

17. HISTORIA DE LA VID Y DEL VINO EN EXTREMADURA

Marcelino Díaz González

1. LA VID EN LA ANTIGÜEDAD

El origen de la vid (*vitis vinífera*) y del vino en Extremadura hay que analizarlos en el contexto de las culturas mediterránea e indoeuropea en cuyo seno tienen su origen.

Es de sobra conocido que la vid es oriunda de Asia, concretamente en el Monte Ararat (Armenia) o trono nevado de los dioses como se le conocía en la antigüedad. Allí fue donde la historia cuenta que encalló la nave de Noé tras el Diluvio Universal y muy próximo a él, en la otra vertiente de los montes Zagros (Turquía) es donde se ubica el inicio de la agricultura por el hombre nómada y cazador tras el último periodo interglacial. Los restos de pepitas de uvas encontrados en sus laderas datan de unos 7.000 años a.c. Desde allí y a través de las diferentes civilizaciones, Sumeria, Asiria, Hititas y Persas etc., la cultura del vino se va extendiendo hacia oriente por la India y hacia occidente a través de la península de Anatolia, y llega al Mediterráneo formando parte inseparable de la cultura de los pueblos mediterráneos. Las primeras noticias sobre el vino aparecen en el Código de Hammurabi (artículos 108 y 109) y en el poema de Gilgamés (4.000 años a.c.). Sin embargo, son numerosas las vasijas de cerámicas encontradas en esa zona con restos de tartárico y materias colorantes propias del vino con anterioridad muy superior a esta fecha.

En la cultura egipcia, el vino forma parte de la dieta alimenticia de las clases nobles y religiosas. En su mitología cuenta con el dios Osiris específico del vino y éste figura entre los alimentos con los que se hacían enterrar los faraones; incluso en alguna de sus tumbas aparece representado el proceso de la vendimia. En el Mediterráneo, la vid encuentra su hábitat ideal, bien por su clima más adecuado o bien por una mayor afinidad entre sus hombres y la propia vid. Los textos clásicos de la Iliada y la Odisea así como la mitología griega, dan amplia cuenta de la importancia del vino en la sociedad griega. Junto al dios Baco tenemos a Ampelos, del que deriva la Ampelografía o ciencia que estudia la vid, así como la ciencia del vino, la Enología, que proviene de Enos, otro personaje mi-

tológico. La civilización mediterránea más antigua que se conoce, la Cretense, cuenta con un amplio desarrollo de la vid y el vino. Son estos pueblos de las islas junto con los griegos y fenicios quienes poco a poco van divulgando el comercio y la cultura del vino desde el Mediterráneo más oriental hasta llegar a las costas de la Península Ibérica, sobrepasando las torres de Hércules y llegando a las costas de Gadir (Cádiz) y de Onubal (Huelva) con cuyos pueblos, los Tartesos y Conios productores de minerales, intercambian el vino y otros productos.

Concretamente son los Conios, pueblos emparentados con los Tartesos (*Martinez Almagro*) que habitaban en la parte más occidental de la Península Ibérica, quienes fundaron importantes ciudades en el valle del Guadiana como Dipo (Guadajira), Conisturgi (Medellín) y Lacimurgui, los que durante el periodo Orientalizante, siglos VII al V a.c. incorporan el vino a Extremadura. Son numerosos los restos arqueológicos encontrados de esta época: ánforas, cráteras y vasos utilizados para el almacén y transporte del vino, así como para las libaciones que nos detectan la presencia del vino en lugares como Medellín, Cancho Roano (Zalamea) y Las Matas (Campanario). De todos ellos la joya mas importante es el Kilix de Medellín atribuido a Ucheiros, un ceramista griego afincado en Conisturgis. Es la pieza arqueológica de carácter enológico con más valor encontrada en Extremadura y tal vez en España, que se encuentra en la Real Academia de la Historia. Réplica exacta del mismo debería de haber al menos en la ciudad de Medellín y en el Museo de las Ciencias del Vino de Almendralejo.

FOTO 1: Kilix de Medellín atribuido a Ucheiros ceramista griego afincado en Cunisturgis. Siglo IV a.c.



La presencia de la vid en Extremadura no se constata hasta el siglo II a.c. y el mejor exponente de ello es el lagar encontrado en el yacimiento de La Mata en Campanario, cuya réplica se puede observar en el Museo de las Ciencias del Vino.

Cuando **los romanos invaden la Península Ibérica** encuentran la presencia de la vid y del vino en estos lugares ya mencionados y, por supuesto, a lo largo de toda la costa mediterránea. Como habituales consumidores del vino, tanto en las mesas de los patrios como en la dieta de sus ejércitos, los romanos desarrollan ampliamente el cultivo de la vid. En Extremadura son numerosos los restos arqueológicos encontrados de esta época destacando el mosaico de la casa del Anfiteatro de Mérida o el Kelato o Modio de Fregenal (Nertóbriga Concordia Julia), que se encuentra en el Museo Arqueológico de Badajoz.

FOTO 2: Mosaico romano de la "Pisa de Uvas" en la Casa del Anfiteatro de Mérida



En Barbaño (Montijo) se encuentran los restos de la mayor Coella Vinaria romana que se conoce en la Península Ibérica y que denota la importancia que la vid tuvo en nuestra región. Desde Extremadura el vino pasa a las mesetas castellanas a través del Puerto del Pico donde se establece un importante comercio del vino.

La producción de vino en Hispania y en las Galias llegó a ser tal, que el emperador Domiciano amenazó con arrancar la mitad de los viñedos de estas provincias para evitar la competencia con los vinos de la Metrópolis.

Con **la invasión visigoda**, los pueblos bárbaros arrasan toda la cultura romana y entre ella los viñedos. Tras ellos llegan los pueblos visigodos más orientalistas y en contacto con la cultura romana y, por tanto, consumidores del vino, quienes promulgan

leyes favorecedoras del cultivo de la vid tras convertirse al cristianismo. Se conocen nombres de variedades que utilizan como alimento y para la elaboración de vinos tales como la “*aminta*” de la que se obtenía vino blanco y la “*apiana*” de la que producían vinos dulces. Al mosto obtenido del lagar lo denominaban “*mostum*” y al vino puro lo denominaban “*merum*” y al tinto “*roseum*”.

Los árabes extremeños, a pesar de las prohibiciones de las leyes coránicas, bebían vino abundantemente de forma más o menos encubierta. Hay que tener en cuenta que los árabes que invadieron España procedían de Siria e Irak (*Carmen Borrego*) y estaban impregnados en la cultura griega a través de sus relaciones con Bizancio y por tanto deberían conocer bien la cultura del vino. Prueba de ello son las numerosas loas que los poetas árabes hicieron al vino. En época de Hakan II, ante las quejas de los ortodoxos se llegó a amenazar con arrasar todos los viñedos del reino si no se dejaba de beberlo, pero ello fue imposible debido, entre otras cosas, a que los árabes españoles utilizaban la uva como alimento y producían un mosto cocido denominado “*rub*” al que le daban una aplicación similar a la miel. De él deriva la palabra castellana arropo y cuyo producto se sigue consumiendo en nuestros días.

Los árabes utilizaban además el vinagre de vino como ingrediente de las comidas y junto a ellos vivían mozárabes y judíos extremeños, cuyas leyes no les prohibían el consumo del vino.

Con las guerras de la reconquista, la vid debió experimentar un nuevo retroceso al ser arrasados los viñedos. Tras ella surge una nueva viticultura en los territorios cristianos en torno a las ciudades y a los monasterios que se iban fundando. Así, en el norte de Extremadura, en los primeros territorios conquistados en el siglo XII, el vino constituía un elemento económico esencial para los nobles y el clero, de ahí que en las ciudades que se conquistaban o en las que se fundaban se emitían leyes que favorecían el cultivo de la vid, como es el caso de los fueros de las ciudades de Coria (Reino de León) y Plasencia (Reino de Castilla), o bien incluso en las ordenanzas municipales de algunas de ellas como Cañaveral (*Antonio Gázquez*). Por otra parte, es sabido la importancia que el judaísmo tuvo en estas tierras extremeñas, donde en el siglo XIV hubo una gran concentración de familias judías en especial en la villa de Hervás. En esta ciudad se construyó por la comunidad judía un lagar y bodega artesanal para la elaboración de los vinos Kasher según las prácticas dietéticas alimentarias judías. Tras el Edicto de expulsión de los Reyes Católicos en 1492, dicha bodega así como los viñedos, fueron cedidos a los cristianos nuevos o judíos conversos, quienes fundaron la Cofradía de San Gervasio para su explotación (*M. Marciano*).

Por estos motivos, en prácticamente todas las poblaciones ubicadas en las estribaciones de las sierras de Gredos o de Gata, protegidos de los aires del norte, nos encontramos con un determinado desarrollo de viñedos organizados en “pagos” o huertos, siendo conocidos los vinos de Cuacos, Jerte, Pasarón, Jarandilla (el mejor del mundo según un alemán de la corte de Carlos V), o bien el de Cilleros y el de Descargamería – muy afamado – posteriormente los de Brozas, Arroyomolinos, Montánchez y Cañamero, este último era el que el Prior de Guadalupe enviaba al Emperador Carlos durante su estancia en Yuste.

El cambio en la concepción de la vida de las Órdenes Religiosas pasando de un tipo de vida contemplativa practicado en la edad media al nuevo concepto de “Ora et la-

bora”, hizo que en torno a los monasterios se desarrollara una agricultura en las grandes extensiones de terreno que cada monasterio tenía y que los propios frailes llevaban a cabo siendo el de la vid uno de los cultivos mas desarrollados. Concretamente en el Monasterio de Guadalupe existen en su biblioteca diferentes tomos con los tratados de cómo cultivar la vid y elaborar el vino que ellos mismos consumían, no solo a través de la celebración de la misa sino además en el refectorio, para suministro de las bodegas episcopales y abaciales, así como para el de las hospederías que acogían a los peregrinos. Es de destacar la figura de Fray Juan Luis de Siruela, al que podemos considerar como el primer gran viticultor extremeño de la edad moderna, que escribió un extenso tratado sobre la producción, conservación y administración del vino en el monasterio. Buena prueba de la importancia del vino para los frailes la tenemos en las esculturas de las sillerías de los coros de las catedrales y en los capiteles de los pórticos, donde abundan las escenas de frailes elaborando y bebiendo el vino de los toneles (Catedral de Plasencia y otras).

En el sur de la región se encontraban los vinos de Medellín y de la Serena, los vinos de Salvatierra y los de Guadalcanal, siendo estos últimos los más afamados de Extremadura.

Guadalcanal, ciudad hoy andaluza, perteneció a la demarcación de Extremadura hasta 1820 cuando se reorganizaron las provincias de Cáceres y Badajoz. Tras su reconquista en 1241 desarrolló un importante viñedo en base a la variedad blanca Garrido Fino (*M. Diaz Taboada*), de la que se obtenía unos vinos que envejecían bien y que tuvieron un gran mercado en Sevilla y que alcanzaron una gran fama en toda España, pues fueron nombrados por una gran parte de los autores clásicos de los siglos XVI y XVII. D. Miguel de Cervantes en las *Novelas Ejemplares*, en *Rinconete y Cortadillo* y en *el Licenciado Vidriera*, que nombra también los vinos de Descargamaría. Mateo Alemán en el Guzmán de Alfarache y el extremeño y doctor Sorapan de Rieros en su libro *La Medicina española*, un verdadero compendio de las virtudes curativas y saludables del vino.

2. LOS VINOS EXTREMEÑOS EN EL NUEVO MUNDO. HERNÁN CORTÉS

Sin duda alguna debieron ser los vinos de Guadalcanal los primeros vinos en llegar al nuevo continente. La proximidad y el gran prestigio adquirido en Sevilla hizo que la Casa de Contratación de las Indias los comprara asiduamente hasta su traslado a Cádiz. Fray Bartolomé de las Casas lo menciona y lo daba piadosamente a los indios y Hernán Cortés menciona también estos vinos y los llevaba como presentes para dar a cambio de oro a los indios quienes lo bebían hasta caer de espaldas (*Salvador de Madariaga*). Cortés, además de ser un gran militar y uno de los mayores estadistas que ha dado la historia, tiene un puesto importante en la viticultura y enología americanas. La vid (*Vitis Vinífera*), que desde sus orígenes siempre se desarrolló en los continentes asiático y europeo junto con el norte de África, ”salta” por primera vez al nuevo mundo de la mano de un grupo de extremeños. De otra parte, Hernán Cortés, empeñado en la obtención del vino que necesitaba para la celebración de las misas, para la dieta alimenticia y para los ejércitos, trató de obtenerlo, primero a partir de las vides silvestres americanas, después a par-

tir de las vides extremeñas que él portaba y que al plantarlas en suelo americano se le se-
caban. Al no tener éxito con ninguna de ellas, decidió injertar las vides extremeñas sobre
las vides americanas que allí tenía y que no producían uvas, pasando a ser el primer in-
jertador de vides del mundo. Esta práctica serviría trescientos años después para resolver
el grave problema de la viticultura europea tras arrasarse por la Filoxera.

Su pasión por los vinos le llevó a dar órdenes de plantaciones de viñedos en fun-
ción de la tierra y de los indios que le asignaba a cada colonizador. De esta forma se es-
tablecieron los primeros viñedos de América. Posteriormente, a medida que se iban
colonizando la costa oeste en la Alta California, se fueron fundando misiones y en torno
a ellas se desarrolló un importante cultivo, que dio lugar a la primera variedad “autóc-
tona” de América conocida como “Misión” y que perdura aún en Estados Unidos.

3. LA VID Y EL VINO EN LA EDAD MODERNA

Durante el siglo XVII se inicia un cierto desarrollo de la viticultura en algunas po-
blaciones de la Tierra de Barros como Acehuchal, Fuente del Maestre y Villafranca de los
Barros, las cuales, junto con Almendralejo, eran eminentemente cerealistas y ganaderas.
Posteriormente, a finales del XVIII se desarrolla ya en Almendralejo un importante plan-
tío de viñas y olivos, coincidiendo con la política agraria de Carlos III y que sería el em-
brión del importante desarrollo vitícola e industrial que experimentaría esta ciudad y toda
la comarca de Tierra de Barros en el siglo XIX, transformándose en una de las comarcas
más prósperas de Extremadura.

Durante el siglo XIX, coincidiendo con la revolución industrial llevada a cabo por
Alemania e Inglaterra y con los procesos colonizadores de esta última y de Holanda, se pro-
duce un aumento considerable del consumo de vinos en las clases adineradas de estas na-
ciones y de sus colonias (India, Oceanía, África) al ser considerado el vino como un elemento
cultural y de lujo indispensable en todas las comidas y banquetes. Ello dio lugar a una fuerte
demanda de los vinos franceses, italianos y españoles (Jerez, Málaga, Tarragona, Alicante
y Galicia), cuyos viñedos experimentan un considerable desarrollo, del cual no quedan exen-
tos los viñedos de Tierra de Barros. Con la liberación de los mercados impuesta por los na-
ciones industriales al resto de Europa para poder vender sin aranceles los bienes de equipo
que producían, los países mediterráneos como España, Francia e Italia, pudieron salvar sus
economías y compensar con aquellos países sus balanzas de pago en gran parte debido a la
exportación de vinos. En el caso de España, contribuyó también la exportación de naranjas
y de mineral de hierro para los raíles de las vías férreas europeas y cubanas. En la segunda
mitad del siglo y como consecuencia de la destrucción de los viñedos franceses por la Filo-
xera (1865) e italianos, España se queda sola exportando vinos al resto de Europa, dando
lugar a un enorme incremento del cultivo de la vid y de la industria del vino en toda España.
Esta época dorada del vino afectó positivamente a los viñedos de Extremadura, en especial
a los de la provincia de Badajoz, extendiéndose el cultivo de la vid por un gran número de
poblaciones y creándose una industria vinícola muy numerosa, de pequeña dimensión, pero
que llevaba asociada una industria paralela de fabricación de alcohol vínico y, en menor me-
dida, de aguardientes compuestos y de licores que se reparte por toda la provincia, como se

puede observar en el cuadro de Patentes de Alcohol vínico que emitió el Boletín Oficial de Badajoz en 1894/95 y que reproducimos en el cuadro 1.

En él pueden verse las numerosas poblaciones que contaban con una o varias fábricas de alcohol, lo que demuestra la presencia de la vid y de la industria bodeguera y la importancia de Tierra de Barros, con Almendralejo a la cabeza, que cuenta con el 45 % de las destilerías y con el 62,1% de la fabricación de alcohol de la provincia y colocando a esta comarca a la cabeza del desarrollo industrial provincial junto con la de Badajoz y Mérida. Los cultivos de trigo y de olivar aportaban a la Tierra de Barros una industria adicional olivarera y harinera que potenciaba aun más su importancia industrial.

A lo largo de la segunda mitad de este siglo, en Almendralejo se inicia un proceso de modernización y de ampliación de la industria bodeguera. Así, en 1856 se fundaba la primera empresa industrial moderna, tanto por la maquinaria empleada en el prensado de las uvas como por su complejidad industrial y modelo empresarial de gestión (*Francisco Zarandieta*).

Al no estar en zona periférica, las bodegas extremeñas tenían que comercializar sus vinos a través de compañías y ricos especuladores que se llevaban una buena parte de los beneficios, como diría Luengo -un importante agricultor- a sus convecinos, tratando de desarrollar un ambicioso proyecto vínico alcoholero en Almendralejo. Prueba del interés de empresarios de otras regiones por el vino extremeño es la implantación en esta misma ciudad de la que fuera la bodega más moderna de la época, por la sociedad jerezana Riba, Rubio y Cía en 1891, junto a la estación del ferrocarril con ramal propio para la exportación de sus vinos y alcoholes en Almendralejo.

Málaga y Jerez, junto con los mercados del norte, debieron ser los principales destinos del vino extremeño, tanto por su proximidad como por las características de sus vinos, cuyo alcohol adquirido era de entre 15 y 20° y tenían necesidad de fortificar o encabezar sus vinos naturales de 12-14° con alcoholes vínicos de 90°. Ello explica la implantación en la Tierra de Barros de diferentes compañías jerezanas como la ya expuesta y otras más que se implantarían posteriormente, así como del desarrollo alcoholero de la zona: los vinos buenos (seguiría diciendo Luengo), irían para el consumo de boca y con el sobrante (prensas), se destilarían e irían a los mercados jerezanos, no sólo para el encabezamiento de sus vinos sino además para la fabricación de brandies.

En 1891 el Ayuntamiento de Almendralejo recibe la solicitud de la embajada española en París de enviar 500 kilos de uvas para la exposición internacional de París de ese año.

La conclusión en 1895 de la línea férrea Mérida –Sevilla da un impulso importante a la comercialización de los vinos y alcoholes de Almendralejo y su comarca.

En 1899 se crea la Comunidad de Labradores, que influyó en la modernización del cultivo de la vid.

4. LA FILOXERA, EL OIDIUM Y EL MILDIIUM

El intenso desarrollo del viñedo trajo consigo un conjunto de enfermedades que acabó arrasándolo. Una de ella, la Filoxera (*phylloxera vastatrix*) que ya había arrasado gran parte de los viñedos españoles desde la llegada del primer foco en 1878, llegó a Al-

CUADRO 1: Patentes de elaboración de alcohol de vino. Badajoz (1894-95)

Comarca	Total comarca			Localidad	Fábricas	Tipo(*)	Litros
	Fábricas	% fábricas	% litros				
Badajoz	5	6,5	4,1	Badajoz	1	1	800
				La Roca de la Sierra	2	1	404
				Villar del Rey	2	1	1.052
Olivenza	1	1,3	0,4	Villanueva del Fresno	1	1	200
Mérida	16	20,8	13	Cordovilla	1	1	200
				Guareña	6	1	3.200
				Montijo	6	1	2.430
				Oliva de Mérida	1	1	180
				Puebla de la Calzada	2	1	1.200
Tierra de Barros	36	45,5	62,1	Aceuchal	2	4	1.200
				Almendralejo	5	2	4.180
				Almendralejo	3	3	11.750
				Almendralejo	8	4	6.700
				Almendralejo	1	6	2.826
				Fuente del Maestre	9	1	3.350
				Fuente del Maestre	1	4	700
				Puebla de la Reina	1	1	250
				Santa Marta	1	1	550
				Villafranca de los Barros	1	2	130
				Villafranca de los Barros	2	2	1.650
Villafranca de los Barros	1	3	1.150				
Vegas Altas	9	11,7	8,5	Don Benito	1	1	320
				Medellín	1	4	620
				Rena	1	1	272
				Villanueva de la Serena	6	1	3.476
La Serena	1	1,3	0,7	Zalamea de la Serena	1	1	400
Sierras de Jerez	5	6,5	2,9	Higuera la Real	1	1	600
				Jerez de los Caballeros	1	3	300
				Segura de León	3	1	700
Zafra	4	5,2	8,1	Los Santos de Maimona	2	4	2.396
				Zafra	2	1	2.100
La Campiña	1	1,3	0,2	Berlanga	1	1	130
Total	77	100	100		77		55.416

(*) Distintos tipos de alambiques ordenados de menor (1) a mayor (6) "perfección" tecnológica.

Fuente: Boletín Oficial de Badajoz, 13 de agosto de 1894. Elaboración propia.

mendralejo en mayo de 1897. Esta enfermedad, un pulgón que ataca a la raíz de la vid hasta secarla, vino de América con la patata, comenzando en la Provenza francesa y extendiéndose como mancha de aceite por todo el viñedo europeo en poco más de treinta años. El remedio consistía en arrancar los viñedos y plantarlos de nuevo pero esta vez no de pie franco (directamente), sino plantando un portainjerto de vid americana (*Rupestris de Lot, Berlangieri, etc...*). En uno o dos años, cuando alcanzara un determinado desarrollo se injerta en la vitis vinífera para la obtención de uvas. Como podemos ver, es exactamente lo que Hernán Cortés hubo de hacer trescientos años antes en México. Esto supuso un efecto tan devastador para los viticultores que muchos de ellos no pudieron volver a plantarlas habida cuenta del coste que ello suponía. Comarcas enteras dejaron de ser vitícolas como le ocurrió a la Tierra del Vino en Zamora o a los afamados vinos de Guadalcanal, que desaparecieron para siempre. Sin embargo, los viticultores de Almendralejo no se amedrantaron y no solo replantaron lo que habían perdido, sino que además, como consecuencia de la demanda de vinos ante la pérdida de tanta superficie de viñedos en España, se desarrolló una inusitada fiebre de plantación de vides que no cesaría hasta finales del siglo XX, llegando la vid a ocupar junto con el olivo la práctica totalidad de la tierra cultivable. Indica el profesor *Zarandieta* que en 1909, es decir doce años después, había en Almendralejo más viñedos que los que arrasó la Filoxera.

Otras enfermedades que aparecieron por primera vez en los viñedos extremeños fueron el Oidium y el Mildium, enfermedades criptógamicas las dos, que atacan a la hoja y al fruto, pudiéndose llevar la cosecha en cuestión de unos días. La forma de combatir las es con tratamientos de azufre la primera y con el denominado caldo bordelés a base de cobre la segunda. Como es de entender, todas estas enfermedades encarecerían el coste de producción de la uva.

5. EL SIGLO VEINTE. LA VARIEDAD PARDINA

La crisis finisecular del viñedo afectó al mercado internacional, cerrándose las fronteras con fuertes aranceles, lo que sirvió a la Administración nacional para tomar medidas fitosanitarias creando granjas experimentales, escuelas y estaciones enológicas, como la creada en Almendralejo a petición del Ayuntamiento en 1914. Todo ello hizo cambiar el panorama vitícola de Extremadura. Así, en la provincia de Cáceres desaparecieron los viñedos en muchas de la localidades mencionadas, concentrándose principalmente en las zonas de Montánchez (Alcuéscar y Arroyomolinos) y en Cañamero, donde se cultivaban las variedades Borba y Alarije respectivamente y se producían vinos muy peculiares, dotados de una gran personalidad. En ellos se desarrolla un velo de flor que posteriormente flocula, dándole su característica turbidez. Actualmente estas dos comarcas han derivado hacia los vinos de mesa tradicionales equiparándose a los de las demás zonas y perdiendo su peculiaridad.

En Cilleros, Brozas y otros pueblos del norte se mantuvo una cierta viticultura de pequeñas producciones pero de vinos muy apreciados por los lugareños, lo que hace que adquieran en los mercados unos altos precios. Son los denominados vinos de Pitarra tan identificados con esta región. En total la superficie de viñedos en la provincia de Cáceres ha oscilado desde las 7.000 ha que llegó a haber en su día, a las 5.000 ha actuales.

**FOTO 3: Racimo de uva de la variedad
Pardina**



**FOTO 4: Racimos de la variedad
Tempranillo**



En Badajoz las enfermedades alteraron también el panorama vitícola y la vid se fue concentrando cada vez más en la comarca de Tierra de Barros y también en las Vegas Altas del Guadiana. Como dato anecdótico, por ser zonas de tinto están Matanegra y Salvatierra de los Barros

En el cuadro 2, del estudio de *Zarandieta*, vemos el porcentaje de la superficie que ocupaban los diferentes cultivos en ésta comarca. Entre ellos destaca el viñedo de las localidades de Almendralejo y Corte de Peleas, con superficies en torno al 20 %.

Paralelamente, la industria bodeguera y alcoholera fue incrementándose en número, dimensionamiento y mejora de las instalaciones. En el cuadro 3 se observan las fábricas de aguardientes compuestos y licores con un total de 27 fábricas en la provincia, de las cuales la tercera parte se encontraban en Tierra de Barros.

La filoxera debió traer consigo un cambio en las variedades de uvas, pasando de un conjunto de variedades entre las cuales habría alguna tinta como la Alicante, aquí denominada "uva de Gandía" y pasando a desarrollarse exclusivamente la variedad Pardina denominada también Parda o Pardilla, muy similar y genéticamente la misma que la *Cayetana*. Esta variedad, por su adaptación al suelo y clima de Tierra de Barros, por su resistencia a las enfermedades, por su considerable producción (entre 5 y 10.000 kilos por ha de secano), así como por su menor coste de producción con respecto a otras variedades y al mismo tiempo por ser blanca, lo cual facilitaba la elaboración y su aprovechamiento alcoholero, tanto del vino como de los subproductos, hizo que colonizara todo el cultivo de Tierra de Barros, llegándose a convertir la vid en un cultivo monovarietal.

La transformación del cultivo de cereal a viñedo, primero en las tierras más pobres, los caleños, después en las más fértiles, los barros, hizo que se desarrollara una industria

Cuadro 2: Cultivos y aprovechamientos (% superficie). Tierra de Barros (1918-1920)

Localidad	Zona	Dehesa	Cereal	Olivar	Viñedo	Viñedo-Olivar
Aceuchal	C	8,5	67,8	18,9	2,7	0,7
Almendralejo	C	3,9	60,6	29,2	11,3	8,4
Fuente del Maestre	C	20,4	48,5	26,7	6	3,3
Villafranca de los Barros	C	0,2	66,2	28,8	5,1	3
Hornachos	E	69,6	28,3	1	0	0
Hinojosa del Valle	E	62,2	31,6	1,6	0,2	0
Palomas	E	78,8	17,5	0,7	0	0
Puebla del Prior	E	53,8	40,6	0,2	2,3	0
Puebla de la Reina	E	78,5	20	0,5	0	0
Ribera del Fresno	E	35,3	50,5	12,3	3,9	3,6
Corte de Peleas	O	8,8	75,1	13,7	11,2	10,6
Nogales	O	49	42,8	4,7	0,9	0,9
Santa Marta de los Barros	O	5,3	80,6	10,1	4,6	3,8
Solana de los Barros	O	14,6	75,2	7	4,8	4,7
Villalba de los Baros	O	16,6	77,1	3,7	0,4	0
Centro (C)		9,5	58,4	27	7,1	4,6
Este (E)		61,8	32,6	3,7	1,1	0,9
Oeste (O)		18	71,1	7,6	3,8	3,4
Tierra de Barros		34,8	50	11,9	3,7	2,7
Provincia de Badajoz		68	26,2	4,7	1,4	0,6

Nota: En los epígrafes "viñedo" y "olivar" están incluidas, en ambos, la superficie del cultivo asociado "viñedo-olivar", por lo que el porcentaje total puede exceder de 100. En todos los casos, el total de la superficie adehesada o de labor (cereal, viñedo, olivar) supera el 95% del total del término.

metalúrgica paralela en Almendralejo que pudiera resolver los problemas mecánicos de las bodegas y alcohólicas y del transporte, tanto de la materia prima, la uva, como la fabricación de carros y remolques, así como del transporte de vinos y de los subproductos, etc. Almendralejo pasó de ser una ciudad cerealista y ganadera a una ciudad vitícola e industrial, lo cual produjo un aumento de población de un 14 %, muy superior al del resto de la provincia y llegando a tener en 1920 una población de 15.448 habitantes. La ciudad y toda la comarca con sus producciones de trigo, aceite, vinos y alcoholes, supo aprovecharse de la coyuntura económica de la primera guerra mundial, experimentando un gran auge. Posteriormente ocurriría lo mismo con la guerra civil y la segunda guerra mundial.

La expansión del viñedo continuaría en la provincia de Badajoz de una forma creciente y continua, llegando a contar con una superficie de 110.000 ha en toda la provincia y haciendo de Extremadura la segunda región más productora de España tras La Mancha.

En este desarrollo tan espectacular fue decisivo poder contar con una generación de empresarios arriesgados y con una gran visión de negocios como Zacarías de la Hera, Luis Montero, la familia Luengo, Lorenzo Álvarez, Marcelino Díaz Sánchez y sus hermanos Pedro, Felipe e Isidoro, Máximo del Castillo, Iglesias Infante, entre otros muchos.

Con tales producciones, el mercado del vino en Extremadura y en España dio lugar en los años sesenta a situaciones de excedentes que hizo que la Administración interviniera regulando por una parte las calidades y obligando a hacer entregas vínicas obligatorias

**CUADRO 3: Fábricas de aguardientes compuestos y licores.
Badajoz: 1909 y 1925**

Comarca	Total comarca		Localidad	Fábricas	Litros	Fábricas	Litros
	1909	1925		1909	1909	1925	1925
	2 (7%)	2 (4%)	Almendral	1	1000	1	1000
			Barcarrota	1	456	1	456
	5 (18%)	5 (10%)	Arroyo de San Serván	1	600	1	600
			Guareña	4	3105	1	645
			Montijo	-	-	-	-
			Puebla de la Calzada	-	-	2	1400
			Villagonzalo	-	-	1	400
Olivenza	1 (4%)	0 (0%)	Olivenza	1	250	-	-
	9 (33%)	23 (47%)	Aceuchal	-	-	1	960
			Almendralejo	6	7530	14	15537
			Fuente del Maestre	1	384	1	800
			Ribera del Fresno	-	-	2	1672
			Santa Marta de los Barros	1	2000	2	3800
			Villafranca de los Barros	1	880	3	3030
			3 (11%)	3 (6%)	Don Benito	1	800
Villanueva de la Serena	1	1520			2	1440	
3 (11%)	5 (10%)	Bodonal de la Sierra	-	-	1	950	
		Fregenal	2	900	1	500	
		Fuentes de León	-	-	1	100	
		Jerez de los Caballeros	1	500	2	1702	
		Segura de León	-	-	-	-	
3 (11%)	6 (12%)	Bienvenida	1	400	1	400	
		Fuente de Cantos	-	-	1	650	
		Los Santos de Maimona	1	996	2	1996	
		Medina de las Torres	-	-	1	292	
		Puebla de Sancho Pérez	-	-	1	800	
		Zafra	1	1490	-	-	
1 (4%)	5 (10%)	Azuaga	1	720	3	2200	
		Berlanga	-	-	1	352	
		Llerena	-	-	1	896	
Total	27 (100%)	49 (100%)		27	23531	49	44278
Capacidad media					871,5		903,6

Fuente: Zarandieta (1996a), p. 291.

”EVO” con los subproductos y vinos de peor calidad y regulando los mercados con destilaciones de vinos mas allá de las que se necesitaban para el consumo de boca. En los años setenta, a través del Feoga se regulan los mercados a través de una política similar a la empleada en la CEE, que luego se implantaría definitivamente al entrar España en la Comunidad en 1986 y basada en la eliminación de excedentes mediante la destilación a unos precios de garantía y en las inmovilizaciones de vino para evitar caídas de precios.

La política comunitaria también afectó al cultivo de la vid mediante la aplicación de dos tipos de actuaciones:

Una tendencia a disminuir la producción y eliminar excedentes, mediante *los planes de reconversión del viñedo*, en los que se subvencionaba el arranque definitivo de la vid y su sustitución por otro cultivo. La cantidad a subvencionar estaba relacionada con la productividad del viñedo a arrancar. De esta forma se consiguió disminuir la superficie de viñedos en Extremadura.

Otra fueron los planes de *reestructuración del viñedo*, consistentes en subvencionar el arranque de viñedos y sustitución por otros con variedades más adecuadas a la demanda. Desde 1986, en que se inició este tipo de actuación, hasta nuestros días, han sido varios los planes realizados, dando lugar a una renovación del viñedo y a los cambios de variedades experimentados en los últimos treinta años en Extremadura, en especial la incorporación de variedades tintas.

6. FIN DEL SIGLO XX. NUEVOS CAMBIOS EN EL SECTOR

Durante el último cuarto del siglo, coincidiendo con los cambios políticos de la nación y con el ingreso de España en la Comunidad Económica Europea, el sector vitivinícola en Extremadura y en el resto del país hubo de experimentar grandes cambios debido a:

A) Exigencias de los mercados consumidores.

- El consumo de vino, que en los años setenta había alcanzado su máxima cota de 76 litros por habitante y año, inició un continuo descenso hasta llegar hoy en día a algo menos de 20 litros (en ellos están incluidos los millones de turistas que nos visitan), debido principalmente a los cambios de moda en los hábitos de consumo de los españoles, incorporándose bebidas alcohólicas de importación como guisquies, ginebras, vodkas y ronones y otras refrescantes como sodas, colas etc., junto con un considerable aumento del consumo de la cerveza y también a otras medidas, como la Ley de Tráfico y los altos márgenes que la hostelería aplica al vino.
- Desaparición del consumo de vermouth y del sifón (agua de soda que acompañaba al consumo de vinos en el verano).
- Demanda de vinos embotellados con más calidad y de Denominaciones de Origen, especialmente tintos y descenso del consumo de vino común en los hogares.

B) Cambios en la legislación comunitaria, nacional y autonómica.

- Creación de nuevas Denominaciones de Origen para vinos, entre ellas la D.O. Ribera de Guadiana en Extremadura.
- Prohibiciones de mezclas de vinos tintos con blancos. Hasta entonces la producción de tintos en España no pasaba de un 30 % y sin embargo el consumo llegaba hasta un 80 %, a base de mezclar una pequeña parte de tinto de mucho color con blancos.
- Extinción del término "clarete" y sustitución por el de rosado, elaborado a partir de uvas tintas y no de mezclas.

C) Cambios sociales.

- La modernización y el desarrollo del país dio lugar a la aparición de técnicos graduados en Enología, que se incorporaron a las bodegas aplicando los

nuevos conceptos de enología. Así, en Extremadura, cuando en los años setenta tuvimos que incorporarnos como empresarios del sector, iniciamos una serie de reformas en la viticultura, reestructurando viñedos blancos por tintos (Tempranillo). Hoy hay en la provincia más de 30.000 ha de viñedos tintos. En las bodegas, incorporación del desfangado y de los equipos de frío. Sustitución de las prensas continuas "Morón" por otras más modernas y en acero inoxidable y últimamente por neumáticas, incorporación de barricas en la maduración de los vinos tintos, etc.

- Desarrollo de nuevos tipos de vinos como la elaboración de Cavas en Almendralejo que iniciáramos en 1983.
- Aparición del Movimiento Cooperativista de primer y segundo grado con la creación de nuevas y grandes bodegas, así como nuevas bodegas de particulares y de grupos de agricultores.
- Creación de las Jornadas de Viticultura y Enología (1978) de las Escuelas Universitarias Santa Ana de Almendralejo, cuya influencia en el sector para producir vinos de calidad y desarrollar la cultura del vino en Extremadura ha sido y sigue siendo considerablemente importante.
- La fundación de la Cofradía del Vino de Ribera del Guadiana, antes Cofradía del Vino de Tierra de Barros (1980)

Todo ello hizo que se obtuvieran vinos a granel de más calidad, fermentación controlada para blancos, tintos varietales directos etc., y que se desarrollara una incipiente y hoy importante actividad de vinos embotellados de calidad con aparición de los mismos en los mercados nacionales e internacionales, creando un mayor valor añadido.

El descenso tan alarmante del consumo de vinos en España y en particular en Extremadura donde no llega a 10 litros por habitante y año, el más bajo del país, la sustitución por parte de la sociedad española de la cultura del vino, tan asociada desde sus inicios a nuestra civilización mediterránea e indoeuropea, por otro conjunto de culturas foráneas como la de la cerveza u otras aún menos rica que la del vino como las de las bebidas alcohólicas mencionadas anteriormente (güisquies, rones, ginebras etc.), ha puesto en entredicho el cultivo de la vid y la producción de vino. Si a ello se le suma que las ayudas al sector proveniente de la Unión Europea han disminuido considerablemente, el panorama vitícola ha quedado gravemente dañado, al producirse excedentes y una situación de bajos precios de la uva que hace ruinoso el cultivo.

Las previsiones que el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino ha dado para esta campaña de 2010 es de 40 millones de hl (3,1 en Extremadura), a los cuales el sector deberá darle salida en el mercado libre. Dado que éste es el primer año en el que queda liberalizada la obligatoriedad de hacer destilaciones y que en los últimos diez años se han destilado un promedio de unos 7 millones de hl nos encontramos con la siguiente situación :

- El consumo nacional del vino escasamente supera los 8 millones de hl.
- La exportaciones totales de vino el año pasado - con los precios mas bajos de los últimos veinte años - alcanzaron los 15 millones de hl.
- La producción y venta de mostos de uvas está en torno a los 5 millones de hl.
- Las industrias de vinagrera y alcoholera podrán absorber unos 2 millones de hl. Quedarían por tanto unos 10 millones de hl de excedentes a los que hay que añadir las existencias de mostos y vinos de campañas anteriores que vienen siendo

del orden de 34 millones de hl para el vino (en Extremadura fueron de 1,4 millones de hl) y de mosto 2,5 millones de hl (0,175 millones en Extremadura). Las cifras al 31 de julio de este año aún no se conocen al no haber finalizado el plazo de declaración, pero no hay indicio alguno de que puedan ser inferiores.

Si nada cambia con respecto a años anteriores, al final de la presente campaña 2010, el sector se puede encontrar con unos existencias de vinos de 46,5 millones de hl que supondría una losa muy grande que afectará negativamente a la renta de los viticultores e industriales del vino.

Ante una situación como la expuesta no cabe duda de que el sector viticultor e industrial junto a la Administración extremeña han de buscar con urgencia soluciones tendentes a corregir este desequilibrio. Somos conscientes de la dificultad de encontrar soluciones, pero no por ello deberemos dejar de intentarlo considerando siempre dos premisas fundamentales:

A.- Que la superficie de viñedos de Extremadura no debe disminuir de las 90.000 ha existentes.

B.- Conseguir unos niveles de precios que garanticen unas rentas dignas a los viticultores y una estabilidad de precios para los industriales.

Trataremos de justificar la primera premisa, ya que la segunda parece obvia y no necesita explicación.

- La vid, como hemos podido ver, es el cultivo de secano que más producto bruto genera, capaz de obtener producciones de 4.000 a 8.000 kilos por hectárea.
- El viñedo es un cultivo eminentemente social que da más mano de obra que ningún otro, en torno a 15 jornales directos por ha. y año a los que hay que añadir los indirectos por productos fitosanitarios, talleres, combustible, etc., y los derivados de la industrialización de su fruto (bodegas, alcoholeras, transportes, talleres, etc.).
- La dificultad en encontrar otro cultivo rentable en secano que lo sustituya.
- Es un cultivo eminentemente medioambiental. El viñedo es un verdadero jardín en el estío extremeño, que regula la temperatura y la humedad medioambiental evapotranspirando agua desde el interior del subsuelo a la atmósfera, con un balance muy positivo de absorción de carbónico ambiental. Hay quien afirma que una hectárea de viñedo absorbe el carbónico que desprende un automóvil en un año.
- El viñedo junto con las bodegas suponen para Extremadura un potencial enoturístico de gran importancia.
- La desaparición de parte del viñedo dejaría sin utilidad parte de las inversiones realizadas por la industria en maquinaria y almacenamiento, afectando negativamente al sector industrial.

Bajo estas premisas esbozaremos algunas ideas de diferente índole, por donde a nuestro juicio, deberían encontrarse las soluciones:

I.- Las que afectan a la producción y a su estructura:

A).- Reducir la producción de uvas mediante el estímulo económico al viticultor por la "vendimia en verde". Al mismo tiempo que reduce excedentes genera más calidad de uvas e incrementaría los ingresos del viticultor.

- B).- Control de la producción de los viñedos reestructurados implantados en tierras de regadío, cuyas producciones son muy superiores al secano y son tierras que admiten otros cultivos rentables.
- C).- Concentración de explotaciones vitícolas en mano de jóvenes agricultores debidamente mecanizados que permita abaratar los costes.

II.- Promoción del consumo del vino y de sus derivados.

II.1.- Qué duda cabe que la promoción de los vinos debe ser el caballo de batalla de viticultores e industriales extremeños tanto en el mercado interior como en el de exportación. No es tarea fácil, pero todas las asociaciones de agricultores, industriales, Consejos Reguladores, enólogos y la administración deben buscar las formas de incrementar el comercio del vino. Esta divulgación del vino de Extremadura debe iniciarse por los mismos agricultores e industriales. Resulta paradójico que una parte importante de los productores no son habituales consumidores del vino que producen y sí en cambio de las bebidas competitivas. Si los mismos productores no están convencidos de que el vino que producen es el mejor del mundo, difícilmente podrán convertirse en polea transmisora de su propia cultura y por tanto no será fácil que en un contexto de excedentes nos vengán de fuera a comprar nuestros vinos. Las Cooperativas y grupos de viticultores deben promover la cultura del vino entre sus socios y familiares a través de los numerosos cursos de formación profesional que se imparten en Extremadura.

II.2.- Junto a los vinos a granel (blancos y tintos) de muy buena calidad que se están elaborando en nuestra región, hay que seguir insistiendo en los vinos embotellados y cavas. Para ello hay que concentrar esfuerzos entre los industriales y conseguir comercializar vinos de calidad a precios competitivos que permitan la salida de grandes volúmenes. Crear nuevos productos a base del vino.

La elaboración de vinos base cava en el término de Almendralejo es otra salida de interés. Las líneas de vinos carbonatados de baja graduación y ligeramente dulces parece ser que tienen demanda. Los mostos azufrados y concentrados deberán buscar nuevos mercados. Tienen más ventajas arancelarias e impositivas y habrá que aprovecharlas. La obtención de bebidas derivadas del mosto ligeramente carbonatadas y aciduladas, etc.

Los vinos "legendarios" de Salvatierra, Montánchez y Cañamero, así como los de "Pitarra" de Cáceres deberían relanzarse al mercado bajo las características habituales y debidamente adaptados a la demanda del mercado y protegiendo el nombre de "Pitarra".

La industria alcoholera deberá buscar con los brandies envejecidos nuevos mercados entre la gente joven, que permita competir con los ronés y guisquies.

El desarrollo del enoturismo debe ser una fuente de comercialización importante como lo está siendo en otras zonas vitícolas.

III. – Las ayudas de las administraciones.

Hemos expuesto la reducción tan grande que han experimentado las ayudas comunitarias al sector vitivinícola, así como la importancia económica y social que el viñedo tiene en Extremadura. La administración extremeña y el sector deben tratar de recuperar al menos una buena parte de estas ayudas y compensar así el esfuerzo que se hace económica, social y ambientalmente.