

Oficios, saberes y modos de hacer

Elaboración de vinos de Torreperogil



Identificación

Localización

- PROVINCIA **Jaén**
- COMARCA **La Loma y Las Villas**
- MUNICIPIO **Torreperogil**

Identificación

- TIPOLOGÍA
- ACTIVIDAD **Vinicultura**
- PERIODICIDAD **Continua**

La elaboración de los vinos de Torreperogil, se inicia tras la vendimia, en el mes de septiembre. Posteriormente se suceden diferentes fases en la producción y crianza—proceso largo y delicado para ofrecer unos caracteres distintos— que conllevan una actividad que se prolonga durante todo el año.

Descripción

Existen evidencias documentales de que en época romana ya existía en Torreperogil el cultivo del viñedo. Incluso bajo la dominación musulmana, y pese a las prohibiciones, la Cora de a y n tenía plantaciones de vides.

Desde los inicios de su cultivo, la uva no solo se consumía como postre en su estado fresco y natural; sino que también sus pasas fueron a enriquecer las despensas más exigentes siendo el postre preferido en los largos inviernos. El mosto convertido en “arope”— del árabe hispano “arrúbb”, y este del árabe clásico “rubb”— o mostillo—, se utilizaba también para elaborar las tortas de mosto que hacían las delicias de los más exigentes comensales, las doradas uvas salidas de los viñedos de Torreperogil, eran convertidas casi en su totalidad en la elaboración del vino, blanco o tinto, que puesto a la venta era degustado tanto por musulmanes, judíos como cristianos.

La provincia de Jaén ha contado con una importante tradición productiva de vino. Desde el siglo XV se tiene constancia de documentos oficiales que aluden a los caldos artesanos; los hermanos de las Cuevas resaltan una ordenanza de 1463 de Torreperogil sobre heredamientos de viñas, y el testamento de Catalina González de Ortega de 1492, donde dejaba a su hijo Martín Alonso, viñas de vino tinto, “viñedo Jahén”, amén de tinajas y 70 arrobas de vino claro. En tiempos del condestable de Castilla, Lucas Iranzo, siglo XV, ya habían alcanzado gran celebridad los vinos de Torreperogil, pues este se consumía en mesones y tabernas del municipio, siendo transportado por recuas de arrieros en pellejos o recipientes de piel.

Será durante el siglo XVI cuando se consoliden y adquieran un mayor prestigio los vinos giennenses; vinos blancos de Martos, Torredonjimeno y Andújar enyesados y de fermentación lenta, o las uvas tarrantés y los vinos aloques y blancos en Baeza y Alcalá la Real.



La extensión de fanegas dedicadas a viñedo en el Reino de Jaén y en otras localidades de Jaén que en el siglo XVIII pertenecían a las provincias de Murcia, Córdoba, Granada y La Mancha según el Catastro del Marqués de la Ensenada era de 24.243,9 fanegas, lo que equivalía a 11.007,26 hectáreas.

En 1848 existieron en Torreperogil veintiún cosecheros de vino, quienes tributaron para arreglo de caminos vecinales, siendo los vinos de Torreperogil muy valorados en la exposición provincial de Jaén de 1879 a la que concurrieron treinta y dos expositores, pagándose los caldos tinto de Torreperogil a trece reales la arroba, y el blanco a diez.

En el año 1886, la superficie dedicada al viñedo, en la provincia de Jaén aumento hasta 11.581,46 hectáreas.

La superficie dedicada al cultivo de la vid en cada uno de los municipios de la actual Indicación Geográfica Protegida Vinos de la Tierra de Torreperogil en los siglos XVIII y XIX se presenta en la siguiente tabla

Localidad	S. XVIII	1886
Baeza	506,36	832,50
Cabra de Santo Cristo	10,70	—
Canena	94,64	115,03
Cazorla	—	278,91
Pozo Alcón	51,86	33,61
Rús	189,28	157,35
Sabiote	62,46	348,46
Santo Tomé	—	3,04
Torreperogil	58,81	328,86
Úbeda	864,52	1.607,74
Villacarrillo	142,44	155,00
Total IGP	1.979,07	3.860,50
Provincia de Jaén	11.007,26	11.581,46

Tabla 1. Extensión, en hectáreas, dedicadas a viñedo en Jaén en los siglos XVIII y XIX.

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos extraídos del Anexo IV del libro El viñedo en la provincia de Jaén. Siglos XVIII – XX. Autor: José Luis Pantoja Vallejo.

Fue en el año 1890 cuando sucedió la terrible plaga de la filoxera en la provincia de Jaén; a partir de este momento, de aquellas más de once mil Has. de extensión de viñedos solo quedarían unas setecientas. La aparición de la filoxera hizo desaparecer casi la totalidad de las plantaciones pero lo/as Torreño/as, tan identificado/as con este cultivo, pronto recuperaron la pérdida de ganancias con la aparición de la planta americana inmune a tan terrible epidemia.

En 1956 se fundaría la S. C. A. Nuestra Señora de la Misericordia, con la intención de agrupar a los numerosos viticultores de la zona, erigiéndose en el motor del desarrollo del sector vitivinícola de la comarca.

En el año 2005 y coincidiendo con el apogeo de la regularización del viñedo de la comarca, las personas responsables de la cooperativa realizaron un gran esfuerzo económico para trasladar la bodega originaria, situada en el centro del núcleo urbano, a las actuales instalaciones en la carretera de Córdoba – Valencia Km 157 de Torreperogil.

En el año 2009, se dicta la Resolución de 01 de abril de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria por la que se autoriza el uso de la marca «Calidad Certificada» para los vinos amparados por la mención «Vinos de la Tierra de Torreperogil».

Finalmente en el año 2011, la mención «Vinos de la Tierra de Torreperogil» se adapta a la normativa europea vigente pasando a ser una Indicación Geográfica Protegida (Orden de 30 de noviembre de 2011). En esta orden se publica la ampliación de la zona geográfica protegida hasta alcanzar los once términos municipales actuales: Torreperogil, Úbeda, Sabiote, Cabra de Santo Cristo, Rus, Canena, Baeza, Cazorla, Santo Tomé, Pozo Alcón y Villacarrillo.