



ATLAS DEL CULTIVO TRADICIONAL DEL VIÑEDO Y SUS PAISAJES SINGULARES.

D.O.P. UTIEL-REQUENA



Este documento es un extracto del
“Atlas del cultivo tradicional del viñedo y de sus paisajes singulares”

Catálogo de publicaciones del Ministerio: www.mecd.gob.es
Catálogo general de publicaciones oficiales: publicacionesoficiales.boe.e

Edición 2016

Dirección, coordinación y redacción:
Luis Vicente Elías Pastor

Secretaría:
Margarita Contreras Villaseñor

Informática y cartografía:
José María Elías Pastor

Trabajo de campo y realización de la investigación en cada área geográfica:

D. O. Cangas de Narcea: Beatriz Losas, Aida Cozar e Isabel Méndez
D. O. La Rioja: Luis vicente Elías Pastor y Margarita Contreras Villaseñor
D. O. Tierras de León: José Luis Alonso Ponga, Pilar Panero García y Daniel Herrero Luque
D. O. Toro: José Luis Alonso Ponga, Pilar Panero, Daniel Herrero Luque y Alberto Alonso-Ponga García
D. O. Ribera del Duero: Luis Vicente Elías y Margarita Contreras Villaseñor
Comarca de Frías (Burgos): Luis vicente Elías Pastor y Margarita Contreras Villaseñor
Región de los Arribes y la sierra de Salamanca: Luis Vicente Elías Pastor y Margarita Contreras Villaseñor
D. O. de las islas Canarias: Luis Vicente Elías Pastor y Margarita Contreras Villaseñor;
con la colaboración en el trabajo de campo de la isla de Tenerife de Patricia Macías Ojeda
D. O. El Bierzo: Luis Vicente Elías Pastor y Margarita Contreras Villaseñor
D. O. Tierras de Guadiana: Luis Vicente Elías Pastor y Margarita Contreras Villaseñor
D. O. Mérida: Consolación González Casarrubios
D. O. Madrid: Consolación González Casarrubios y Juan Antonio Rodríguez Menéndez
D. O. La Mancha: Consolación González Casarrubios
D. O. Mondéjar: Juan Antonio Rodríguez Menéndez
Comarca de Ohanes y Terque (Almería): Juan Antonio Rodríguez Menéndez
D. O. Jerez: Juan Antonio Rodríguez Menéndez
D. O. Cariñena: Benito Báguena Isiegas
D. O. Priorat: Benito Báguena Isiegas
D. O. Rias Baixas: Rocío Acga Barral
D. O. Ribeira Sacra: Isabel Aguirre Urcola, Alfonso Campos, Javier Vivirido, Francisco Ruiz Aldereguía y Mercedes Márquez Roel
Islas Baleares: Magdalena Tomás Mir y Joan Roselló Veny
Comarca de San Antonio de Calonge: Montse Molla y David Gracia Fonalleras
D. O. Utiel-Requena: Cruz López, Ignacio Latorre Zacarés, Fernando Moya Muñoz y José Luis Salón

Coordinación de la publicación:
Alejandro Carrión Gútiez

Consejo editorial del IPCE:
Isabel Argerich Fernández
Alejandro Carrión Gútiez
Rosa Chumillas Zamora
Soledad Díaz Martínez
Adolfo García García
Carlos Jiménez Cuenca
Lorenzo Martín Sánchez
Alfonso Muñoz Cosme
José Vicente Navarro Gascón
Carmen Pérez de Andrés
María Pía Timón Tiemblo



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE

Edita:
© SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA
Subdirección General
de Documentación y Publicaciones

© De los textos e imágenes: sus autores

NIPO: 030-15-322-4



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Edita:
© SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA
División de Estudios y Publicaciones

© De los textos e imágenes: sus autores

NIPO: 280-15-237-3

Trabajo de campo y realización de la investigación en el área geográfica de la DOP Utiel- Requena:



Coordinación:

Cruz López García

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^a 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 (Cronista de Venta del Moro, Archivero Municipal de Requena)

Fotografías cedidas por:

Jose Alfonso Sierra Salinas

M^a Angeles Novella Herrero

Luis San Joaquín Polo

Cruz López García

Asociación Territorio Bobal

Entrevistadores de apoyo:

Cruz López García (AEDL Mancomunidad del Interior Tierra del Vino)

Luis E. San Joaquín (Mancomunidad del Interior Tierra del Vino)

Encuestas realizadas/informantes:

CAMPORROBLES.



José Albero González

FUENTERROBLES.



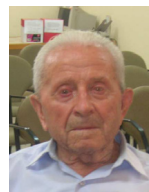
César Alcalá Chaves

CAUDETE DE LAS FUENTES.



Nicolás Guaita García

REQUENA. LA PORTERA - HORTUNAS.



Feliciano Pedrón Pérez



Eduardo Guaita García



Antonio Domingo Pardo



Rafael Gabaldón Sierra



Gerardo Minguez Sánchez

VENTA DEL MORO. JARAGUAS.



Emilio Monteagudo Monteagudo



Juan Vicente Pardo Serrano

REQUENA. LOS ISIDROS - LA VEGA DEL MAGRO.



Dionisio Martínez Martínez



Manuel Armero Ortiz



Leandro Arenas Domínguez

SIETE AGUAS.



Jesús Requena Gómez

SINARCAS.



Julio Ibáñez García



Juan Antonio Clemente López



César Salón Pérez

UTIEL.



Rafael Pérez Campillos

UTIEL. LOS CORRALES - LAS CASAS.



Alfredo Navarro Navarro



Emilio Ponce Latorre



Tomás Merino Plaza

VENTA DEL MORO. CASAS DE MOYA.



Roberto Haya Monteagudo

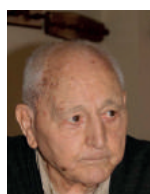
VILLARGORDO DEL CABRIEL.



José Romero García



Emilio López Soler



Emilio García Recoy

Encuesta sobre el Refranero popular a:



Fermín Pardo Pardo, Cronista de Requena



Arquitectura y viñedo.

Utiel-Requena

La vid

La viña, como otros cultivos, se clasifica con diversas designaciones relativas, por ejemplo, a la edad o momento de su plantación.

- * A la viña recién plantada se la designa como «viña joven», «viña del terreno» o «parral».
- * Cuando es una viña injertada: «injerto».
- * La viña adulta: «viña» y «majuelo» son los nombres más usados. 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.
- * Otros que hacen referencia al emplazamiento son: «bancal», «cañada», «pedazo» («peazo» o «piazo»). Algunos menos frecuentes eran: «lastra», «hondillo» y «alterón».
- * A las viñas más antiguas se las denominaba «viñas viejas».

Según el tamaño o la forma de la parcela, se denominan:

- * «Quincha», que es una viña alargada y estrecha.
- * «Rocho», parcelas pedregosas y pequeñas orientadas hacia el sur.

Según la orientación, las llaman:

- * «Umbría»: viña orientada al norte.
- * «Solana»: viña orientada al sur.
- * «Ladeado» o «ladeao» es una viña ubicada en una ladera, en pendiente.
- * También «espolón» es una viña ubicada en una colina o abultamiento del terreno.
- * «Parada» («pará»): viña que está bajo una vertiente o lugar donde vierten las aguas, en zonas bajas de barranco.
- * «Hondo» es la viña ubicada en un hondo con un alto a cada lado.
- * Si es una viña pegada a un camino o a un monte, se la conoce como «orilla».
- * «Alto» o «cerro» es una viña ubicada en un cerro o parte alta de una parcela.



Paisaje del viñedo.

Con respecto a las designaciones del tipo de tierra, según sus características geológicas y litológicas, se dice:

- * «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.
- * Se llama «rocha» a la viña con tierra floja, pobre, árida, de peor calidad; pero también aparece como viña ubicada en terrenos de monte roturado.
- * «Rubial suave» es «la tierra rojiza» que lleva materia orgánica y es más fértil.
- * «Tierra floja» o «tierra pobre». Se llama así a la tierra poco productiva, poco vigorosa.
- * «Tierra caliza» o «tierra blanca». También llamada «toba» o «tosca».
- * «Tierra áceda». Era aquella que al arar se pegaba y había que limpiar el arado al llegar a la punta.
- * «Tierra suave» o «suelta». Esta no se pegaba al arado.
- * «Tierra seca» o «enjuta».
- * La «tierra gredosa» tiene mucha greda y produce muy poco. La greda se usaba antes para lavar la ropa.
- * «Tierra arenosa». Es la que tiene mucha arena.
- * «Tierra pedregosa», también llamada «casquijeña».
- * «Canturreal». 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 o 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 y «arrás», son los pedazos más flojos.

Las hierbas silvestres más habituales son:

* «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 les dejaba entrar para que las comieran.

* Jedrea. Se utilizaba para adobar las aceitunas.

* «Juncos», «carrizos» y «padrastrós». Indican tierra buena y húmeda.

* «Lechinterna». 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.

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

* Cenizo

* «Matas ruleras»

* «Correhuela»

* «Verdolaga»

* «Hiedro»

* «Alfiletero»

* «Lenguaza»

* «Romanza»

* Uña de gato



Plantación en espaldera.

- * Cardos burreros
- * Cardos blancos
- * Bedros
- * «Paraguas»

La propiedad

Existen varias tipologías de arriendo:

- * Se conoce como «medianería» cuando 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» es similar a la anterior. 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. Estas tres formas de aprovechamiento son muy similares y se producen variaciones locales.



Explotación agraria tradicional.

- * «Aparcería». Se practicaba entre agricultores y bodegueros particulares. Los agricultores entregaban la uva producida en aparcería, de forma que por cada dos arrobas de uva entregada (15 kg por arroba) se les daba a cambio una arroba de vino (16 l o 15 l en muchos casos), con lo cual se perdía un 25 % o 30 % de la cosecha. En un principio había pequeñas bodegas 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».

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.

La medida de superficie

Se refieren siempre las medidas a la hectárea, con una media de 1500 o 1600 cepas/ha. El «marco real» era de 2,50 × 2,50 m.

A una jornada de trabajo se la 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 3000 cepas 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 o 7 pulgares y «un uvero» cuando las viñas eran de alto rendimiento.



Los Ruíces.

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 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.

Cuando se trataba de cereal o de huerta, se utilizaban como medidas el «almud», la «fanega», el «celemín», la «hanegada» y la «uviá». Algunas de estas medidas se llegaron a aplicar al viñedo en ciertas zonas de la D. O. P. Utiel-Requena. La referencia más oficial en el Libro de Medidas¹ es la «hanegada» de 831 m².

La plantación

Antes de ella había que proceder al desfonde. 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.

«El floreo» era la forma de marcar la viña. Se hacía de dos modos: a cuerda o a cadena. Se cogía el compás, se ponía a 2,60 m y se colocaban flores (trapos de colores), ya fuera en los eslabones de la cadena o cosidas a la cuerda con la aguja de hacer alborgas. Esta última era mejor porque se adaptaba más en terrenos ondulados; la cadena iba mejor en terrenos muy horizontales.

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.

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 × 2,50 m o 2,20 × 2,20 m si la tierra era de buena calidad. En algunas poblaciones el marco era de 2,30 m, de 2,40 m o de 2,60 m. A la manera de «florear al cuadro» o a marco real aquí se la llamaba la «pata gallina».
- * 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.

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 2,50 m, 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.



Gancho.

¹ Dirección General de Agricultura. *Pesas, medidas y monedas*. Servicio de Publicaciones Agrícolas, p. 138, s. f.

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 cepa que 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 lo llamaba «hurto», pero, cuando el sarmiento enraizaba, se cortaba y se separaba de la cepa madre. Esta técnica solo 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 realizaba en junio, por San Juan.

Las variedades para plantar eran diversas. La que se cultivaba más abundantemente era la llamada «del terreno». 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.
- * Meseguera. Uva vinífera.
- * Botón de Gallo. Uva de mesa.
- * Marisancho blanco o rojo. No era de muy buena calidad.
- * Teta de vaca
- * Royal
- * Pedro Ximénez
- * Morenillo
- * Mondragón
- * Monastrel



Hachaza.

El 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.

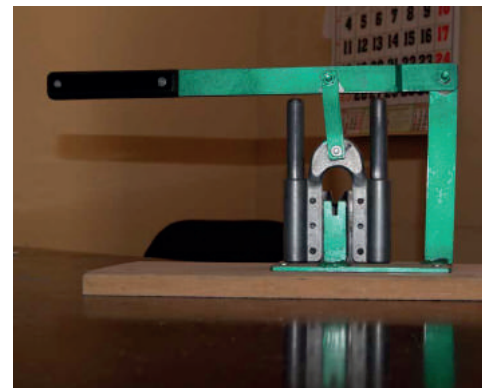
El injerto de verano o «a yema muerta» se hacía en agosto o septiembre y solía dar como resultado viñas de mucho vigor. Este tipo de injerto era poco habitual, porque no siempre daba buen resultado por el clima.

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 1960 cuando unos empleados de Extensión Agraria se lo enseñaron.

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 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 guardaba bien enterrados 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.



Máquina de injertar.

El cavado manual

Antiguamente se hacían la «cava» en invierno y la «bina» en verano, la primera con «la azada» y la segunda con el «legón», herramienta que los encuestados ya no han utilizado. Después, con la llegada de las caballerías, 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 más usada 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.
- * El legón.

El labrado

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 excavaba con la azada alrededor de las cepas al menos una vez al año (esto se denominaba «apañar» las cepas) y se labraba tres o cuatro veces.



Arado de par.

En esta comarca se mezclan las operaciones manuales con las de las caballerías hasta la llegada del tractor. 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 sostenía el labrador para guiarlo. Los primeros eran de madera y después se fabricaban con hierro.
- * A este le siguió la «vertedera», «vernete 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 «binadora», que tenía unas cuchillas más anchas y lo convertía en 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 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.

En general se araba de tres formas: «paralelo» a las cepas, «cruzado o perpendicular» y «al rehílo» 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



Yugo de desfonde.

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 binadora».

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

Para evitar la erosión en las viñas situadas en laderas, se labraban a una sola mano o a un aire, en vez de cruzado, en paralelo al desnivel. Otro sistema era hacer «hormas de piedra» a modo de paredillas para sujetar la tierra arrastrada por el agua.

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.

La operación de binar se realizaba en verano; en junio o julio se daba la tercera vuelta de labrado, denominada «la bina». Era un labrado más superficial que no siempre se podía hacer, sobre todo si se tenía cereal, porque la época coincidía con la siega.

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.

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

Las formas de arar según la dirección que se tomaba eran las que se detallan a continuación:

- * De forma paralela a las cepas.
- * A corte.
- * A cerradera.
- * Atravesado.
- * A rehílo o a contrarrehílo, que era en diagonal.

El abonado

Muchos propietarios impedían el paso de los ganados a los viñedos. La señal era una serie de cañas cruzadas a modo de reja, y también señalaban la prohibición los mojones manchados de blanco con cal.

La norma habitual era no dejar entrar a los ganados menores, aunque había otros viticultores que hacían acuerdos con los ganaderos para que los animales pastaran en las viñas. A esta operación de entrar en las viñas desde noviembre a febrero se la llamaba «emparejar» las viñas.

Si se abonaba la viña, se aprovechaba para poner algunas hortalizas en el viñedo abonado, tales como patatas, tomates, melones, garbanzos, calabazas, fresones, lentejas y guijas. 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, que iba bien para evitar la clorosis.



Collera y forcatillo.



Tijeras de podar.

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.

En otras ocasiones cada año hacían 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.

Aparte de la basura, a partir de la década de 1940, 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 en casa, se mezclaban los distintos tipos de abono; dicha actividad se realizaba en casa y no en la propia tienda para evitar timos.

A veces se aplicaba el 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 y, que evitaba la clorosis.

Las enfermedades del viñedo

- * El mildiu. Más 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 repartiendo, ya que 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 oídio. Se trataba con azufre, que se compraba en polvo y en sacos. Se aplicaba dos veces: una cuando 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 afrontaba con arsenito.
- * El «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.



Sulfatadora.



Azufradora.

- * 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 esta y prácticamente desaparecida era el «lobo», un 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 atajaba poniendo un saco bajo la cepa y moviendo esta 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. Es una enfermedad prácticamente desaparecida.
- * «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.

Otras operaciones manuales

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 «zagüero».
- * 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. Se llamaba «esrayolar».
- * «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 veinte años o más, que consistía en 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» era 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 los cortaban, simplemente los retiraban.



Manoplas para descortezar.

- * «Podar». La poda de la cepa se llevaba a cabo desde 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 y 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 cabañerías, se labraban las viñas tres veces. La primera vuelta se hacía de enero a marzo, la segunda entre marzo y abril y la tercera por San Juan.
- * «Injertar» o «reinjertar». Se hacía entre marzo y abril. También se «reinjertaba» en caso de que el primer injerto hubiera fallado.
- * «Binar». En verano, en junio o julio, se daba la tercera vuelta de labrado, denominada «la viña». Era un labrado más superficial que no siempre se podía hacer, sobre todo si se tenía cereal, porque la época coincidía con la siega.
- * «Escavar» o «rozar». Tras «la bina» se escavaba con la azada la zona circundante a la cepa para quitar las hierbas.
- * «Sulfatar». Durante el verano a las viñas se 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 a principios de octubre.



El Campillo. Camporrobles.

La meteorología

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 funcionar, 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 el de 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.

La vendimia

Los útiles usados para cortar la uva eran los «honcetes» u «hocetes», que luego fueron sustituidos por tijeras. Los envases empleados para vendimiar eran las «espuertas» de esparto, en las que cabían 10 o 12 kg, eran las más usadas, y «los cuévanos» o «paneras», hechos de pleita con capacidad de unos 40 o 50 kg, 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 150 kg. Estos recipientes iban en el carro y a ellos se echaba la uva para transportarla a la bodega.

La primera parada de la jornada se hacía sobre las 9:30 h o 10:00 h de la mañana para almorzar. Los almuerzos solían ser modestos: en algunos casos una sardina salada y uva; en otros, algo más succulento, 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.

Para conservar las uvas, se colgaban 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, pero había otras fórmulas.

Depositaban las uvas sobre pámpanas y hojas 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



Oncete.

se vieran. 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. 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» y la «tardana».

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». Los ingredientes eran: «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 tiene una noche amasado con calor (25-27 °C). Se hacen los panes redondos y se espolvorean con azúcar. A continuación se cuecen, no llevan huevo por arriba.

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 alcanzaba la textura apropiada. Algunos lo hacían con trozos de melón en vez de calabaza. Se consumía como postre. La «zurra» se elaboraba con vino, azúcar, plátano, manzana y licor. Todavía se sigue haciendo.



Tijeras de podar, El Campillo. Camporrobles.

El sarmentado

Tras la poda se sarmentaba a mano. Con los sarmientos se hacían gavillas o «garbas» en el campo, atándolos con «jareta» o «cordeta», que era una cuerda de esparto. A los mejores 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 sarmentaba a medias a fin de quedarse con una parte de los sarmientos.

Además de su uso en las casas como combustible, se utilizaban en algunas bodegas poniéndolos en la boca de los cocederos 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, primero se quemaban, luego se picaban, se mezclaban con azufre y se prensaban. Esa pólvora se usaba para los cohetes e incluso para los barrenos.

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».



Espuertas de vendimia.

Arquitectura

En la comarca el uso de la piedra ha sido habitual, lo que junto a la necesidad de cobijo han hecho que surjan varias construcciones protectoras:

- * «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 m 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 o 3 personas. Los 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 disponer de puerta para que entrase quien quisiera. Había algunas «casas de campo» o «caseríos» en las fincas grandes.



Bodega familiar y museo.



Casilla de campo. La Portera.



Casilla de campo.

- * 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.
- * Además existían los «majanos», construcciones para almacenar la piedra que se sacaba de los campos a fin de que ocupasen menos espacio. Eran a modo de montones de piedra, algunos con forma circular.

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.

El patrimonio inmaterial

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 compra de tierras o por noviazgo.

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 café, unas magdalenas, etc., a los que estaban en ese momento allí.

Se mencionan manuales sobre el tratamiento de las enfermedades que no consideraban muy fiables. Comentan un dicho que decía: «Cava hondo, echa basura y ríete de los libros de agricultura». Con respecto a las designaciones mutuas, a los de Camporrobles los llamaban los «ciaceros».

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; eran los santos protectores de las cosechas, junto con la Virgen de la Cueva Santa.

En períodos de sequía en muchos pueblos se hacían rogativas a los santos para que lloviera, a san Isidro, a san José, a la Virgen del Remedío 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.

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.

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 de la 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.



Casilla de campo.



Viñedo en invierno.

Refranero:

«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 a las zorras, que les gustaba sobre todo este tipo de uva).

«Al pan, pan y al vino, vino».

«Con pan y vino se anda bien el camino».

«Labra blando y duro y no tendrás que besarle al suegro el culo» (con
relación al yerno poco trabajador que, ante la carencia 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).

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.

«Más vale que las cepas lloren dos veces, que el labrador llore una».

«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.

«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», pues el 3 de mayo las palomillas brotadas de la cepa brillan, más en mañanas con rocío».

En relación con el trabajo, había un refrán que decía:

«Sol puesto, peón suelto».

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.

Coplas:

«Ya vienen las vendimiadoras,
ya vienen de vendimiar,
con la espuerta 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).



Viñedo centenario. Las Casas.



Viñedo en invierno.

«A la Virgen del Remedio
le tengo que hacer un manto,
de planta y de crujidera,
de Jaén y de marisancho» (Utiel).

«Cubano, tú eres de Cuba,
español, yo soy de España,
a mí 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».

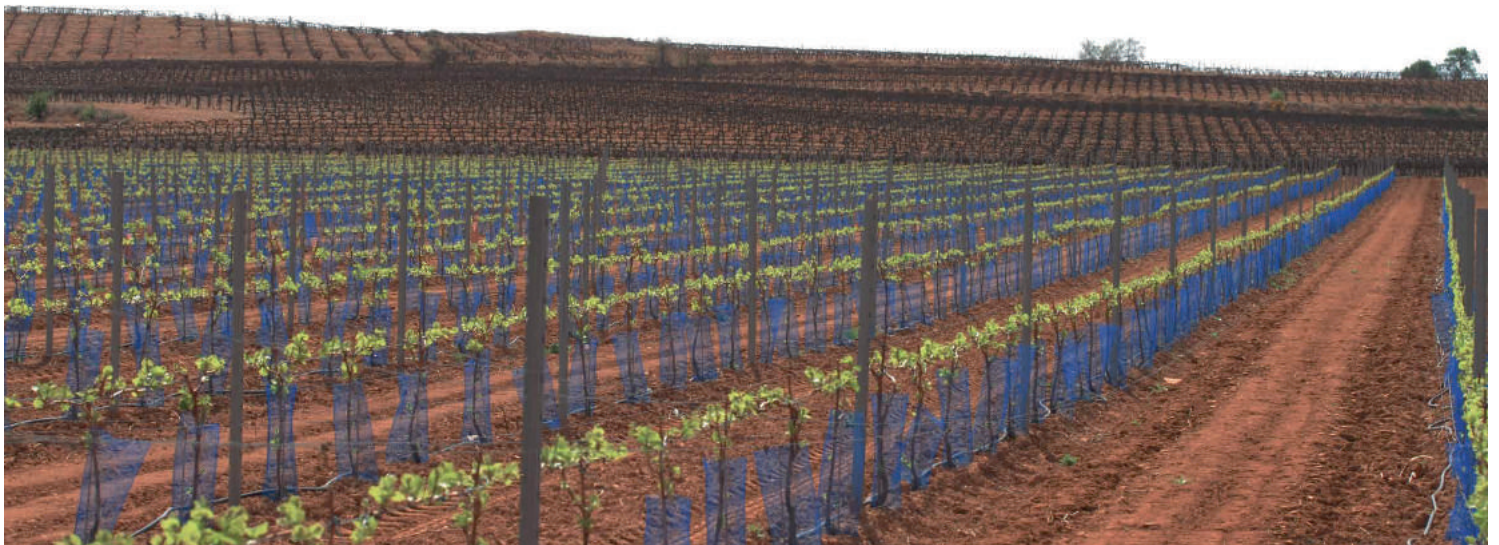
«En la Venta del Moro,
altas y hermosas,
las tinajas de vino,
que no las mozas».

«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).



Nuevas plantaciones.



Poblamiento y viñedos.

Más coplas relacionadas con el vino son las 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 alumbrarla
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» (pasa).

«Si adivinas qué llevo en la cesta
te doy un racimico» (uvas).

Brindis y trabalenguas

El brindis es la 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,
porque aunque yo no lo entiendo,
vale más 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».



Viñedos en ladera.

«Oh, 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 por qué 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».



Viñedo y bodega modernista.



Nuevas plantaciones.

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 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.

«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».





**ATLAS DEL CULTIVO
TRADICIONAL
DEL VIÑEDO Y
SUS PAISAJES
SINGULARES.**

D.O.P. UTIEL-REQUENA

