

# SITUACIÓN DE LA INDUSTRIA VINÍCOLA ARAGONESA EN EL SIGLO XX: «EL CAMPO DE CARIÑENA»

*Aragón's Wine Industry in the 20th Century:  
the Campo de Cariñena*

M.<sup>a</sup> Concepción ESTELLA ÁLVAREZ\*  
Universidad Rey Juan Carlos, Madrid

## **Resumen**

En este artículo exponemos que la viticultura y la elaboración del vino han tenido una importancia extraordinaria en el desarrollo económico del Campo de Cariñena en el siglo XX. Para ello analizamos la evolución de la superficie vitícola y su relación con los procesos de industrialización a través de tres etapas. La primera corresponde a un cultivo y elaboración tradicional, modificada en parte por el arduo trabajo de replantación con pies americanos después de la destrucción total de las viñas por la invasión filoxérica en la comarca y los lentos progresos conseguidos en la fabricación del vino, desde comienzos del siglo XX hasta la Guerra Civil. La segunda etapa comienza en la posguerra y, sobre todo, a partir de la fundación de las cooperativas, que van a ser el auténtico motor de la industrialización de la zona y han desempeñado un gran papel desde el punto de vista social. Y una tercera etapa, desde el Tratado de Adhesión de España a la Unión Europea, en la que los métodos en el cultivo de la vid y en la elaboración del vino son mucho más esmerados, junto con las fuertes inversiones en nuevas tecnologías, controles de calidad y marketing, etc.

*Palabras clave:* replantación de las viñas, vinificación tradicional, bodegas cooperativas, industrialización endógena, P.A.C.

---

\* Catedrática de Escuela Universitaria del Departamento de Historia e Instituciones Económicas, Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid. Correo electrónico: concepción.estella@urjc.es. Fecha de recepción del artículo: 6 de marzo de 2008. Fecha de aceptación: junio de 2008.

## **Abstract**

This article tries to show how important wine growing and elaboration has been for the economic development of *Campo de Cariñena* in the 20th century. The changes experienced with regard to wine growing surface and its direct connection to the industrialization process are analyzed taking into consideration three different periods. A first period, where the traditional growing and elaboration of wine is drastically modified after the complete destruction of most vineyards due to *filoxera*. A postward period, where a lot of wine cooperatives are set up acting as a driving force for the industrialization of the region. And a final period, after the joining of Spain to the European Union, where wine growing and elaboration methods become much more sophisticated, and there is great investment on new technologies, quality controls, marketing, etc.

*Key words:* vine replanting, traditional vinification, wine cooperatives, endogenous industrialization, (CAP) Common Agricultural Policy.

## **1. INTRODUCCIÓN**

Vamos a tratar de explicar en este artículo cómo las circunstancias históricas y humanas ligadas a un medio físico y a una organización técnica y socio-económica, tendentes a sacar el máximo provecho de los modos de vida agrícolas, han propiciado que el cultivo de la vid y la producción y elaboración del vino en el Campo de Cariñena sean de una importancia extraordinaria en la economía de la zona. Para ello intentamos analizar la evolución de la viticultura en esta comarca y su relación con los procesos de industrialización a lo largo del siglo pasado a través de tres grandes etapas.

La primera está basada en una vitivinicultura de tipo tradicional, modificada sólo en parte por los altos precios alcanzados por el vino de la comarca con motivo de la filoxera francesa. Luego, exponemos los cambios acaecidos a través de los intentos de recuperar las cepas mediante su replantación con pies americanos y los lentos progresos conseguidos en la elaboración del vino durante las primeras décadas del siglo XX.

Se puede señalar una segunda etapa desde la posguerra y, sobre todo, a partir de la Ley de Cooperación de 1942, mediante la fundación de las cooperativas del Campo, instituciones básicas para los pequeños y medianos viticultores, las cuales irán introduciendo maquinaria en los procesos de elaboración, almacenaje, embotellado, distribución, etc., lo que redundará en importantes beneficios a los agricultores de la zona, no sólo en el aspecto económico sino también en el social.

Y una tercera etapa, desde el Tratado de Adhesión de España a la Unión Europea hasta finales de siglo, en la que el cultivo de la vid se ha mecanizado bastante; existen rigurosos controles de calidad por parte del Consejo Regulador, sobre todo en la vendimia y la elaboración del vino va siendo mucho más esmerada, junto con fuertes inversiones en nuevas tecnologías, capital humano y marketing. Todo ello ha contribuido a una mejora del vino de Cariñena que podríamos llamar «revolución silenciosa» y a la consecución de numerosos premios en los mercados nacionales e internacionales durante los últimos años del siglo XX.

Para profundizar en el análisis del tema hemos acudido a fuentes primarias, como los Amillaramientos de la segunda mitad del siglo XIX en el Archivo de la Delegación del Ministerio de Hacienda de Zaragoza, el Catastro de Rústica de la Delegación de Hacienda de Zaragoza de los años sesenta y los Archivos de las Hermandades de varios municipios en la misma época, los Catastros Víticola y Vinícola del Ministerio de Agricultura de las décadas setenta y ochenta, así como los Archivos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Cariñena». También hemos utilizado algunas fuentes secundarias y numerosa bibliografía. En cuanto a la metodología vamos a aplicar el método inductivo, la descripción más que la cuantificación, sin olvidar por ello algunos gráficos y estadísticas que nos ayuden a aclarar y exponer mejor el trabajo en cuestión.

## **2. DE LA VITIVINICULTURA TRADICIONAL AL CAMBIO TÉCNICO**

La vid ha sido el cultivo predominante en el Campo de Cariñena. La mayor parte de las viñas eran de pequeño tamaño y se distribuían entre los pequeños propietarios, aunque también había medianos y algunos grandes que poseían, incluso, bodegas propias. Ya Ignacio de Asso (1798: 48 ss.) clasificaba los viñedos de la comarca como los «más dilatados de Aragón» y más adelante continuaba: *el producto del vino en Cariñena, Longares, Paniza, Aguarón, Cosuenda, Encinacorba, Almonacid y Villanueva asciende a 86.000 alqueces, que hacen 1.022.000 cántaros, como resulta de la vega de los libros de la décima y casas escusadas.*

A comienzos del siglo XIX, Alexandre Laborde (1816: 242) afirmaba que desde la Torrubia<sup>1</sup> hasta Cariñena había una llanura con viñedos, que daban un vino exquisito, particularmente el conocido con el nombre de

---

1. Entre Muel y Longares.

Garnacha. El Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de Pascual Madoz recoge la existencia de viñas en casi todos los pueblos de la comarca a mediados del siglo XIX. Además, señala que en Cosuenda había dos fábricas de aguardiente, en Paniza ocho, pero en decadencia, y que Aguarón vendía vino fuera de su territorio.

## 2.1. La viña y sus problemas

Se puede precisar con bastante exactitud la superficie vitícola en cada uno de los municipios del Campo de Cariñena en los Amillaramientos de 1860, como se observa en la Tabla I<sup>2</sup>. Ahora bien, las viñas ocupaban, sobre todo, los suelos sueltos y cascajosos de las colinas de los municipios de Encinacorba, Paniza, Aguarón, Cosuenda, Almonacid de la Sierra y Alpartir, es decir, las tierras peores donde los cereales no arraigaban bien, aunque ambos cultivos se repartían bastante equitativamente. Únicamente en Encinacorba, Aguarón y Cosuenda el viñedo superaba al cereal (Sabio 1995: 29). En cambio, en la zona llana el cereal era el cultivo predominante, aunque el término de Cariñena por su tradición vitícola mantenía más de 1.500 Ha. de vid.

TABLA I

<i>Municipios</i>	<i>Hectáreas de vid</i>
Aguarón	1.044,00
Alfamén	59,00
Almonacid de la Sierra	1.181,00
Alpartir	178,00
Cariñena	1.571,00
Cosuenda	677,00
Encinacorba	676,00
Longares	488,00
Muel	108,80
Paniza	655,00
Tosos	148,00
Villanueva del Huerva	99,00
<b>Total</b>	<b>6.884,80</b>

Fuente: *Elaboración propia a partir de los Amillaramientos de 1860.*

2. *Archivo de la Delegación del Ministerio de Hacienda de Zaragoza.*

La expansión definitiva del viñedo en esta zona se debió a causas coyunturales, pues los altos precios que los franceses pagaban por el vino a partir de la destrucción de sus viñas por la filoxera provocaron un cambio de oferta y los viticultores plantaron de vid tierras marginales e, incluso, terrenos aptos para cereal. Todo fue bien hasta que terminó el Tratado de Comercio con Francia en 1892. Los altos aranceles impuestos a los vinos españoles y luego la prohibición hicieron imposible su salida. Esta situación coincidió con las mayores vendimias, puesto que las viñas de nueva plantación habían comenzado a dar sus frutos y la crisis de superproducción, por exceso de oferta, fue irremediable. La solución por la vía de los precios no era fácil.

Sin haberse resuelto los problemas, llegó la filoxera a la comarca en 1901 y empezó a contaminar y destruir las cepas. La superficie vitícola que había a finales del siglo XIX ya no se recuperó, sino que ocupó tierras que no eran aptas para otros cultivos, sobre todo, laderas de colinas y suelos guijarrosos de piedemonte. Sin embargo, las nuevas cepas no se desarrollaban bien en las altitudes anteriores y descendieron en altura. En 1905 la plaga había afectado a tres millones de cepas, se habían reconstituido un millón y quedaban libres tres millones más. Pero la replantación fue rápida en algunos términos, como el de Aguarón que durante 1906-1907 repobló el 60% de las cepas (Rodrigo y Sabio 2007: 92) También Cariñena había replantado viñas, incluso, en las llanuras cerealícolas, de manera que en 1913 había plantadas 2.925 Ha. frente a las 2.873 Ha. de 1887. Para 1922 el partido judicial de Cariñena contabilizaba 11.509 Ha. de vid, lo que significaba más del 25% del viñedo de toda la provincia (Sabio 1995: 51 y 55).

Además de las variaciones apreciadas en la superficie cultivada, las principales innovaciones se van a manifestar en los cambios de viníferas. En efecto, una de las cepas tradicionales por su rusticidad y su adaptabilidad a terrenos pobres, la *garnacha*, aunque no muy abundante hasta entonces porque sus rendimientos eran un 30% inferiores, resistía bien al *oidium* y fue sustituyendo a otras cepas, como el *crujillón*, *perrel*, *vivadico* y *cencibera*<sup>3</sup>. En 1877 la *garnacha* ocupaba ya el 85% de las vides de la comarca<sup>4</sup>.

La Granja Escuela Experimental de Zaragoza llevó a cabo campañas intensivas contra las plagas (Fernández 1981: 1155). En 1915 tuvo lugar un

---

3. El *oidium* se combatió con el azufrado y se obtuvieron buenos resultados. Cf. Pinilla 1995, pp. 218 y 223.

4. *Estudio sobre la Exposición Vitícola Nacional de 1877*, 1878, pp. 205-212.

ataque de *mildew*, cuyos efectos se hicieron notar también en la repoblación de las cepas americanas (Biescas 1985: 79). Pero gracias a las experiencias de las regiones próximas, infectadas con anterioridad, también a los estudios del ampelógrafo García de los Salmones y al Congreso Nacional de Viticultura celebrado en Pamplona en Julio de 1912, con aportaciones de algunos especialistas que acudieron desde Aragón, como José Cruz Lapazarán, Miguel Padilla, Bernardo Zamboray y Manuel Marraco, se desecharon esos pies y se empezaron a implantar los patrones americanos exclusivamente. En 1913 la Diputación creó una Caja Agrícola, como entidad de crédito para los que replantaban viñas y nombró a José Cruz Lapazarán, ingeniero agrónomo, para dar a la lucha antifiloxérica una dirección técnica cualificada (Pinilla 1995: 225). De hecho el Servicio Provincial Antifiloxérico vendía para estas fechas gran cantidad de estacas y barbados de vid americana, la mayoría a los Campos de Cariñena y Borja (Sabio 1996: 259).

Entre los pies americanos hay que destacar el *Rupestris Lot* que fue el rey de las nuevas plantaciones por su resistencia a la sequía y su fácil asentamiento, no sólo en los terrenos cascajosos, sino también en los compactos, que no excedieran el 30% de caliza. Este patrón llegó a superar el 88% de las plantaciones, aunque su mayor inconveniente era su escasa adaptación a la *garnacha*. El *Riparia* se plantó en terrenos más suaves y profundos, por lo que ocupó los revagos y las zonas con abundantes depósitos finos entre los guijarros. La especie *Berlandieri* tardó más en desarrollarse y dar fruto (Ferrer 1957: 82-83). Sobre estos pies se injertaron las cepas del país, principalmente la *garnacha negra*, no sólo por su resistencia al *oidium*, sino porque los franceses seguían demandando para el *coupage* los caldos procedentes de esta vinífera. De los 33 millones de cepas que se habían reconstituido en el Campo de Cariñena para 1932, las más utilizadas fueron la *garnacha* (76,4% de las hectáreas plantadas en la provincia), *blanco fino* y *vidao*, todas ellas sobre *Rupestris Lot* mayoritariamente (Sabio 1995: 54).

Respecto al método de cultivo, tradicionalmente la viña tenía carácter extensivo y las técnicas eran aún rudimentarias, pues se usaba el pico para desfondar y el arado romano para los surcos<sup>5</sup>. A finales del siglo XIX el arado de vertedera giratoria Jaen ya se fabricaba en Zaragoza y había sido presentado en Cariñena con motivo de la Exposición Vitícola Nacional de 1877, aunque

---

5. Para todo lo relacionado con labores de la vid y coste de la explotación, cf. Ferrer 1957, p. 85 y ss.

tuvo poco éxito por su precio (Pinilla 1995: 186). En ella habían exhibido vinos de más de 10 pta. el Dl. varios bodegueros de esta comarca<sup>6</sup>.

Con la replantación se incrementó la utilización de abonos, pues anteriormente acostumbraban a emplear estiércol de ganado, pero es difícil cuantificarlos. Hacia 1929 en Cariñena parece que se aplicaban 3 Kg. de estiércol por cepa, se gastaban al año 30.000 Kg. de superfosfatos y 55.000 Kg. de abono compuesto. Y a pesar de la dificultad para mecanizar muchas labores en las viñas, se trabajaba con arados de vertedera fija y giratoria, de doble vertedera, algunos de desfonde, sulfatadoras y azufradoras para tratamientos anticriptogámicos, etc. (Sabio 1995: 60). Pero esta modernización no implicó el abandono de técnicas tradicionales, sino que, a pesar de la introducción de los nuevos arados de vertedera, el arado romano continuó utilizándose en labores complementarias (Gállego 1985: 173), sobre todo por los pequeños viticultores.

## 2.2. El vino y la elaboración tradicional

Para obtener buenos caldos hay que comenzar cuidando la vendimia, que tenía lugar en Octubre; se iniciaba en las tierras bajas y se continuaba en las más altas. La uva se recogía en cestos de 12 a 14 Kg. que se vaciaban en la misma viña en los cuévanos alargados de 50 a 60 Kg.; se conducían a lomos de caballerías hasta las pisaderas situadas en el patio de la casa y comunicaban con los trujales de la bodega, de mampostería. El sistema era algo diferente en las bodegas de las cuevas subterráneas excavadas en los depósitos detríticos, aunque siempre muy sencillo y rudimentario.

El método más simple para la obtención de claretes y blancos consistía en el lento deslizamiento del mosto por la pendiente que caía a una vasija excavada en el suelo —la pileta— con una profundidad de entre 1 y 1,5 m. De allí el «sacavotos» lo trasladaba a las cubas con capacidad de 20 ó 30 alqueces<sup>7</sup>, donde comenzaba la fermentación tumultuosa. Para el vino tinto, la primera fermentación se efectuaba mezclando el mosto y la brisa en el trujal; algunos vinificadores preferían que esta operación se realizase en las cubas. A los quince días había terminado la fermentación tumul-

---

6. Alberto Aramburu de Almonacid lo vendía entre 10 y 16 pta., Mariano Gil Torres de Alpartir, entre 10 y 20 pta., Joaquín Pascual de Cosuenda, de 17,5 a 17,75 pta., Pascual Redondo, también de Cosuenda, de 10 a 12,50 pta. Los vinos secos de Juan Ribo de Cariñena eran de 1873 y 1866. *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, T. X, p. 188.

7. Un alquez equivalía a 12 cántaros = 118,92 l.

tuosa. Las brisas se retiraban de las cubas por la parte superior y se llevaban a la prensa de madera, por la que ya habían pasado las procedentes de los mostos destinados a claretos y blancos. Todos querían conservar bien el vino introduciendo mechas de algodón impregnadas de azufre. Pero algunos se picaban o resultaban dulces, al no haber hecho la fermentación completa, difícil con uvas de tan elevado grado de glucosa.

Los municipios situados en la parte occidental del Campo cuidaban más la elaboración y los caldos resultaban de mejor calidad, ya que al finalizar la segunda fermentación el vino se trasegaba de cuba a cuba hacia finales de enero o principios de febrero. Las bodegas eran muy amplias porque no se encontraban en las viviendas. «En la superficie estaban los respiraderos con orificios adosados lateralmente y por el respiradero se lanzaban las uvas a la pileta desde la que el mosto era conducido al trujal, si se trataba de tintos, y a la cuba cuando se elaboraban claretos o blancos. Durante la fermentación tumultuosa resonaban las canciones de los «mejedores»<sup>8</sup>. Cuando la atmósfera de la bodega tenía bastante gas carbónico todavía, los «mejedores» se colocaban sobre la brisa bajo la que se hallaba el mosto y comenzaban a pisar rítmicamente en uno de los lados del trujal hasta que con ganchos de tres púas, quitaban la brisa que tenían delante y la dejaban sobre la zona pisada. Así aparecía el mosto en un amplio trecho del trujal y se realizaba varias veces la operación hasta que el sombrero se invertía»<sup>9</sup>. Si las «mejaduras» se realizaban con temperaturas elevadas, la aireación que originaba el mejido activaba la fermentación. Estos caldos eran más apreciados que los que no se obtenían con esta técnica. Incluso, en algunos pueblos clarificaban el vino tinto con sangre de cordero.

También se elaboraban otras variedades, como el tradicional rancio dulce. «Después de pisada y prensada la uva, el mosto se introducía en una caldera donde se cocía a fuego directo hasta que se convertía en arrope, de unos 30° a 32°. De la caldera se pasaba al enfriador y luego a la cuba, donde se mezclaba con mosto no fermentado. La graduación quedaba en unos 8° de azúcar y 13° de alcohol producido por la lenta fermentación que originaba la mezcla» (Ferrer 1957: 91). En general los vinos procedentes de la garnacha tenían 16° y 17° con mucho aroma, cuerpo, sustancia y color. Los de otras viníferas no alcanzaban esos grados y eran más insípidos, excepto el blanco fino.

---

8. Cuadrillas de ocho o diez hombres, dirigidos por un capataz (Ferrer 1957, p. 90).

9. Ferrer (1957, p. 89 y ss.) describe con detalle el proceso de elaboración tradicional del vino de Cariñena.

La casa Violet Frères que se había establecido en Aguarón a finales del siglo XIX, volvió en 1900 hasta la Primera Guerra Mundial. Fueron los primeros que introdujeron en la zona innovaciones técnicas para la vinificación. Sus mistelas necesitaban mostos de gran fuerza alcohólica; utilizaban sulfuroso no sólo para abocar cuando querían elaborar vinos dulces, sino también para regular las fermentaciones. Cuidaban mucho la limpieza del utillaje y empleaban la prensa de hierro. Cada campaña conseguían en sus bodegas de Aguarón entre 8.000 y 15.000 cargas y obtenían vinos dulces, mistelas y la «piqueta»<sup>10</sup>.

Parte del auge del vino de Cariñena se debe a la apertura del ferrocarril. En 1881 comenzó a funcionar el tren de Madrid a Barcelona, con lo que Morata de Jalón se convirtió en un importante centro vinícola que daba salida a los vinos del Campo de Cariñena. La trascendencia de estas exportaciones fomentó el establecimiento de la línea férrea de vía estrecha que unía Cariñena con Zaragoza, la cual se construyó entre 1882 y 1885 y se inauguró en 1887 (Germán 2000: 518), aunque para entonces la demanda francesa había disminuido enormemente. La *Revista Vinícola y de Agricultura* de Zaragoza publicaba que de 24 reales la arroba de uva había bajado a 8 en 1887 y a 1,25 reales en 1888. La crisis de superproducción fue muy grave en las zonas productoras de vino común y se acudió a la destilación, desarrollándose una notable industria de aguardientes y alcoholes comercializados fuera, sobre todo, en el País Vasco (Germán 1988: 317).

En la Exposición Vitivinícola celebrada en Cariñena en 1891 se impartieron una serie de Conferencias en las que Manuel Gayán (1891) aconsejaba a los viticultores que desechasen sus viejas prácticas rutinarias y elaborasen caldos que se apreciaran por su propio mérito sin esperar a lo que Francia u otra nación decidieran. De hecho, en dicha Exposición Vitivinícola estuvieron presentes los vinos de la Sociedad de Cosecheros representada por el alcalde de Cosuenda cuyos vinos dulces recibieron un premio extraordinario de la Cámara Oficial del Comercio y la Industria de Zaragoza (Marías 2004: 7). También Manuel Gayán animó a los agricultores a asociarse. Algunas ideas cuajaron, pues en Aguarón se fundó una cooperativa alcoholera en 1896, seguida por otras en Encinacorba, Cariñena,

---

10. Resultado de la adición de agua sobre el orujo que quedaba en la cuba después de fermentado y sacado el vino y a la espera de una nueva fermentación, se obtenía un vinillo de color muy claro, pero más vivo que los vinagrillos franceses. Esto se fermentaba con brisas de uvas ricas, que ya habían dado un vino tinto de 16 a 18°, y la piqueta resultante tenía más fuerza que el vinillo francés (Ferrer 1957, pp. 81 y 86.)

Paniza y Almonacid de la Sierra, pero algunas fracasaron pronto (Estella y Martínez 1999: 571). Sin embargo, en Aguarón «los alcoholes, aguardientes, licores, vinos especiales, tártaros y tartratos eran la actividad industrial preferente» todavía en 1924 (Marías 2005: 9). También la Unión Panicense, sorteando muchas dificultades y después de convertirse en Sociedad Cooperativa en 1905, perduró hasta 1945 (Marías y Corral 2004: 30).

Una nueva luz apareció en la comarca en la segunda década del siglo XX cuando Bodegas Bilbaínas instaló una gran bodega en Longares en 1913, que reunía el 75% de la cosecha de la localidad y parte de la comarca. Durante la primera Guerra Mundial se comenzaron a construir los primeros lagares de cemento<sup>11</sup>, que fueron sustituyendo a los antiguos trujales de mampostería y también los levantaron en las afueras de los pueblos (Ferrer 1957: 91). Los cambios en la demanda impulsaron además variaciones en el tipo de producto obtenido, aunque se siguió elaborando vino de pasto para el mercado interior, que se distribuía tradicionalmente a través de los arrieros de cada pueblo o de regiones limítrofes y se encargaban de venderlo en el Campo Romanos, Zaragoza, Bajo Aragón, Huesca, Pirineo Oscense, Monegros, Soria, Burgos, Madrid, Sierras de Teruel (Ferrer 1954: 30-31).

En 1920, treinta viticultores de Aguarón constituyeron una cooperativa vinícola mediante el arriendo de lagares, pero duró cinco años. Otros cuarenta agricultores se asociaron en Almonacid de la Sierra para consolidar otra bodega cooperativa que poseía, incluso, un establecimiento de venta en Zaragoza, pero desapareció pronto. Este débil desarrollo del cooperativismo de producción en los años veinte contribuyó al estancamiento de las técnicas vitivinícolas (Sabio 1995: 283).

Hubo un problema añadido durante el primer tercio del siglo XX que fue la adición al vino de alcohol industrial y agua, lo cual abarataba el producto, pero restringía la demanda de vino. Con la inauguración del ferrocarril Valencia - Irún, en 1931, se facilitó la salida directa de los caldos del Campo de Cariñena hacia el Norte y el Mediterráneo. Continuaba siendo vino para *coupage*, pero se volvía a exportar a Francia a buenos precios (Estella 1998: 112). La mayoría de los viticultores preferían beneficios esporádicos sin grandes inversiones y esta fácil comercialización de los vinos de pasto seguía sin estimular la modernización. Además, la demanda externa no era tan regular (Sabio 1995: 42 y 45). Sin embargo, continuaban

---

11. En 1918 se construyó también la bodega en la que hoy está ubicado el Museo del Vino de la D. O. Cariñena.

las exportaciones a Francia y muchos bodegueros encabezaban el vino con alcohol industrial, porque se conservaba mejor al transportarlo y era cinco veces más barato que el vínico; este hecho no disgustaba a los franceses, porque era una forma de introducir alcohol en su país eludiendo el severo régimen fiscal del tráfico de alcohol (Piqueras 1981: 69).

En la primera Conferencia Económica Aragonesa de 1932 se aprobó elaborar productos más adecuados al mercado, vinos bien terminados, vinos licorosos selectos para la exportación, vinos suaves agradables y ligeros con destino al mercado regional o nacional. Esto se iría consiguiendo con la adopción de las modernas técnicas enológicas y con la fundación el mismo año de la Estación Enológica de Cariñena (Pinilla 1995: 355). Además, el reconocimiento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cariñena en el Capítulo IV del Decreto de 8 de Septiembre del Estatuto del Vino de 1932 representaba un moderno concepto de la economía. También la constitución del Instituto Nacional del Vino en Noviembre contribuyó al progresivo rechazo hacia los vinos fortalecidos frente a los llamados vinos naturales, pero estas ideas innovadoras se vieron truncadas por la Guerra Civil y la larga posguerra, puesto que hasta la Estación Enológica fue suprimida el 23 de Noviembre de 1940 (Sabio 2007: 116-118).

### **3. DE LA AUTARQUÍA A LA INDUSTRIALIZACIÓN VINÍCOLA**

La causa esencial de la depresión agrícola generalizada en los años cuarenta fue la política agraria fuertemente intervencionista y de signo autárquico (Barciela 1985: 388), además de la «pertinaz sequía»; no se importaron bienes de equipo ni fertilizantes. Pero, como consecuencia de la segunda Guerra Mundial, tuvo lugar un nuevo auge expansivo en el sector vinícola de esta comarca y muchas bodegas se dedicaron una vez más a la exportación de vino a Francia.

#### **3.1. La superficie vitícola y sus variaciones**

Durante la autarquía y el desarrollismo, a pesar de que se arrancaban las cepas que habían superado su periodo vital, los viñedos del Campo de Cariñena continuaban sustituyéndose, pues quedaban exentos del decreto prohibicionista de plantar viñas<sup>12</sup>, como se observa en la Tabla II. De

---

12. La política intervencionista al sector vínico ya se aplicó con la creación de la Comisión de Compras de Excedentes de Vinos en 1953, para mantener el precio del vino y del alcohol.

hecho, durante las décadas centrales del siglo XX la superficie cultivada de vid aumentó unas 4.000 Ha., destacando en estas nuevas plantaciones la *garnacha*, seguida de *viura (macabeo)*, *tinto basto* y otras variedades en cantidades ínfimas que alcanzaron las 21.730 Ha. al finalizar la década de los sesenta. En su mayor parte se cultivaban en explotación directa y había un claro predominio de las parcelas inferiores a una hectárea<sup>13</sup>.

TABLA II

<i>Municipios</i>	<i>Ha. de vid 1940-50</i>	<i>Ha. de vid 1970</i>
Aguarón	1.626	1.836,81
Aladrén	77	177,85
Alfamén	1.456	2.290,34
Almonacid S.	2.095	2.425,73
Alpartir	664	798,75
Cariñena	4.365	4.793,19
Cosuenda	940	1.175,60
Encinacorba	1.957	1.018,00
Longares	1.391	2.068,08
Mezalocha	233	497,25
Muel	437	884,58
Paniza	1.106	1.613,82
Tosos	844	1.468,57
Villanueva de Huerva	777	951,21
<b>Totales</b>	<b>17.968</b>	<b>21.999,78</b>

Fuente: *Elaboración propia a partir de los datos del Catastro de Rústica de la Delegación del M<sup>o</sup> de Hacienda de Zaragoza y Archivos de la Hermandad de Labradores y Ganaderos de varios municipios.*

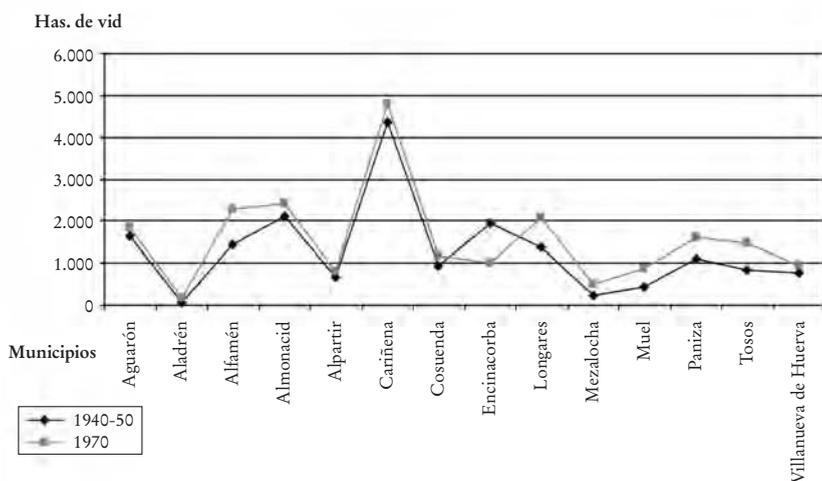
Además, en la Ley 5/1970 de 2 de Diciembre del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, se añadían a esta Denominación el viñedo de los términos municipales de Aladrén, Mezalocha y Muel, lo que incrementó la superficie vitícola un 20% aproximadamente en veinte años. Este aumento de cepas no fue igual en los distintos términos municipales. En algunos superaron el 100%, como Aladrén, Muel y Mezalocha; otros, sobrepasaron el 50%, como Tosos y

El 28 de Octubre de 1967 el Gobierno publicó un Decreto en el que se prohibía toda nueva plantación o la replantación de los viejos viñedos ante la crisis planteada por los excedentes, pero se exceptuaban cinco zonas: Priorato, Jumilla, Jerez, Rioja y Cariñena.

13. *Catastro de Rústica* de la Delegación del M<sup>o</sup> de Hacienda de Zaragoza y Archivos de la Hermandad de Labradores y Ganaderos de algunos municipios.

Alfamén; en torno al 30%, Longares y Paniza. El único término que disminuyó la extensión de su viñedo considerablemente fue Encinacorba. A partir de estos datos, la vid pasó a ocupar el 35% de la superficie total del Campo de Cariñena, casi la mitad de la tierra cultivada, y la cuarta parte del viñedo de toda la provincia de Zaragoza, según puede apreciarse en la Figura 1. A principios de los años ochenta la superficie vitícola sobrepasaba las 22.000 Ha., lo que representaba la tercera parte de la superficie total de la comarca, según puede observarse en la Tabla III y en la Figura 2<sup>14</sup>.

FIGURA 1

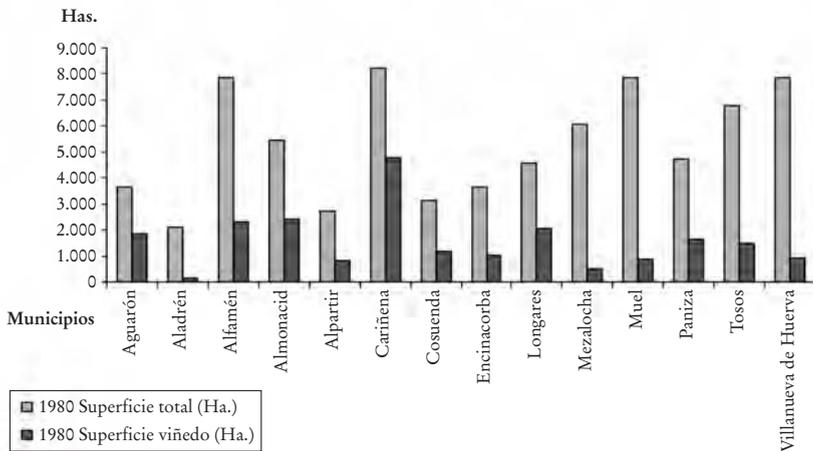


Fuente: *Elaboración propia a partir de los Catastros y Registro Vitícola del C.R.D.O. Cariñena.*

El método de cultivo difería poco del de la primera etapa, aunque se había introducido maquinaria nueva: el tractor a partir de 1950, la tijera mecánica para la poda y algún fertilizante que ya se utilizaba anualmente y también los fitosanitarios, pues además del *mildew* en primaveras lluviosas, solía atacar a finales de mayo la *pyral*, cuya hembra ponía los huevos en la cara inferior de las hojas y para combatirla había que limpiar los troncos de las cepas con productos insecticidas de tipo fosforado. Sin embargo, el valor

14. *Catastro Vitícola y Vinícola de la provincia de Zaragoza. Año 1982*, Madrid, M<sup>o</sup> de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1983.

FIGURA 2



Fuente: *Elaboración propia a partir del Catastro Vitícola y Vinícola del C.R.D.O. Cariñena.*

TABLA III

<i>Municipios</i>	<i>1980 Superf. total (Ha.)</i>	<i>1980 Superf. viñedo (Ha.)</i>	<i>1980 % Superficie vid</i>
Aguarón	3.670	1.862,95	50,76
Aladrén	2.100	179,01	8,52
Alfamén	7.844	2.290,34	29,20
Almonacid	5.447	2.425,73	44,53
Alpartir	2.742	806,02	29,40
Cariñena	8.211	4.793,41	58,38
Cosuenda	3.157	1.175,00	37,22
Encinacorba	3.673	1.016,67	27,68
Longares	4.565	2.068,08	45,30
Mezalocha	6.073	497,25	8,19
Muel	7.885	884,58	11,22
Paniza	4.730	1.651,29	34,91
Tosos	6.810	1.468,57	21,56
Villanueva de Huerva	7.843	951,21	12,13
<b>Total</b>	<b>71.080</b>	<b>22.070,11</b>	<b>31,05</b>

Fuente: *Elaboración propia, datos del Catastro Vitícola y Vinícola de la provincia de Zaragoza de 1982.*

de la mano de obra seguía siendo importante en la viticultura, puesto que representaba casi el 50% del coste total. A lo largo de los años setenta el coste de cultivo de una hectárea casi se duplicó<sup>15</sup>.

### 3.2. El vino y las bodegas cooperativas

Esta situación de pequeñas explotaciones poco capitalizadas, con producción de vinos de pasto no destinado al consumo directo sino buscando rápidos beneficios en coyunturas favorables y sin realizar inversiones para modernizar el sector, provocó que hasta finales de los cuarenta no se produjera una disminución de la elaboración doméstica. Muchas bodegas tradicionales fueron sustituyendo los pellejos y las primitivas «bombas de burro» por bombas mecánicas de trasiego. En esta década surgió en la ciudad de Cariñena un nuevo barrio de bodegas modernas, próximo a la estación del ferrocarril. El gran propietario de los pueblos serranos se convirtió en gran bodeguero y construyó espaciosos edificios dotados de utillaje moderno.

Aunque todavía se practicaban algunas técnicas de vinificación tradicional, la mayoría de los vinicultores seguían estrujando «a pie», las grandes bodegas tenían estrujadoras mecánicas. Poco a poco se fueron adoptando los nuevos procedimientos de la química enológica; se aplicó la tecnología francesa a las necesidades de los caldos de la zona con mucho grado alcohólico y escasa acidez y se utilizaron ácido tartárico, anhídrido sulfuroso y metabisulfito, así como la corrección térmica tan necesaria en mostos que fermentan a elevadas temperaturas (Ferrer 1957: 91). Incluso, se introdujo nueva maquinaria con depósitos para tipificar y mezclar el vino, equipos de frío, aparatos de pasteurización, depósitos isotérmicos, refractómetro, filtros de heces y, sobre todo, en los años sesenta se inició otra revolución en los procesos de vinificación al instalarse en 1962 una planta embotelladora para envases de un litro. Luego, en los setenta los caldos se comenzaron a elaborar con menos grado<sup>16</sup> y a ser embotellados en envases de 3/4 l. Además, hay que destacar la generalización de las barricas de madera de roble para crianza, con algunas ayudas institucionales. En los vinos amparados por la D. O. «Cariñena» que se sometían a crianza, ésta debía tener una duración mínima de dos años naturales a partir de

---

15. Para técnicas de cultivo y coste de la explotación, *cf.* Estella 1981, p. 153 y ss.

16. En la C. E. E. los vinos de más de 15° se consideraban licorosos y tenían que pagar aranceles muy altos.

la elaboración y uno, como mínimo, en barrica de roble, según constaba en el Reglamento de la D. O. «Cariñena»<sup>17</sup> de aquel momento.

Pero la modernización industrial llegó, sobre todo, con la aparición de las grandes Bodegas Cooperativas de viticultores para emanciparse de los intermediarios y comerciantes, aprovechando la coyuntura favorable de la ayuda estatal. En septiembre de 1944 se constituyó la Bodega Cooperativa Sindical Agraria de *San Valero* en Cariñena, cerca de la estación del ferrocarril, la primera de Aragón, con 66 socios, que se multiplicaron en poco tiempo, a pesar de las primeras dificultades para conseguir préstamos y poder vinificar la cosecha en común. Se vendieron más de 850.000 l. en 1946, lo que aportó un beneficio de 49 pta. en carga de 100 Kg. Esta Cooperativa fue pionera en todas las innovaciones técnicas en las décadas siguientes y luego aumentó sus edificios, con plantas embotelladoras de 1 l. y 3/4 l. hasta obtener una capacidad de 14.000.000 l. y 677 socios a finales de los sesenta. En 1977 construyeron una gran bodega de nueva planta en la carretera de Valencia en un terreno de 70.000 m<sup>2</sup> con naves para crianza y más de 25.000.000 l. de capacidad total. Los socios eran 864<sup>18</sup> y en 1983 crearon Bodegas Gran Ducay para la producción de cava<sup>19</sup>.

El ejemplo fue seguido por la Cooperativa *Vitivinícola* de Longares en 1947 con 50 socios mediante la compra de un local a «Bodegas Bilbaínas», dotado de prensa hidráulica y con 1.650.000 l. de capacidad, lo que equivalía al 25% de la cosecha del municipio. La construcción de un nuevo edificio en 1952, cerca de la estación del ferrocarril, trajo consigo una ampliación de socios y más inversiones en maquinaria y nuevos depósitos, subterráneos y aéreos. A finales de los años sesenta habían construido 4 naves con una capacidad de 4.000.000 l. y los socios sumaban 217, aproximadamente el 70% de los propietarios de Longares. A principios de la década de los ochenta la capacidad de la bodega era de 11.500.000 l. y el número de socios 391, el 85% de los viticultores de la localidad.

Tosos fundó la Cooperativa *Vitivinícola* de *San Bartolomé* en 1948 con 83 socios que aportaron su trabajo personal para hacer posible la construcción de la bodega y almacenaron hasta 600.000 l., el 30% de la producción del pueblo. Luego se amplió a 195 socios, la gran mayoría de los

---

17. Capítulo IV, artículo 14 del Reglamento de la D. O. «Cariñena», O. M. Agricultura, 26 de Julio, 1975, publicado en el B. O. E., 6 de Septiembre, 1975. Se modificó en el B. O. E., 12 de Junio, 1990.

18. En la actualidad sobrepasan el millar.

19. Para todo lo referente a los años 60 y 70 cf. Estella 1982, p. 34 y ss.

viticultores de la villa, hasta que en 1974 se fusionó definitivamente con la de San Valero de Cariñena.

En la década de los cincuenta surgieron casi todas las demás bodegas cooperativas de la mayor parte de los municipios de la Denominación. *Nuestra Señora del Pilar* de Villanueva del Huerva se constituyó en 1950 con 126 viticultores, que producían 864.000 l. entre todos y equivalían al 25% de la producción total del municipio; luego los socios se fueron incrementando hasta 175, lo que representaba el 60% de los propietarios de viñas de la población. A finales de los setenta se terminó una nueva nave y aumentó la capacidad a más de 4.000.000 l. y los socios a 210.

En 1953 se fundó *Nuestra Señora del Águila* de Paniza con 103 socios y una aportación de 15.000 pta. cada uno. A lo largo de la década siguiente se ampliaron las instalaciones mediante la construcción de dos nuevas naves y una embotelladora para envases de litro hasta conseguir una capacidad de 6.000.000 l. Aunque más de la mitad de la producción era de vino blanco, sin embargo el clarete ocupó el primer lugar en el vino embotellado. También se comercializaba en garrafas. Los socios sumaban 375. En la década de los setenta, con una nueva ampliación de planta embotelladora y nave para almacenaje, la capacidad de la bodega superó los 8.500.000 l., se vendían en botellas más de 1.500.000 l. de vino tinto y el número de socios sobrepasó los 400, lo que significaba el 95% de los viticultores de la población.

En 1955 triunfó definitivamente el asociacionismo, a raíz de una campaña lanzada por la Unión Nacional de Cooperativas<sup>20</sup>. De ahí surgieron cinco nuevas entidades. La Cooperativa Vitivinícola de *San José* en Agua-rón se constituyó con 155 socios, que levantaron dos naves de 1.500.000 l. Diez años después se construyó otra nave de 1.200.000 l. y nuevas ampliaciones hasta los 6.000.000 l. de capacidad, con 392 socios, que representaban el 85% de los viticultores de la localidad. A comienzos de los ochenta se comercializaba en botellas de 1 l. y 3/4 l. gran parte de la producción y la capacidad de la bodega era de 7.000.000 l.

Los 131 socios que consiguieron formar la Bodega Cooperativa de *San Roque* de Alfamén dejaron un tanto por kilo de uva para Capital Retenido. Más adelante, se duplicaron los socios, que eran aproximadamente el 90% de los vecinos, y se realizaron dos ampliaciones hasta llegar a los 4.000.000

---

20. Referente a Cooperativas del Campo de Cariñena hasta los años 80, cf. Estella 2007, pp. 134-148.

l. de capacidad. A finales de los setenta contaba con 340 socios, el 95% de los viticultores de la villa y un volumen total de 10.000.000 l.

La Bodega Cooperativa de *San Bernabé* de Cosuenda se consolidó con 78 socios que dejaron a capital retenido 100 pesetas cada uno. Durante la década de los sesenta se elevaron algunas naves nuevas hasta los 2.000.000 l. de capacidad. Los socios también aumentaron a 186. En 1975/76 se colocaron dos depósitos exteriores y cuatro subterráneos obteniéndose una capacidad de 4.000.000 l. Los socios se incrementaron a 235, lo que representaba el 80% de los viticultores del término.

Por último, la Bodega Cooperativa de *San Esteban* de Encinacorba se constituyó con 80 socios que aportaron 20 pta. cada uno. Al principio se elevó una nave para 600.000 l. y en 1961 se realizó la primera ampliación. Al final de los años sesenta había 222 socios, que representaban el 96% de los propietarios de viñas del municipio y una capacidad de 1.700.000 l. En la década siguiente las modificaciones fueron mínimas.

Tres años después se fundó la Cooperativa Vinícola de *San Antonio de Padua* en Mezalocha con 80 socios, que iban aportando un tanto por kilo de uva entregada. La primera bodega no alcanzó el 1.000.000 l. de capacidad. Durante la década de los setenta se mejoraron las instalaciones y se duplicó la capacidad de la bodega. Los socios sumaban 103, el 90% de los viticultores de la villa.

En la década de los sesenta se crearon las tres últimas asociaciones. La Cooperativa del Campo de *San Nicolás de Tolentino* en Almonacid de la Sierra, en 1960, reunió a 100 socios y pagaron 150 pta. por cada 100 cepas. Al final de la década los socios se habían duplicado y representaban el 40% de los propietarios de viñedo del término municipal. La capacidad era de 2.300.000 l. Una ampliación mayor tuvo lugar a finales de los años setenta, ya que los socios se incrementaron hasta 280, el 80% de los viticultores de la localidad y la capacidad subió a 7.000.000 l.

En 1965, 197 viticultores fundaron la Cooperativa del Campo *Virgen de la Fuente* en Muel, sin aportación de capital, sino reteniendo una cantidad por kilo de uva entregada, que se correspondía con las amortizaciones de cada año. La capacidad era de 1.500.000 l. Al finalizar la década siguiente se había duplicado el número de socios y la capacidad total de la bodega con éxito.

La de constitución más reciente fue *Cariñena Vitícola S. A. T.*, en Diciembre de 1966, con 44 socios. Al año siguiente se construyó la primera

nave de 1.800.000 kilos de capacidad. En 1970 se elevó otra parecida, dotada de planta embotelladora, lavadora y dos grandes depósitos para tipificar el vino. El número de socios ascendió a 85, en su mayoría de Cariñena, aunque también había casi un 20% de pueblos limítrofes. A comienzos de los años ochenta, los socios sumaban 205 y la capacidad de la bodega era de 9.500.000 l., también con nave para crianza.

Aladrén mantuvo una Cooperativa hasta la década de los setenta, pero debido a la despoblación los socios se disgregaron y se vendió la Bodega. El único municipio de la Denominación que no ha poseído una asociación de este tipo es Alpartir, cuyos viticultores elaboraban sus vinos y los vendían a granel o comercializaban las uvas directamente.

Los avances de industrialización en el periodo «desarrollista» contaron también con algunas buenas iniciativas de bodegueros particulares vinculadas mayoritariamente a la transformación de sus recursos naturales propios o ajenos y al excedente de mano de obra. Pero de las 58 bodegas catastradas en 1975, sólo 6 superaban el millón de litros, una superaba los 3 millones de l. y otra los 5 millones de l. Las mayores empresas vendían gran parte de su producción en envases de 1 l. Sin embargo, otras más pequeñas también embotellaban en 3/4 l. y obtenían vinos variados de gran calidad.

#### **4. EL TRATADO DE ADHESIÓN A LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA Y LAS INNOVACIONES TECNOLÓGICAS**

Desde el 1 de Enero de 1986 la P. A. C.<sup>21</sup>, apoyada por los fondos estructurales (F. E. O. G. A.<sup>22</sup>), ha ido marcando las directrices de la política agraria en España. Esto ha dado lugar a nuevos problemas, puesto que se presentaban producciones competitivas, como el vino, que fueron ajustando tanto sus precios como sus normativas a lo largo de siete años, en lo que se denominó régimen de transición específico. Se otorgaron subvenciones al viticultor, hasta un 50% de la inversión, a través de los planes de reestructuración del viñedo<sup>23</sup>, pero las ayudas se mostraron insuficientes para la implantación de nuevas tecnologías.

---

21. Política Agraria Comunitaria.

22. Fondo Europeo de Organización y Garantía Agraria.

23. Organización Común del Mercado Vitivinícola.

#### 4.1. La reducción del viñedo

La superficie cultivada de vid disminuyó en un 20% aproximadamente respecto a la década anterior, debido en parte al arranque de viñas estimulado por la Unión Europea y a la jubilación de muchos viticultores, según puede apreciarse en la Tabla IV y en las Figuras 3 y 4. Se ha ido modificando la composición de las viníferas, puesto que se han introducido nuevas variedades, como *Tempranillo* y *Cabernet Sauvignon* en detrimento del *Monastrell*. Además, el Consejo Regulador podía proponer a la Diputación General de Aragón que autorizase la plantación de otras vides, previos los ensayos y experiencias convenientes<sup>24</sup>. De hecho, se han permitido variedades complementarias, como *Merlot* y *Syrah* entre las tintas y *Chardonnay* entre las blancas, que han dado resultados muy satisfactorios.

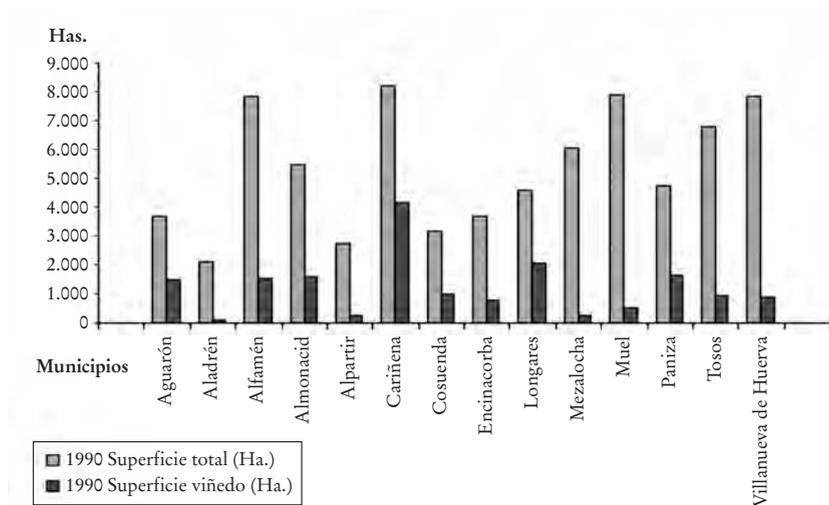
TABLA IV

<i>Municipios</i>	1995 <i>Superf. total (Ha.)</i>	1995 <i>Superf. viñedo (Ha.)</i>	1995 <i>% Superficie vid</i>
Aguarón	3.700	1.458,26	39,41
Aladrén	2.100	95,45	4,55
Alfamén	7.844	1.508,44	19,23
Almonacid	5.450	1.580,35	29,00
Alpartir	2.740	237,14	8,65
Cariñena	8.210	4.163,49	50,71
Cosuenda	3.160	1.002,24	31,72
Encinacorba	3.670	765,89	20,87
Longares	4.570	2.059,93	45,08
Mezalocha	6.073	279,21	4,60
Muel	7.890	516,25	6,54
Paniza	4.730	1.629,11	34,44
Tosos	6.810	965,65	14,18
Villanueva de Huerva	7.840	874,13	11,15
<b>Total</b>	<b>74.787</b>	<b>17.135,54</b>	<b>22,91</b>

Fuente: *Elaboración propia a partir de datos del C. R. D. O. Cariñena.*

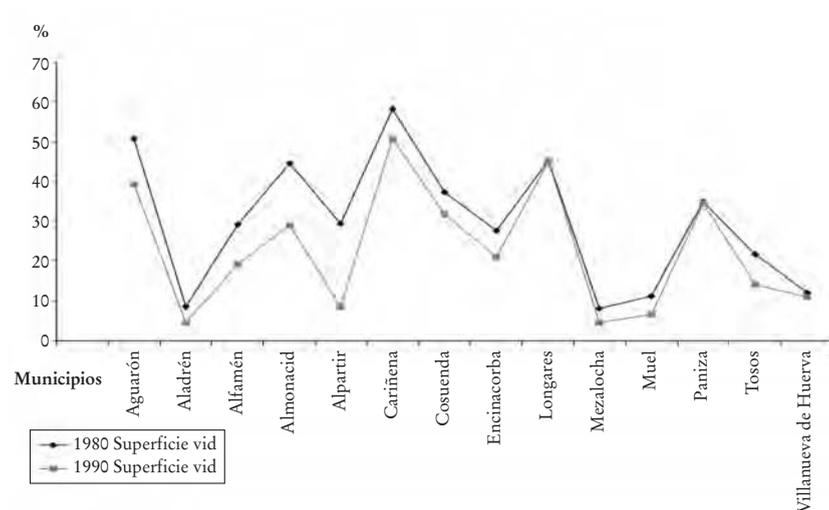
24. Reglamento de la Denominación de Origen «Cariñena», O. M. 1 de Junio, 1990, B. O. E. 12 de Junio, 1990.

FIGURA 3



Fuente: *Elaboración propia a partir de datos del C. R. D. O. Cariñena.*

FIGURA 4



Fuente: *Elaboración propia a partir del Catastro Vitícola y Vinícola del C. R. D. O. Cariñena.*

Los métodos de cultivo en la última década del siglo también han continuado con la tradicional normativa del Consejo Regulador. La poda había que efectuarla en vaso o en espaldera de 4 a 6 pulgares de 2 yemas productivas, siendo siempre 12 yemas, como máximo por cepa, las admitidas para las variedades tradicionales y 18 para la tinta *Cabernet Sauvignon*. Además, la Denominación de Origen Cariñena ha sido la primera de Aragón en poner en práctica la vendimia controlada. Con ello se pretende garantizar la máxima calidad de las uvas.

En cuanto a la mecanización de la vendimia, también hubo una Bodega en Cariñena, pionera en Aragón, que en 1992 la puso en práctica y ha simplificado enormemente esta labor, pero para ello es preciso que las viñas estén emparradas. Esta máquina vendimiadora avanza por encima de las cepas sacudiéndolas entre los dos cuerpos y recogiendo los racimos y granos de uva que se desprenden; mientras una corriente interna de aire expulsa las hojas sueltas, la uva pasa a los depósitos de la máquina y posteriormente se vacían para el transporte del fruto a la Bodega en contenedores especialmente preparados para ello. Cuando se adelanta a finales de Agosto es frecuente practicar la vendimia nocturna para que el fruto no se deteriore por el excesivo calor.

La última década del siglo XX va a finalizar con una toma de decisión muy importante por parte del Consejo Regulador: acometer la gestión del Plan de Reestructuración y Reconversión del Viñedo, hecho muy interesante para los viticultores de la comarca. A lo largo de los años posteriores ha supuesto la transformación del 30% (5.100 hectáreas) de la masa vitícola de la Denominación de Origen Cariñena (Herrero 2007: 185).

## 4.2. La elaboración y las nuevas tecnologías

Las técnicas de elaboración también han continuado bastante tradicionales, pero aplicadas con una moderna tecnología hacia la mejora de la calidad de los vinos. Las uvas recién vendimiadas se reciben de forma automatizada e informatizada en instalaciones donde predominan los depósitos de acero inoxidable, ideal para la higiene del proceso y para controlar la temperatura de las fermentaciones. Los racimos pasan de la tolva de descarga a las despalilladoras y estrujadoras que están diseñadas para romper suavemente los granos y luego, a los depósitos o a las prensas; después hay que esperar la fermentación tumultuosa. Se cuenta también con equipos de frío para no permitir altas temperaturas que alteren el equilibrio o la calidad posterior del vino, ya que en los pocos días que dura este proceso está en juego el trabajo de todo un año. Cada vez más se demanda calidad

desde la materia prima y se está incrementando la producción de «crianza», «reserva» y «gran reserva», así como su consumo<sup>25</sup>.

La fragmentación de las tareas productivas y, sobre todo, la mejora de las comunicaciones han facilitado la industrialización endógena en algunas áreas rurales y se han realizado importantes inversiones en tecnología con la implantación de controles de calidad, estudios de mercado, etc. Los procesos son diversos, según se trate de una industrialización inducida desde fuera o apoyada en el aprovechamiento local de los recursos existentes en estas zonas rurales, como es el caso del Campo de Cariñena<sup>26</sup>.

Las Bodegas Cooperativas cosechan el 90% del vino de esta Denominación. Iniciaron un proceso de modernización tecnológica de gran importancia para la vinificación; han sido el motor de la industrialización vinícola y tienen una gran capacidad de adaptación a los nuevos tiempos. Con el fin de comercializar mejor sus productos algunas se asociaron. De ahí surgió *Covinca* mediante la unión de la Cooperativa Vitivinícola de Longares y San Nicolás de Tolentino de Almonacid. Ello propició la posibilidad de adquirir una sofisticada y moderna maquinaria y una impresionante nave para crianza.

Otra gran iniciativa se plasmó en *Grandes Vinos y Viñedos S. A.* que se constituyó como empresa en 1997, con el fin de canalizar las ventas de varias sociedades de la Denominación de Origen «Cariñena»: San José de Aguarón,

---

25. El Capítulo IV, artículo 13 del *Reglamento de 1990* dice: La crianza tendrá una duración mínima de dos años y se realizará por el sistema de añada, en proceso mixto madera botella, debiendo permanecer los vinos un periodo mínimo de seis meses en envases de madera de roble con una capacidad máxima de 10 Hl. Para la utilización de la indicación «reserva», el proceso de crianza o envejecimiento habrá de ajustarse a las normas, según los tipos de vinos:

- Vinos tintos: Crianza en envases de roble y botella durante un periodo total de treinta y seis meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envase de roble de doce meses.
- Vinos blancos y rosados: Crianza en envase de roble y botella durante un periodo total de veinticuatro meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envase de roble de seis meses.
- Para la utilización de la indicación «gran reserva», el proceso de crianza o envejecimiento habrá de ajustarse a las siguientes normas, según los tipos de vinos:
- Vinos tintos: Crianza de veinticuatro meses como mínimo en envase de roble, seguida y complementada de un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, también como mínimo.
- Vinos blancos y rosados: Crianza en envase de roble y botella durante un periodo total de cuarenta y ocho meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envase de roble de seis meses.

26. Fernando Molinero, *Los espacios rurales*, Barcelona, Ariel, 1990.

San Bernabé de Cosuenda, San Roque de Alfamén y S.A.T. Cariñena Vitícola. Posteriormente se unieron Nuestra Señora del Pilar de Villanueva de Huerva y San Antonio de Mezalocha. Además, participan como accionistas C. A. I., Caja Rural Provincial de Zaragoza, Ibercaja e Instituto Aragonés de Fomento. Finalmente, el grupo *Bodega San Valero* está integrado por la Cooperativa de San Valero y Gran Ducay Bodegas, todas ellas con las más modernas técnicas enológicas en continuo progreso y las más estrictas normas de calidad.

También las bodegas particulares se han modernizado notablemente. Incluso, en la última década del siglo se pusieron en marcha algunas de nueva creación y se han ampliado otras con las más interesantes innovaciones tecnológicas: artículos de acero inoxidable para la recepción, elaboración y prensado, separación de variedades, control de maceración, etc. Precisamente, se han obtenido vinos de maceración carbónica conseguidos en un par de meses con un resultado extraordinario. Incluso, algunas bodegas particulares han elaborado magníficos vinos de autor y ecológicos.

Con el fin de segmentar el mercado y como signo inequívoco de la apuesta por la calidad del vino de Cariñena, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen en el Pleno de 3 de Junio de 1998 acordó la retirada de la contraetiqueta de las botellas de formato de un litro, seis estrellas, que portaban tapón de plástico pasando a tener estos caldos la consideración de vinos de mesa<sup>27</sup>. Sin duda, la calidad del vino de Cariñena es un hecho innegable y también el proceso de desarrollo agroindustrial de la comarca.

## 5. CONCLUSIONES

Después de realizar un análisis de las diferentes etapas por las que ha atravesado la viticultura del Campo de Cariñena en relación con la industrialización vinícola, se puede afirmar que las transformaciones agrícolas no han ido a la par de las industriales en los diferentes periodos.

En primer lugar, hubo un crecimiento económico con motivo de la expansión vitícola hacia 1870-90, favorecido por la demanda externa, aunque de modo temporal. La superficie vitícola había aumentado a finales del siglo XIX hasta un 30% por la invasión de la filoxera en Francia, pero a partir de 1901 con la llegada de la plaga a la comarca, fueron muriendo todas las cepas. La crisis finisecular impulsó la renovación técnica de la

---

27. Herrero 2007, pp. 182-183.

viticultura y el esfuerzo para su reconstitución fue enorme. Las viníferas experimentaron cambios importantes, ya que a raíz del *oidium*, la *garnacha* ocupó el primer lugar y después de la filoxera, los pies americanos sustituyeron definitivamente a los del país, imperando el *Rupestris Lot* sobre los demás. Como consecuencia de la replantación, se introdujeron algunas innovaciones técnicas, como el arado de desfonde, el malacate, pero todo esto no se acompañó de mejoras en la elaboración, porque el vino de pasto para *coupage* tenía una gran demanda, aunque se fue aplicando más higiene en la limpieza de los recipientes. También se utilizaron prensas de hierro, lagares de cemento, etc. Incluso, el transporte del vino pasó de manos de los arrieros al ferrocarril, con lo que se abarató el transporte y el cierre de la frontera francesa contribuyó a la articulación del mercado regional.

En segundo lugar, la superficie vitícola se incrementó bastante en las décadas centrales del siglo XX, a pesar del Decreto prohibicionista, y se fue introduciendo maquinaria moderna, como el tractor, tijeras mecánicas para la poda, etc., aunque en la viticultura siguió predominando el trabajo manual. La mayoría de las bodegas se industrializaron e instalaron máquinas embotelladoras, lavadoras, cintas transportadoras e incluso, incorporaron buenos laboratorios con capital humano especializado para una mejor elaboración de los vinos.

En la última década del siglo XX, con los Planes de Reconversión del Viñedo de la Unión Europea, la extensión de vid disminuyó un 20% aproximadamente. Pero se cuidaron mejor los tratamientos de las viñas y se ha intentado rentabilizar el trabajo mecanizando todo lo posible. También se fue poniendo en práctica la vendimia controlada para conseguir la máxima calidad del fruto y obtener un producto mejor acabado y estructurado. A su vez se introdujeron nuevas tecnologías, equipos totalmente modernizados, con el fin de vigilar las fermentaciones, la calidad, etc.

Todo ello ha cristalizado en la formación de grandes empresas, mediante la unión de varias cooperativas para comercializar mejor su producción, aunque también las bodegas más pequeñas compiten ofreciendo calidad y buenos precios. Por tanto, podemos afirmar que estas fábricas de buen vino han contribuido a la industrialización endógena de la comarca.

## **BIBLIOGRAFÍA**

*Amillaramientos* de 1860, Archivo de la Delegación del Ministerio de Hacienda de Zaragoza.  
ASSO, Ignacio Jordán de, 1798:1947, *Historia de la Economía Política de Aragón* (Prólogo e índices de José Manuel Casas Torres), Zaragoza, C.S.I.C.

- BARCIELA LÓPEZ, Carlos, 1985, «Introducción» a «Los costes del franquismo en el sector agrario: La ruptura del proceso de transformaciones». En Garrabou, Ramón, Barciela, Carlos y Jiménez Blanco, José Ignacio, eds., *Historia agraria de la España contemporánea. 3. El fin de la agricultura tradicional (1900-1960)*, Barcelona, Crítica.
- BIASCAS FERRER, José Antonio, 1985, *El proceso de industrialización de la región aragonesa en el periodo 1900-1920*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico.
- B. O. E., Abril 1972, Decreto 835/1972, Reglamento de la ley 25/1970, Estatuto de la Viña, el vino y los alcoholes.
- Catastro Vitícola y Vinícola de la provincia de Zaragoza, Año 1982*, Madrid, M<sup>o</sup> de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Catastro Vitícola y Vinícola de la Denominación de Origen «Cariñena», Año 1975*, Madrid, M<sup>o</sup> de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- ESTELLA ÁLVAREZ, M.<sup>a</sup> Concepción, 1981, *El viñedo en Aragón*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico.
- 1982, *Producción y comercialización del vino de Cariñena*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico.
- 1998, «Evolución del comercio exterior del vino del Campo de Cariñena», *Espacio, Tiempo y Forma*, 11, Madrid, U.N.E.D.
- 2007, «Los difíciles años del “desarrollo”: Viñas, Vinos y Bodegas». En: Rodrigo Estevan, María Luz, coord., *El buen nombre del vino. 75 Años de la Denominación de Origen Cariñena*, Zaragoza, Ediciones 94.
- y MARTÍNEZ VARA, Tomás, 1999, «Algunas consideraciones sobre los inicios de cooperación vinícola en Aragón: el Campo de Cariñena», *XX Jornadas de Viticultura y Enología «Tierra de Barros»*, Almendralejo, Universidad de Extremadura.
- FERNÁNDEZ CLEMENTE, Eloy, 1981, «La Granja Agrícola de Zaragoza (1881-1936)», *Estado Actual de los Estudios sobre Aragón. Actas de las Terceras Jornadas celebradas en Tarazona del 2 al 4 de Octubre de 1980*, Zaragoza, ICE.
- FERRER REGALES, Manuel, 1957, *El Campo de Cariñena*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico.
- 1954, *Encinacorba. La vida rural de un municipio del Campo de Cariñena*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico.
- Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*. T. X.
- GÁLLEGO MARTÍNEZ, Domingo, 1985, «Transformaciones técnicas de la agricultura española en el primer tercio del siglo XX». En: Garrabou, Ramón, Barciela, Carlos y Jiménez Blanco, José Ignacio, eds., *Historia agraria de la España contemporánea. 3. El fin de la agricultura tradicional (1900-1960)*, Barcelona, Crítica.
- GAYÁN, Manuel, 1891, «La asociación se impone». En: *Exposición Vitivinícola de Cariñena de 1891*, Zaragoza, Imprenta Casañal.
- GERMÁN ZUBERO, Luis, 2000, «Red ferroviaria y evolución del comercio interregional de la economía aragonesa, 1875-1930». En: Muñoz Rubio, Miguel, Sanz Fernández, Jesús y Vidal Olivares, Javier, *Siglo y medio del ferrocarril en España, 1848-1998*, Alicante, Fundación de los Ferrocarriles Españoles/Instituto de Cultura Juan Gil-Albert/C.A.M.
- 1988, «Aragón invertebrado. Atraso económico y dualismo interno (1830 - 1930)», *Revista de Historia Económica*, Año VI, nº 2.

- HERRERO EZQUERRO, Claudio, 2007, «El esplendor del CRDO Cariñena (1980-2007): Transformaciones y nuevos horizontes». En: María Luz Rodrigo Estevan, coord., *El buen nombre del vino. 75 Años de la Denominación de Origen Cariñena*, Zaragoza, Ediciones. 94.
- LABORDE, Alexandre, 1816, *Itinerario descriptivo de España*, Valencia.
- MADOZ, Pascual, 1849, *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, Madrid, 16 vols.
- MARIAS CADENAS, Sescún, 2004, *Bodega Cooperativa San Bernabé. 50 Años*, Zaragoza, Ediciones 94.
- 2005, «El cooperativismo y la vitivinicultura históricos». En: *Cooperativa Vitícola San José*, Zaragoza, Ediciones 94.
- y Corral, Pablo, 2004, «Precedentes inmediatos del cooperativismo en Paniza. La Unión Societaria Panicense y el Asociacionismo Vitícola». En: Rodrigo Estevan, María Luz y Sabio Alcutén, Alberto, *Bodegas Virgen del Águila. 50 Años de Historia*, Zaragoza, Ediciones 94.
- MOLINERO, Fernando, 1990, *Los espacios rurales*, Barcelona, Ariel.
- PINILLA NAVARRO, Vicente, 1995, *Entre la inercia y el cambio. El sector agrario aragonés 1850-1935*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Serie Estudios.
- PIQUERAS HABA, Juan, 1981, *La vid y el vino en el País Valenciano*, Valencia, Institució Alfons el Magnànim.
- Reglamento de la Denominación de Origen «Cariñena»*, B. O. E., 12 de Junio, 1990.
- Reglamento de la Denominación de Origen «Cariñena»*, B. O. E., 26 de Julio, 1975.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz y SABIO ALCUTÉN, Alberto, 2007, «Retrospectiva: Viñas y Vinos de Cariñena». En: Rodrigo Estevan, María Luz, coord., *El buen nombre del vino. 75 Años de la Denominación de Origen Cariñena*, Zaragoza, Ediciones. 94.
- SABIO ALCUTÉN, Alberto, 1995, *Viñedo y vino en el Campo de Cariñena: los protagonistas de las transformaciones (1860-1930)*, Zaragoza, Centro de Estudios Darocenses/Institución Fernando el Católico.
- 2007, «Gobernar a Baco. El nacimiento de la Denominación de Origen Cariñena en la Segunda República». En: Rodrigo Estevan, María Luz, coord., *El buen nombre del vino. 75 Años de la Denominación de Origen Cariñena*, Zaragoza, Ediciones. 94.