

La pérdida del viñedo en la Sierra de Andújar. Cambio de un paisaje

JUAN VICENTE CÓRCOLES DE LA VEGA¹

*A la memoria de Eugenio García Zarza,
catedrático de Geografía de la Universidad
de Salamanca. Profesor, maestro y amigo.*

La zona de la Sierra de Andújar ha sido tradicionalmente una zona rica en viñedos, tanto es así que ha dejado en la toponimia el nombre de “Viñas de Peñallana”. Un paisaje que agrupa otros parajes con los nombres que nos han llegado hasta hoy como Capellanía, El Naranjal, Portichelo, la Alcaparrosa, El Pino, Peñallana, el Cortijuelo, Peña Caballera, Valdeinfierno, los Majuelos, la Parrilla como lugares de pagos de viñas. Una zona, de Sierra Morena, que se localiza en las primeras alturas de la penillanura que marcan la pendiente ascendente desde el valle del Guadalquivir y la descendente hacia el valle del Jándula, con una altitud que oscila entre 450 y 580 metros. El suelo arcilloso-arenoso de rocas silíceas como pizarra y granito es el terreno en donde se asentaban estos viñedos.

El paisaje es de bosque y matorral mediterráneo que más al norte delimitan unas 60.000 Ha denominándose Parque Natural “Sierra de

¹ Juan Vicente Córcoles es profesor de Historia, periodista y escritor. Email: jvcorcoles@gmail.com

Andújar” caracterizándose por identificarse con una zona de bosque y matorral mediterráneo sobre suelos silíceos, el mejor conservado de toda la geografía peninsular. En su parte Norte, buscando la humedad, destacan las formaciones boscosas de robles y melojos; más al Sur, alcornoques, quejigos y, sobre todo, la encina, que protagoniza majestuosos campos de dehesas, dehesas del paisaje del toro bravo. Pinos piñoneros, pinos alepos (ya muy escasos) y eucaliptos se han integrado en el paisaje tras la repoblación forestal. El matorral o monte bajo –conocido por maquia- es muy rico y extenso configurando una paisajística propia del parque dado por jarales, romerales, madroños, genistas, jaguarzos, lentiscos, retamas, cantuesos, coscojas, acebuches, etc. Habiendo algunos ejemplos de buenos enebros. Sin olvidar la riqueza micológica en los meses de Otoño e Invierno, destacando el níscolo en las zonas de pino, seta muy apreciada que se integra en la gastronomía, así como el espárrago silvestre entre los pedregales. La variedad de plantas del matorral, todas muy aromáticas y de flores muy vistosas, vincula nuestra sierra a la actividad apícola, dándose una exquisita miel, actividad tradicional que se pierde siglos atrás. En las riberas de los ríos y arroyos aparecen los olmos, los fresnos, los alisos y los chopos, como árboles, y como matorrales la adelfa y la zarza.

Fluvialmente el río Jándula es el principal cauce que recorre todo el parque por su lado Este y Sur, destacando en el mismo los embalses del Jándula o de la Lancha o el del Encinarejo, ambos construidos en el periodo de 1920-31.

En cuanto a su suelo, pizarra, granito y cuarcita, configuran un paisaje de penillanura denominado genéricamente “apalachense” caracterizado por su fuerte erosión sobre rocas viejas.

El viñedo en la Sierra de Andújar fue muy importante. Sobre la actividad y producción vinícola, las actas capitulares del Archivo Histórico Municipal de Andújar, hay muchas referencias, destacando algunas de ellas.

Así en noviembre de 1626 el cabildo municipal dicta que no se venda vino forastero, que solamente se venda el procedente de las Viñas.

En 1632 se saca a subasta el impuesto sobre pámpanas de las viñas del término de Andújar por valor de 70.000 ducados.



Viñedo en el pago de Capellanía, rodeado del bosque mediterráneo con pino piñonero destacando como árbol.

En 1638, según Gómez Martínez, había en Andújar 32 puntos de venta de vino. El vino entraba a la ciudad por tres puntos para mejor cobranza de sus impuestos. Así el de los pagos de la Alcaparrosa entraban por el altozano de la Victoria; el procedente de Peñallana y Majuelos por la puerta de San Roque, en la corredera de Capuchinos; y el resto por la puerta del Alcázar.

En 1643 se acuerda vender la arroba de vino a 40 maravedís a petición de los taberneros para así poder pagar los impuestos.. (Una arroba ere el peso equivalente a 11 kilos con 502 gramos). También sabemos que cada azumbre que se vendía en Andújar tenía un impuesto de 2 maravedís que iban destinados al ejército². Una veintena de productores protestaron por el impuesto pero Cristóbal de Moscoso intendente de guerra lo justificaba para el mantenimiento del ejército.

² Azumbre.- medida de capacidad que equivalía a 1/8 de una cántara. Unos dos litros.

En 1655 hay una plaga de gusanos que afectan a los viñedos de la Alcaparrosa, el Pino y el Cortijuelo. El cabildo se organiza con propietarios y comisarios municipales para luchas contra esta plaga.

En 1658 la cuartilla de vino se debía vender a 12 maravedís.

En 1684, muchos vecinos están roturando las tierras de Portichuelo para plantar viñas que por ser el terreno de propiedad municipal, no tiene impuestos.

En 1687 hubo una gran cosecha de vino pues los impuestos llegaron a más de diez mil ducados; el vino se vendía en Andújar y en un radio de ocho leguas.

Con la llegada del siglo XVIII y con una nueva guerra, la de Sucesión, el viñedo pasa por mal momento debido a los elevados impuestos y así el cabildo municipal crea una comisión con el regidor Manuel de Cañete y el jurado Francisco Bernardo de Medina, junto con varios peritos, para que realizasen un estudio para el Real Consejo de Hacienda para evitar la pérdida del viñedo³.

En 1726 los vinateros piden una aduana próxima al camino que viene de las viñas para no tener que ir a la del altozano del Alcázar, en el otro extremo de la ciudad. En la calle Dulce Nombre de Jesús a la que llegaba el camino del Pino, de donde venían los productores de vino, se localizó otra aduana.

En agosto de 1745 la arroba de vino vale diez reales para el cosechero.

Por el Catastro del Marqués de la Ensenada (1751) sabemos que había unas 7.600 fanegas, es decir unas 4.369 Has. de viñedo, localizadas en los pagos de la Centenera, Alcaparrosa, El Pino, la Goleta, la Marquesa, Navalgrillo, Valdeinfierno, Peña Caballera, Peñallana, los Majuelos, Llanos de Cuéllar, Horcajuelo, Rubiales, Juncares, Navalhiguera. Del mismo trabajo sabemos que en la ciudad había 26 tabernas en las que se vendían vinos y aguardiente⁴.

³ AHMA acta capitular de 1714.

⁴ Rodrigo Figueroa, M., "El Catastro del Marqués de la Ensenada de la Ciudad de Andújar". Sin publicar.

Dando un salto en el tiempo, años más tarde, en 1839, según las actas capitulares, la producción vinícola era de 13.379 arrobas de vino y 3.950 de vinagre. Son 124 el número de cosecheros.

En 1878 por la Real Sociedad Económica de Amigos del País, convoca en Jaén una exposición provincial de vinateros, participando de Andújar Antonio Candalija y Manuel Moreno. María Concepción Astilleros participó con su vinagre de la viña la Capitana, junto a Capellanía.



Viña la Capitana en ruinas junto a su viñedo hoy propiedad de Vitaca

Según el Consejo Superior de Agricultura, Industria y Comercio en 1883 crea una comisión para todo lo relacionado con el vino español debido a su producción, calidad y exportación. Gracias a este consejo, cuyos fondos están en el Ministerio de Agricultura, se conoce el viñedo de Andújar⁵. El viñedo existente en Andújar era de 1.227 hectáreas, 67 áreas y 42 centiáreas, produciendo cada hectárea 400 litros de vino. Vino blanco común con 12 grados de alcohol, consumiéndose anualmente unos 680.000 litros de vino. Un vino hecho con una técnica artesanal,

⁵ Archivo Ministerio Agricultura, legajo 84 b-1. Tomado del libro de J.L Pantoja Vallejo.

prensado a mano; los envases que se utilizaban era pipas de madera y su transporte se hacía en corambres⁶.

El panorama vinícola quedó herido con la llegada en 1890 de la filoxera (*Phylloxera Vastatrix*), insecto parásito venido de América que daña la vid, concretamente las 2.189 has del viñedo del partido judicial de Andújar⁷. Hemos de suponer que la filoxera y la competencia de los caldos de otras zonas vinícolas hicieron caer los viñedos. Los campos de vides van desapareciendo y al no trabajarse, el monte bajo se va apropiando de las parcelas hasta cambiar el paisaje.

Entre 1904 y 1911, según el Anuario de Comercio hay 26 cosecheros de vinos en Andújar. En 1952 hay 602 Has de viñedo. Se sigue produciendo vino pero de forma familiar. En los años 60 del siglo XX es Alfonso de Lara y Gil el que produce vino en su pago de Capellanías. Sus marcas fueron “Fino Capellanías”, “Oloroso Viejo Goleta”, “Extra clarete Virgen de la Cabeza” y Selecto Tras Campanas.



Prensa y damajuanas de la bodega de Lara y Gil.

En la década de los 70 del siglo XX de 215 Has al comenzar la década se pasa a 31 Has al terminar la misma. Sobre las vendimias de la

⁶ La pipa es un tonel y el corambre es un odre de piel de animal como cabra, buey, vaca.

⁷ Pantoja Vallejo, J.L., “Vitivinicultura en la provincia de Jaén. Siglos XVIII-XX”. IEG 2009. Magnífico e imprescindible libro para saber de la vid en Jaén.

década de los 60 hay dos interesantes trabajos⁸. En 1994 se mantienen las 31 Has pero van mermando la superficie hasta perderse totalmente en el 2002.

Ejemplo de viñedo desaparecido lo tenemos en la viña “Los Ángeles” propiedad en la actualidad de Fernando García y Momi Valenzuela que en la escritura de venta se lee: *“Viña conocida con el nombre de Cordonero o Bardonero, sita en el pago de los Majuelos, término de Andújar, con casa marcada con el número 161 de edificios rurales, bodega y vasos, sin que conste su medida métrica y diez aranzadas de tierra, equivalentes a cuatro hectáreas, sesenta y cinco áreas y setenta y cuatro centiáreas, de las cuales siete resultan pobladas de videscon algunas higueras y las restantes de monte con cincuenta pinos en su extensión. Linda al Este y Norte, con viña de Don Francisco ...”*⁹.

En la actualidad nada de vides existe, el monte bajo se ha apropiado del terreno, llamando la atención la proliferación de enebros y de mirto o arrayán –uno de grandes proporciones-, lentiscos, jaras, jaguarzos, cantuosos, retamas.

La casa –la viña- conserva la bodega (ver foto).



Viñedo desaparecido por abandono en Peñallana. Olivar ha sustituido a los viñedos. Las higueras se mantienen en el paisaje. En un primer plano una cepa ha sobrevivido y ha trepado por la alambrada que limita la parcela junto al carril.

⁸ De Torres Martínez, JC “Aspectos de la Cultura Popular en las Viñas de Sierra Morena (Andújar)” Boletín del IEG n° 154. Y Gómez Martínez, E., “La Vendimia en las Viñas de Andújar” Revista Toro de Caña n° 7. Jaén.

⁹ Gentileza de sus actuales propietarios. En el mapa topográfico Nacional de España , hoja 904-II “Peñallana” ,escala 1:25.000, aparece el nombre de “casa de Gordoneros”.



Otro viñedo perdido en la zona de Peñallana. El olivar ha sustituido a las vides.

En la umbría del Alto de la Garzona, en la zona de Buena Plata sigue existiendo viñedos, conservando la bodega la viña de Rafael Bellido, así como la de la familia Beltrán, también en este pago.

Así llegamos a 2007 y gracias al perito agrícola y enólogo (también es farmacéutico) José Luis Navarro el que ha recuperado en el pago de Capellanía el cultivo de la vid para la viticultura de Jaén. Los viñedos están en la zona de Capellanías, a unos 500 metros de altitud sobre un terreno arenoso de suelo granítico, siendo su superficie de 3,5 hectáreas. La media de producción está en unos 8.000 kilos de uva de los que salen unos 6.000 litros de vino que se embotella en el mismo lugar por estar allí la bodega. En cuanto a la variedad de uva predominan tres: tempranillo, una uva hispana presente en muchas zonas vinícolas, que le da al vino ese color rojo con sabor a frutas (moras por ejemplo); syrah, una uva venida para algunos de Persia y para otros de Siracusa, que le da las notas picantes y cuerpo, petit verdot, uva originaria de Burdeos que le da color y brillo.

La bodega se encuentra en el mismo lugar, en una casa de finales del siglo XIX cuyos muros son de sillarejo. En la planta baja está la bodega con toda su infraestructura; en la parte alta una sala de cata y de exposición.

Tras la cogida de la uva en el mes de septiembre, se lleva a unos depósitos para que durante 20-30 días fermenten. Se prensa y se lleva a un

depósito nuevo, ya solamente vino que por decantación se va quedando limpio; en la próxima primavera se embotellará, siendo un vino joven que llevará el nombre de “Amanecer”. De esta bodega saldrá un vino abocado –algo dulzón- con el nombre de “Alegría”, y otro pasará a una bodega de roble francés para que coja crianza, que se llama “Armonía”. Está en proyecto crear un gran reserva.

El vino, con el paso del tiempo, ha ido mejorando pues se ha mejorado el viñedo que estaba totalmente olvidado, casi perdido, se ha regenerado el mismo y ahora dependerá de los factores climáticos como humedad y temperatura, y del trabajo.

La vid es una planta poco exigente que arraiga en terrenos arenosos como es el caso de estos viñedos, que está sobre suelos ácidos que puede influir en la calidad del vino. Vino Tinto Capellanía o Vitaca es el nombre de la firma comercial.

Junto a la pérdida del viñedo en la Sierra de Andújar, también se han perdido las viñas-bodegas. Las bodegas con el lagar y tinajas se han reconvertido en salones o habitaciones para los moradores. Muy pocas bodegas quedan y las pocas muy alteradas, alejándose de su primitiva función.

La viña-bodega era generalmente una casa de estructura horizontal, de una planta, orientada Este-Oeste para poder aprovechar mejor la luz solar, teniendo en un extremo la bodega, generalmente en el terreno rebajado.



José Luís Navarro en su viñedo en el 2007



En la bodega, el enólogo, probando el vino

Ejemplos de viñas bodegas, tenemos estas tres: viña en Peñallana, viña “Los Ángeles” y viña “La Navica”.



Viña-bodega de Peñallana que ha dejado de funcionar como bodega



Viña Los Ángeles edificio de la década de los años 20 del siglo XX. La bodega existente hoy se encuentra a final de la casa.



Bodega de viña Los Ángeles. Por el final se volcaba la uva, se prensaba y el mosto se recogía en el recipiente central, Pasando luego el vino a las tinajas.



Viña bodega de la Navica en el pago los Majuelos de San Miguel. En primer plano el campo que era de vides, desaparecidas, quedando algunas como testimonio aisladas.



Detalle de unas vides



Campo de vides en la actualidad junto a la carretera que va al embalse de la Lancha o del Jándula, km 1.800, muy cerca de los Majuelos de San Miguel. Cepas variedad tempranillo.



Pequeño viñedo entre olivar junto a la Colonia de San Vicente en Peñallana, detrás del complejo turístico Los Pinos. Viñedo residual.



Campo de viñedo recuperado en Capellanía



Bodega de Vitaca

La producción de vino y por lo tanto la recuperación del viñedo ha hecho despertar en la Sierra de Andújar el enoturismo con visitas a la parcela, bodega y degustación de los vinos.



Dos momentos de enoturismo en la bodega Vitaca en el 2016 y 2018.

