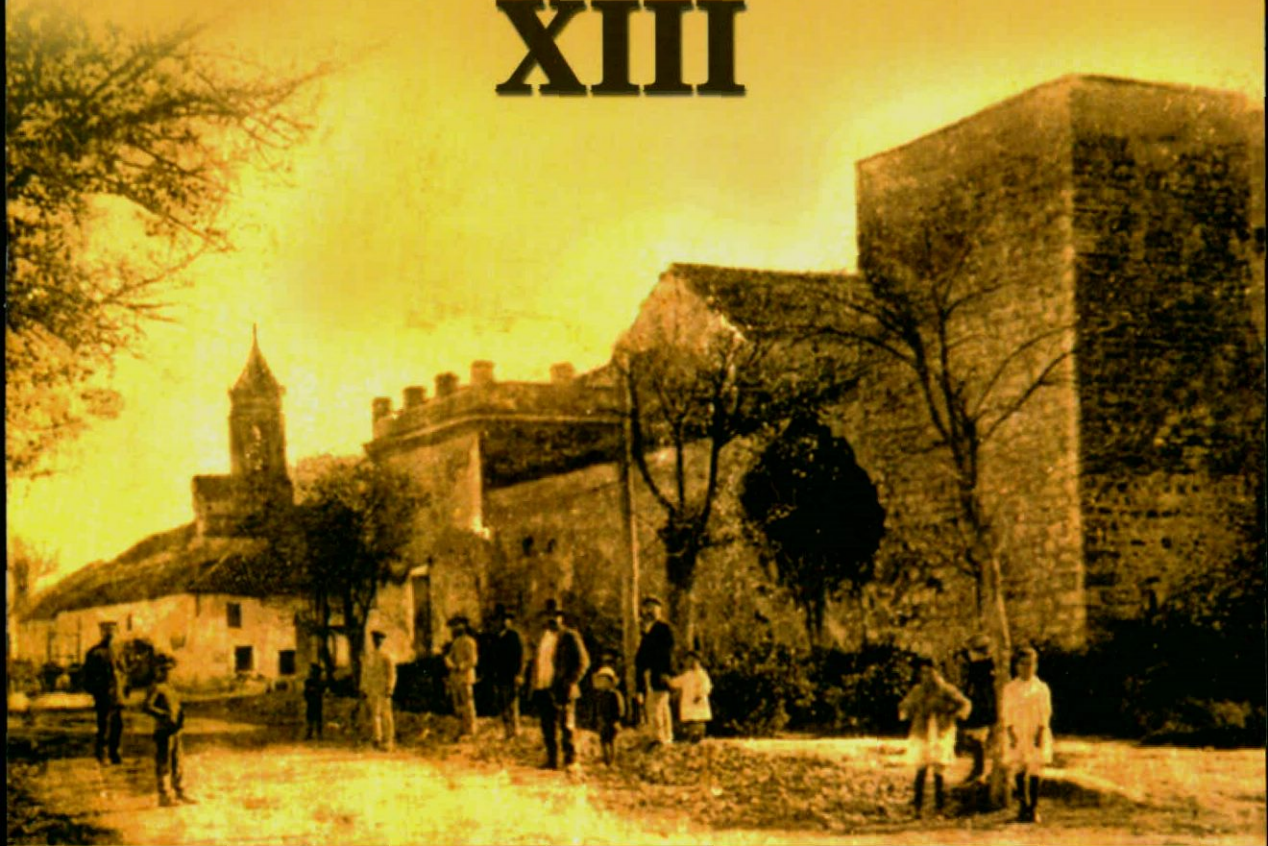


de Crónica
Córdoba
y sus Pueblos
XIII



Córdoba, 2007

Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Crónica
de Córdoba
y sus Pueblos

Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Servicio de Publicaciones de la Diputación de Córdoba

Córdoba, 2007



Itre. Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Crónica de Córdoba y sus Pueblos, XIII

Consejo de Redacción

Coordinadores

José Antonio Morena López
Miguel Ventura Gracia

Vocales

Enrique Garramiola Prieto
José Lucena Llamas
Juan Gregorio Nevado Calero
Pablo Moyano Llamas

Edita: Itre. Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Foto Portada: *Cañete de las Torres. Vía principal. Década de 1920.*

Imprime: Gráficas Alcazaba, S.L.
Polig. Industrial "Cerro de la Virgen", parc. 2
14650 Bujalance (Córdoba)

ISSN: 1577-3418

Depósito Legal: CO-1505-07

La vid desde Ulia al Montemayor actual

Pablo Moyano Llamas

Cronista Oficial de Montemayor y Santaella

Señor Presidente de nuestra Asociación, señor Alcalde, autoridades todas. Queridos compañeros Cronistas y académicos, queridos amigos todos que nos honráis con vuestra presencia. Es para mi un honor y motivo de profunda satisfacción, venir a Cañete, patria chica de nuestro querido y admirado presidente don José Antonio Morena López que con tanto celo y tesón ha hecho posible esta Asamblea, la 37, que denota un esfuerzo continuado en una labor impagable, sintetizada ya en 11 tomos imprescindibles para conocer la historia de nuestros pueblos. Creo que somos pioneros y espejo donde se miran con envidia todos los cronistas de España.

Y quiero aportar mi pequeño granito de arena a esta Asamblea con un tema inédito, de gran importancia para Montemayor a lo largo de la historia, y sobre todo de la historia actual. Me refiero al cultivo de la vid.

Nuestro pan se amasa con vino. En verdad el vino ha sido parte esencial de la vida del hombre, desde los tiempos bíblicos, y no sólo en Israel, sino en todo Oriente Medio. En la Biblia el vino forma parte del alimento cotidiano. La tradición Yavística atribuye a Noé la invención de la viña, y luego lo muestra sorprendido por sus efectos. Noé fue el primer borracho oficial de la Historia, sin pretenderlo. "El vino es la vida para el hombre cuando se bebe con moderación" dice el libro del Eclesiástico. Más adelante en las epístolas pastorales abundan los consejos sobre la sobriedad. El mismo Jesucristo optó por beber vino, aun a riesgo de ser mal juzgado, como expresa San Mateo en el capítulo XI.

Y no sólo eso, Cristo elige el vino para ser parte esencial de sacrificio Eucarístico: "Tomad y bebed todos de él porque esta es mi sangre". En Cristo el vino alcanza la suprema glorificación. Es más, se identifica con la viña: "Yo soy la vid, vosotros los sarmientos". Sin esa unión íntima no podemos hacer

nada. El sarmiento y la vid son signos de esa unión íntima, de esa comunión esencial para poder dar fruto. Que expresa también la unión de Cristo con la Iglesia. El vino es pues fuente de vida, de alegría, de amistad, de amor, siempre tendiendo a la moderación y evitando sus riesgos indudables. Vieja y eterna sabiduría tan de plena vigencia y actualidad como hace dos mil años.

Pero no sólo en el Mundo Bíblico. También en el Mundo clásico. Una de las riquezas mas alabadas por algunos clásicos eran los vinos. Y no sólo en las palabras. También en las monedas. Tal vez la más famosa es la moneda de OSSET, población no lejana a Sevilla. En esa moneda se muestra un hombre desnudo teniendo cogido en su mano derecha un gran racimo de uvas. Ya hemos hablado de Noé, pero hay que añadir que ese cultivo debió extenderse rápidamente por la Bética, la Tarraconense y Lusitania en el sur. En nuestra Bética el cultivo de la vid arrastra mas de dos mil trescientos años de existencia. Y Plinio consideraba el vino de Lauro en la Bética como uno de los mejores de la tierra. Ayer como hoy Jerez era la comarca más preferida y propicia para su elaboración. Y hasta parece que se exportaba, aunque no a gran escala.

Romanizada la Bética, no cabe duda de que esa expansión de la vid se extendió con prontitud por las provincias de Sevilla y Córdoba. En Córdoba en lo que hoy denominamos Montilla-Moriles. Lógicamente en ese contexto entra ULIA. Sus tierras arenosas son el mejor lugar para la explotación de las vides. Y aunque las monedas de Uliá han preferido plasmar otro cultivo –también muy frecuente– el olivo, sin embargo tenemos dos testimonios explícitos, de la estima de los ulienses por la vid. Tenemos un testimonio en bronce y otro en piedra. Sería precisamente en EL CAÑUELO, un pago donde existió una espléndida villa romana, y cuyas tierras fecundas, hoy están surcadas de viñedos –lo mismo que en época de Augusto –donde casualmente, sin pretenderlo, se encontró un precioso racimo de bronce, que hoy se exhibe en el MUSEO DE ULIA.

Y otro segundo testimonio: una piedra tallada, también romana, en la que resalta un racimo de uvas. Esa piedra está empotrada en una pared de la casa nº 4 de la calle Conde de Oropesa, hoy propiedad de Miguel Torres. No consta el lugar exacto donde fue encontrada. Anduvo mucho tiempo entre escombros sin que se le diera importancia alguna hasta que el rehacer de cimientos la casa –antigua posada– tuvo la buena idea de empotrarla como adorno y así salvarla de perderla entre ladrillos y ripios.

No tenemos datos de los siglos medievales sobre el cultivo de la vid en Montemayor. Parece que se abandonó bastante porque sus tierras estaban dedicadas más a monte y pastizales, fuera de las consagradas al cultivo de olivos, y cereales sobre todo el trigo, cebada, escaña, etc.

Pero llegamos al siglo XVI, concretamente hacia 1580. Los libros de visitas pastorales nos han dejado una exhaustiva relación de las propiedades que tenía la parroquia de Montemayor, como fruto de fundaciones y legados testamentarios. Y entre esos bienes –que denotaban una parroquia riquísima– sobresalen nada más y nada menos que cincuenta y cuatro viñas, cuya extensión no se especifica. Eran viñas dejadas en arrendamiento a vecinos de Montemayor, con las cargas de ciertas mandas referentes a fiestas religiosas, misas votivas o en sufragios por los difuntos. Eran las conocidas capellanías que servían de sustento a más de veinte sacerdotes, que esa era la nómina montemayoreña en el año de 1622. Los Libros de Cuentas parroquiales nos han dejado plasmados también los nombres de todos los arrendatarios, tal y como dejé publicado en el tomo IX de “Crónica de Córdoba y sus pueblos”. La Desamortización de Mendizábal y de Madoz quitó esas viñas a la parroquia, cofradías, etc. Pero esa larga lista es fiel reflejo de hasta dónde se consolidaba el cultivo de la vid en los siglos XVI y XVII, y tal vez incluso antes.

Pero los tiempos cambian. Hace años tuve la suerte de comprar un mapa topográfico de Montemayor, editado hacia 1890. Nos describe los cerros, arroyos, veredas, cortijos. Predominaban sobre todo el monte y el encinar. Todos los grandes cortijos –Mingohijo, Dos Hermanas, Chaparral, Alamillos, Guzmendo, Cabeza de los Navarros, Abarquero, Plantonal, Las Arenosas, Tore de Lara– aparte de las tierras de labrantío para olivar y cereales, estaban repletas de monte y encinas. Hoy de eso sólo nos queda el Manchón del Navarro, donde aún siguen en pie algunas encinas y unas fanegas de monte bajo, donde abundan los conejos y hasta no hace mucho algunos zorros.

Esa escasez del cultivo de la vid, lo corrobora una antigua “Guía de Córdoba y sus pueblos” del año 1906, facilitada por el nuevo Cronista de Montemayor y querido amigo don Rafael Jiménez Barona.

Según esa guía “la producción de Montemayor consiste en abundantes cereales, aceites, algún vino, hortaliza y legumbres”. Es decir alguna que otra viña sin incidencia notable en la economía del pueblo. Sin duda esa escasa producción iría destinada a la vecina Montilla, siempre pródiga en viñedos y lagares de fama comarcal y provincial. Pero –repito– poca cosa.

Ese escaso aprecio de los vecinos de Montemayor y de sus grandes labradores, como el Duque de Frias, el Conde de la Cortina, don Ricardo Hernández, los hermanos Galisteo de Carcabuey, etc., se prolonga durante varios decenios, justamente hasta la década de los años 1950 a 1960. Y es precisamente en esos años claves de 1955 al 1965 cuando el panorama de Montemayor cambia diametralmente. Aparte de los grandes cortijos, todos en manos privadas, la campiña de Montemayor, estaba –y está– repartida en parcelas más o menos pequeñas que son atendidas por las propias familias. Y su número es muy crecido. Estos pequeños labradores desfondan sus tierras, y sienten una

verdadera fiebre colectiva por plantar viñas donde antes se sembraba trigo o cebada. La adquisición de tractores ayuda enormemente y facilita la tarea para hacer posible y menos trabajosa la implantación de nuevos viñedos. Así, en unos diez o doce años de intensa labor, la fecunda tierra de Montemayor se ve inundada de nuevas plantaciones, que cambian en buena medida la perspectiva de nuestros campos. Literalmente se pueblan de viñedos. Estos son los datos concretos al día de hoy. Según el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles Montemayor cuenta con 499 Has. de viñedo.

Hecho fundamental es la creación en 1962 de la Cooperativa San Acacio, a la cual están adscritas 330 Has., dentro del término municipal. Aparte hay que contar con otras 146 Has. que pertenecen a otros términos municipales, fundamentalmente de La Rambla. Y otras 169. Has de viñedo dentro del término no están integradas en la Cooperativa Vitivinícola de San Acacio. Dejemos constancia de esa fundación y de su trayectoria, tan provechosa para Montemayor y sus vecinos.

La Cooperativa se funda el 12 de enero de 1962 y su primera Junta Rectora la componían: Presidente, don José Sánchez Galán, recientemente fallecido y que fuera también alcalde de Montemayor, y gran amigo de este cronista. Secretario, don Agustín Fernando Moreno Mata; Tesorero, don Luis Galán Varona; Vocales, don Salvador Carmona Vargas, don Juan Luque Alcaide, don José López Galán; don Rafael Moral Campaña. Todos son considerados como socios fundadores. Sucedieron en el cargo de Presidente don Bernardo Marín Arroyo, don Miguel Angel Marín Soto, don Felipe Mata Carmona, don Justo Luque Martínez; don José María Carmona Varona.

La actual Rectora está compuesta por don Francisco Sánchez Garrido, Presidente; don Antonio Jiménez Varona, Vicepresidente; Secretario don Gabriel Mata Varona, Tesorero don Enrique López Sillero; Vocales don José Moreno Urbano, don Juan Córdoba Llamas, don Manuel Alcaide Moreno y don Adolfo Santamaría Luque. Como Interventores de cuentas don Antonio Galán Moreno, don Juan Luque Carriet y don Francisco Aguilar Marín.

La Cooperativa San Acacio tiene en la actualidad una cabida de unos seis millones de litros. En varias ocasiones se ha ido modernizando hasta ser hoy una Cooperativa puntera en la zona.

Tres son las modalidades de vino en plena producción. Antes era sólo vino fino. Hoy son tres: fino, Pedro Ximénez y tinto. En la Campaña 2005-2006 se elaboraron 1.168.000 litros de Pedro Ximénez y en cuanto a tinto -de reciente implantación- elaboró 105.000 litros.

Teniendo en cuenta que una fanega de tierra emplea unos 20 jornales al año,

el montante anual puede ascender a 16.000 jornales, y concretándonos a la Cooperativa y a este último año la cifra se centra en 2.000 jornales, aparte de los ocho trabajadores que tiene en su plantilla, como trabajadores fijos.

De particular interés son también los servicios que actualmente presta a los socios: Servicio Técnico por ingenieros agrícolas; Sección de Crédito donde se registran todo tipo de movimientos; Servicio de Agencia Tributaria. Suministro de carburantes, abonos, repuestos, fitosanitarios.

Cuenta al día de hoy con una Sección de Consumo, abierta al público con toda clase de productos y que cobra un auge inusitado de día en día, llegando sus instalaciones de despacho no sólo a la comarca, sino también a la capital.

Comercializa fundamentalmente dos marcas: "Ulienses" para los vinos blancos y "Parlamento" para el vino tinto y el Pedro Ximénez. Hoy el futuro de nuestros vinos se decanta hacia el tinto y el Pedro Ximénez. Y añadamos que las arenas de Montemayor producen, en esta especialidad, una garantía de calidad insuperable. Pensando en esa expansión la Cooperativa ha comprado unos 23.000 metros cuadrados para ampliar y mejorar la producción de vino dulce. En la zona Montilla-Moriles Montemayor produce ya el 40% de esa modalidad.

Pero no es sólo la Cooperativa San Acacio. Algunas bodegas de Montilla -como Padillo- también se sirven de nuestros viñedos, sobre todo para esa misma modalidad de vino dulce. Son ya clásicas nuestras paseras.

Aparte de San Acacio debemos reseñar la Empresa JICAR, propiedad de Jerónimo Jiménez Cortés y de Pedro Carmona Moreno, quienes también molturan sus propias cosechas en las dos modalidades de fino y dulce.

Y el cortijo "Los Alamillos", donde los herederos de don Ricardo Hernández tienen muy bien ganada la fama de producir Pedro Ximénez de una extraordinaria calidad. Toda su producción, casi entera, se exporta fuera de Montemayor.

Hay otra Cooperativa, llamada la "Bodega Chica" pero desde hace años está inactiva y en busca de comprador. Fue fundada por algunos de los antiguos socios fundadores de San Acacio, pero ha ido languideciendo en buena parte por la muerte de sus socios -no todos- y la falta de materia prima para su funcionamiento.

Decía al principio que nuestro pan se amasa con vino. Ciertamente las vides y su fruto, tan cantado siempre por trovadores y cronistas, extendido por todos los continentes, también ha sufrido y sufre una fuerte crisis, por la caída en vertical de su consumo, sobre todo por las nuevas generaciones, que prefie-

ren otras bebidas, bastante más perjudiciales para la salud y más costosas. Son muchas las Has. que se han arrancado en esta zona, no tanto en Montemayor donde se ha ido incorporando nuevos socios y el abandono de algunas paseras tradicionales como la de Enrique Laguna, Padillo, etc. El gran mérito de nuestra Cooperativa San Acacio ha sido la defensa de los agricultores y ese saber prestar al pueblo los servicios arriba reseñados. La producción del Pedro Ximénez y la más reciente incorporación de los vinos tintos, abren sin duda un nuevo horizonte bastante más esperanzador. Urge convencer al mundo juvenil que el consumo moderado de vino es bueno, muy bueno para la salud. Nuestro admirado doctor Concha es un acérrimo defensor de que se tomen un par de copitas en las comidas. El vino " no sólo alegra el corazón" como decía la Biblia, sino que fortalece y mejora la salud, la del alma y la del cuerpo.

Y vaya una última palabra de agradecimiento a nuestra Cooperativa de San Acacio, y a sus empleados y a su presidente, Paco Sánchez Garrido por facilitarme este trabajo con los datos de su archivo.

Con ese buen caldo, con todos los buenos caldos de nuestro Consejo Regulador Montilla-Moriles, brindo y levanto simbólicamente mi copa por esta Asamblea de Cañete, por todos mis compañeros Cronistas que tan fecunda labor prestan en pro de la Cultura y el buen nombre de nuestros pueblos. Muchas gracias.

Fuentes documentales

- *Vocabulario de Teología Bíblica*, de León Defour, Editorial Herde, 1967.
- *España Primitiva a través de las monedas Ibéricas*, de Ortega Galindo, Bilbao, 1947.
- *Libro de Cuentas*, Parroquia de Montemayor, 1581.
- Archivo de la Cooperativa de San Acacio, 1962.



**Iltre. Asociación Provincial Cordobesa
de Cronistas Oficiales**



FUNDACIÓN
CajaSur



**Diputación
de Córdoba**