



Grupo Desarrollo Rural
Los Pedroches
ADROCHES



IPRODECO
Instituto Provincial de
Desarrollo Económico
de Córdoba

Estudio sobre el viñedo de Los Pedroches

Historia, caracterización
y perspectivas de futuro.





Nota del autor.

Este trabajo es un punto de partida porque las investigaciones históricas y agronómicas continúan y están planteadas a medio y largo plazo. El objetivo es enriquecer este estudio conforme se vaya avanzando y se vayan obteniendo nuevos resultados. La escasez de fuentes de información, tanto documentales como orales, son un reto que se ha complementado con el estudio genético de las muestras de vides que ha realizado la Universidad Pública de Navarra. Queremos agradecer a todas las personas que han colaborado con este proyecto desde el principio, en especial a Gonzaga Santesteban, Araceli Cabello, Pilar Ramírez, Juan Moreno, Rafael Fernández, Rafael Nevado, Santiago Ruiz, Bartolomé Madrid, Javier Latorre, Antonio Monterroso, Carlos Castro, Juan Garrido, Antonio Merino y familia, José Antonio Rísquez, Manuel Salas y a todos los que nos han permitido el acceso a sus fincas para realizar la recogida de muestras.

Francisco Javier Domínguez Márquez

1. Introducción.

El cultivo de la vid es casi tan antiguo como la civilización. Algunos autores consideran que la viticultura en la Península Ibérica es anterior a la llegada de los Fenicios. Desde entonces hasta ahora el vino es parte fundamental de la cultura mediterránea. Aceite, vino y pan convirtieron a la Bética en la provincia más deseada de Roma. La denominada triada mediterránea ha marcado la historia de quienes han habitado en el entorno del Mediterráneo. El vino, como alimento primero y como elemento de ocio después, siempre ha estado presente. Y está en América porque la vid viajó en las primeras expediciones colombinas. La comarca de Los Pedroches es hoy una tierra sin vino. Queda algún reducto del pasado entre Hinojosa y Belalcázar, pero la cultura vitivinícola se ha perdido completamente. Ya casi no quedan ni fuentes orales que nos expliquen el pasado. Todo son recuerdos vagos. Quizá hayamos llegado unos 40 años tarde porque los últimos que conocieron el viñedo antes de la plaga de la filoxera, golpe final a las viñas de la comarca, murieron en los 80.



Viñas y olivos en Cazalla de la Sierra. Este paisaje evoca el cultivo en el pasado.

El objetivo de este trabajo, que es posible gracias al apoyo de la Asociación Adroches, se centra en poner negro sobre blanco un primer avance de las investigaciones que comenzamos hace más de 20 años pero que se han consolidado en el último lustro. Como se dice en la nota del autor, esta investigación está viva e irá creciendo de forma constante conforme se vaya avanzando en la investigación histórica y en la identificación y puesta en valor de variedades autóctonas y se vayan descubriendo antiguos pagos de viña. Somos conscientes de que es un reto complejo pero estamos ante la oportunidad de recuperar un paisaje cultural ligado a un territorio tan poliédrico en lo agroganadero como el de Los Pedroches. Ante esto es importante no generar expectativas de recuperación de un cultivo tan regulado porque no existe la posibilidad de plantar viñas sin autorización oficial, sin entrar en el sistema de concesiones fijado por la Unión Europea. Sin embargo, se puede ir trabajando para potenciar plantaciones de autoconsumo, que sí están permitidas siempre que no sobrepasen los 1.000 metros cuadrados, para ir poco a poco recuperando una parte de la cultura agraria que se perdió hace un siglo.

Desde este punto de vista, el trabajo tiene dos partes: la primera está dedicada a una recopilación de datos geográficos, históricos y cartográficos con los que se pretende ofrecer una radiografía de cómo se distribuía el viñedo de Los Pedroches y qué características tenía el vino de la zona. Con respecto a ello, encontramos que el cultivo de la vid lo heredan en parte de los musulmanes los primeros pobladores cristianos de la zona. Los pagos de viñas van creciendo conforme aumenta la población y, al igual que ocurre en otras zonas como La Mancha o Extremadura, entre los siglos XVI y XVII se configura un viñedo que alcanza más de 3.000 hectáreas en su punto álgido. En el siglo XVIII comienza el declive y en el XIX se va apostando por el olivar conforme avanzan las roturaciones de las zonas más montuosas y tras las desamortizaciones. La plaga de la filoxera es el final pero no debemos verla como la única causa. A partir de ahí las viñas quedan relegadas a huertas, linderos, emparrados y zonas abandonadas. Eso hace que se mantengan como en una cápsula del tiempo vegetal porque a juzgar por los resultados del estudio que estamos realizando existe una serie de variedades autóctonas considerable. Todas las citas de autores, documentación, libros y testimonios orales se han incorporado al texto, eliminándose los pies de página, para facilitar la lectura del mismo a un amplio perfil de lectores.



Pequeño viñedo de autoconsumo en Los Pedroches.



Racimo de variedad local de Los Pedroches en proceso de estudio.



Identificación para vinificación en 2019.

La segunda parte de este documento está dedicada a la metodología seguida en la recogida de muestras en los pagos de viñas que hemos ido identificando después del estudio histórico. Las analíticas se han realizado, en una primera fase en la Universidad Pública de Navarra, y los resultados son muy esperanzadores porque ofrecen la posibilidad de plantear una viticultura diferenciada en la comarca, recuperando variedades y paisaje.

A partir de ahí, se ha comenzado una segunda fase de investigación de la mano del Instituto de Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (Ifapa) de Cabra. También exponemos qué tipo de vino se ha conseguido con una variedad tinta que hemos encontrado y que ha sido vinificada por primera vez con criterios del siglo XXI en dos cosechas consecutivas, la de 2019 (vinificada en la Universidad de Córdoba) y la de 2020 (vinificada en el Ifapa de Cabra). Como se verá a lo largo del estudio, este camino no ha hecho más que empezar y en ningún caso se terminará a corto o medio plazo, porque los tiempos, en el mundo de la viña y del vino, avanzan muy lentamente. Apuntes sobre normativa, marketing y patrimonio completan este informe, que, como hemos insistido, se seguirá enriqueciendo conforme avance la investigación.

2. La comarca de Los Pedroches. Contexto geográfico e histórico.

Los Pedroches es una comarca natural encuadrada al norte de Andalucía, entre las provincias de Córdoba, Jaén, Badajoz y Ciudad Real, con marcadas singularidades geográficas que la convierten en un espacio del ámbito de la Meseta aunque enmarcado de forma muy precisa en Sierra Morena. Según expone Bartolomé Valle Buenestado en su obra *Geografía agraria de Los Pedroches*, estudio de referencia para la materia que nos ocupa, “Los Pedroches se individualizan claramente del contexto de Sierra Morena porque constituyen un enclave granodiorítico de grandes dimensiones y de contorno preciso en pleno reborde de la Meseta”. El batolito de granito sobre el que se articulan los 3.612 kilómetros cuadrados del espacio comarcal abre el horizonte hacia Extremadura y las Sierras que bordean el citado batolito por el norte y por el sur marcan los límites con Ciudad Real, Badajoz, Jaén y con la Sierra Morena cordobesa. Esa circunstancia geográfica, que aporta unos límites precisos, ha marcado la historia comarcal y el carácter de un territorio de frontera, excéntrico, alejado de los grandes centros de decisión y relativamente autosuficiente en lo económico.



Vista de la Dehesa de Los Pedroches desde la Sierra de Santa Eufemia.

Valle Buenestado diferencia varios componentes clave en la topografía de la comarca: la orientación noroeste-suroeste, una moderada altitud media, situada entre los 500 y los 700 metros en más de 70% del territorio comarcal; basculamiento hacia el Oeste, con lo que las altitudes van descendiendo de Este a Oeste, y la divisoria de aguas entre los ámbitos del Guadalquivir y del Guadiana, lo que representa todo lo contrario que supone la denominación Valle de Los Pedroches: esta divisoria traza un eje entre Hinojosa y Cardeña cuyo perfil es totalmente convexo. Los límites de la comarca están marcados *grosso modo* por dos ríos por el norte, Guadalmez y Zújar, y por una alineación montañosa por el sur, en la que destaca la cota de la Chimorra, que con 959 metros presenta la mayor altitud del norte de la provincia.



Olivares, monte y crestas de cuarcita en las faldas de la Sierra de la Chimorra.

La valoración agronómica del relieve es diversa y ofrece importantes contrastes: las llanuras de Hinojosa del Duque, de marcado carácter cerealista, contrastan con los profundos valles fluviales como los que trazan los ríos Cuzna y Guadalbarbo, cuya explotación agropecuaria sólo se desarrolló con el incremento poblacional de la comarca a partir del siglo XVIII. La zona de mayores afloramientos graníticos y de menor capa de suelo fértil, situada en todo el sector oriental de la comarca, ha contado con el tradicional aprovechamiento de la dehesa, donde el cultivo de cereal y herbáceas siempre ha sido una segunda o tercera actividad en la explotación de predios tradicionalmente dedicados al ganado.

Con este relieve, la red hidrográfica comarcal es de escasa entidad y todos los ríos y arroyos sufren un fuerte estiaje en los meses de verano, por lo que el aprovechamiento agrario de estos cauces no va más allá de su importancia como corredores ecológicos. Destacan los ríos Guadalmez y Zújar, de amplios valles, al norte de la comarca, y el Cuzna, Guadalbarbo y Yeguas al Sur y Este de Los Pedroches, cuyos entornos fluviales son montuosos y describen fuertes pendientes.



Valle del Guadalmez, en las cercanías de Santa Eufemia.

El clima de Los Pedroches es mediterráneo continental, con precipitaciones medias moderadas situadas entre los 500 y los 700 mm por año, con el máximo de lluvias en los meses de otoño e invierno y con una segunda temporada en primavera. Al igual que ocurre con el relieve, existe un cambio de incidencia de precipitaciones, más abundantes en el extremo oriental, con enclaves como la Venta del Charco, en Cardeña, donde la media supera los 900 mm año, casi el doble del área de Hinojosa del Duque, donde ese valor se sitúa en 450 mm año. Los indicadores, por tanto, van descendiendo de forma progresiva desde Cardeña hacia el límite con Extremadura. En cuanto a las temperaturas, las medias se sitúan en los 16 grados aunque la amplitud térmica es una de las características más destacadas de la comarca, con veranos de máximas superiores a 40 grados e inviernos con frecuentes heladas entre los meses de noviembre y marzo, cuando se alcanzan mínimas de hasta 4 y 5 grados negativos.

Junto a las temperaturas y las precipitaciones, a la hora de considerar la viabilidad del viñedo en un territorio como Los Pedroches, se debe prestar especial atención a las características edafológicas de la comarca. Los suelos y el clima son las dos claves que marcan el desarrollo de la agricultura y la ganadería en un determinado territorio y en la comarca hay una amplia variedad que, junto al devenir histórico, marca la existencia de distintos paisajes culturales.

3. Los suelos de Los Pedroches y su influencia en el paisaje y en la agricultura.

Siguiendo de nuevo a Valle Buenestado, encontramos que la comarca de Los Pedroches cuenta con tres órdenes de suelos: tierras pardas meridionales y rankers sobre granitos; tierras pardas meridionales y rankers sobre pizarras y tierras pardas meridionales sobre pizarras, esquistos y cuarcitas. A ellos habría que sumar, en enclaves concretos, las zonas de las vegas de los ríos y los rankers sobre rocas ácidas propios del entorno de la Sierra de Santa Eufemia y de algunos espacios de la Sierra de la Chimorra.

Por llevar esta terminología a un terreno más sencillo, en este trabajo diferenciaremos estos suelos en tres áreas: batolito de granito, que ocupa toda la franja central de la comarca; pizarras, que son los rebordes del batolito al norte y al sur de roca metamórfica, y las zonas de sierra y crestas de

cuarcita. Incluso, el acervo popular, en municipios como Villanueva de Córdoba, identifican la suma de estos espacios como la saliega (granito) y la pizarra (Sierra). Es más, en esta localidad, desde hace más de 200 años, se denomina pizarreros a las personas que se asentaron en la Sierra para descuajar el monte y cultivar olivar y viña. En otras localidades como Pozoblanco o Alcaracejos establecen un tercer concepto: serrezuela y jarales, respectivamente, para definir las zonas de pizarra.



Afloramientos de pizarra en una dehesa.

4. Historia y paisaje.

La historia de la comarca de Los Pedroches está marcada por su ubicación como territorio de frontera y por las ya citadas peculiares condiciones geográficas. Los restos arqueológicos confirman la presencia de un poblamiento estable en la comarca desde la Prehistoria, con especial presencia de yacimientos del Calcolítico. Las aptitudes mineras, agrícolas y ganaderas de este vasto territorio llevaron a los pueblos prerromanos a ocupar todo este espacio. Tras ellos, los romanos y su especial valoración de Sierra Morena como espacio clave de la economía de la Bética. El paisaje toma especial relevancia con los musulmanes, que ya valoran la gran llanura cuajada de encinas y la denominan Fash Al Ballut. Pero lo que realmente marca la configuración de los paisajes de Los Pedroches es el proceso señorializador que comienza a finales de la Edad Media. El señorío de Santa Eufemia, al norte; el Condado de Belalcázar, al oeste, y las Siete Villas de Los Pedroches, en el centro-este de la comarca, definen los usos, costumbres y cultura vinculada a la gestión de la agricultura y la ganadería. Ese proceso, que se prolonga hasta bien entrado el siglo XIX, unido a las condiciones geográficas de cada zona, es una de las claves de la diversidad de paisajes culturales que existen en la comarca: llanuras cerealistas y dehesas aclaradas, en las zonas de señorío, y dehesas con elevada densidad de arbolado en la zona de realengo, por el carácter comunal de la tierra y la protección que se dispensa a la encina, y sierras que fueron baldíos en las que se va restando terreno al monte para cultivos leñosos como el olivo o la vid en una labor que comienza a finales del siglo XVIII y termina en el siglo XX.

4.1. Historia Antigua

El norte de la provincia de Córdoba, la llamada por Plinio el Viejo Beturia de los Túrdulos, tiene una fuerte impronta cultural que se enraíza en primera instancia en tiempos del Calcolítico, cuando valles y sierras se comenzaron a aprovechar intensamente para sacar el fruto que engendran las tie-

rras del norte cordobés. Minas y agricultura conformaron ya un binomio que ha sido el santo y seña del desarrollo de Los Pedroches y el Alto Guadiato hasta prácticamente la primera mitad de s. XX. En ese tiempo, existió un poblamiento en cerros de media altura asociados con las minas y cultivos desarrollados en los cauces fluviales ante los que se disponían los asentamientos, que configuraban un paisaje cada vez más creciente en articulación logística.



Cerro de Masatrigo, donde se sitúa la ciudad romana de Mellaria, en Fuente Obejuna.

Tarteso fue el siguiente paso. Si bien no consta ningún yacimiento que pueda ser adscrito a este periodo, existen suficientes tesoros, como el de Los Almadenes, en Alcaracejos, o el de Belmez, que testimonian la riqueza minera y metalúrgica de la región norteña en estos tiempos. Que la introducen en esos cauces económicos. Los investigadores trabajan para demostrar que la intensa actividad de los filones mineros en este momento debió estar relacionada con las redes comerciales que los fenicios de la costa supieron introducir hasta aquí, como sucede en el ámbito del Guadiana y el Tajo. En ese contexto fenicio se incentivó el cultivo y la producción del aceite y el vino y se introdujo la gallina en el ámbito andaluz, señas de identidad de nuestros parajes singulares a lo largo del tiempo.



Yacimiento romano de Majadaiglesia, en El Guijo.

Los romanos heredarán la intensa actividad minera de estos tiempos ya históricos para la comarca. Son ellos los que hicieron que las minas de Los Pedroches y el Alto Guadiato hicieran de Córdoba el más potente distrito financiero de la Hispania romana. Desde Almadén y El Guijo a Córdoba, desde Mellaria lo mismo, los minerales fluyeron en unas cantidades hasta ahora insospechadas. Esos carros que bajaban a Córdoba volvían llenos de las mercancías que traían los barcos que recepcionaban el mineral. Así llegaban ánforas de vino itálico, *garum* de la costa, vajillas de mesa del norte de Italia y el mediodía francés. Córdoba era el más pujante centro intermodal de comercio, por vía fluvial, marítima y terrestre, que conectaba el vientre de Sierra Morena con el puerto de *Hispalis* y *Gades*, y desde ellos, con *Ostia*, puerto de Roma, donde vivió un tiempo el gestor de las minas de los Montes Marianos. En múltiples pecios del Mediterráneo ha aparecido el plomo del sector central de Sierra Morena. Y en muchos yacimientos de Sierra Morena, productos de todo el Mediterráneo.

Roma incentivó igualmente en el norte la producción de la miel, arrendando tierras a productores dedicados a la apicultura. Reguló la industria maderera. Y reservó no menores superficies de tierra para *silvae* y *pascae*, es decir, para trashumancia de ganado.

Hablamos de una tierra que estuvo siempre conectada con los principales cauces económicos, por interna que parezca, desde el calcolítico hasta la época andalusí. Minas y agricultura, ese binomio logístico, fue la base de la riqueza de los asentamientos y de las ciudades de la Beturia Túrdula que vivieron su apogeo a finales de s. I. d. C. Ciudades donde se bebía vino itálico y vino de la Layetania, es decir, del Penedés, como productos importados. Ciudades en las que seguramente y a menor escala se bebiera ese vino procedente de unas viñas que, al menos desde Tarteso, debía poblar los campos encrespados, tartésicos, túrdulos y agrestes, de una tierra que fue, siempre, el centro geográfico y económico de los dominios de Córdoba.

4.2. Edad Media



Restos de la basílica visigoda de El Germe, entre Espiel y Alcaracejos.

Tras la época romana, a principios de la Edad Media, las referencias a la producción del vino en la zona son escasas pero sabemos que los distintos templos tardoromanos, visigodos y, posteriormente, mozárabes contaron con lagares donde se elaboraba el vino. La arqueóloga Guadalupe Gómez Muñoz, en un artículo titulado *Los mozárabes en la Sierra de Córdoba*, hace referencia al constante hallazgo de lagaretas y de infraestructuras para elaborar vino en lugares de culto de la misma tipolo-

gía que la basílica de El Germo, ubicada en el límite de los términos de Alcaracejos y de Espiel. Con la conquista de la Península por los musulmanes, las referencias al cultivo de la viña y al vino son escasas, aunque su consumo fuera generalizado en Al-Andalus. Los Pedroches se configura como un territorio compacto e identificado denominado Fash Al Ballut que permanecerá bajo dominación musulmana hasta el siglo XIII, aunque su carácter como tierra de frontera convierte a esta cora de transición entre el Taifa de Córdoba y el de Toledo en escenario de frecuentes escaramuzas e incluso de conquistas que se hicieron efectivas tras la caída de Toledo en poder de los cristianos en el año 1085. Este hecho abrió todo el campo de la Meseta sur hasta Sierra Morena y en 1155 Alfonso VII El Emperador conquistó Pedroche y Santa Eufemia. De aquí hasta pasada la batalla de Las Navas de Tolosa la comarca debió ser casi un despoblado por los efectos de la guerra constante, lo que causaría sus efectos en la agricultura y en el abandono de los cultivos.

Fernando III El Santo gana Córdoba para los cristianos en 1236 y se produce la conquista de todo el norte de la provincia. Sabemos por distintos documentos las poblaciones que se incorporan a la Corona de Castilla, pero poco más con respecto al paisaje que se encuentra. Entre finales del siglo XIII y el siglo XV se genera un proceso repoblador que culmina con el surgimiento de la comunidad de las Siete Villas de Los Pedroches, la señorialización de Santa Eufemia y la creación del condado de Belalcázar, ya a mediados del siglo XV.



Cerdos en la dehesa de La Jara (Villanueva de Córdoba).

Estas tres unidades son las que definirán la comarca hasta el siglo XIX y las formas de propiedad y gestión de las tierras marcarán los paisajes culturales que tienen vigencia hasta hoy. Mientras que en los sectores de señorío y bajo control de la nobleza el acceso a la tierra es complejo y genera pleitos constantes, en el sector de las Siete Villas la gestión de las dehesas es comunal, a cargo de esta comunidad o de los concejos, quedando pocas tierras libres para la propiedad privada. Las dos grandes propiedades: la Dehesa de la Jara y la Dehesa de la Concordia permiten el usufructo, pero no la propiedad. En el primer caso, bajo una rígida administración de las Siete Villas, en el segundo, como territorio baldío, a mediados del siglo XVIII, comienzan a extenderse las roturaciones, de carácter ilegal al principio, pero que luego serán entregadas a quienes han descuajado el monte para generar

tierras productivas y dehesas de pasto. Esta regularización del proceso culmina en 1869 con la ley de roturaciones arbitrarias. Durante el siglo XIX se produce el gran desmonte pero hasta entonces, el sur de la comarca era un territorio inhóspito y agreste compartido con Obejo, villa con la que los litigios fueron constantes.

Pero si nos situamos de nuevo en el final de la Edad Media, encontramos un vasto territorio con muy poca población. Con respecto al viñedo sabemos que los musulmanes cultivaban la vid en las sierras de Córdoba y de Jaén. Un texto de al Razi referente a Priego de Córdoba destaca que allá se recolectan gran cantidad de uvas y su vino es muy celebrado. Aunque no hemos encontrado documentos que atestigüen el cultivo de la vid en la comarca de Los Pedroches en época musulmana, sí sabemos que las donaciones y transacciones de viñedos que se realizan años después de la conquista son notables.

Como ejemplo, citamos un documento sobre los bienes del castillo de Obejo a mediados del siglo XIII, poco después de la conquista, recogido por Ricardo Quintanilla González en un artículo publicado en el Boletín de la Real Academia de Córdoba titulado *La evolución geográfica y urbana de Obejo*. El texto tiene un gran valor porque refleja la existencia de un viñedo consolidado que tendría continuidad desde época musulmana.

Y con esto os damos unas casas que habemos en el castillo de Obejo, que es castillo de Córdoba, y otra casa en este mismo lugar que está ante éstas, que han linderos de las casas dichas de la una parte casas de Domingo Serrano el alcalde, y de la otra casas de Garc Ja Domingo; y con esto os damos cuatro pedazos de viñas en que hay olivar en este dicho lugar, que dicen al un pedazo el del Barco, que ha linderos de una parte, viña del Obispo, y de la otra viña de Fernando, hijo de Fernando Pérez, el carbonero; y dicen al otro pedazo de la Lenguera, que ha linderos de la una parte, viña de Juan Martín, hijo de Martín Cobo, y de la otra viña de Alfonso Fernández, alguacil de Córdoba, y de la otra la carrera que va a las huertas; y al otro pedazo dicen la viña del Guadinejo de fondo, que ha linderos de la una parte, viña de Pedro Martín el Rubio, y de la otra la carrera que va a las huertas; y dicen al otro pedazo del Alameda, que ha linderos de la una parte, erial de Fernando Galíndez, y de la otra la carrera que va a las huertas, y de la otra olivar de Juan Martín. Y con esto os damos un erial, que ha linderos de la una parte, viña de Sancha Pérez, mujer que fue de Fernando Ruiz, y de la otra la carrera que va a las huertas. Y con esto os damos tres pedazos de huertas, que dicen al uno la Somera, en que hay nogales, que ha linderos de la una parte, huerta de los hijos de Juan de San Facundo, y de la otra, huerta de Juan Martín, y de la otra el arroyo; y al otro pedazo dicen la huerta del Morral, que ha linderos de la una parte, el arroyo, y de la otra, viña de Fernando Galíndez, y de la otra, la carrera que va a la Higuera Fayuela. Y con esto os damos un olivar que es en Obejo, que fue de Pedro Caro, y otro olivar en el monte, que han linderos de la una parte, olivar de Antón, y de la otra parte, olivar de Diego Pérez. Y con todo esto os damos todo el heredamiento para pan que nos habemos en este castillo dicho. Y os damos un molino de yuso de las viñas en el arroyo de las huertas, y esto todo es en Obejo, castillo de Córdoba.

Como se puede apreciar, la viña tiene tanta presencia como el olivar o las huertas, con lo que todo apunta a que existe una ocupación de los viñedos por parte de los nuevos pobladores de esta zona de la sierra, donde el cultivo ya era importante. El destino de las viñas en Los Pedroches siempre ha estado ligado al olivo para bien o para mal, pues durante siglos compartieron espacio y paisaje, sobre todo en la Sierra.



Restos de viñas en Villanueva del Duque. Sobreviven en la linde.

Antonio Merino Madrid, en su *Historia de la Villa de Añora*, apuntala esta teoría y hace referencia a que el cultivo de la vid lo heredaron los cristianos en los repartimientos de tierra que se efectuaron tras la reconquista. Según este autor, la documentación refleja la existencia de un viñedo considerable a finales de la Edad Media, que se demuestra con la renta de los diezmos del vino correspondiente a 1478, que otorga a Pedroche el pago de una renta impositiva de 123.041 maravedíes, una cifra que vista en términos relativos es la que ocupa la segunda posición en el reino de Córdoba tras la de la capital. Merino Madrid expresa que la cifra es imputable a las Siete Villas, que entonces constituían una comunidad en la que no todas tenían título de villa. De hecho, Pozoblanco lo consiguió ese mismo año.



Cepas centenarias en el paraje Las Viñas, de Añora.

El nacimiento de villas como Añora estaría vinculado al cultivo de viñas y huertas. Este pago de viñas ubicado en la entonces denominada villa de Torremillano se mantuvo hasta finales del siglo XIX y aún hoy se conservan algunas viñas aisladas en las paredes de piedra.

Aunque los musulmanes cultivaron la vid, la llegada de repobladores y la implantación de una población que tenía más tendencia al consumo del vino supusieron un incremento de las plantaciones. En el contexto de Los Pedroches, la población no cesa de incrementarse desde finales del siglo XV hasta finales del siglo XVI y los dos cultivos clave son la vid y el cereal. Otra circunstancia fundamental es el abastecimiento de una población alejada de otras zonas de producción y por la que discurrían en la época los caminos y cañadas más importantes que unían el Valle del Guadalquivir con la Meseta. Entre las urgencias de la época, estaba además la necesidad de proveer de vino las ventas y establecimientos que se situaban junto a caminos como el de Córdoba a Toledo, de Córdoba a Almadén o las vías de Armilat o la de la Plata, que propició la fundación de Conquista ya en el siglo XVI y en la que había todo un rosario de ventas de abastecimiento a los viajeros cuyas existencias de vino debían cultivarse en muchos casos sobre el terreno por la lejanía a otras comarcas con cultivo de vid.

Desde el punto de vista de organización territorial, la comarca queda configurada tres áreas históricas a las que ya nos hemos referido y cuya vigencia se prolonga durante toda la Edad Moderna: Condado de Belalcázar (Belalcázar, Fuente La Lancha, Hinojosa del Duque y Villanueva del Duque), Señorío de Santa Eufemia (Santa Eufemia, El Viso, El Guijo y Torre Franca) y las Siete Villas de Los Pedroches (Pedroche, Torremilano, Torrecampo, Pozoblanco, Alcaracejos, Villanueva de Córdoba y Añora), territorio este último adscrito a la Corona de Castilla excepto entre 1660 y 1747, tiempo en el permanecieron sujetas al Marquesado de El Carpio. Esta organización territorial tiene su incidencia en la administración de las tierras y de la agricultura y la ganadería.



Venta de La Maña, en el corazón de la antigua Dehesa de la Concordia.

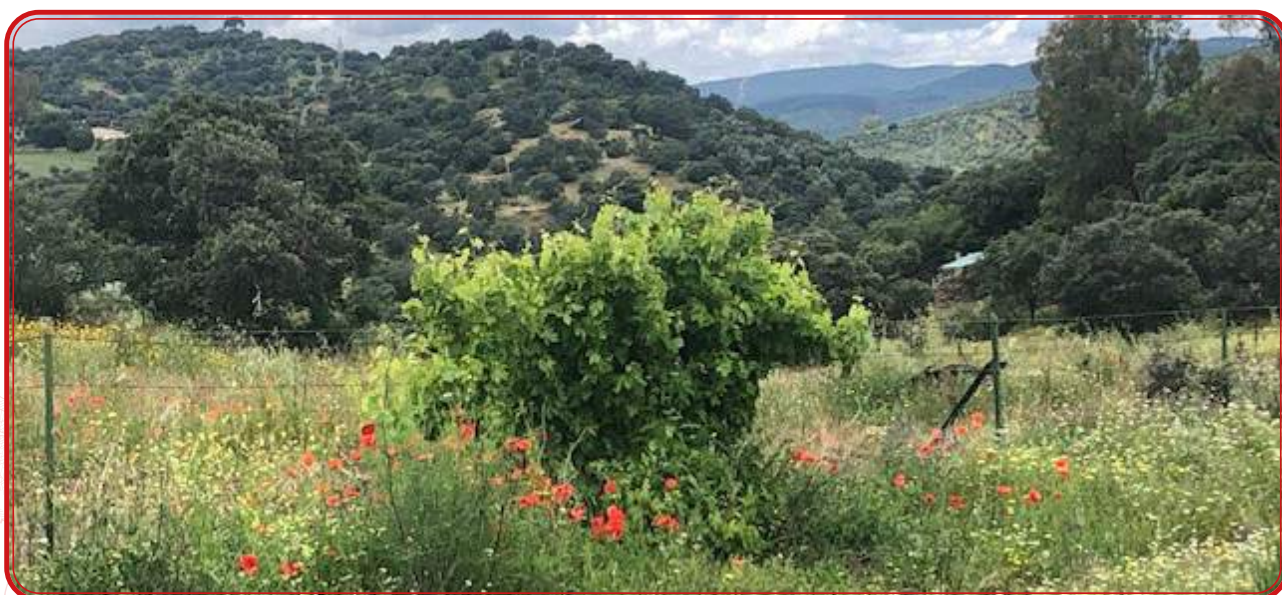
4.3 El esplendor del viñedo de Los Pedroches en los siglos XVI, XVII y XVIII.

El desarrollo del cultivo del viñedo en la comarca de Los Pedroches durante los siglos XVI y XVII fue considerable. Al albur del esplendor de las plantaciones en toda Castilla, entre finales del siglo XV y finales del siglo XVII debió alcanzarse el pico de producción y la mayor extensión de plantación. El reconocido Antonio Domínguez Ortiz, en su obra *El Antiguo Régimen: Los Reyes Católicos y los Austrias*, refleja que el incremento del viñedo está ligado a los aumentos de población de esta época y a distintas consideraciones agronómicas del cultivo, que creció a costa de la superficie destinada al cereal. Las causas del cambio, según Domínguez Ortiz, se deben a que el viñedo es más seguro, da cosecha todos los años, exige menos mano de obra y no depende tanto de la coyuntura climática. La vid puede salir adelante con apenas 300 litros por metros cuadrado de lluvias al año y proporcionar una cosecha aceptable, mientras que el trigo depende mucho de la regularidad de las precipitaciones en otoño y en primavera y, sobre todo, de que no llueva a principios del verano, algo que fue frecuente especialmente en el siglo XVII y que se conocía como “veranos podridos”, en referencia a la pérdida de las cosechas cuando ya estaba granado el fruto.

A esta consideración, Domínguez Ortiz añade que el incremento del consumo de vino es exponencial y no sólo se puede deber al incremento de la población, sino a que hubo cambios en los hábitos alimenticios, quizá producidos por un aumento del nivel de vida, sobre todo en las ciudades. El autor considera que en la época la “el concepto de embriaguez era casi inexistente y no se consideraba al vino ni como vicio ni como lujo, sino como alimento productor de calorías”.

Domínguez Ortiz hace referencia igualmente al aumento de las roturaciones, una constante en Los Pedroches desde final de la Edad Media hasta entrado el siglo XX y al importante incremento del viñedo de La Mancha, un ámbito del que participa la comarca de Los Pedroches en la época por su cercanía y por las estrechas relaciones existentes entre ambos territorios desde siempre.

La expresión que utilizan los distintos autores para describir la situación del viñedo en el siglo XIX en Los Pedroches es que la comarca cuenta con un cultivo destacado pero que “fue mucho más importante en otro tiempo”. Ese otro tiempo se refiere a los dos primeros siglos de la Edad Moderna, ya que desde las últimas décadas del siglo XVIII, el cultivo se va abandonando al tiempo que se va apostando por el olivar en la sierra y por la ganadería extensiva, que crece de forma progresiva.



Viña vieja perdida en un lindero de la Sierra.

De hecho, la documentación que hemos manejado refleja que incluso la plantación de viñas de lo que entonces se conocía como la Sierra presenta la extensión y la calidad más importante de lo que fue el Reino de Córdoba. Luis Ramírez de las Casas Deza, en su *Corografía de la provincia y obispado de Córdoba*, hace referencia a un memorial de 1629 relacionado con el Cabildo de la Catedral en el que se “se hace mérito de los viñedos de la Sierra”. En esta cita se definen las comarcas del norte como zonas muy “fructíferas y pobladas de viñas, huertas y arboleda (...) Venían por el vino incluso de lugares de la Campiña por estar en aquel tiempo sin plantíos”.

El progresivo aumento de la población de la comarca, al igual que describe Domínguez Ortiz para otros territorios de Castilla, constituye una de las razones por las que se incrementan las roturaciones en las zonas más montuosas de la comarca. Y con las roturaciones llega el cultivo de leñosos. En realidad, las roturaciones de los baldíos y terrenos comunales fueron frecuentes hasta finales del siglo XX. Los vecinos de municipios como Pozoblanco, Alcaracejos o Villanueva de Córdoba solían ir a la Sierra y a la franja de suelo de roca metamórfica, conocida como serrezuela, jarales o la pizarra a rozar y sembrar mediante quemas controladas y desbroces. Esas siembras se realizaban cada cierto tiempo y se iban rotando. Pero con el crecimiento de la población, aumentó la presión sobre las tierras más alejadas de los municipios y estas se pusieron en cultivo de forma progresiva. Así creció el viñedo comarca, circunscrito desde finales de la Edad Media a los ruedos de las poblaciones y extendido en la Edad Moderna a las zonas de Sierra.



Tarea de adehesado tras un desmonte en Los Pedroches.

Uno de los casos más paradigmáticos de este fenómeno son las plantaciones de viñedo que poseían los vecinos de Pozoblanco es la zona conocida como Nava de Vacas, ubicada en el entorno del río Guadalbarbo, dentro del término de Espiel, y que llegó contar con entre 1.500 y 2.000 fanegas de viña, según las fuentes que manejemos, en su momento de mayor esplendor. La población de Pozoblanco casi se multiplicó por dos entre 1561 y 1657. De 575 vecinos, pasó a contar con 1.084. Si tenemos en cuenta que en la época se consideran vecinos y no habitantes y aplicamos el índice multiplicador de cuatro, encontramos con que Pozoblanco contaría a mediados del siglo XVII con más de 4.000 habitantes. Lo mismo ocurre en villas como Villanueva de Córdoba, que pasa de 330 vecinos a 817, según los datos de los censos que maneja Juan Palomo, historiador de Villanueva de Córdoba y que están reflejados en su bitácora digital sibulquez.blogspot.com. La elección de esta fuente

se debe a que los periodos a los que hace referencia reflejan a la perfección el momento en el que crece el cultivo de la vid en la comarca. Además, sus fuentes son fiables porque están vinculadas a pagos de impuestos y a distintos repartimientos de la Dehesa de la Jara.

El crecimiento de la población en la comarca entre el siglo XVI y mediados del siglo XVII provoca que la tierra de cultivo disponible se reduzca proporcionalmente y se agrave la situación de los vecinos en un territorio muy limitado debido a la existencia de grandes extensiones sometidas a régimen comunal, como es el caso de la Dehesa de la Jara o del baldío de la Dehesa de la Concordia. A estas limitaciones se suma la existencia de una importante regulación de las zonas de pastos provocada por la potencia institucional que entonces gozaba el Honrado Concejo de La Mesta, fuente continua de litigios en la comarca. Existe constancia de que desde mediados del siglo XVI, los vecinos de villas como Pozoblanco empiezan a asentarse en territorios como la denominada Nava de Vacas. No obstante, a partir de mediados del siglo XVII hay un nuevo descenso de población enmarcado en las crisis poblacionales y en las epidemias de este siglo pero ello ya no parece tener incidencia en la extensión de los cultivos a juzgar por las continuas referencias a las roturaciones en la Sierra durante el siglo XVIII.

4.4. El caso del viñedo de Nava de Vacas.



Foto de la zona desarbolada de Nava de Vacas. Al fondo, el Alcanfor y la Chimorra.

La economía de villas como las de Los Pedroches en el siglo XVII se centra en una agricultura y en una ganadería casi de subsistencia. Hay poco espacio para la generación de rentas producto de las ventas de excedente. En una zona tan apartada de los centros de decisión y de las rutas comerciales, los vecinos dependen para su sustento de las producciones propias. En el siglo XVII apenas se importaba aceite, el vino que se consumía era de procedencia local y si se vendían artículos fuera eran los vinculados a ganado, sobre todo cerdos y ovinos. Es por ello que al tiempo que la población crece se busca con urgencia tierra que cultivar. Un ejemplo de ello aparece en el pago de viñas que

existió en la Nava de Vacas, en el término de Espiel, donde los agricultores de Pozoblanco administraban la mayor parte de las parcelas. Existe abundante documentación sobre ello y sabemos que lo que hoy se conoce como La Nava iría desde el puerto de Espiel hasta las faldas de la cara norte del Calatraveño —esta última zona conocida como El Alcanfor, de plantación más tardía— y sería un amplio pago articulado en torno al Valle del Guadalbarbo, al final de su tramo alto, cuando paradójicamente es más amplio. Aún hoy es reconocible qué zonas fueron de viñedo en este paraje atravesado por la Nacional 432 en sentido norte. Solo tenemos que observar que la zona comprendida entre el puerto de Espiel y el acceso a esta localidad está prácticamente desarbolada. Esta amplia nava o meseta situada en el corazón de Sierra Morena es un espacio muy apto para la plantación de viñas porque, entre otras características, según los análisis que hemos realizado para desarrollar este estudio, el suelo cuenta con un ph situado en torno al 6-7, lo que hace que sea mucho menos ácido que en otras zonas de la comarca. Otro hecho que podemos observar si paseamos por el entorno del Guadalbarbo es la gran cantidad de pámpanos que podemos ver en primavera y en verano entre las zarzas del río y en arroyos como el del Lorito. Estas plantas crecen ahí protegidas desde hace siglos porque en el zarzal no entran ni el ganado ni el arado. Y, además, hemos de considerar la toponimia. A la parte más oriental de este paraje, en la linde con el río, se la denomina El Paguillo, en clara referencia al pago de viñas que allí se cultivó. Todavía existen algunas cepas en este paraje, cuyas muestras hemos recogido para su análisis genético, aunque se han ido perdiendo por la acción continua de la ganadería.



Emparrado de variedad desconocida entre las zarzas del Arroyo del Lorito.

Como se ha apuntado anteriormente, los vecinos de Pozoblanco tuvieron un protagonismo destacado en el cultivo de Nava de Vacas, que pudo ser uno de los pagos de viñas más importantes del Reino de Córdoba. La documentación existente al respecto es abundante y refleja el interés que se tiene en esta villa por esta actividad agraria, ya que incluso se llega a intentar que todo el pago pase a formar parte del ámbito territorial de las Siete Villas de Los Pedroches. Un documento fechado en Pozoblanco el 30 de diciembre de 1674 refleja la importancia y la actividad de los habitantes de la

villa en Nava de Vacas y la necesidad de protección que tenía el cultivo por distintos motivos. Se trata de una de las actas capitulares de este municipio recogida en la recopilación realizada por Antonio García Herruzo y Juan Bautista Carpio Dueñas en su obra *Pozoblanco en sus actas capitulares* y la recogemos parcialmente.

“Que por esta villa tiene comprado de su Magestad una dehesa que llaman el pago de Nava de Vacas, adonde vecinos de esta villa tienen plantadas muchas cantidades de viñas, que se compondrán de más de 150 lagares, y porque dicha dehesa está en término de Espiel, pasto común con esta villa y demás de Los Pedroches y porque la justicia de la dicha villa de Espiel, respecto de estar en su término y jurisdicción dichos lagares, les hacen a los vecinos de esta villa muchas vejaciones, de prenderles sus ganados en el tiempo que están labrando sus heredades y lagares. Y así mismo los vecinos de esa villa de Espiel arrojan sus ganados de las dichas viñas (...) y por obrar estos inconvenientes, se propuso el que esta villa, por consecuencia dé poder a persona, quien nombre de esta villa y con su poder valla a la villa de Madrid y trate con su Magestad se venda la jurisdicción de la dicha dehesa donde están plantados dichos lagares que vecinos de esta villa tienen en dicho pago de Nava de Vacas y la separe del término y jurisdicción de la villa de Espiel. Y así mismo caso que convenga, pida que se apruebe el convenio que esta villa y la de Espiel hicieron, en razón que dándole por esta villa a la de Espiel una cantidad de maravedís por el pasto y aprovechamiento que puede tener esta villa en dicho término de Espiel”.

Pleitos como este son frecuentes durante todo el siglo XVII. En el contexto de aquel tiempo y aunque apenas dista 25 o 30 kilómetros de Pozoblanco, la lejanía fue un hándicap para la explotación de este viñedo, que va perdiendo extensión e importancia de forma progresiva durante los dos próximos siglos.

No obstante, la producción de vino de Pozoblanco y del resto de las villas debió ser tal en el siglo XVII que sería suficiente para surtir el consumo local durante un año entero. Uno de los retos a los que se enfrentaban los cosecheros de aquella época se centraba en la conservación. Según hemos constatado, y así se puede ver en distintos puntos de este trabajo, los vinos que se producían solían agriarse en primavera, motivo por el cual se destinaban a vinagre, se azucaraban o se consumían junto a frutas o verduras. Cada año se solía importar vino, pero como la producción y la venta de este artículo ya entonces estaban sumamente reguladas, los concejos hacían balance de las existencias en primavera y se hacía lo que se denominaba ‘cala y cata’ del vino de los cosecheros. Si había poco vino o era de poca calidad, se importaba, sobre todo de localidades de La Mancha o de Villaviciosa. Además, sólo se traía de fuera si esta medida no afectaba a la economía de los viticultores locales. Un documento recopilado en la citada colección de García Herruzo y Carpio Dueñas muestra cómo se realizaba este proceso en 1619. Reproducimos íntegro el texto por su interés.

Cabildo sobre el vino que hay en la villa para su venta.

En la villa de Pozoblanco, jurisdicción de la ciudad de Córdoba, en veinte y uno días del mes de mayo de mil seiscientos y diez y nueve años día último de la Pascua de Espíritu Santo, se juntaron en la calle Real de esta villa a cabildo abierto a toque de campana (...) y así juntos, por mí el presente escribano fue leído un mandamiento de su señoría del cabildo de la ciudad de Córdoba, que trata en razón de que entre vino de fuera parte en esta villa, y si dello vendrá pro o daño a los vecinos de ella. Leído, tratado y conferido sobre lo en el contenido dixeron (...) que se haga cala y cata del vino que ay en esta villa (...) vean el vino que tienen los cosecheros de esta villa, y con juramento lo vengan a declarar ante ellos (...) Y el dicho Díaz Alcaide y Andrés Martín Bravo, jurados de esta villa dijeron que se haga la dicha cala y cata (...) y visto el vino que tienen los cosecheros de esta villa los dichos oficiales darán dos personas nombradas para ello, darán su declaración si conviene o no que entre dicho vino en esta villa de fuera parte o no, y si de ello tendrá pro o daño a los cosecheros y vecinos de esta villa”.

Tanto en la documentación como gracias a los testimonios de tradición oral con los que contamos se hace referencia a que el vino se producía en septiembre y se comenzaba a consumir entre la festividad de Todos los Santos y los primeros días del mes de enero pero para la Pascua, sin duda por el ascenso de las temperaturas primaverales, comenzaba a perder calidad. Al año siguiente, en 1620, encontramos un documento similar al reproducido en el que se aprecia una clara intención de las autoridades de traer vino de fuera. El acta es de julio. A estas alturas del verano, seguramente, habría muy poco vino disponible y se reclamaba que se trajera de fuera “por el beneficio y aprovechamiento para los vecinos de esta villa”.

El esplendor del viñedo en la comarca se prolonga durante las últimas décadas del siglo XVII y en todo el siglo XVIII. La valoración del vino como elemento de primera necesidad hace que los concejos de las villas de la comarca no cesen de legislar en tres direcciones: frente al abandono y maltrato de las viñas, que es frecuente en determinados ciclos porque hacen falta pastos para los ganados y las hojas de la vid se utilizan como forraje incluso antes de vendimiar; contra la costumbre de algunos viticultores de recoger la uva antes de tiempo y “hacer vino malo y vinagre” y para garantizar el suministro de las poblaciones. Puede resultarnos llamativo, pero en una economía cuasi de subsistencia, si faltaba alimento para el ganado se primaba el engorde antes que el vino y se llevaban los ganados a comer sarmientos y la escasez del artículo a veces motivaba vendimias prematuras, sin maduración, y eso daba vinos agraces, ácidos y avinagrados.

Gracias a la labor de Carpio Dueñas y de García Herruzo en su trabajo de recuperación de documentación del archivo histórico de Pozoblanco, tenemos constancia de un documento de 1686 en el que se hace referencia las circunstancias citadas y sobre la necesidad de guardia y custodia de las viñas, que se hallan “muy mermadas y dañadas”. En este documento se aprecia cómo se multará a todos aquellos que metan ganados en las viñas, aunque sea en las propios, y solo se permite a los dueños de los pagos que vayan a sus terrenos los jueves y los domingos, no pudiendo recoger más de “una cesta de mano” de racimos.



Muchos de los propietarios custodiaban el viñedo desde simples chozas.

Contrasta esta situación con la generada unos años más tarde, cuando la venta de vino que varios cosecheros de Pozoblanco realizaron en Madrid produjo cierto desabastecimiento y los precios subieron. En suma, advertimos constantemente que todo lo relativo al vino y las viñas se encuentra sumamente regulado e intervenido, pues se fijan hasta los precios de venta en tabernas y lagares. Esto no ha cambiado aunque hayan pasado tres siglos.

En otra recopilación documental, dedicada al recuento de haciendas personales de los vecinos de esta villa con motivo de la ejecución del real donativo dictado por Felipe V, Antonio García Herruzo, que presta especial atención en su obra a lo referente al cultivo de la vid en la comarca, nos presenta que los vecinos de Pozoblanco poseían viñas en 26 pagos de distinta extensión a principios del siglo XVIII, concretamente en 1705, cuando se realizó este recuento. Estos pagos de viñas ubicados en los ruedos de la población y en la sierra alcanzaban en esta fecha las 175 hectáreas. Tanto esta obra como la recopilación de las actas capitulares de Pozoblanco son muy útiles y accesibles para conocer la importancia del viñedo en esta localidad en la Edad Moderna.

4.5 El Catastro de Ensenada y la extensión del viñedo.

Uno de los problemas que hemos encontrado a la hora de recopilar datos sobre la extensión del viñedo en la comarca ha sido la imposibilidad de recoger una progresión coherente del cultivo. Los datos no coinciden. Las fuentes consultadas: Catastro de Ensenada, documentación capitular, minutas cartográficas, bibliografía de mediados del siglo XIX y memorias de finales del siglo XIX vinculadas a los efectos de la filoxera no ofrecen una relación coherente. Es cierto que esto merecería una investigación más profunda y extendida en el tiempo pero atisbamos varias causas por las que no son coherentes los datos de extensión recabados. La más plausible se centraría en que los términos municipales de la comarca no están totalmente definidos hasta primeros del siglo XX, sobre todo en el sector de las Siete Villas de Los Pedroches. Esto supone además que en la documentación se expresen propiedades de vecinos de la comarca con ubicaciones en otros términos municipales distintos a los de su residencia o incluso en otros ámbitos territoriales. Y otra causa puede estar relacionada con que los vecinos, al rendir cuentas en determinados momentos del pasado, no dijeran la verdad para evitar impuestos o por cualquier otro motivo.

El ejemplo más claro de este hecho lo vemos en el caso de Pozoblanco. Según los datos del Catastro de Ensenada, esta villa contaba con 6,5 hectáreas de viñedo. Sólo 50 años antes en el memorial de haciendas de los vecinos de 1705, el recuento asciende a 175 hectáreas. Ni aun considerando que los vecinos tenían buena parte de sus propiedades fuera del término, en lo que entonces eran las jurisdicciones de Obejo y de Espiel fundamentalmente, salen las cuentas. Este mismo documento, según el recuento que realiza Valle Buenestado en su obra *Geografía agraria de Los Pedroches*, cifra en 701 hectáreas el viñedo de Torremilano, una cifra que parece ciertamente elevada y que erige a esta villa como la más importante en cuanto a extensión del cultivo. La comarca sumaría a mediados del siglo XVIII más de 2.600 hectáreas de viña según el Catastro de Ensenada.

4.6 Siglo XIX. El declive del viñedo en Los Pedroches y su desaparición progresiva.

Todas las fuentes consultadas apuntan a cuatro factores decisivos como causa de la desaparición progresiva y casi total del viñedo de la comarca: la pujanza del olivar como cultivo leñoso en alza, la

concentración parcelaria y los cambios en la estructura de la propiedad que se producen tras las desamortizaciones y el fin de los patrimonios señoriales, la debilidad de un cultivo envejecido y sin más interés que el autoconsumo y, finalmente, la filoxera, que fue el golpe final a un progresivo proceso de desaparición que comienza al mismo tiempo que se extienden las roturaciones, primero clandestinas y luego reguladas, en las sierras y zonas baldías de la comarca. Por otro lado, una creciente mejora de las comunicaciones, supone una mayor importación de vinos de Villaviciosa, Montilla y La Mancha a buenos precios y con mejor calidad, por lo que producir para autoconsumo deja de ser una práctica rentable.

Luis Ramírez de las Casas Deza, en su *Corografía Histórico-Estadística de la provincia y obispado de Córdoba*, aborda la situación del viñedo en el primer tercio del XIX, ya que la obra citada data de 1840, y hace referencia de forma continua a que en los municipios de la comarca hubo más viñas en otro tiempo, a que el cultivo va dejando paso al olivar o a que los vidueños que quedan son poco productivos o se están abandonando. Casas Deza nos dice que “en los territorios septentrionales de la sierra (Los Pedroches) abundan las encinas y en los meridionales los olivos. Para hacer plantíos de estos se han ido arrancando las viñas en muchas partes, si bien por otras se van poblando de ellas varios desmontados”. De esta cita podemos concluir que el arranque de viñedo fue masivo, aunque nos cita el autor la plantación de viñedo en otros desmontados, algo que debió ser muy puntual porque a lo largo de la obra solo se cita la plantación que se realizó en la zona del Alcanfor (en la solana del Calatraveño) en el siglo XIX. Hemos de tener en cuenta que la condición para desarrollar las roturaciones en los baldíos se substanciaba en la plantación de cultivos leñosos como lo es la vid, aunque el olivar fue sin duda el cultivo preferido.



Vista del entorno de Pedrique y el Cañaveral, con importantes viñedos en el pasado.

No obstante, el olivar y la vid compartieron espacio en muchos predios, como aún se puede apreciar en algunos olivares de Hinojosa, en los ruedos de Villanueva del Duque, en el Calatraveño, en los Llanos de Villaharta, en el Cañaveral-Pedrique o en la Nava, donde se pueden apreciar los sarmientos creciendo salvajes en los arroyos o en zonas de monte, protegidos por las zarzas, por las paredes de piedra e incluso entre el propio monte mediterráneo. Otras fuentes orales nos citan la existencia de cercados de viña en los olivares, que constituyeron reservas del cultivo para autoconsumo. “En

todos los cortijos de la sierra existía la cerca de la viña”, afirma Antonio García, olivarero de Pozoblanco. Algo similar ocurre con los perales y los almendros e incluso con los castaños, que existen todavía de forma aislada en la Sierra. El olivo, como monocultivo, se fue imponiendo, pero la Dehesa de la Concordia a principios del siglo XIX debía presentar una imagen de mosaico de cultivos que se fue perdiendo de forma progresiva.



Restos de viña, una blanca y otra tinta, en las faldas del Calatraveño.

Los cambios en la estructura de la propiedad que se producen en el siglo XIX influyen negativamente en el viñedo de Los Pedroches. Los procesos desamortizadores, el fin de los señoríos y la liquidación de sus patrimonios supusieron la puesta en carga de nuevos espacios que quebraron las estructuras tradicionales y crearon nuevas formas de explotación de la tierra en las que ganan terreno la ganadería y el olivar. Según Valle Buenestado, “la comarca conoció el cambio cualitativo de reordenación agraria, consistente en la sustitución de los viejos aprovechamientos, en la aparición de nuevos cultivos y en el acceso puntual de los productos agrarios –especialmente de la ganadería- a los mercados supracomarcas, abandonando el recuerdo de su historia autárquica”. Queda claro por tanto que el cultivo de la vid fue uno de los ‘damnificados’ de esta nueva realidad, pues además la generación de nuevos capitales agrarios supone una creciente concentración parcelaria. La comarca comienza su especialización ganadera y cerealista junto a la apuesta por el olivar. Atrás queda la época del autoabastecimiento porque, además, productos como el vino comienzan a llegar de otras zonas gracias a los que mercados se liberalizan como producto de los nuevos tiempos y a que las comunicaciones han mejorado de forma considerable.

Y el cultivo de la vid estaba envejecido y no era competitivo en los nuevos tiempos. Miguel Loma Rubio refleja en su obra *La crisis de la floxera en el viñedo cordobés* la situación en la que se encontraba el viñedo pedrocheño a finales del siglo XIX. Basándose en distintos memoriales y en documentación de las instituciones que velaban por la agricultura a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, el autor explica: “Son continuas las referencias para muchos de estos municipios de la zona norte sobre el estado de desatención, abandono y sustitución (por el olivar o por el cereal) en el que se encuentran muchos de sus terrenos vitícolas. Así, para Pedroche se afirma que ‘estas tierras, unas

100 fanegas, se siembran de cereales por tener muy pocos pies”; en el Guijo las, las viñas han sido destruidas para dedicarlas al cultivo de cereales y en Fuente La Lancha “el cultivo ya es muy poco significativo por dedicarse el terreno al cultivo de cereales”. Sobre la zona de Hinojosa del Duque, que en la época tenía más de 1.000 hectáreas de viña registradas, se dice que “las viñas están plantadas en terrenos muy arcillosos y secos y de poco fondo en los cuales las vides prosperan muy bien hasta los 20 años, pero pasado este tiempo su producción es escasa y como tienen más de 50 años el producto es muy poco”.



Vid centenaria, como se observa por el grosor del tronco, en Villanueva del Duque.

Como veremos en el siguiente apartado, Ramírez de las Casas Deza también hace referencia constante a este estado de abandono. Por otra parte, Bartolomé Valle Buenestado nos habla de la “incompetencia de la comarca para producir vinos de calidad”.

5. Situación y ubicación geográfica del viñedo de Los Pedroches décadas antes de filoxera.

Pese a su declive, el viñedo sigue siendo un cultivo extenso durante el siglo XIX y antes de la llegada de la filoxera, ocupaba en la comarca una superficie considerable, que podría rondar las 1.800 hectáreas. Para la elaboración de este capítulo por municipios, hemos tomado como referencia varias fuentes: el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (Sigpac), las Minutas Cartográficas del Instituto Geográfico Nacional, cuyas referencias de cultivos de su primera edición van desde 1871 hasta 1899, fuentes orales, Diccionario Geográfico Estadístico de Pascual Madoz, de 1855, y comprobaciones sobre el terreno y referencias sobre el cultivo de la vid de Ramírez de las Casas Deza en su *Corografía Histórico Estadística de la provincia y Obispado de Córdoba y la Memoria sobre el estado de la agricultura, industria rural y la ganadería de 1875*. Cabe destacar que en el caso de los municipios pertenecientes a la comunidad de las Siete Villas de Los Pedroches, la configuración de los términos municipales tal y como hoy los conocemos no se produce hasta 1907, por lo que adjudicaremos los pagos de viña a cada municipio según los límites actuales para evitar confusión.

Alcaracejos.

Alcaracejos fue uno de los municipios con más tradición vitivinícola de la comarca. Contó con importantes pagos de viña y es uno de los municipios donde hemos tomado más muestras para hallar variedades autóctonas. Prácticamente todo el entorno del casco urbano estaba plantado de viña. Destacan la zona de la carretera N-502 hacia El Viso y la carretera de Villanueva del Duque, donde se unen los términos de los dos municipios. Por referencias orales sabemos que el entorno del Calatraveño, por el Barranco de La Calera y por la loma de Las Navezuelas, fue un pago de viña y, según Ramírez de las Casas Deza, en el Alcanfor, la zona de la solana del término de Alcaracejos ubicada entre el citado puerto y La Chimorra, tuvo un plantío de viñas en el siglo XIX de 400.000 pies, algo extraño porque el cultivo ya no gozaba de la predilección de los vecinos. Como elementos constructivos, cabe destacar la existencia de una bodega de tinajas en el actual cortijo del Alcanfor y de un pequeño molino de aceite y lagareta ubicada en el Barranco de La Calera, que tuvo carácter comunitario. Este paraje, la Venta de Vegas y la Nava estuvieron completamente plantados de viña y sumaban en torno a 1.200 fanegas de viña. Las apreciaciones sobre este espacio se citan en el apartado dedicado a Pozoblanco, por ser los vecinos de esta localidad los que las explotaban mayoritariamente, y en las referencias al viñedo de la comarca en los siglos XVII y XVIII.



Pagos de viñas de Alcaracejos. Arriba, el Calatraveño. Abajo, el entorno del casco urbano.
Mapa del año 1889. Nota: El símbolo de la vid es una estrella de tres puntas.



Sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino en Alcaracejos, Casas Deza expresa que “en otro tiempo, el plantío de vides, que han venido a mucha disminución, era más numeroso”. Sobre la calidad del vino, el autor lo define como “bastante bueno”.



Viña centenaria tinta por identificar junto al Guadarramilla. Término de Alcaracejos.

Añora.

La tradición dicta que el nacimiento de esta villa está vinculada a la huerta y al pago de viñas que cultivaban los vecinos de Torremilano en una zona en la que aún hoy se aprecian vestigios de aquel cultivo en las paredes de piedra de las huertas y en zonas aisladas protegidas del ganado. El principal pago de viñedo de Añora se situaba en la carretera de Dos Torres y en el entorno del Guadarramilla, en el límite con el término de Alcaracejos. La zona noroccidental del casco urbano se sigue denominando paraje de Las Viñas.



Pagos de Añora y Dos Torres. La zona del oeste del casco urbano aún se conoce como las viñas. Mapa del año 1889.

Cardeña, Conquista y El Guijo.

Lo que actualmente es el término municipal de Cardeña pertenecía a Montoro en el siglo XIX. Esta zona contaba con dos pagos de vino considerables y cuya vigencia sigue viva en la memoria de los vecinos. Bartolomé Capitán, de 90 años, recuerda cómo en Mañuelas aún quedaban viñas cuando era niño. Esta finca, ubicada en una de las mejores dehesas de Los Pedroches, en pleno Parque Natural de Cardeña-Montoro, contó con lagar y, según lo fijado en las minutas cartográficas, el paraje debió contar con unas 150 hectáreas de viñedo. En el capítulo dedicado a Montoro del Diccionario Geográfico Estadístico de Madoz se hace referencia a este pago de viñas junto a los de Navalamo-heda y Garci Gómez, este último situado algo más al sur pero ya en el término actual de Montoro: “(Montoro) cuenta con tres pagos de viña bastante extensos en los pagos de Navalamoheda, Garci Gómez y Mañuelas. La uva es de excelente calidad pero los vinos son de poca sustancia y calidad, razón por la cual una parte del mosto se destina a vinagre”.



Antiguos viñedos de Garci-Gómez (arriba) y de Mañuelas (abajo).



En cuanto a Conquista y El Guijo, los parajes de viñedo son prácticamente testimoniales ya en el siglo XIX. Casas Deza afirma que “Conquista en otro tiempo tuvo vino y colmenas, pero en el día carece de los uno y de lo otro”. Con respecto a El Guijo ocurre algo similar. Este autor afirma que sólo hay dos pequeños pagos de viña: Los Morales y Valdeloslobos, donde la cosecha de vino es prácticamente inexistente.

Fuente La Lancha y Villaralto.

Abordamos de forma conjunta estos dos términos municipales por su escasa extensión y por la cercanía de los mismos. Aunque las fuentes orales nos hablan de la tradición de hacer vino de autoconsumo, en Villaralto no encontramos ya en esta época ningún pago de viñas y en Fuente La Lancha se referencian dos situados a un kilómetro escaso de la población hacia el norte. Miguel Loma Rubio nos señala que pronto estas viñas se dedicaron al cultivo del cereal. Sin embargo, Casas Deza referencia entre ambos municipios “viñedos cercados de inferior calidad, algunos con casa”.



Viñedos entre Fuente la Lancha y Villaralto. Mapa del año 1889.

Hinojosa del Duque.

Los vecinos de Hinojosa son junto a los de Belalcázar los que han mantenido relativamente viva la tradición de hacer vino para autoconsumo. Siempre ha sido frecuente la elaboración de pitarras similares a los extremeños e incluso todavía hay una bodega que los comercializa. Casas Deza lo explicaba de la siguiente manera: “Produce vino de inferior calidad porque a excepción del que procede de las viñas del Cerro del Cohete, los demás se acedan (sic.) en primavera”. De esta afirmación podemos extraer dos consideraciones: la primera es la ubicación del que sería mejor pago de viña de la zona, el Cerro del Cohete, hoy plantado de olivar y con un suelo de transición entre la pizarra y la cuarcita, con bastante arcilla, similar al que se daba en algunas zonas de Nava de Vacas (Espiel), donde se ubicaba un extenso viñedo muy ligado a los vecinos de Pozoblanco. Eso nos da idea de que éste podría ser el tipo de suelo más apreciado en la época, aunque la mayor parte del viñedo se encontraba en la zona granítica de la comarca por la cercanía a los municipios. Sin duda, el viñedo no tuvo el momento de extenderse en el siglo XIX con los nuevos desmontados por las circunstancias ya explicadas pero quizá habría tenido más futuro de no haber estado vinculado al granito, donde los suelos son de menor fondo y más escasa retención de agua en un cultivo de secano. Es más, el hecho de que crecieran las zonas de desmonte en el entorno de las sierras del sur del término supuso que se diera un hecho similar al que ocurrió en el Alcanfor, en Alcaracejos, donde en pleno declive del viñedo, a primeros del XIX, se plantan cepas. Así lo asegura Casas Deza: “Hinojosa cuenta con más de 110 fanegas de viña, y otras 80 que se han plantado desde 1837”. ¿Descubrieron los vecinos de la comarca que las zonas de transición de la pizarra a lo que conocemos como la Sierra y sus zonas de cresterías de cuarcita eran las más aptas para el cultivo de la vid? Este ejemplo y los del Alcanfor (Alcaracejos) y Manuelas (Cardaña) da muestra de que hay un intento de plantar nuevas viñas en la

sierra pese a la ‘moda olivarera’. Sin embargo, surge una contradicción; si ya había viñedo en estos espacios, dependientes hasta el siglo XIX del término de Obejo, y no se mantuvo es porque se impuso la apuesta por el olivo de los vecinos que desarrollaron la expansión de las roturaciones. Sí parece contrastado que el viñedo compartió espacio con los olivos en muchos predios. Incluso, Moreno Valero en su obra *Olivar de Los Pedroches* expone cómo los habitantes de la comarca hablaban de sus olivares como “vidueños”.



Pagos de viñedo al norte del término de Hinojosa del Duque. Bajo estas líneas, agrupaciones de viñedo y olivar hacia la zona sur del término. Y en la tercera foto, pagos de viñas cercanos a Encinosa. Mapas de 1889-1912.



Si contrastamos la información de Casas Deza con la del Diccionario de Madoz, aunque las cifras de extensión del viñedo no coinciden, sí se confirma esa extensión puntual del cultivo y las características del vino: “Hay en su término más de 300 fanegas de tierra plantadas de viñedo, que a razón de 2.000 vides cada una componen un total de 600.000 cepas, muchas de ellas son de buena calidad, pero el vino que producen es inferior y tiene que venderse o consumirse en invierno porque a mediados de marzo empieza a torcerse a vinagre. En 1838 se principió a plantarse un nuevo viñedo, habiéndose puesto hasta el día unas 160 fanegas en las que habrá 320.000 vides”.



Arriba, zona de la Patuda con viñedo y olivar a finales del siglo XIX.. Abajo, la zona del Cerro del Cohete, con viñedo en el pasado, con olivar hoy.

Pedroche.

Los ruedos de las poblaciones de Pedroche y Torrecampo contaron, junto el entorno de Hinojosa y Belalcázar, con la extensión de viñedo más importante de la comarca durante la Edad Moderna, ya que las plantaciones de Nava de Vacas, aunque gestionadas por vecinos de Pozoblanco, se encontraban fuera del ámbito comarcal. Pero hay un factor clave a considerar sobre la cultura del vino en ambas poblaciones: en la documentación que hemos manejado se valoran de forma muy positiva los vinos de ambas poblaciones, al contrario de lo que ocurre con los vinos de otros municipios. Del vino de Pedroche dice Casas Deza que es de poco cuerpo pero de buena calidad y al igual que veremos en el epígrafe dedicado a Torrecampo se hace referencia a que aunque en otro tiempo –siglos XVII y XVIII– tuvo gran plantío de viñedo y hacía vino de sobra para exportar a la Campiña, para finales del siglo XIX, Pedroche contaba con unas 60 hectáreas productivas de viñedo. Todo el término municipal de Pedroche se encuentra en la zona del batolito de granito de Los Pedroches, por lo que debemos

tener en consideración cómo podrían marcar estos suelos la calidad del vino. Como se puede ver en los mapas adjuntos, la presencia del viñedo es muy densa en los ruedos del municipio.



Casi todos los ruedos de Pedroche aparecían a finales del siglo XIX con viñedos y con huertas. Abajo, tinajas de fermentación en un domicilio de esta localidad.

Pozoblanco.

El cultivo de la vid por parte de los vecinos de Pozoblanco es singular en cuanto a lo disperso del marco geográfico de las plantaciones. Al contrario que ocurre en la mayoría de los municipios de la comarca, el cultivo de la vid por parte de los vecinos se realiza a muchos kilómetros del pueblo. En el entorno del municipio, en el siglo XIX, Pozoblanco sólo contaba con los pagos de Cañada Honda y Mimbres, aunque según la documentación que hemos manejado, estos predios vitícolas fueron

más amplios, es evidente que los vecinos de Pozoblanco siempre prefirieron cuidar de sus viñedos en la Sierra. En cuanto a las viñas cercanas al casco urbano, se cultivaban en todo el entorno de San Antonio en dirección a la zona de El Silo y La Salchi (Mimbreras) y en la zona ubicada tras el actual polígono industrial de La Emiliana (Cañada Honda). Por referencias orales y trabajo de campo, sabemos que las fincas de Pedrique y El Cañaverál, cuyos caseríos fueron lagares, en el extremo sur del término pozoalbense, contaron con destacables viñedos. También la zona del Llano del Platero, junto al río Cuzna, en la carretera de Villaharta, donde también existió un lagar, estuvo plantada de viñas. Por las minutas cartográficas y por comprobaciones sobre el terreno tenemos constancia de la existencia de un amplio viñedo en el paraje de Los Llanos de Villaharta, también en el extremo sur del término.



Lagar de El Cañaverál, término de Pozoblanco.

Por otra parte, a finales del siglo XIX el viñedo de Nava de Vacas, propiedad en buena parte de los vecinos de Pozoblanco, debía ser testimonial, pues aparece como terreno de labor en los mapas de las minutas cartográficas de 1889. De hecho, ya en 1840, Casas Deza señala que el cultivo de la vid está abandonado en este lugar. Sin embargo, este pago fue uno de los más importantes de la zona hasta finales del siglo XVIII, como se puede apreciar en la página 17. La lejanía y los problemas derivados de tener el viñedo en otra jurisdicción, el auge del olivar, por el que apostaron los vecinos de Pozoblanco, y las nuevas plantaciones del Alcanfor y las Navezuelas, en el término de Alcaracejos, supusieron el abandono de este enclave como viñedo administrado por vecinos de Pozoblanco. Las cosechas de las viñas antiguas y nuevas de Pozoblanco rendían a mediados del siglo XIX unas 4.000 arrobas de vino, según Madoz. Casas Deza hace referencia a que Pozoblanco en aquel tiempo debía importar vino para la población porque no bastaba con el de los cocheros del Alcanfor. En cuanto al pago de los Llanos de Villaharta, estuvo sin duda vinculado a esta población y a la producción de vino

para las abundantes ventas que existían en la Sierra y, sobre todo, en los caminos que conducían de Córdoba a la Meseta a través de Los Pedroches. Francisco Jara Redondo, vecino de Villaharta y con ascendentes familiares en Pozoblanco, nos cuenta cómo sus antepasados tuvieron viñas para abastecer un ventorro en la zona y expresa que su cortijo, Los Narvéez, fue un amplio pago de viña con lagar en el cortijo.



En la imagen superior, zona de La Nava, en término de Espiel pero muy vinculada a Pozoblanco. Abajo, Llanos de Villaharta, junto a este municipio pero término de Pozoblanco. Mapas de 1871. En las fotos de abajo, tinajas de fermentación en el cortijo del Llano del Platero, junto al Cuzna. Al lado, cierre de tinajas encontrado en un viejo cortijo junto al Guadalbarbo.



Villanueva de Córdoba.

La localidad de Villanueva de Córdoba contó hasta primeros del siglo XX con un viñedo que en las décadas anteriores a la filoxera debía alcanzar las 140 hectáreas, según la estimación realizada sobre las minutas cartográficas de 1890. La mayor parte de este viñedo se encontraba en la zona sur de lo que hoy es la carretera de Cardeña y, según testimonios orales recogidos en el municipio, las últimas viñas arrancaban casi desde los patios traseros de las casas. De hecho, la calle Parralejo, que hoy queda casi en el centro del casco urbano, confinaría entonces y sería un acceso a los pagos de viñas de la zona referida. Casas Deza habla de que Villanueva de Córdoba produce vino que bastaría para surtir a la población medio año; el resto se llevaba desde Montilla, algo que ya es muy frecuente en otros municipios de la Sierra. Una de los documentos que hemos utilizado para este apartado es la *Memoria sobre el estado actual de la agricultura, industria rural y ganadería de la provincia de Córdoba*, de Juan de Dios de la Puente y Rocha. Aquí se nos presenta que la extensión de viñedo de Villanueva de Córdoba en 1875 es de 786,26 hectáreas, algo que sin duda no era así. La justificación de este dato se debe sin duda a que en 1875 los términos municipales de Los Pedroches se encontraban en proindiviso y bajo el epígrafe de Villanueva se incluye el viñedo de las Siete Villas, cuya extensión de viñedo debería rondar esa cantidad aproximadamente según las fuentes consultadas.



Viñedos de Villanueva de Córdoba a finales de siglo XIX. También contó con algún pago de viñas en la zona de la Sierra.

Villanueva del Duque.

Villanueva del Duque cuenta con una tradición vitivinícola similar a la de Alcaracejos, de hecho compartían el pago que existía entre ambos núcleos urbanos. Además, ambos municipios cuentan con viñedo en el ámbito del granito, en la pizarra y en la zona de la Sierra, concretamente en los ruedos de la población (granito), en parajes del entorno de lo que fueron las Minas del Soldado hubo viñas, y en la margen izquierda de lo que hoy es la salida hacia Peñarroya. En la Sierra existió un importante paraje de viña con varios lagares en el Puerto Calatraveño, que se conoce todavía hoy como Los Lagarejos. Villanueva del Duque contaba en 1840 con 166 fanegas de viña, 106 hectáreas, pero ya en estos años su producción de vino era corta y no daba para abastecer el pueblo. Aunque no es término de Villanueva del Duque, sí hemos creído conveniente reseñar que durante las primeras décadas del siglo XX existió un importante lagar en el límite de este municipio con el de Belmez, en un paraje ubicado en el monte público gestionado por la Junta de Andalucía, en las cercanías de la Umbría de

Peñaladrones. Según las fuentes orales consultadas, la Huerta de Los Leones fue el sueño de uno de los delegados financieros de la Sociedad Metalúrgica y Minera de Peñarroya, de capital francés. Allí hubo un viñedo del que quedan restos vegetales, pero, sobre todo, en la enorme hacienda, aparece un lagar abandonado que debió ser uno de los más amplios de Sierra Morena. Se da la circunstancia de que la construcción data de la primera década del siglo XX, por lo que el viñedo debió plantarse después de la filoxera. La Guerra Civil y ciertas irregularidades contables de los promotores de esta hacienda hicieron que la finca pasara a la familia conocida como Los Leones, de Belmez, de ahí su nombre. Sólo la historia de este paraje merece una investigación propia por su singularidad.



Sobre estas líneas, pagos del entorno del municipio. Por debajo, pago de Las Morras del Cuzna y de La Viñuela y Lagarejos, ambos entre Alcaracejos y El Calatraveño. Mapas de 1889.





Lagar de la Huerta de Los Leones, entre Villanueva del Duque y Belmez. Es uno de los conjuntos de lagar más destacables del norte de la provincia.



Posada antigua del Moro, venta situada muy cerca de la zona conocida como La Tercia, antiguo lagar comunitario de Torrecampo.

Torremilano/Torrefranca-Dos Torres.

A mediados del siglo XVIII, según el Catastro de Ensenada, Torremilano contaba con 701 hectáreas de viñedo, una cifra que consideramos elevada, como ya hemos apuntado anteriormente. Pero sin duda, el pago de viñas que aparece en las minutas cartográficas entre esta localidad y Añora debió ser considerable. Casas Deza los refleja como “muchos viñedos de inferior calidad, los cuales están cercados y algunos tienen casa”. Sus pagos están sobre suelo granítico en su totalidad.



El viñedo de Dos Torres, compartido con Añora tradicionalmente. Mapa de 1889.

El Viso - Santa Eufemia.

Los viñedos de El Viso se situaban en torno al actual camino que conduce a la presa de La Colada y en la salida de la carretera hasta Dos Torres. Pero las referencias del cultivo en el municipio son escasas, más allá de testimonios orales que se refieren a un cultivo escaso, con pagos aislados y centrado en el autoconsumo. Casas Deza lo referencia como una “corta producción de vino y de poca duración”. En Santa Eufemia, el viñedo más destacable se encontraba en la zona del Donadío.



Arriba, Camino de las Viñas. Abajo, pago ubicado en dirección a Dos Torres. Año 1873.



Mapa del viñedo del Donadío, junto al Guadalmez, en Santa Eufemia. Año 1873.

6. Una singular cita de Pío Baroja

Pío Baroja (1872-1956) residió en Córdoba una corta temporada, entre 1904 y 1906, y como producto de esta estancia, el escritor vasco escribió una novela titulada *La feria de los discretos*, que más allá de relato de aventuras propio de algunas de las obras más importantes de este autor, es un documento fundamental para conocer cómo era Córdoba en el XIX. La novela se desarrolla en la ciudad y en la sierra a mediados de este poco antes de los acontecimientos que llevaron a la Revolución Gloriosa de 1868. El protagonista es Quintín García Roelas, un hombre de acción cuya personalidad se forja en un internado británico al que fue enviado cuando tenía ocho años. Una parte del libro busca los orígenes del protagonista y en este ejercicio muestra un lienzo de personajes y de acontecimientos entre los que aparece una cita al vino de Los Pedroches por el desarrollo en una venta de la sierra de un hecho crucial en el argumento de la novela.

Pío Baroja, conocido por escribir desde la experiencia y desde el conocimiento del territorio, debió recorrer Sierra Morena y escuchar historias de ventas, caminos reales bandoleros, toreros, piconeiros y pastores en aquella Córdoba rural y provinciana del siglo XIX. Gracias a estas historias construye *La feria de los discretos*. En esta obra, se refleja en parte cómo era el paisaje de la sierra y quienes lo habitaban y plantea cómo era una venta típica de la época situada “entre Pozoblanco y Obejo”.

“A principios del siglo pasado, y como a mitad de camino entre Pozoblanco y Obejo, en uno de los pliegues de Sierra Morena, sobre un pradillo fértil próximo a un olivar, se levantaba un ventorro denominado de la Sangre. Su nombre procedía de una colisión sangrienta habita allí en tiempo de la francesada entre dragones y guerrilleros. El terreno donde se asentaba el ventorro era un rasillo siempre verde limitado por altas chumberas próximo a un barranco, y cercano a un olivar, en el cual se advertían ruinas, vestigios de fortaleza y atalaya. Este terreno pertenecía a un lugar metido en los más áspero y quebrado de la sierra, y su nombre ahora no hace al cuento. No era el ventorro muy grande ni espacioso; no tenía calidad de parador, ni aun siquiera de venta. Su fachada, de cinco a seis metros de larga, enjabelgada de cal y agujereada por la puerta y tres ventanucos, daba a un mal camino de herradura sembrado de piedras sueltas; su tejado terrero se torcía hacia el suelo y se unía al de un cobertizo, en donde se hallaban las cuadras, el pesebre y el pajar. Se pasaba la puerta de entrada del ventorrillo, en cuyo dintel colgaba un manojo de sarmientos, lo cual indica, para que usted lo sepa, que en un casa así adornada se vende zumo de uva, y se entraba en un zaguán miserable que era, además, cocina, despensa y a las veces dormitorio”.



Restos de las cuadras de la Venta de Vegas, en El Alcanfor.

De este fragmento podemos conocer un dato poco conocido como el del uso de poner sarmientos de parra en el dintel para destacar las existencias de vino de producción propia. Sin duda alguna, Pio Baroja debió recorrer la zona comprendida entre Pozoblanco, Alcaracejos, Obejo y Villaharta porque nos relata el aspecto de los ventorros típicos de la sierra: pequeñas casillas que se levantaron junto al desarrollo de la plantación del olivar en la denominada Dehesa de la Concordia, entonces todavía adscrita al término de Obejo. La ubicación de un ventorro así puede responder a ventas que fueron conocidas en la época como la Venta Arenales, entre Villaharta y Alcaracejos, ubicada muy cerca de los viñedos de Nava de Vacas y del Germo, que respondería a las estructuras de construcción antigua o fortificación; o quizá de las ventas de Vegas o del Calatraveño, por estar situadas en encrucijadas de caminos y desde donde se divisaría el castillo del Cuzna. Pero esto solo pueden ser suposiciones basadas en que el principal camino real que existía entonces entre Córdoba, Obejo y Pozoblanco discurría por estos parajes y coincidía en el tramo Villaharta-Río Cuzna con la Cañada Real Soriana. Así aparece citado además en las minutas cartográficas de la época.

Avanzando en el relato, que fija la apertura de esta venta en 1839 –época de esplendor de las roturaciones olivereras y de la plantación del viñedo del Alcanfor, según Ramírez de las Casas Deza-, nos encontramos con que el propietario del establecimiento es conocido como El Cartagenero, en otro guiño con fundamento real. La zona de la plantada de olivar contó con muchos braceros procedentes de Almería y de Murcia, según explica Manuel Moreno Valero en su obra *Olivar de Los Pedroches*. Muchos de estos jornaleros también fueron empleados en la minería, que comenzaba la que sería una pujante actividad en la desde el último tercio el siglo XIX.

El Cartagenero compra un molino de aceite, según relata Baroja, pero las cosas le empiezan a ir mal en la venta por distintos motivos y “ya no se encontraba el buen vino de antes, por lo que los arrieros dejan de acudir”. Baroja pondera por tanto la calidad del vino y cita a los arrieros, un oficio vital para el desarrollo de la Sierra en aquellos años. De El Cartagenero, la venta pasa a un hombre conocido como El Mojoso, “un granjero de por allí”. Y el Mojoso, de lo primero, que se preocupa es de que haya buen vino en la venta: “El vino en los primeros meses era puro, y había un pardillo y un clarete que hacía ya muchos años que se no se conocían por allí”.



Vino de tonalidad tinta clara, elaborado con uvas de variedad por identificar.

Esta cita es realmente importante para conocer que existía entonces en estas ventas y lagaretas de la sierra. Baroja cita el pardillo y el clarete. El primero es un vino blanco fermentado en tinaja con hollejos, similar a lo que conocemos por pitarra, de color anarajando y turbio. Y el clarete es un tinto con escaso color, propio de técnica de fermentación en tinajas y quizá elaborado con un tipo de uva tinta como una de las autóctonas que hemos encontrado en el marco de este proyecto, que no llega a dar un color oscuro al vino sino “clarete” y que debió ser frecuente en esta zona. Esta variedad, a la que hemos denominado amparo, se daba mucho en la sierra y sigue muy presente en los términos de Alcaracejos y Pedroche, sobre todo en linderos y zona de huerta.

Otra de las consideraciones a tener en cuenta de lo que cuenta Baroja sobre el vino es su catalogación como “puro”. La época era frecuente adulterar el vino de muchas formas para corregir carencias y, sobre todo, para aumentar las existencias mediante la adicción de agua, algo que se conocía como “bautizar el vino”. En cuanto a las adulteraciones, hemos de tener en cuenta que la forma de elaboración era muy rústica y carente de medios higiénicos, lo que conllevaría que el caldo se avinagrara o tuviera demasiada acidez en no pocas ocasiones. Por ello, y según testimonios recogidos de personas mayores en la comarca, al vino se le solía echar azúcar, encabazarlo con licores como el aguardiente o añadir fruta; de ahí sin duda surgen bebidas tan populares como la sangría o la popular ‘melocotoná’, muy ligada a las fiestas de la comarca de Los Pedroches y que consiste en añadir melocotones maduros, azúcar y canela a vinos de escasa calidad. Así se camuflan las carencias de brebajes de uva fermentados en tinajas de barro sin el más mínimo del proceso de fermentación y trasiego.



Venta Durán, entre los pagos del Alcanfor-Navezuelas y Los Lagarejos.

7. Caracterización de las viñas y del vino de Los Pedroches.

Como hemos podido ver en la evolución histórica del cultivo en la comarca, la información sobre la extensión, las normas y la aportación que éste suponía para economía de los habitantes de los municipios es relativamente abundante. Sin embargo, los datos sobre la caracterización de los viñedos, de las variedades de uva y de los vinos que se elaboraban en este territorio resultan muy escasos. Otro hándicap importante a la hora de recoger información sobre estos aspectos reside en que la generación que conoció el cultivo antes de la extinción casi total por culpa de la filoxera, que llegó a la comarca entrado el siglo XX, ya han desaparecido y las fuentes orales no alcanzan a dibujar cómo era el paisaje agrícola con viñas, ni ofrecen excesivos detalles sobre los modos de elaboración. No obstante, hemos contado con testimonios que pueden considerarse fidedignos para la elaboración de este apartado por la tradición oral de sus mayores.

La primera de las consideraciones que está más que contrastada se centra en que todas las fuentes coinciden en que, salvo en aspectos y momentos puntuales, el vino que se elaboraba en Los Pedroches se destinaba al autoconsumo. En el caso de los cosecheros o propietarios de lagares se destinaba a la venta en los propios municipios y se expedía en ventas y en tabernas. Por su parte, los pequeños propietarios lo producían y elaboraban para consumo propio o familiar y, en algunos casos, se vendía el excedente. Ni siquiera en el siglo XVII, época de mayor expansión del cultivo, se vendía vino fuera –salvo casos puntuales– y era necesario importarlo, como se refleja en un documento del concejo de Pozoblanco de mayo 1620 en el que se hace referencia a la ponderación de cantidad y calidad del vino que hay en la villa y si procede traer producto de fuera. Este tipo de medidas eran frecuentes por el proteccionismo comercial que se dispensaba al vino y por su consideración como alimento de primera necesidad.

Ramírez de las Casas Deza, en su *Corografía del Obispado de la Provincia de Córdoba*, datado en 1840, una obra que ofrece algunas de las escasas referencias publicadas sobre la situación del viñedo de Los Pedroches justo en el momento del inicio de su declive, expresa en cada uno de los capítulos referidos a las poblaciones de la comarca cómo el vino se había convertido en un producto de autoconsumo y excepto en casos aislado se vendía fuera de las villas.



Pequeño viñedo de autoconsumo en el término de Añora.

Que el viñedo de Los Pedroches se destinara a producciones de autoconsumo nos presenta que, excepto en casos singulares y en momentos de máxima producción, estamos ante un complemento a otras actividades agrícolas y ganaderas cuyos métodos de elaboración rudimentarios. No obstante, en el contexto de la España del Antiguo Régimen, el vino es considerado como un alimento y muchas de las zonas productoras actuales de gran prestigio guardan similitudes en cuanto al autoconsumo con Los Pedroches. En Castilla, los grandes viñedos destinados a la exportación durante estos siglos son Jerez, los vinos de la provincia de Sevilla (por su vinculación con la exportación a las Indias), La Mancha, La Rioja y Málaga. Ni siquiera el sur de provincia de Córdoba tiene hasta entrado el siglo XVIII, momento del desarrollo de esta actividad económica a mayor escala, una industria vinculada al vino que permitiera cuantiosas ventas fuera del ámbito andaluz, sino que estos caldos viajaban a Jerez y a Málaga y muy puntualmente al centro de la Península.

Como se apuntaba en apartados anteriores, más allá de los datos de extensión del viñedo en la comarca, que alcanza casi las 3.000 hectáreas en su punto álgido y de la normativa con la que se regulaba el vino por parte de los concejos, el destino de autoconsumo, la falta de una industria y de una cultura de elaboración desarrollada, nos impide contar con fuentes que nos presenten de forma concreta qué variedades se cultivaban, cómo se elaboraba el vino, qué rasgos tenía ese caldo. Sí existen, no obstante, textos y documentos puntuales que nos pueden ayudar a reconstruir parte de ese pasado vitivinícola de la comarca.



Plantación en espaldera de garnacha en Añora.

Miguel Loma Rubio, en su obra *La crisis de la filoxera en el viñedo cordobés*, revisa en qué situación se encuentra el viñedo del norte de la provincia en el momento en el que ataca la plaga que asestó el golpe definitivo en la zona. Basándose en distintos documentos vinculados a las pesquisas que se realizaron por las autoridades de Córdoba a principios del siglo XX, en el momento de la extensión de la plaga, Loma Rubio refleja un viñedo antiguo, mal cuidado, en cuyos predios se alternan otras cosechas con la entrada de ganados para comer los restos de sarmientos y las herbáceas entre las cepas. En cuanto al vino, según los documentos abordados por este autor, la mayor parte del el-

borado era de baja graduación y tinto, a diferencia del de la zona sur de Córdoba, que era blanco. Incluso, en Villaviciosa a este producto se le denominaba tintillo de Villaviciosa. Sobre las elaboraciones, Loma Rubio señala que eran rudimentarias y en tinajas y se refiere a que en Espiel no se embotellaba, sino que se vendía siempre directamente desde las vasijas de fermentación y resposo, que se encontraban en pequeños lagares.

La imagen que refleja Loma Rubio según distinta documentación recogida en el Archivo Histórico Provincial de Córdoba coincide con otros documentos que hemos tratado como el artículo de García de Los Salmones en las actas del Congreso de Viticultura de Pamplona 1912 en referencia a las variedades del norte de Córdoba, donde se cultivaban las blancas aris, piñuela, palomino y jaén; y las tintas: piñuelo, temprana negra, castellana, mollar y rompetinajas. La presencia de variedades tintas, hoy prácticamente perdidas, explica una singularidad que parece más que contrastada sobre la presencia de vinos tintos de la comarca. De hecho, como se apreciará en la segunda parte de este trabajo, una de las variedades autóctonas que hemos encontrado con mayor profusión es la tinta que ya hemos citado y que denominamos provisionalmente como amparo.



Envero de una variedad local por identificar.

Con respecto a las características agronómicas del cultivo, en la ya citada *Memoria sobre el estado actual de la agricultura, industria rural y ganadería de la provincia de Córdoba*, que data de justo antes de la plaga de la filoxera, se refleja que las plantaciones se hacían con sarmientos “al tresbolillo”, en una cabida de 2.000 pies por fanega y algo más de 3.000 por hectárea. La producción por hectárea alcanzaba en estos años en Los Pedroches y en el núcleo de Villaviciosa, Espiel y Villanueva del Rey unas 120 arrobas por fanega equivalentes a unos 1.920 kilos de uva. Si consideramos todas las fuentes consultadas para este trabajo a la hora de comparar con esta afirmación de pies por hectárea y producción encontramos que la visión de De la Puente y Rocha es demasiado optimista, pues a estas alturas, el viñedo de Los Pedroches se encontraba en sus últimas décadas y su situación era ya muy mermada. Las variedades que considera este autor para el norte de la provincia de Córdoba son jaén, mollar, albillo, castellana, don Bueno, paula de Granada, baladí y moscatel.

La elaboración del vino.

Queda claro que los vinos de la comarca siempre fueron vinos de tinaja, considerados de pasto o de mesa, de menor consideración en el pasado que los de crianza y que debían ser consumidos en el año por las dificultades de conservación del caldo. Tanto en el libro de Loma Rubio, como en los documentos de García de los Salmones y de De la Puente Rocha, se plantea que los vinos del norte de la provincia cuentan con baja graduación, quizá derivada de deficientes maduraciones de la uva, que podría recogerse con premura, debido a la necesidad de acortar los ciclos, o del método de elaboración. Pero, ¿cómo se hacía el vino?



Tinaja de fermentación en un lagar de la Sierra.

Para este apartado sí hemos recurrido a fuentes orales de personas que por edad o por conservar pequeños viñedos han vivido de cerca esta tradición. Hacemos hincapié en que estos testimonios se reducen al ámbito central y oriental de Los Pedroches, y excluimos el núcleo de Hinojosa-Belalcázar para abordarlo de forma diferenciada por la pervivencia en este sector de la comarca de una cultura de elaboración que sí se ha mantenido relativamente viva.

Germán Fernández, de 95 años, conserva un pequeño viñedo en el Barranco de la Calera de Alcaracejos. El enclave donde se ubica este puñado de cepas de la variedad que hemos denominado de forma provisional como amparo es una reminiscencia de lo que fue un paisaje caracterizado por ser un mosaico de cultivos. En toda esta zona, donde el olivar se plantó más tarde que en otros parajes de la Sierra, las vides compartían espacio con los olivos, con pequeñas dehesas, pinares, siembras de cereal, zonas de monte bajo, sotos de arroyos y huertas. Pequeñas propiedades y chozas y casillas jalonaban la Cañada Real Soriana. Germán fue minero y vivió siempre en esta zona y recuerda la importancia que tenía en su familia la elaboración del vino. Todo los que tenían un cortijo de estas características lo utilizaban a modo de lagareta. Lo que cuenta Germán coincide de pleno con los que nos dice la documentación histórica citada en el capítulo referido a la situación del viñedo en la zona en el siglo XVIII sobre la existencia de más de 150 lagares en el entorno del Puerto Calatraveño,

el Alcanfor y la Nava de Vacas.

Cuenta Germán que en el cortijo “había una tinaja grande. Cuando se recogía la uva se depositaba en la tinaja con todo, incluso con los raspones. Se mezclaba toda la uva, la tinta y la blanca y se dejaba cocer (fermentar) entre una semana y 15 días. Luego había gente que sacaba la masa, la colaba y la prensaba y devolvía el líquido a la tinaja y otros que lo dejaban todo en el recipiente de barro. Tras esa operación, sellaban la tinaja hasta que pasaban los fríos del invierno, que es cuando se abría el pitorro”.



Viña centenaria en una pared de piedra de Añora.

El mismo testimonio ofrece Rafael Nevado, de 73 años, natural de Pedroche. Recuerda el entorno de Pedroche todavía con varios pagos de viñas en los que incluso se disponía de guardería que vigilaba la cosecha. Estos guardas no sólo velaban por el vidueño sino que era relativamente frecuente que su trabajo consistiera también en guardar melonares sembrados junto a la viña e incluso entre las calles de las cepas. Igualmente, era frecuente que en cultivos de viñedo se sembraran garbanzos e incluso ajos y, una vez recogida la uva, los sarmientos y los rastrojos de los citados cultivos servían de alimento para el ganado. Todo esto lo cuenta Rafael, conocedor del campo y de sus costumbres como pocos, no en vano sigue labrando la tierra con su yunta de mulas. Rafael explica que el vino, una vez fermentado, se guardaba sellado en las tinajas, que en Pedroche solían abrirse para la festividad de Todos los Santos: el 1 de noviembre. Por la edad de Rafael, puede referirse a los años 60 o 70, cuando ya la cultura del vino en la comarca estaba prácticamente desaparecida. Sin embargo, junto con Hinojosa y Belalcázar, es en Pedroche, Alcaracejos y Torrecampo donde más tiempo sigue viva la costumbre de hacer vino con cierto método y frecuencia. Rafael Nevado recuerda que muchas veces el vino que salía de aquellas tinajas estaba amargo y no había quien se lo bebiera, por lo que se le añadía azúcar y eso tenía consecuencias negativas para aquellos que los consumían en gran cantidad. Es aquí donde podemos explicar costumbres como la de la melocotonada, una bebida del final del verano en Los Pedroches. Al vino deficiente, se le añade azúcar, canela y melocotones muy maduros y sólo así es posible ser consumido con un sabor agradable.

El núcleo Hinojosa-Belalcázar.

A los vinos de Hinojosa y Belalcázar se les ha conocido tradicionalmente en Los Pedroches como vinos de pitarra. Como hemos apuntado, este sector de la comarca ha sido el último donde la tradición se ha mantenido viva e incluso ha existido una mínima actividad mercantil ligada al vino. De hecho, en ambos municipios quedan las dos últimas actividades empresariales ligadas a este sector. En realidad, todos los vinos de Los Pedroches podemos catalogarlos como vinos de pitarra porque se elaboraban en tinajas que se conocen con este nombre en nuestra zona y, sobre todo en Extremadura, donde existe una gran tradición. Al contrario de lo que se suele pensar, el vino de pitarra debe su nombre al recipiente. Podría llamarse también vino de tinaja pero el hecho de que se extraiga directamente del barro por el 'pitorro' o canilla colocada en la parte inferior del recipiente hace que se diferencie de aquel que, fermentado en barro, luego pasa a envejecimiento en botas, toneles, barriles o en conos. Y decimos que debe su nombre a la pitarra porque se suelen identificar estos vinos con vinos dulces o semi secos de inferior calidad, cuando este tipo de vino puede ser también seco, blanco, tinto o anaranjado, ya que lo que marca su denominación es el proceso de elaboración, no sus características finales.

La cercanía de Los Pedroches y del Valle del Guadiato con Extremadura ha mantenido viva la llama de la elaboración de los vinos de pitarra hasta hace pocas décadas a nivel casero, artesanal y en pequeñas cantidades, casi siempre para consumo de la familia. La forma de elaboración de este de vino es exactamente igual a la expresada anteriormente: estrujado, fermentación en la tinaja, prensado de la parte sólida y trasiego a otros recipientes durante los días más fríos del invierno para afinar sus condiciones finales.



Lagar de la Sierra de Sevilla, similar a los que existieron en Los Pedroches.

9. La filoxera en Los Pedroches y el declive final del cultivo.

La filoxera de la vid es cómo se conoce a la especie *viteus vitifoliae*, un insecto himenóptero cuyo origen se sitúa en América y que aparece por primera vez en España por primera vez en el año 1878 en Málaga. 15 años antes, la plaga fue detectada en Francia pero las autoridades españolas reaccio-

naron tarde y el cultivo de todo el país fue gravemente afectado hasta el punto de quedar al borde de la desaparición. La filoxera, que no es la causa única de la muerte de la planta, produce amplios daños que vienen asociados a hongos y bacterias que necrosan y pudren las raíces. Se estima que la detección del problema en la provincia de Córdoba data de finales de la década de los 70 del siglo XIX pero no es hasta 1890 cuando la provincia es declarada oficialmente filoxerada, según los datos de Loma Rubio. La primera aparición de la plaga se produjo en Lucena y de ahí va subiendo hacia el norte de la Campiña. Sin embargo, el río Guadalquivir y las faldas de la Sierra parecen ejercer de barrera natural y la progresión del contagio se frena. Según los datos de Loma Rubio, la filoxera llega a Villaviciosa en 1902, pero su avance hacia el norte es muy lento. En 1904 sólo había dos hectáreas filoxeradas en este término municipal y en 1906, apenas 15. Hay que esperar a 1912 para encontrar citas de la plaga en Hinojosa y en Santa Eufemia.

El estado de regresión y abandono en el que para esos años se encontraba el viñedo de la zona acentuó los problemas del cultivo de Los Pedroches, tanto que sólo se replantó en algunas zonas de Hinojosa del Duque y Belalcázar y, fuera ya del ámbito de la comarca, en Villaviciosa. Estas replantaciones se realizaron con vides injertadas en raíz americana resistentes al contagio.

Al igual que ocurrió en la provincia de Jaén, donde existió un amplio viñedo hasta primeros del siglo XX, los agricultores del norte de la provincia dan de lado definitivamente al viñedo. Son los años de mayor auge del cultivo del olivar. Los pagos de viñas de la Sierra como los de Nava de Vacas, Llanos de Villaharta o El Alcanfor desaparecen definitiva y son replantados por olivares o convertidos en zonas de labor, pasto y dehesas. Quedan viñedos aislados en los ruedos de los pueblos pero de escásima entidad. Al tiempo que la plaga asesta el golpe mortal al cultivo en Los Pedroches, los olivares plantados a mediados del siglo XIX empiezan a producir de forma considerable. La Sierra se había llenado de almazaras, las denominadas molinas, vinculadas a grandes extensiones de olivar y donde se molturaba directamente el aceite. Todo ello generó una cultura muy singular que orilló definitivamente el cultivo del viñedo más allá de plantaciones testimoniales. Como dato, cabe destacar que al tiempo que se extendía la plaga, Pozoblanco ya contaba con casi 11.000 hectáreas de olivar en su término municipal, una superficie que siguió creciendo.



Restos de la antigua Molina de Don Román, cerca de Obejo.

En menor medida, el viñedo también fue víctima de la progresiva intensificación de la actividad ganadera que se dio en el sector central de la comarca durante el siglo XX y que alcanzó su cénit en los años 70 y 80 con el establecimiento de cientos de granjas de vacuno de leche en parcelas de no más de cinco hectáreas. Los hortelanos de pueblos como Añora, Dos Torres o Pedroche cambiaron los cultivos tradicionales por la vaca de leche.

Las regulaciones del viñedo también han sido un hándicap para recuperar el cultivo a finales de 80, pues nos consta que han sido algunas personas las que lo han intentado enfrentándose al muro de una normativa compleja y la inviabilidad de las bajas rentabilidades en una zona donde el avance del siglo XX fue borrando la cultura del viñedo.

Otras causas que podríamos reseñar como causantes del final de la cultura vitivinícola son la Guerra Civil, cuyo frente se establece en algunas zonas que todavía en el 36 conservaban algún viñedo como la zona de las Navezuelas, los Llanos de Villaharta o el Cerro del Cohete; la concentración parcelaria, con la que se potencia el olivar, el cereal y la ganadería para hacer viables las fincas y con un manejo más sencillo; la emigración y, finalmente, la pérdida progresiva, por mor del paso del tiempo, de aquellos que conocieron una cultura hoy prácticamente extinguida.

10. Estudio previo para una posible recuperación del viñedo en Los Pedroches.



Nueva plantación de viñedo con autorización en Los Pedroches.

La segunda parte de este documento, tal y como se avanza en la introducción, se centra en aportar datos e ideas para una posible recuperación del viñedo en la comarca tanto como una actividad económica viable en sí como un ejemplo de recuperación de un paisaje cultural que pudiera convertirse en un recurso complementario al olivar, al turismo rural e incluso a actividades ganaderas sostenibles. No obstante, es un proceso complejo, sobre todo por la excesiva regulación a la que está sometida la viticultura y el sector del vino y la limitación de las plantaciones. A ello hay que sumar la total ausencia de cultura del cultivo en la comarca. Exceptuando las pequeñas plantaciones que existen en Hinojosa y Belalcázar, en Los Pedroches se desconoce totalmente cómo se afronta el cultivo de un viñedo tanto desde el punto de vista legal como agronómico. Un factor a tener en cuenta es la crisis por la que atraviesa el sector vitivinícola, que convierte la idea de plantar viñedo en Los Pedroches en una iniciativa más romántica que viable, por eso es importante no generar expectativas. Los primeros pasos deberían ir encaminados a conocer bien qué objetivo se persigue y centrar las actuaciones en pequeñas plantaciones que diversifiquen el paisaje y ayuden a ir generando un espíritu de recuperación que podría ir creciendo en función de los primeros resultados. Es una labor lenta y que sin duda llevaría tiempo por las características del cultivo y por las dificultades que plantea la normativa. Por eso es fundamental conocer, aunque sea de forma somera, qué aspectos legales clave regulan el viñedo y la producción de vino. Intentaremos explicarlo de la forma más sencilla posible.

En principio, y según los análisis de suelos con los que contamos, existen zonas muy aptas para la plantación del viñedo en la comarca. Y no sólo eso, sino que el clima y la altitud de Los Pedroches son modélicos para el desarrollo del cultivo.



Preparación del terreno para una nueva plantación de viñedo.

La plantación del viñedo ha estado desde hace décadas regulada por los denominados derechos de plantación. Estos derechos de plantación permitían al agricultor plantar un viñedo legal y regían el marco y la capacidad productiva. La existencia de este sistema propició que surgiera todo un mercado de compraventa de derechos asociados a los arranques de viñedos y a las nuevas plantaciones, todo ello vinculado a la existencia de subvenciones, reconversiones y demás medidas que propiciaron, como consecuencia, que muchas zonas históricas de viñedo se perdieran. Todo este sistema cambió el 1 de enero de 2016. Hasta esta fecha, un agricultor compraba los derechos a otro y plantaba su viñedo sin problema. El método resultaba además muy lucrativo porque se llegaron a vender derechos por 6.000 euros la hectárea. Visto de una forma resumida, ocurría, por ejemplo, que el propietario de un viñedo centenario de la Sierra de Gredos decidía arrancar su viña; entonces vendía sus derechos e incluso podía llegar a cobrar una subvención en determinados casos. Eso supuso que desapareciera un importante patrimonio vegetal y se modificaran amplias zonas de paisaje cultural, entre otras consecuencias. La viña se ha ido sustituyendo en muchas zonas por olivares intensivos o por otros cultivos extensivos más rentables.

Pero como apuntábamos, en 2016, el sistema de derechos se sustituyó por uno de autorizaciones: es obligatorio contar con una concesión administrativa que es intransferible, que no puede ser vendida y que además tiene una caducidad de tres años. Aunque hay vacíos legales que permiten plantar el viñedo mediante acuerdos de arrendamiento entre agricultores, actualmente la única forma de acceder a estas autorizaciones es solicitar la plantación con acuerdo a las reservas que cada año saca a concesión la Comisión Europea. Así, cada estado miembro de la UE puede permitir el aumento de hasta el 1% de su superficie actual de viñedo y ponerlo a disposición de nuevas plantaciones. En este sentido, las comunidades autónomas abren la posibilidad de optar a esta reserva entre enero y el 28 de febrero. Las concesiones se comunican en septiembre, con lo que hasta la primavera siguiente no se podría plantar. Aunque el objetivo de este trabajo no es abundar en aspectos legales, sí hemos querido dejar claras las limitaciones que existen a la hora de apostar por este cultivo.



Vides injertadas con la variedad local amparo.

Vista la rigidez de la normativa, ¿sería posible desarrollar el cultivo en la comarca? De forma reducida y de autoconsumo sí. Quizá esa sería la estrategia inicial más eficaz, de momento, ya que la ley contempla la posibilidad de plantar hasta 1.000 metros cuadrados de viña para producir uvas y vino de autoconsumo. Es evidente que esto no supondría la generación de un recurso o de un sector económico pero sí sería una vía para ir recuperando la cultura y el paisaje del vino en Los Pedroches. En paralelo, y con paciencia, quienes los deseen pueden ir optando a esa reserva de autorizaciones hasta conseguir permiso para plantaciones de mayor envergadura. Además, el sistema no va a cambiar a corto plazo porque los países de la UE están de acuerdo en prolongar hasta el año 2045 la norma actual. Aunque el acuerdo no está todavía totalmente cerrado, distintas publicaciones en medios especializados apuntan a que así será.

11. Medio físico. Suelos, clima y altitud.



Desmante para de viñedo sobre un suelo ácido que debe ser mejorado. Ph: 5,5.

Aunque hemos abordado los aspectos geográficos de la comarca de Los Pedroches al principio de este trabajo, consideramos importante revisar, aunque sea de forma resumida, algunas consideraciones desde el punto de vista agronómico acerca de la capacidad de los suelos de la comarca para la plantación de viñedos. Como se fijaba en el epígrafe xx de este trabajo, en Los Pedroches podemos hacer una catalogación de tres tipos de suelos: tierras pardas meridionales sobre granitos (el relieve llano de la comarca), tierras pardas meridionales sobre pizarras (serrezuelas y jarales) y suelos rojos, tierras pardas meridionales sobre pizarras esquistos y cuarcitas.

La vid se desarrolla con normalidad en suelos con ph cercano al valor 7, que de cero a 14, es el considerado neutro. Por encima de 8 y por debajo de cinco el cultivo es prácticamente imposible. Lo ideal es encontrar un valor entre el 6 y el 7,5. Uno de los hándicaps de los suelos de la comarca es su acidez, de hecho, en las prospecciones que hemos realizado los valores se sitúan en la mayoría de los casos por debajo de 6. Para este estudio contamos con cuatro catas realizadas en los tres ámbitos que hemos considerado para la comarca: Nava de Vacas, donde existió el viñedo más valorado de la



Conglomerado de pizarra de Los Pedroches.



Cresta de cuarcita de la Sierra de Santa Eufemia.



Labor con bestias en una dehesa granítica.

comarca; Barranco de la Calera, en la zona de transición de la zona de pizarra a la sierra; Tagarroso, suelo de pizarra, y Dehesa La Vera, zona de granito. Los valores de ph encontrados oscilan entre los valor 5,3-6,2 del Barranco de la Calera al 7,5 de Nava de Vacas. En Tagarroso, los valores medios son de 5,7 y en la Dehesa la Vera, de 6. Sobre el papel, todos estos suelos son aptos para el cultivo de la vid pese a su marcada acidez. Nuestros ancestros conocían muy bien lo que se traían entre manos como se deduce de estos análisis porque precisamente apostaron para sus viñas por Nava de Vacas, donde el ph para el cultivo es, sencillamente, perfecto.

Por otra parte, cabe considerar que los suelos con pendientes expuestos a mucha labor tienden a la acidez porque la lluvia produce el arrastre de carbonatos cálcicos y de nutrientes, de ahí que las recomendaciones en el cultivo de la vid y del olivar en pendientes se centren en limitar al máximo el laboreo y tratar de realizar cubiertas vegetales a favor de los cultivos.

Otros de los hándicaps que pueden presentarse en la comarca con respecto a los suelos para el cultivo de la vid van desde la compactación hasta la poca profundidad. Aunque la raíz de la vid es muy rústica, para su normal desarrollo y para una productividad óptima es necesario contar con suelos profundos y sueltos. La zona del batolito de granito es compleja por la poca profundidad del suelo y por la poca retención de agua; sin embargo, en las zonas de sierra donde la tierra es más arcillosa o en espacios de pizarra existe una mayor retención de agua pero la compactación puede complicar el cultivo. Es por ello que es necesario buscar espacios equilibrados y realizar tareas previas adecuadas a la plantación.



Viñas viejas sobre suelo de pizarra y cubierta vegetal.

Tanto el clima como la altitud de la comarca son aptos para el cultivo del viñedo. La vid se desarrolla a partir de lluvias medias de 300 litros por metro cuadrado y año. En zonas de Murcia o de Castilla La Mancha existen viñedos con precipitaciones que se sitúan en esos valores y son de secano. En cuanto al clima continentalizado de la comarca, es plenamente apto para este cultivo.

12. Metodología seguida para la recogida de muestras de vides.

La viña es prácticamente inexistente en el paisaje de Los Pedroches. Como hemos abundado con suficiencia en distintos epígrafes de este trabajo, sólo quedan pequeños reductos en Hinojosa y en Belalcázar, pero en el resto de la comarca no hay vides, sino emparrados y linderos poblados de esta planta que crecen sin orden ni cuidados. Tras la paga de la filoxera el cultivo se abandonó casi por completo y recuperarlo se muestra como una labor prácticamente imposible. Pero existen elementos para la esperanza, sobre todo por la posible aparición de variedades únicas prefiloxéricas que han permanecido a salvo en esos emparrados, en esos linderos. Y ahí hemos llegado después de varios años de investigaciones y con una metodología que ha evolucionado en los últimos tres años. Con el hándicap que suponía el desconocimiento más absoluto sobre ampelografía, el campo de la botánica al que concierne la identificación de las variedades de vid, aplicamos suficientes dosis de sentido común y de conocimiento del territorio para poder conseguir el objetivo de identificación final de variedades desconocidas.



Vides de variedad local amparo en un lindero en la zona granítica de la comarca.

Nuestros estudios históricos realizados a mediados de los años 90 ya nos dieron la medida de la extensión del viñedo en Los Pedroches. Al retomar esta investigación hace cuatro años, nuestro objetivo se centraba en desarrollar una pequeña plantación de menos de 1.000 metros cuadrados para autoconsumo en alguna zona de la Sierra. Llegó el momento de tomar una decisión sobre la variedad a cultivar y ahí fue cuando se produjo el giro del proyecto. Mientras pensábamos si plantar garnacha, tempranillo, airén, pedro ximénez, merlot o algunas de las que barajamos, desarrollamos distintos contactos que nos condujeron a Vitis Navarra, un vivero especializado en la recuperación y tratamiento de variedades autóctonas. Cuando les contamos cuál era nuestro proyecto y que arrancaba de la tradición perdida del cultivo del viñedo en una comarca como Los Pedroches, su respuesta

fue contundente: “Si había cultura de la vid y desapareció, allí deben existir restos de variedades autóctonas”. Fue entonces cuando nos pusieron en contacto con Gonzaga Santesteban, profesor titular y director del Departamento de Agronomía, Biotecnología y Alimentación en la Universidad Pública de Navarra. Su apuesta por este proyecto ha sido decisiva para poder dar los primeros pasos en la identificación de variedades autóctonas en la comarca de Los Pedroches



Protección de uvas y recogida de muestras en un lindero.

Recogida de muestras para análisis de ADN.



Uvas tintas de variedad local amparo.

La recogida de muestras de hojas de vid para su análisis genético debe realizarse entre la primavera y el verano. Comenzamos el muestreo en 2019 con una serie de criterios preestablecidos que se

centraban en hacer trabajo de campo sobre enclaves donde existieron importantes extensiones de viñedo antes de 1907-1910, años de referencia de la llegada de la filoxera en la comarca. Para localizar enclaves de viñedos antiguos y que pudieran tener variedades únicas, utilizamos fuentes documentales como el Catastro de Ensenada (1753), mapas del Instituto Geográfico Nacional (minutas cartográficas), testimonios orales y libros como el titulado *La crisis de la filoxera en el viñedo cordobés*, de Miguel Loma Rubio.

La prioridad desde el principio se centró en buscar uvas tintas. Loma Rubio hace referencia a su presencia en la zona y en Andalucía no son frecuentes actualmente. Por azar, encontramos las primeras en una huerta de Pedroche propiedad de Rafael Nevado, un hombre de campo de toda la vida que nos dijo que las uvas de allí eran “negras”. Al mismo tiempo fuimos recogiendo muestras de otras vides y parras perdidas en Villanueva del Duque, Alcaracejos, Pozoblanco, Añora, Villanueva de Córdoba, Dos Torres, Espiel y Villaharta.

Las uvas tintas de Pedroche resultaron ser autóctonas y otras blancas que aparecían en la misma finca también. Nuestra prioridad entonces fue buscar uvas similares. Las tintas las encontramos en Pedroche, en el entorno de Alcaracejos, en Añora y en el Puerto Calatraveño. Las blancas con el mismo perfil genético único las encontramos en Pozoblanco, Añora y Pedroche. Que las analíticas de Gonzaga Santesteban nos mostraran los mismos perfiles en parras que se encontraban a 30 kilómetros de distancia quiere decir que “existe una intencionalidad en la plantación” y descarta la posibilidad de hibridaciones puntuales o de alteraciones del perfil genético.



Envero de variedad local amparo.

Este verano de 2019 aparecieron otras cuatro variedades locales únicas pero sin par de momento, por lo que la apuesta de recuperación se centrará en las dos primeras. A la tinta se la ha denominado de forma provisional amparo y a la blanca arises, que es como generalmente se ha llamado a las

uvas blancas de esa tipología en la zona, pero ello no quiere decir que tengan nada que ver con las variedades denominadas aris, alarije u otras de nombre parecido que también se dan en el norte de Córdoba.

Entre 2019 y 2020, el equipo de la Universidad Pública de Navarra, capitaneado por el profesor Santesteban, analizó 37 muestras de viñedos procedentes de parajes que albergaron un cultivo considerable: Llanos de Villaharta, Las Navezuelas, Ruedos de Pedroche y de Alcaracejos, Puerto Calatraveño, Nava de Vacas o Pedrique. De estas 37, nueve son plantas con perfiles genéticos únicos, a falta de continuar con el proceso de análisis y ampelografía. Pero el proceso no ha hecho nada más que empezar porque se siguen descubriendo vides en lugares apartados o aislados que se han conservado y que deben ser analizadas. Igualmente, queda pendiente una amplia prospección en el núcleo Hinojosa-Belalcázar, que se ha quedado fuera de esta primera fase intencionadamente precisamente porque el cultivo ha tenido continuidad y eso ha supuesto cierta colonización de la zona con variedades como la pedro Ximénez o la palomino.



Vid protegida en una zona de intensa labor en Belalcázar.

Variedades conocidas y registradas encontradas.

En las prospecciones, se han encontrado variedades tan extrañas como la heben o la schiava grossa, propia del Trentino italiano y de regiones del sur de Alemania. Como apuntábamos este no ha hecho nada más que empezar y a continuación ofrecemos una relación de las variedades encontradas.

-Hebén. Variedad muy singular y muy antigua de la Península Ibérica. En otro tiempo estuvo ampliamente distribuida pero hoy es muy escasa, tanto que solo se encuentra en colecciones. Su caracterís-

tica principal reside en que se trata de una variedad femenina blanca que es el origen de muchas de las variedades ibéricas como la airén, cayetana blanca, viura, xarello o pedro ximénez. Su presencia de en un viñedo de Los Pedroches demostraría la existencia de una consolidada cultura vitivinícola en el pasado, ya que esta variedades su utilizaba para mejorar producciones y realizar hibridaciones.

-Schiava Grossa. Tras uno de los testimonios orales recabados para el presente trabajo, se acudió a una vivienda de Alcaracejos para registrar una parra de uvas tintas. Esperando encontrar uvas de la variedad que se ha denominado como amparo, apreciamos unas uvas de mayor grosor y tonos distintos, mucho más oscuros. El análisis de ADN desveló que pertenecen a la variedad schiava grossa, una uva muy antigua cultivada en el Tirol y en el Trentino, regiones ubicadas entre Italia y Alemania. La parra, según los propietarios de la vivienda puede tener más de 100 años. Nuestra teoría sobre este hallazgo es que la planta llegara de la mano de personas vinculadas a la explotación de las minas de Alcaracejos a finales del siglo XIX o principios del XX. Distintas fuentes orales nos confirman igualmente que no era infrecuente que ingenieros y personal formado vinculado a la minería trajera variedades procedentes de sus países. Precisamente, en la denominada Huerta de Los Leones, (ver página 36), en Belmez, hemos encontrado una variedad de vid con perfil único, que podría provenir de Francia.



Vino elaborado en 2020 con uvas de variedad amparo y schiava grossa.

-Jarrosuelto. Se trata de una variedad ancestral minoritaria originaria de Castilla La Mancha. Es una uva blanca. La hemos encontrado en una parra centenaria ubicada en una huerta del entorno de Alcaracejos. Se trata de una variedad que está siendo objeto de un amplio estudio actualmente para su recuperación.



Vid de la variedad alarije en la zona del Cerro del Cohete de Hinojosa.



Parra centenaria de la variedad jarrosuelto en Alcaracejos.

-**Alarije.** Variedad blanca con cierta presencia en Castilla La Mancha y en Extremadura, de donde es originaria. La hemos encontrado en distintos enclaves de la comarca. Es una de las variedades autorizadas en la Denominación de Origen de la Ribera del Guadiana. La hemos encontrado en Alcaracejos e Hinojosa del Duque.

-**Garnacha.** Variedad tinta muy frecuente en distintas zonas de España. Aparece en un viñedo nuevo de Los Pedroches producto de un intercambio de sarmientos.

-**Sultanina.** Variedad de uva blanca que se utiliza frecuentemente para la elaboración de uvas pasas. No tiene interés vitivinícola. Frecuente en algunos emparrados de las casas de Los Pedroches. Hallada en El Viso.

-**Ahmeur bou ahmeur.** Uva de mesa tinta o rosada procedente de Argelia. Muy frecuente en emparrados de casas y cortijos. A veces se la denomina en Los Pedroches Teta de Vaca, pero no tiene nada que ver con esta última. La hemos encontrado en Villaharta y Añora.

-**Cayetana blanca.** Variedad blanca presente en Castilla La Mancha y Badajoz, de donde también es autóctona. Junto con la alarije constata la constante comunicación e intercambio de material vegetal desde Extremadura y La Mancha hacia Los Pedroches. La hemos encontrado en un viñedo centenario en Pedroche y en un lindero de Alcaracejos. Es una variedad que debió adaptarse muy bien en la comarca.



Cayetana blanca, en Pedroche.

-Pedro ximénez. Encontrada en un olivar del Puerto Calatraveño entre los olivos y en un arroyo. Todo apunta a que esta variedad aparece en la zona por un intento de recuperación del cultivo en la zona del Barranco de la Calera durante los años 50. Esa zona fue viñedo y enlazaba con el pago de las Navezuelas y el hecho de que se plantara pedro ximénez se debe a la extensión de la variedad en los años 50 y 60.



Pedro ximénez en una zona de huertas del Barranco de La Calera, en Alcaracejos.

Una cápsula vegetal en el tiempo.

Todos los expertos consultados coinciden: que no se recuperara el cultivo de la vid después de la plaga de la filoxera pudo ser decisivo para que no se perdieran estas variedades, que quedaron aisladas en linderos, emparrados, zonas inaccesibles, espacios de monte... Precisamente, en aquellas zonas donde se realizó el viñedo se plantaron variedades en boga y potenciadas por las autoridades de cada época, como ocurrió en Andalucía con la pedro ximénez o la palomino fino. Así ocurrió, por ejemplo, en la zona de Villaviciosa de Córdoba.

Aunque los perfiles genéticos son un avance importante, a partir de ahora comienza un proceso complejo centrado en la ampelografía de las vides autóctonas detectadas. En principio, se va a apostar por una variedad tinta, a la que hemos denominado provisionalmente amparo, y por otra blanca, llamada popularmente arises. De momento se van a ir plantado todas las variedades en un viñedo experimental para iniciar distintos procesos de identificación y en los casos que se posible de regularización para intentar que en un futuro sean variedades comerciales.

El proceso de regulación para conseguir una variedad comercial a partir de una variedad local o autóctona no registrada puede prolongarse un mínimo de cinco años. La importancia de las variedades únicas o exclusivas de un territorio está relacionada con la diferenciación, fundamental en un mercado tan competitivo como el del vino. Contar con variedades propias y exclusivas supone un importante elemento de marketing, lo que ha llevado a destacadas bodegas y empresas del sector vitivinícola a desarrollar plantaciones experimentales con variedades locales.

Además, desde el punto de vista agronómico, cultivar variedades locales adaptadas al territorio suele ser más viable desde el punto de vista del manejo del cultivo gracias a la adaptación que estas variedades tienen a una determinada área. Donde se han potenciado estas variedades, la prevención de plagas es mucho más sencilla, con lo que el agricultor ahorra y la tierra, que se ve libre de productos químicos, lo agradece.

Y por último, cabe destacar la importancia de recuperar una parte de nuestro legado, de nuestro patrimonio cultural, de elementos que formaron parte del paisaje y que por distintas circunstancias han desaparecido. Este legado histórico constituye además un elemento de promoción muy importante porque confiere, como se apuntaba, elementos exclusivos a un territorio como Los Pedroches.



Una de las alternativas del viñedo en la zona reside en aprovechar las calles más anchas del olivar.

13. Anexo de caracterización de vinos de la variedad local amparo.

Este anexo refleja los comentarios de las dos vinificaciones que se han realizado con criterios profesionales de uvas de la variedad local que hemos denominado amparo. Se trata de unas uvas tintas cuya característica es que dan unos vinos de tonos y aromas muy peculiares. Que tengamos constancia, es la primera vez que esta variedad se ha vinificado con criterios del siglo XXI. Las dos elaboraciones han sido realizadas por el catedrático de Química Agrícola de la Universidad de Córdoba, Juan Moreno, y por Pilar Ramírez, técnica especialista coordinadora. Área de Ingeniería y tecnología Agroalimentaria del IFAPA de Cabra.

Cosecha de 2019. Valoración del catedrático de Química Agrícola de la Universidad de Córdoba, Juan Moreno.

Sobre las características de los vinos elaborados en 2019 a partir de uvas asilvestradas del Valle de los Pedroches.

Los vinos tintos elaborados a partir de uvas recolectadas de viñas asilvestradas en la campaña de 2019 y usando criterios enológicos actuales, han resultado de una excelente calidad por sus propiedades analíticas y sensoriales. Su contenido en etanol es de 12 % V/V, un pH de 3,47, una acidez volátil de 0,36 g/L, una acidez total de 5,9 y un contenido en azúcares residuales de 1,2 g/L que permite clasificarlo como vino seco. Entre sus características sensoriales destaca su color rojo cereza brillante, su olor varietal y su sabor suave y agradable que lo hacen idóneo para su consumo como vino joven. Las cualidades enológicas descritas están alineadas con las tendencias actuales de los mercados, que valoran los vinos con bajo contenido en etanol, de fácil consumo y una acidez agradable y refrescante.

La recuperación de las variedades cultivadas antiguamente en el Valle de los Pedroches representa una oportunidad para aumentar la sostenibilidad y la resiliencia de la población en esta zona agraria, especialmente sensible al cambio climático.



Uvas amparo antes de su vinificación en 2019



Proceso de vinificación: fermentación y análisis previos.



Cosecha 2020. Valoración de Pilar Ramírez, técnica especialista coordinadora. Área de Ingeniería y tecnología Agroalimentaria del IFAPA de Cabra.

En el verano de 2020 se vinificó en la bodega experimental del IFAPA de Cabra una variedad tinta procedente de la zona de los Pedroches, como prueba preliminar a un estudio más exhaustivo en años posteriores con el objetivo de evaluar sus características agronómicas y enológicas.

El 24 de Agosto de 2020 se recibieron 30,9 kg de uva, los racimos fueron seleccionados eliminando los que tenían bayas demasiados grandes e inmaduras, de tal forma que nos quedamos con 27,5 kg de uvas totalmente sanas y en adecuadas condiciones para su vinificación. Se conservaron en cámara frigorífica a 4°C hasta el día siguiente en que se procedió a iniciar una vinificación de vino tinto clásica.



Tolva de recepción en el Ifapa de Cabra. Cosecha 2020.

El vino resultante tiene un grado alcohólico de 11,95% v/v, pH de 3,30, acidez total de 5,44 g/L, una acidez volátil de 0,53 g/L y un contenido en azúcares residuales de 1,6 g/L. Su aspecto es limpio y brillante, con un color rosado fresa, no llegando a ser tinto. Su aroma es fresco y afrutado de frutos rojos intensos, con toques singulares a tostados y minerales que lo hacen muy especial y diferente a otros vinos, estos aromas se refuerzan por vía retronasal. En boca es ligeramente ácido y de persistencia media.

Los resultados preliminares obtenidos en las primeras elaboraciones evidencian que esta variedad puede ser interesante para la obtención de vinos con señas de identidad de la zona de los Pedroches, si bien hay que seguir trabajando con ella para evaluar su respuesta a distintas vinificaciones, así como con distintas técnicas de campo que permitan optimizar todo su potencial.



Trasiego y fermentación en el Ifapa de Cabra. Cosecha 2020.



Bibliografía.

AA. VV. (2004) *Cortijos, haciendas y lagares. Tomo: Córdoba*. Consejería de Obras Públicas y Transportes. Sevilla.

CARPIO DUEÑAS, J. B. y GARCIA HERRUZO, A. (1993). *Pozoblanco en sus actas capitulares. Tomos I y II*. Ayuntamiento de Pozoblanco. Servicios de Publicaciones. Pozoblanco (Córdoba).

CARRASCO BAUTISTA, A y CABRERA GARCÍA ARÉVALO, J. C. (coords.) (2017). *Cultura del olivar de sierra en Los Pedroches*. Servicio de publicaciones del Ayuntamiento de Pozoblanco y Cooperativa Olivarrera de Los Pedroches. Pozoblanco (Córdoba).

DE ROJAS CLEMENTE RUBIO, S. (2002). *Ensayo de las variedades de vid que vegetan en Andalucía*. Junta de Andalucía. Sevilla.

DOMÍNGUEZ ORTIZ, A. (1976): *El Antiguo Régimen: Los Reyes Católicos y los Austrias. Historia de España de Alfaguara. Volumen III*. Alianza Editorial. Madrid.

DOMÍNGUEZ MARQUEZ, F. (2008). *Dehesas y trashumancia en el Sur. Las fronteras de Andalucía*. Asociación Adroches. Dos Torres (Córdoba)

GARCIA DE LOS SALMONES, N. (1914). *Memoria general del Congreso de Viticultura de Pamplona*. Pamplona.

GARCÍA HERRUZO, A. (2016). *Año 1705. Felipe V y Pozoblanco. Real Donativo de S. M. para las haciendas personales de los vecinos de esta villa*. Ayuntamiento de Pozoblanco. Servicio de publicaciones. Pozoblanco (Córdoba).

GÓMEZ MUÑOZ, G. (2011). "Los mozarabes en la Sierra de Córdoba". *Jornadas en defensa de los caminos públicos. A desalambrar*. Córdoba.

LOMA RUBIO, M. (1993): *La crisis de la filoxera en el viñedo cordobés*. Obra cultural de la Caja Provincial de Ahorros, Córdoba.

MERINO MADRID, A. (1994). *Historia de Añora*. Diputación de Córdoba-Ediciones y Publicaciones y Ayuntamiento de Añora. Córdoba.

MOLINERO, F; OJEDA, J. F. Y TORT, J. (coords.) (2011). *Los paisajes agrarios de España: Caracterización, evolución y tipificación*. Gobierno de España; Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Madrid.

MORENO VALERO, M. (1987). *Olivar de Los Pedroches*. Tradiciones y folklore. Tipografía Católica SCA. Córdoba.

QUINTANILLA GONZÁLEZ, E. R. (2016). "Evolución demográfica y urbana de Obejo". En *Crónica de Córdoba y sus pueblos*. Diputación de Córdoba. Departamento de ediciones y publicaciones-Asociación provincial cordobesa de cronistas oficiales. Córdoba.

RAMÍREZ DE LAS CASAS DEZA, L. M. (1840). *Corografía histórico-estadística de la provincia y obispado de Córdoba. Tomo I*. Imprenta Noguer y Manté. Córdoba.

RODRIGUEZ MOLINA, J. (2011). "Cultivo tradicional del vino en Jaén". En *Códice. Revista de investigación histórica y archivística*. Archivo histórico diocesano de la catedral de Jaén. Jaén.

VALLE BUENESTADO, B: (1985) *Geografía agraria de Los Pedroches*. Servicio de publicaciones de la Diputación de Córdoba, Córdoba.

Recursos digitales.

Para la realización de este trabajo hemos contado con dos herramientas que han sido muy importantes en todo el proceso. Para la identificación de parcelas, hemos recurrido al Sistema de Información de Parcelas (Sigpac) y para los mapas históricos, hemos recurrido al comparador de mapas de la web del Instituto Geográfico Nacional (IGN). En el apartado de investigación de la población de la comarca, hemos consultado la página del historiador de Villanueva de Córdoba Juan Palomo, ya que sus datos eran muy apropiados para el periodo que queríamos reflejar.

Sigpac: <https://sigpac.mapa.gob.es/fega/visor/>

IGN: <https://www.ign.es/web/mapasantiguos/index.html>

Blog de Juan Palomo: <http://sibulquez.blogspot.com/2015/04/poblacion-de-las-siete-villas-de-los.html>



Recursos Gráficos:

Rafael Sánchez Ruiz.

Javier Latorre.

Archivo ADROCHES.

Francisco Javier Domínguez.

ÍNDICE

Portada	pág. 1
Nota de Autor	pág. 2
Introducción	pág. 3
La comarca de Los Pedroches. Contexto geográfico e histórico	pág. 5
Los suelos de Los Pedroches y su influencia en el paisaje y en la agricultura	pág. 7
Historia y Paisajes	pág. 8
Historia Antigua	pág. 8
Edad Media	pág. 10
El esplendor del viñedo de Los Pedroches en los siglos XVI, XVII, y XVIII	pág. 15
El caso del viñedo de Nava de Vacas	pág. 17
El Catastro de Ensenada y la extensión del viñedo	pág. 21
Siglo XIX. El declive del viñedo en Los Pedroches y su desaparición progresiva	pág. 21
Situación y ubicación geográfica del viñedo de Los Pedroches décadas antes de la filoxera .	pág. 24
Una singular cita de Pío Baroja	pág. 41
Caracterización de la viña y del vino de Los Pedroches	pág. 44
La filoxera en Los Pedroches y el declive final del cultivo	pág. 49
Estudio previo para una posible recuperación del viñedo en Los Pedroches	pág. 51
Medio físico. Suelos, clima y altitud	pág. 54
Metodología seguida para la recogida de muestras de vides	pág. 57
Anexo de caracterización de vinos de la variedad local amparo	pág. 66
Bibliografía	pág.70
Recursos digitales	pág. 71
Índice	pág. 72