En el cielo hay una uva que es para los escribanos, como no sube ninguno, no le falta ningún grano.*
- *En Campo Arcís muchas viñas y muchos azafranales, en La Portera pimpollos y en Los Duques carrascales (seguramente describe el paisaje de finales del siglo XVIII).*

Más coplas relacionadas con el vino que están incluidas en la Jota del Vino:

- *Llevo la garganta ronca del polvo de los caminos, mi compañero me dice, que se quita con el vino.*
- *El perrillo de San Roque por beber agua enfermó, y San Roque le decía bebe vino y agua no.*
- *Con el barral una moza fue a por vino a una bodega y el galán que fue a alumbrarle le puso canilla nueva.*
- *Y venga vino con un carro y el agua en una borrica, el carro que vaya y vuelva, y la burra quietecica.*

ADIVINANZAS:

- *Una vieja corcovada pare un hijo enredador, una dama muy hermosa y un fraile predicador (la cepa).*
- *Una vieja arrugadilla y en el culo una estaquilla (pansa, pasa).*
- *Si adivinas que llevo en la cesta te doy un racimico (sin comentarios).*

BRINDIS / TRABALENGUAS (Brindis, versificación previa al beber vino.):

- *Vino vinil de la vinitopa, el que no diga vino vinil de la vinitopa, no beberá más vino de esta bota.*
- *Tutis vinus vini vitis, por que aunque yo no lo entiendo, vale mas que medio vaso beberse uno un vaso lleno, mejor que vaso botella, mejor que botella bota, mejor que bota un pellejo, y mejor una tinaja que se quede uno allí dentro.*
- *O licor de los licores, que aposentas en los pobres, y también en los señores de grande categoría, lo beben con alegría y dice su señorita, vamos con otra gotita, a otro día de mañana le solemos preguntar, a la moza de Jacinto ¿y que está malo Jacinto? No es más mal el que tenía, de lo blanco y de lo tinto, se bebieron 15 azumbres, y no estaban más que cinco.*
- *Dicen que es un deshonor la costumbre de beber, y yo digo ¿y porqué no puede ser un honrado bebedor?. Los clérigos del señor beben el vino en la misa, si se manchan la camisa es sangre del redentor, pues bebamos de este licor que es limpio puro y divino, para regar es el agua para beber es el vino.*

CANCIONERO. En las vendimias se hacía fiesta y baile todas las noches, sobre todo en las fincas grandes a las que acudían jornaleros de otros puntos de la comarca y zonas limítrofes. Entre ellos había mucha gente joven con ganas de fiesta y al final de la dura jornada y antes del descanso nocturno, hacían baile. Sobre la vendimia no hay ninguna canción específica. En estas reuniones se cantaban rulés y se hacían brindis. El brindis es hacer una verificación previa a beber vino y rulé es una canción relacionada también con beber vino (en bota) que mide la capacidad de aguante de la persona, a más rulés cantados, más aguante. Los rulés eran exclusivos de los hombres, aunque estaba muy mal visto que se emborracharan con el vino. En la grabación hay un rulé cantado por Fermín, cuya letra es:

*Una vieja me enseñó un cantar,
que beba vino Juan,*

*que beba vino Juan
Una vieja me enseñó un cantar,
que beba vino Juan,
que beba vino Juan
que vuelva a beber,
que vuelva a beber
Una vieja me enseñó un cantar
que beba vino Juan,
que ya no beba más.
Ay rulé, ay rulé, no bebas tanto que vas a caer.
Ay rulé, ay rulé, no bebas tanto que vas a caer.
Ay rulé, ay rulé, no bebas tanto que vas a caer.*

** NOTA: En el siglo XVI el inicio de la vendimia lo marcaba el Concejo de Requena en las tierras dependientes de él.

22.3 Relación entre kilos de uva y litros de vino. Peso de los envases de vendimia

Por cada 100 kilos de uva se obtenían entre 75 y 85 litros de vino, por lo que el rendimiento era parecido al actual.

22.4 Labores posteriores a la vendimia. Sistemas de conservación de racimos, si se asolean o cómo se hacía, de qué variedades, razones y con qué fin.

Después de la vendimia se permitía el paso de los ganados a la viña para que se comieran las hierbas y las uvas que pudieran quedar.

Las uvas de mesa, recogidas antes de la vendimia, se conservaban para consumo propio como postre durante el invierno. Había diferentes sistemas de conservación:

- El más extendido era colgar los racimos con hilos de esparto en latas (palos de madera largos) que había en la cámara de las casas. En algunos casos las dejaban que se hicieran pasas.
- Depositar las uvas sobre pámpanas en un hoyo que se hacía en el suelo. Se cubrían con juncos, cañas y malojo de manera que si se pasaba por allí no se veían. Esto normalmente lo hacían los pastores. A veces en el agujero se ponían cañas o palos en los que se colgaban las uvas y a continuación se tapaba el agujero.
- Quitar una piedra de una horma y meter la uva en el hueco cubriéndola con pámpanas.
- Cortar el racimo con un buen trozo de sarmiento y clavar en cada punta de éste una patata para mantenerlo fresco. Atarlo a otro sarmiento y colgarlos en las latas.
- Solo un encuestado cuenta que se colocaban en el suelo sobre esparto para que les diera el sol y se hicieran pasas.

Las variedades que más se utilizaban para su conservación eran la crujidera, la royal, la planta, la tardana.

22.5 ¿Se dejaban racimos de uva con todo y los sarmientos, cubiertos de tierra como una forma de conservar la fruta para comerla en el invierno? ¿Qué nombre se daba a esa tarea?

Ver 22.4

22.6 **La vigilancia del viñedo.** Los robos de racimos, de injertos. Labores de guardería. Construcciones para los guardas. Épocas de su contratación. Tipos de multas.

En la mayor parte de los pueblos la vigilancia del viñedo era llevada a cabo por los guardas de campo, quienes no solo vigilaban el viñedo sino todos los cultivos. Vigilaban tanto la entrada de personas como, sobre todo, de los ganados. Eran contratados por el Ayuntamiento, por la Hermandad de Labradores o por los propios agricultores.

No se solía perseguir el robo de racimos. Cada guarda atendía la vigilancia de las tierras incluidas en su distrito; se contrataban para todo el año y no disponían de construcciones propias en las que refugiarse, descansar o comer. Algunos llevaban carabinas y disparaban cartuchos de sal.

Las multas impuestas por los guardas por las infracciones cometidas ascendían a diferentes cantidades: 3, 5, 7 ó 14 pesetas.

** NOTA: En el Archivo de Requena hay documentos del siglo XVI que ya mencionan a los guardas de las viñas.

23. COMERCIALIZACIÓN

23.1 **Uva de mesa.** Variedades, dónde se plantaba, eran solo para consumo familiar o se comercializaban. ¿Cómo se consumían? fiestas, costumbres, formas de conservación.

Era usual plantar algunas variedades concretas de uva de mesa para su consumo familiar como postre durante el invierno.

En algunas zonas se comercializaba la uva de mesa de la variedad tardana por eso aumento su plantación.

23.2 **Pasas.** Formas de secado, uso, cómo se consumían, se comercializaban o cuál era su destino. Variedades de uva para pasas. Recetas de postres u otros usos

Las pasas obtenidas a partir del secado de las uvas que se colgaban en la cámara de las viviendas para su conservación, se consumían en la casa familiar. La mejor variedad para hacer pasas era la Crujidera o Moravia.

Uno de los postres que se hacía era pan de mosto:

Ingredientes: matalauva, media pastilla de levadura, 2 l de mosto de bobal, 4 Kg de harina, 1 Kg de azúcar y 1 l de aceite de oliva extra virgen.

Elaboración: Debido a la acidez, el mosto se tiene una noche con piedra tosca, después se hierve para que precipiten las proteínas y se amasa,

se tiene una noche amasado, con calor (25 - 27 °C). Se hacen los panes redondos y se espolvorean con azúcar. Se cuecen, no lleva huevo por arriba.

24. SUBPRODUCTOS

24.1 Otros productos. ¿Se han usado las hojas de parra para gastronomía? , recuerda algún otro aprovechamiento de sarmientos, hojas, pámpanos u otro subproducto de la vid y cuál era su uso

La punta de los sarmientos tiernos se comía en la época del rayuelo; se le daba el nombre de troncho y se consumía verde, mojado en sal o en agusal. Los agraces también se maceraban en agua, sal y morquera y se comían de aperitivo.

24.2 Aprovechamiento en gastronomía. ¿Las uvas se usaban para hacer arrope, mostillo u otro producto?, recetas, forma de consumirlos, costumbres, beneficios.

Las uvas se usaban para hacer Arrope, Zurra y Mostillo. El arrope se hacía en una caldera de cobre con mosto natural, calabaza y corteza de naranja si se tenía. Se cocía todo durante horas hasta que alcanzaban la textura apropiada. Algunos lo hacían con trozos de melón en vez de calabaza. Se consumía como postre.

La zurra se hacía con vino, azúcar, plátano, manzana, licor. Todavía se sigue haciendo.

Utiel, Junio de 2012