

**ESTACIONES Y ESCUELAS
DE VITICULTURA
Y ENOLOGÍA.
LA EVE DE REQUENA
EN EL MARCO ESPAÑOL.**

Juan Piqueras Haba

UNA RESPUESTA OFICIAL A LA NUEVA VITICULTURA

La aparición de Estaciones de Viticultura y Enología (EVE) se enmarca dentro de las políticas de las administraciones nacionales, provinciales y municipales de finales del siglo XIX y comienzos del XX. Su objetivo principal era promover la modernización de la agricultura, ante las nuevas necesidades de producción y comercialización desarrolladas por razones estructurales en toda Europa a partir de 1850 y aceleradas por las plagas de origen americano. En buena medida las EVE no fueron sino una punta de especialización que respondía a necesidades muy específicas dentro de la política de creación de Estaciones Agronómicas y Granjas Experimentales aplicadas al conjunto agropecuario español. La gran importancia del sector vitícola en aquella época en la que la exportación de vino era una de las mayores fuentes de divisas y la necesidad de mejorar la calidad de los mismos para poder mantener el mercado, justificaban aquel especial interés por las EVE.

1.- ANTECEDENTES: LAS SOCIEDADES ECONÓMICAS DE AMIGOS DEL PAÍS

La intervención de la administración del estado en el fomento de la agricultura se remonta a los años 1855 y 1861, en que se creó la Escuela Central y General de Agricultura y comenzaron a salir de

la misma los primeros ingenieros agrónomos de España. Con anterioridad sólo las Sociedades Económicas de Amigos del País de Valencia, Madrid, Aragón y alguna más, así como el Instituto Agrario de San Isidro de Barcelona, se habían ocupado del asunto mediante secciones e incluso "cátedras" agrícolas.

Aquellas Sociedades Económicas surgidas en el último tercio del siglo XVIII estaban influidos por las ideas de la Ilustración Francesa y particularmente por las nuevas corrientes en materia de fisiocracia y agronomía, aunque sin superar nunca el umbral que hubiera supuesto una auténtica revolución agraria, por lo que, como ya señalaron Lluch y Argemí (1985), la modernización que pudo difundirse por este medio no llegó, salvo excepciones, sino a los grandes propietarios. En materia de viticultura y enología el papel de las SE ya ha sido destacado de forma detallada y escala regional (Piqueras, 1992, 68-79). Los principales motivos de atención de las SE fueron en general la lucha contra plagas y enfermedades de la vid, como hizo la SE de León en el caso del insecto *Rhyncites Retuleti* en 1835 y de la plaga de *Oidium* en 1863, año en que repartió entre los viticultores folletos explicativos con el remedio mediante el azufrado de las vides en primavera. Otras, como la de Sociedad Riojana, prestaron ya desde 1785 un mayor interés por mejorar la calidad y transporte de los vinos de su región, para que

tuvieron mejor salida hacia Bilbao, Francia y Castilla la Vieja. Su lema "Prosperarás extrayendo" lo dice todo al respecto. Una actitud muy parecida habían adoptado también sus vecinos navarros de la SE de Tudela en 1783, quienes llevaron a cabo campañas de promoción, alentadas por el mismísimo Conde Floridablanca, para exportar a países del Norte, incluidos Irlanda y Prusia.

Los mayores logros correspondieron a las ricas sociedades que agrupaban a propietarios e intelectuales de grandes regiones vitivinícolas, como eran las de los antiguos reinos de Aragón y de Valencia, o las andaluzas de Cádiz. La SE Aragonesa, con sede en Zaragoza, trabajó mucho por la mejora de la calidad, siguiendo los consejos de su socio más sabio e ilustre, Ignacio de Asso, quien denunció los vicios más frecuentes en los procesos de elaboración tradicionales (malos trasiegos, no separación de las lías, exposición prolongada al aire, etc.) y propuso nuevas prácticas para corregirlos, como la utilización de conductos cerrados de cuero o la adición de clara de huevo o cola de pescado para clarificar los vinos, como venían haciendo los viticultores más avanzados de Burdeos. Para difundir tales novedades la misma SE de Aragón editó en 1786 unas *Lecciones breves y sencilla sobre el modo de hacer el vino*, extractadas del manual francés de Maupin, que fueron distribuidas por los pueblos,

conventos y monasterios. Se adelantaban así más de un siglo a las hojas divulgativas de las Estaciones Enológicas. En 1801, a propuesta del socio Juan Martín Goicoechea, dedicado al comercio de vinos y aceites, se tradujo al castellano el libro del francés J.A. Chaptal sobre *El arte de hacer los vinos*, donde se enseñaba cómo añadir azúcar al mosto durante la fermentación para elevar la graduación y alargar así la vida de los vinos. También la SE de Mallorca se preocupó por este método y no fueron pocos los viticultores aragoneses, mallorquines, valencianos y otros del resto de España los que practicaron la chaptalización siguiendo las indicaciones de las SE respectivas.

La poderosa SE de Valencia, la más prolífica en acciones agrarias de España, trabajó sobre todo en la mejora de la calidad de vinos y aguardientes, industria muy potente en aquellos años, siguiendo las indicaciones de algunos socios comerciantes como Tomás Vagué y José I. Llano dedicados a la exportación de ambos productos. No faltaron la introducción de nuevas máquinas y alambiques de origen extranjero para mejorar la enología y la destilación, ni tampoco las propuestas de aparatos clarificadores de invención local. Desde sus primeros años (fue fundada en 1776) la SE de Valencia intentó regular el tiempo de las vendimias e introdujo nuevas técnicas en los procesos de fermentación del vino, con propues-

tas similares a las de la SE Aragonesa. A partir de 1825 inició una etapa de innovaciones tecnológicas, ensayando aparatos de fermentación, como el "Gervais", graduadores de mosto, nuevos métodos para la elaboración de vinos generosos, etc.. No olvidó la lucha contra el *Rhyncites Retuleti*, como habían hecho la SE de León y la Sociedad de Barcelona, ni tampoco la difusión de remedios contra el *Oidium*, siendo precisamente el secretario de la SE, Berenguer y Ronda, el primero que dio la voz de alarma en Valencia y realizó una prolija descripción sobre la localización de los primeros focos y sus componentes geográficas (zonas próximas a la costa y por lo tanto húmedas). Otra actividad, de enorme repercusión para toda la agricultura Valenciana y española, fue el estudio de fertilizantes, que inició ya a finales del XVIII y culminó con las primeras importaciones de guano del Perú en 1845, llevadas a término precisamente por José Llano, uno de su más activos socios de número. A ellas siguieron pronto las de abonos químicos, cuya difusión se encargó de promover la propia Sociedad Económica a través de sus publicaciones y boletines.

Por último, entre las sociedades andaluzas la actuación más sobresaliente, aunque poco duradera, fue la de Sanlúcar de Barrameda, formada casi exclusivamente por grandes cosecheros y exportadores de vino, que tuvo el acierto de establecer el famoso *Jardín experimen-*

tal y de aclimatación de la Paz, en el que desarrollaron sus experiencias personajes tan ilustres en el campo de la ampelografía como el botánico valenciano Simón de Rojas Clemente y el agrónomo madrileño Esteban Boutelou, autores respectivos de dos obras muy prestigiosas: Clemente la del *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, publicado en 1807 y convertido en un clásico de la ampelografía europea del siglo XIX, y Boutelou su *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Jerez*. Desgraciadamente, aquel primer campo de experiencias que fue el Jardín de la Paz, tuvo una corta vida, pues resultó muy dañado durante la Guerra contra las tropas de Napoleón (1808) y ya nunca se recuperó. Tres décadas más tarde, en 1836, fue la RSEAP de Valencia en una acción conjunta con la Universidad de Valencia la que, aprovechando una ampliación del Jardín Botánico Universitario, fundado tiempo atrás, decidió habilitar un Jardín de Agricultura dirigido por el catedrático Joaquín Carrascosa, en el que se daban clases de agricultura (146 alumnos entre 1836 y 1841) y que estuvo funcionando hasta que en 1877 se creó la Estación Agronómica de los Jardines de Viveros.

Con posterioridad al Jardín de Valencia, la primera realización de envergadura fue el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro (IACSI), fundado en Barcelona en 1851. El

IACSI era una especie de Sociedad Económica tardía centrada en la Agricultura y compuesta por grandes propietarios en defensa de sus intereses y del fomento de las nuevas técnicas agrícolas. Su primer presidente fue Marqués de Alfarrás y entre los que le siguieron destacaron los Marqueses de Camps y Manuel Raventós. Organizó cátedras de agronomía, química aplicada, zootecnia, etc. y durante su larga existencia intervino en todas las cuestiones vitícolas acaecidas en Cataluña, especialmente en la lucha contra las plagas del oidium y la filoxérica, así como en la defensa a ultranza de los intereses de los propietarios de la tierra frente a las reivindicaciones de los campesinos "rabassaires" que cultivaban las viñas.

La siguiente fue la Granja Modelo fundada en 1854 en Álava, más tarde llamada Escuela Práctica de Agricultura, fruto de la iniciativa del Diputado General don Pedro de Egaña y de la labor técnica de Eugenio de Garagarza, ingeniero agrónomo formada en la prestigiosa Escuela Francesa de Grignon, quien, como ha estudiado Ludger Mees, fue junto al Marqués de Riscal uno de los pioneros impulsores de la modernización del sector vitivinícola en Rioja (Mees, Nagel, Puhle, 2005, 52). Por aquellas mismas fechas, entre 1852 y 1860, se crearon otras granjas escuelas en España, como la Central de Aranjuez, y las de Tudela, Villaviciosa de Odón,

Córdoba, Girona y alguna otra de corta vida.

2.- LOS PRIMEROS INTENTOS PARA ESTABLECER ESTACIONES DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA

En 1876 el Estado dio un gran paso adelante con la *Ley de Enseñanza Agrícola*, que introducía una serie de propuestas tendentes a impulsar la experimentación e investigaciones agrarias y el asesoramiento directo a los agricultores. Para llevarla a efecto se diseñaron las futuras Estaciones Agronómicas, encargadas de la investigación y experimentación, y las Granjas Experimentales (1881), dedicadas a la enseñanza y formación de personal especializado que, a partir de 1894, recibirían títulos oficiales de capataces agrícolas (primer grado) y de peritos agrónomos. La misma Ley de 1876 facultada también a las diputaciones provinciales y a los ayuntamientos para la creación de este tipo de centros (Cartanyà, 2000).

La Sociedad Valenciana de Agricultura, una de las más activas de España, fue la primera en fundar una Estación Agronómica en 1877, ubicándola en los Jardines del Real (actual parque urbano de Viveros), que en 1882 fue absorbida por la Diputación Provincial (para su mejor financiación) y anexada a la Granja Escuela establecida en 1887 en el cercano municipio de Burjassot. Aunque sus mayor atención estaba en los cultivos hortícolas y en los cítricos, la Granja Es-

cuela de Burjassot abrió un sección especial dedicada a la ampelografía, al frente de la cual estuvo durante algunos años el ingeniero agrónomo Rafael Janini, una de las dos mayores autoridades en la materia, junto con Manso de Zúñiga (Haro) y García de los Salmones (Pamplona).

Por los mismos años, y en virtud del Real Decreto de 1881, se crearon además de la de Valencia (1887) las Granjas Modelo de Zaragoza (1885), La Coruña (1888), Jerez (1890) y Cáceres (1890), aunque esta última nunca llegó a ponerse en marcha. Casi todas incluían secciones de viticultura, enología y ampelografía.

Los primeros intentos por esta-

blecer estaciones específicas de viticultura y enología, se remontan a 1877, año en que se proyectó una en Carabanchel Alto (Madrid) pero que no llegó a ser ejecutada. Dos años después fue Málaga la que propuso una EVE en su demarcación para combatir la plaga filoxérica que había hecho su aparición el año anterior en aquellas tierras. El temor a que la plaga acabara extendiéndose por toda España, como ya lo había hecho en Francia, impulsó al Gobierno en 1880 a dictar la creación de cinco estaciones que lucharan contra ella en Málaga, Ciudad Real, Sagunto, Tarragona y Zaragoza. Al año siguiente se añadieron otros dos en lugares estratégicos cer-



canos a la frontera francesa como Figueres y Pamplona, y se reubicó la de Málaga en Vélez-Málaga. Pero casi ninguna de ellas llegó a funcionar o lo hizo con poco éxito. Las de Ciudad Real y Tarragona cerraron en 1888; la de Sagunto fue suprimida en 1891 y sus funciones absorbidas por la Granja Escuela de Burjassot.

De nuevo en 1888, y tras el fracaso de las acciones anteriores, el Ministro de Fomento, el liberal José Canalejas, intentó dar un nuevo impulso al sector mediante la creación de cuatro EVE en Alicante, Ciudad Real, Logroño y Zamora, y de una Estación Central en Madrid. Tras algunas disputas de tipo territorial sobre si los lugares elegidos eran los mejores o los que más necesitaban de una Estación, en 1892 empezaron a ponerse en marcha. Pero la coyuntura no ayudaba mucho, y máxime si los municipios elegidos tenían que correr con la mayor parte de los gastos de la construcción y compra de terrenos, pues la filoxera seguía causando estragos, la exportación había descendido y los precios del vino ya no eran los de años anteriores. Sólo los municipios todavía libres de la plaga y con un fuerte sector comercial podían hacer frente a tales gastos. Por esta razón la nueva iniciativa sólo acabaría teniendo éxito en la Rioja, donde la ciudad de Haro ganó la partida a Logroño y marcó el punto de partida de las EVE estables tal como las conocemos hoy.

3.- LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO: 1892

La primera EVE de España que ha tenido continuidad hasta nuestros días fue creada en Haro gracias al empeño de las autoridades municipales y a la contribución activa de cosecheros y bodegueros locales. El Real Decreto de 15 de enero de 1892, que corregía al inefectivo de 1888, dejó sentadas las bases por las que habían de crearse y regirse las nuevas estaciones. El gobierno sólo se comprometía a financiar la Estación Central de Madrid, limitándose a contribuir con maquinaria y equipos de laboratorio aquellas que "considerase necesarias en las comarcas vitícolas de mayor importancia", siempre y cuando los terrenos y la construcción de edificios corriesen a cargo del solicitante (municipio o diputación). La aportación local tenía que ser necesariamente muy elevada, ya que las bases de aprobación exigían una serie de secciones con unos objetivos muy concretos que podemos resumir en los siguientes puntos:

- Sección de ampelografía: estudio y clasificación de las variedades de uva de la zona en cuestión; viveros de planta americana y portainjertos.

- Sección laboratorio: análisis de vides, uvas, vinos, mostos, alcoholes, etc, así como de los suelos y su aptitud para las nuevas vides.

- Sección lucha contra plagas: experimentación y difusión de remedios contra las plagas más comunes (oidium y mildiu) así como

de las vides americanas y portainjertos para reponer las destruidas por la filoxera.

-Sección enseñanza: crear aulas de enseñanza y difusión de los resultados de las investigaciones. Formación de capataces viticultores y bodegueros.

-Sección de prácticas: creación de campos de experimentación, donde estudiar las distintas variedades de vides y sus tratamientos.



Entrada principal de la
Estación Enológica de Haro (1892)

La suma de gastos que suponía la compra de terrenos (urbanos y rústicos) y la construcción de edificios (oficinas, laboratorios, bodega, aulas, etc.) desanimaban a cualquier ayuntamiento o diputación, a menos que viesen en la EVE un gran beneficio para la economía local o provincial. Así lo entendieron los de Haro, cuyo ayuntamiento elevó su solicitud al Ministerio al tiempo que ofrecía para su primera instalación una gran casa y bodega en la calle del Portillo, arrendada por seis años a la familia Salinas. Atendida su petición, la EVE de Haro empezó a funcionar de manera provisional aquel mismo año de 1892 con unos

cursos de viticultura a cargo de su director, Mariano Díaz Alonso. En 1893 se nombró a un nuevo director definitivo, Víctor Cruz Manso de Zúñiga, quien habría de permanecer en el puesto hasta 1921, sentando durante tan largo período las bases y objetivos de la Estación de Haro. Durante su mandato el personal de la misma trabajó eficazmente en la detección de la filoxera (descubierta en Sajazarra en 1899), en la introducción y difusión de portainjertos americanos, en la formación de capataces-bodegueros que se repartieron por bodegas de toda España, en la publicación de muchos libros, folletos divulgativos y artículos, etc. Quizá su contribución personal más sobresaliente fue la determinación del modelo clásico del vino de Rioja, mejorando su calidad y prestigio en los mercados. La colaboración entre la Estación y las grandes firmas riojanas fue constante y fructífera (Llano, 1974).

A Manso de Zúñiga le sucedieron en la dirección de la Estación Víctor Risueño (1921-1925), que mejoró la enseñanza y los laboratorios; Moisés Martínez Zaporta (1926-1940), quien durante su largo mandato creó nuevos campos de experiencias en Haro y Cenicero; Enrique de la Lama (1941-1944); Antonio Larrea, Angel Jaime y Baró, etc. Especial relevancia merece Manuel Ruiz Hernández, jefe del laboratorio desde 1960, por su valía científica y su labor divulgadora de conocimientos.

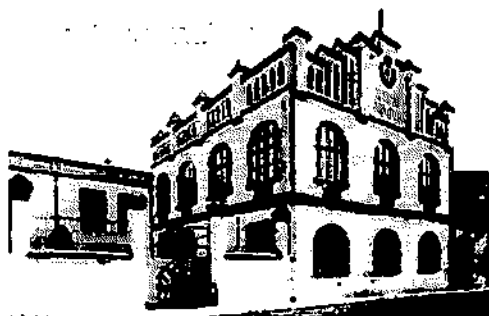
4.- LAS EVE DE CATALUÑA: VILA-FRANCA DEL PENEDÉS (1902) Y REUS (1906)

Cataluña fue la segunda región vitícola de España en contar, no ya con una, sino con dos EVE, la primera de las cuales, la de Vilafranca, sería calificada como modelo para otras muchas creadas en años posteriores. Como en el caso de Haro, la estación de Vilafranca surgió de la iniciativa local, fruto de la colaboración de cosecheros, comerciantes y ayuntamiento, siendo este último el que gestionó la petición de la misma al Ministro de Agricultura, aprovechando una visita del mismo al Penedés a finales del año 1901. Al año siguiente se publicaba el Real Decreto que autorizaba su creación y en 1903 comenzaron las actividades bajo la dirección de Claudio Oliveras, quien desde el primer momento demostró su pasión por la divulgación de las nuevas técnicas vitícolas y enológicas, no sólo en las instalaciones de la Estación, sino yendo personalmente por los pueblos de la comarca en una especie de "enseñanza ambulante" que también practicaría su sucesor Cristóbal Mestre a partir de 1907. Muchos fueron los cosecheros, sobre todo los grandes, y los comerciantes, incluidos los empleados de las firmas extranjeras, que asistieron a las charlas y cursillos impartidos por los responsables de la Estación de Vilafranca. Más de cien conferencias y doce cursillos ambulantes por 107 poblaciones de

Cataluña entre 1905 y 1918 hay registrados en los archivos de la Estación. Por los "Cursos breves intensivos de Enología" impartidos en los locales de la misma pasaron entre 1909 y 1920 casi medio centenar de alumnos. Otro de los objetivos de la Estación fue la promoción del asociacionismo, interviniendo de forma directa en la creación de bodegas cooperativas en el Penedés, entre ellas las del Vendrell, Llorens, Moja, Les Cabanyes y La Granada (Sau-mell, 2001).

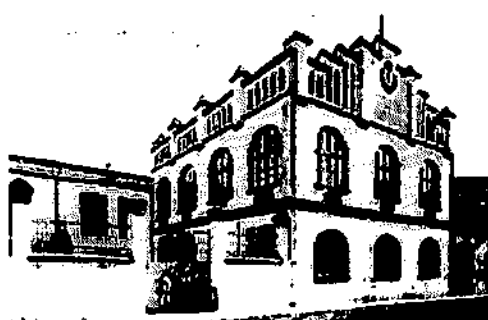
La figura central de la Estación de Vilafranca fue sin duda el ingeniero Cristóbal Mestre Artigas (1879-1969), número uno de su promoción en la Escuela de Ingenieros de Madrid, quien empezó a trabajar en la misma recién obtenido el título (1903) con sólo 24 años de edad y, tras ser nombrado director en 1907, permaneció en la misma hasta 1948. En tan largo período Cristóbal Mestre adquirió un gran prestigio y fue el representante de las Estaciones Enológicas de España en numerosos foros internacionales, al tiempo que hacía de la de Vilafranca, la estación modelo a imitar por las que se crearon a partir de 1910, año en que el Gobierno le encomendó que diseñara y pusiera en marcha las recién aprobadas nuevas estaciones de Jumilla, Felanitx, Calatayud y Almendralejo. Años más tarde, en 1933, logró que la Estación de Vilafranca fuese incorporada al Instituto Nacional de Investigaciones

Agronómicas (INIA) y declarada "estación enológica matriz", lo que implicaba que todos los ingenieros agrónomos de España que quisieran entrar al servicio del Estado en la especialidad de Enología tenían que pasar forzosamente por Vilafranca y recibir allí las enseñanzas de Cristóbal Mestre. Por haber participado como representante del Gobierno Republicano en varias reuniones en Francia durante la Guerra Civil, el régimen franquista le sometió a juicio y le impuso una multa de 15.000 pesetas, relegándole cinco puestos en el escalafón del cuerpo de ingenieros, aunque en los años siguientes recurrió la sentencia y logró la completa rehabilitación (Giralt, 1993).



Estación de Viticultura y Enología de Vilafranca del Penedés

Después de Mestre la Estación de Vilafranca siguió siendo una de las más importantes de España, junto con las de Haro, Requena y Jerez. Con el advenimiento del Estado de las Atonomías a comienzos de los años ochenta, su gestión fue transferida a la Generalitat de Catalunya.



Manresa 1915. Profesores y asistentes a un cursillo de Viticultura y Enología impartido por los Técnicos de la EVE de Vilafranca (Foto Roqueta).

REUS: EL SÍMBOLO EN LA PARTICIPACIÓN CIUDADANA

La creación de la Estación de Vilafranca del Penedés en 1902 no podía dejar indiferentes a los celosos ciudadanos de Reus, cuya pujanza comercial acreditada a lo largo de dos siglos (avellanas, vinos, aguardientes) y su posición en una de las más dinámicas zonas productoras y exportadoras de vinos, les llevaba a pensar con sobrada razón que su ciudad era una de las más indicadas para acoger una nueva estación. La coyuntura en aquellos comienzos del siglo XX no era precisamente buena: crisis de exportación, hundimiento de los precios y avance de la plaga filoxérica, pero justo la superación de aquella mala racha era uno de los objetivos que se pretendía con la creación de una EVE en Reus (Arnavat, 1993).

Como en Haro y Vilafranca, la iniciativa surgió del propio ayuntamiento por acuerdo municipal en la sesión de 8 de julio de 1904, del que salió una petición dirigida al Ministerio, al mismo tiempo que se

ofrecían los locales necesarios para su instalación. Antes de aceptar dicha solicitud, el Ministerio pidió un informe sobre su conveniencia a Claudio Oliveras, director por entonces de la Estación de Vilafranca, su vecina y teórica rival. El informe no sólo fue muy positivo, sino que el propio Oliveras se postuló para llevarla a cabo y, tras su aprobación en 28-12-1905, fue nombrado inmediatamente director de la misma en 10-1-1906. Después de ésto el Ayuntamiento convocó a las Cámaras Agrícola y de Comercio, al Sindicato de Exportadores de Vino y a otras entidades locales, solicitando su colaboración en la financiación de las obras que correspondían a la ciudad. Los propietarios agrícolas se comprometieron a pagar 0'5 pesetas por cada jornal de tierra y los exportadores 0'25 por cada bocoí de vino embarcado. La contribución económica estaba pues asegurada y además, había despertado cierto entusiasmo.

A la espera de que se iniciaran las obras, las actividades se iniciaron ya en marzo de 1906 en unos locales cedidos por la Cámara de Comercio. Los distintos edificios que la compondrían se pusieron en funcionamiento entre 1908 y 1910, con aparatos y maquinaria aportados por el Estado. La inauguración oficial tuvo lugar el 27 de noviembre de 1910, con asistencia de muchas autoridades, entre las que destacaban el Ministro de Agricultura, Fermín Calbetón, y el Jefe Provincial

de Fomento, Josep Elías de Molins, destacado defensor del asociacionismo agrario católico. En dicho acto Claudio Oliveras propuso ya su siguiente objetivo para Reus: la Escuela de Enología y Viticultura, mientras que el Ministro aceptaba el reto y añadía una soflama social al asegurar que "para librar al agricultor de las garras del usurero, tengo entregado al Jefe de Gobierno un proyecto de cajas rurales" (ciado por Arnavat, 1993). En un mismo acto se mezclaban pues los ideales técnicos y sociales de la sociedad vitivinícola provincial.



Estación de Reus

Las cosas no podían empezar mejor y así, en 21-12-1910 el Gobierno aprobaba la Escuela Enológica de Reus, fijando algunos de sus objetivos principales. El primero era la formación de agricultores y de enólogos que mejoraran el cultivo del viñedo y la calidad de los vinos; el segundo, fomentar el comercio de vinos, especialmente el de exportación; y el tercero, formar bodegueros

y gestores para ponerlos al frente de las bodegas sociales y cooperativas. Reus se convertía así en la primera escuela de su género que podía otorgar el título de enólogo tras dos años de estudio. Pero los resultados en esta materia no fueron los esperados: la escasez de profesores y la mala coyuntura vitivinícola hicieron que el número de alumnos inscritos no pasara nunca de 20, de los que sólo la mitad acababan los estudios. Oliveras demostró tener gran capacidad de convocatoria al organizar grandes campañas contra las plagas del mildiu (que azotó a toda España en 1915) y del oidium. Su "Jornada del Mildiu" celebrada en 28-5-1916 atrajo a Reus a más de dos mil asistentes de todas las regiones. Menor respuesta obtuvo la "Jornada del Oidium" de 7-4-1918. Su producción literaria también fue prolífica: libros, folletos, artículos u una extensísima Memorias anuales de los trabajos realizados en la Estación y Escuela. Pero problemas de salud obligaron a Claudio Oliveras a solicitar su traslado a un puesto de menor responsabilidad y el Gobierno creó para él un nuevo cargo, el de Director de los Servicios Técnicos de Auxilio a las Bodegas Cooperativas. En 1925 fue relevado al frente de la Estación de Reus por Josep Company, a quien sucedió Joseph Romany (1926), quienes no supieron o no pudieron continuar la labor al ritmo de su antecesor, iniciándose así una larga etapa de decadencia. En 1926 se suprimió la

Escuela y la formación quedó relegada a cursillos esporádicos de corta duración. La crisis vitícola era tal que los propios técnicos de la Estación aconsejaban a los agricultores sustituir el viñedo por frutales, de mayor rentabilidad. Aunque hasta 1936 todavía se mantuvo cierta actividad, después de la Guerra entró en un largo letargo, tras haber sido rechazada su petición de ser incorporada al INIA, de que sí formaba parte la de Vilafranca.

5.- ESTACIONES POSTERIORES A 1910

A la vista de que la plaga filoxérica seguía avanzando por todas partes y empezaba a dañar seriamente los extensos viñedos valencianos, aragoneses, manchegos y extremeños, las demandas de nuevas EVE se multiplicaron por toda España, siendo muchos los diputados a Cortes que reclamaban una para su distrito, si éste era de economía vitícola. Varias Reales Órdenes dictadas durante el año 1910 autorizaban la creación de casi una decena de nuevas EVE. La de Jerez de la Frontera empezó a funcionar aquel mismo año, y en los tres siguientes las de Aranda de Duero, Calatayud, Requena, Cocentaina, Jumilla, Valdepeñas y Felanitx. En 1914 se añadió otra en Almendralejo y Alcázar de San Juan. Algunas de ellas no llegaron a funcionar o tuvieron escasa actividad y trascendencia (Aranda, Calatayud, Cocentaina, Almendralejo), a pesar

del gasto extraordinario que había supuesto en algún caso, como en Cocentaina, la construcción de los edificios correspondientes (Piqueiras, 2000).

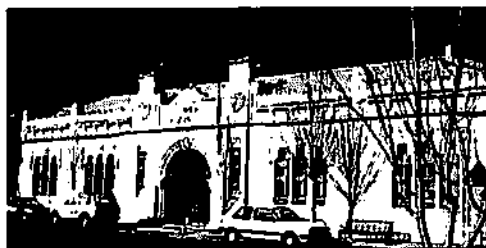
Las condiciones para montar una EVE seguían siendo las mismas que en los casos anteriores. El Gobierno sólo aportaría el diseño técnico, la maquinaria e instrumentos de laboratorio y el personal (un ingeniero y varios peritos), mientras que los terrenos y los costes de todos los edificios correrían a cuenta del ayuntamiento solicitante. Así, por ejemplo, el Ministerio encargó a Cristòfol Mestre el diseño organizativo de las estaciones de Calatayud, Almendralejo, Felanitx y Jumilla.

La de Felanitx fue aprobada el 1-10-1910, tras atender la petición elevada en 1908 por el Ayuntamiento de Felanitx y la Cámara Agrícola de Palma y ser defendida en las Cortes por el diputado Valenzuela y el general Weyler. El ayuntamiento compró los terrenos y, con ayuda de cosecheros y varias instituciones de la isla de Mallorca, construyó la Estación, a cuyo frente fue nombrado en 1913 el ingeniero catalán Arnest Mestre (hermano de Cristòfol) quien rigió los destinos de la misma hasta su jubilación. En sus primeros años, cuando todavía se confiaba en la recuperación del pasado esplendor vitícola mallorquín, la EVE de Felanitx desarrolló una intensa labor formativa en la que contó con el apoyo de la Cámara Agrícola, que costeaba la publicación de un *Bollett*

de l'Estació Enològica, en el que periódicamente se iban transmitiendo consejos a los viticultores y bodegueros, así como pequeños carteles como el de *Els deu manaments del vinicultor pera obtenir vins bons*, que recomendaban poner en sitios visibles de la bodega para tenerlos siempre presentes. Aparte de los consabidos campo de experiencias, vivero de planta americana, análisis de vides, vinos y mostos, cursillos, etc. que contribuyeron a mejorar la viticultura isleña, como reconocía en 1935 Nicolás García de los Salmones, el directo de la EVE, Arnest Mestre, participó junto con los propietarios Bartomeu Vaquer y Bartomeu Talladas en la fundación de la Bodega Cooperativa de Felanitx (1919) y fue miembro directivo de la misma (Binimelis, 1993, 226-228). También influyó en la creación de una segunda cooperativa en Manacor (1927) que no tuvo una trayectoria tan larga como la de Felanitx.

La Estación de Jumilla, diseñada también por Cristòfol Mestre, fue aprobada en 8-6-1910 a petición del Ayuntamiento. En 1911 inició su andadura bajo la dirección del ingeniero Alfonso Ruiz de Assin y durante sus primeros años, como ocurrió en otras tantas estaciones, sus funciones fueron tanto técnicas (análisis de vinos y suelos) como de transmisión de conocimientos en materia de viticultura y enología a las agricultores y bodegueros. La lucha contra la filoxera encontró aquí un aliado en la naturaleza

y composición de los áridos suelos de los glaciares, sobre los que la plaga tiene pocas posibilidades de prosperar, pero no obstante, no olvidó recomendar la utilización de planta americana como mejor remedio. Su área de acción se extendía por toda la provincia de Murcia y parte de las de Albacete y Alicante. De manera indirecta la EVE de Jumilla intervino en la fundación de la bodega cooperativa republicana "El Progreso" (1935) que después de la Guerra tomaría el nombre de "San Isidro". A partir de los años cuarenta entró en una fase de poca actividad (análisis de vinos), eclipsada en las funciones de formación profesional por la Estación de Requena, en la que se formaron la mayoría de enólogos que contribuyeron al resurgir de la viticultura jumillana a partir de 1950.



Estación de Viticultura y Enología de Jumilla (1913)

La creación de una EVE en Cariñena (1931) tuvo lugar en fechas relativamente tardías con respecto a todas las anteriores. La inoperancia de la de Calatayud (1911) y la gran concentración de viñedos en el Campo de Cariñena, la mayor comarca vitícola de Aragón, movieron a su ayuntamiento a solicitar en 1930 una EVE; petición a la que se

adhirieron la Asociación de Labradores de Zaragoza y el Colegio Regional de Peritos Agrícolas, entre otras entidades. El diputado a Cortes por Zaragoza, Antonio Guallar Poza, hizo de valedor ante el Ministerio de Economía, competente por aquellas fechas en la materia, que decidió aprobar su creación en octubre de 1931, recordándole a Cariñena que seguía vigente la normativa por la que "los locales y campos deberán ser cedidos por los ayuntamientos peticionarios por todo el tiempo que funcione el establecimiento" (citado por Marías, 2005. 134). Durante los dos primeros años la EVE de Cariñena se estableció en unos locales alquilados, hasta que en 6-8-1933 pudo ser terminado el edificio oficial, con la estimable ayuda del Banco de Aragón, que aportó 3.500 pesetas. La evolución posterior estuvo llena de sobresaltos, primero por los constantes cambios de Gobierno durante la República y luego por la Guerra Civil. Para acabarlo de empeorar, en 1940 el Ministerio de Agricultura anunció la supresión de la EVE de Cariñena por no tener presupuesto para pagar a los funcionarios y empleados, ordenando incluso el traslado de los equipos del laboratorio a la EVE de Reus. El ayuntamiento recurrió y la orden del Ministerio fue revocada, aunque sólo parcialmente, pues redujo el personal y rebajó la categoría del centro, que pasó a denominarse Laboratorio Enológico, dependiente de la Jefatura Agronómica de Zaragoza

(Marias, 2005). Aunque durante los pocos años que estuvo funcionando, la EVE de Cariñena contribuyó a la mejora del sector, con charlas divulgativas de los adelantos en viticultura y enología, difusión de planta americana y de abonos, análisis químicos, etc. (Sabio, 1995, 226), nunca pasó de ser una estación de segunda categoría y, finalmente, las pocas competencias que le quedaban fueron transferidas en los ochenta a la nueva EVE de Movera (Zaragoza), que a su vez fue suprimida en 2006 y sus competencias absorbidas por el Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA) sito en el mismo lugar.



Estación de Viticultura y Enología de Rueda.

6.- ESTACIÓN Y ESCUELA DE VITICULTURA Y ENOLÓGICA DE REQUENA

La ciudad de Requena es hoy uno de los principales puntos de referencia de la enología española ya que concentra dos grandes unidades regionales de investigación y formación, como son la Estación Enológica (1911) y la Escuela de Viticultura y Enología (1961). Gran parte de este protagonismo se lo debe a un

hombre de talla excepcional, don Pascual Carrión, seguramente el ingeniero agrónomo español del siglo XX más conocido dentro y fuera de nuestro país, aunque tampoco hay que olvidar a otros personajes de la talla de Rafael Janini y Fernando Morencos en el periodo anterior a la Guerra Civil, o de José Vicente Guillem, Félix Jiménez y Félix Cuartero en etapas más recientes.

Primera época 1911-1936

La Estación Enológica de Requena fue creada en julio de 1910 gracias a las gestiones del entonces Diputado a Cortes por el Distrito de Requena, don Fidel García Berlanga, nacido en Camporrobles y persona clave en los avatares del sector vinícola español de finales del XIX y comienzos del XX. La Estación empezó a funcionar en enero de 1911 en un edificio alquilado por el Ayuntamiento, siendo nombrado como primer director el ingeniero Constantino López Alcázar (1911-16 y 1924-32), quien desde los primeros compases tuvo como ayudantes a dos hombres clave en la historia de la Estación: el perito agrícola Fernando Morencos y el químico Valentín García Tena. En sus primeros años la actividad principal de la Enológica fue la orientación a los agricultores en la reconstitución de los viñedos atacados por la plaga filoxérica, que empezó a causar estragos en 1912, y en la lucha contra el *mildiu*, que atacó duramente a las viñas de Requena en 1915. Al mismo tiempo, empezó la formación

de jóvenes capataces bodegueros, alguno de los cuales, como Antonio Andújar (primera promoción de 1915) quedaría luego vinculado durante toda su vida laboral a la Estación.



Estación Enológica de Requena
y monumento a Rafael Janini.

Entre 1919 y 1924 estuvo al frente Rafael Janini, que destacó por sus investigaciones en la adaptación de pies americanos para sustituir a los pies europeos filoxerados, hizo algunos estudios de ampelografía y proyectó numerosas bodegas a imitación de las del sur de Francia, entre ellas la de la cooperativa La Baronía de Turís. A partir de 1925 volvió a hacerse cargo de la dirección Constantino López, quien se volcó en ayudar a los viticultores en la ingente tarea de la reconstitución de los viñedos, comprando un tren de desfonde que alquilaba a bajo precio a quienes lo necesitaran. También diseñó el proyecto de un nuevo edificio para la Estación, que fue modificado por su sucesor González Montés (1932-35) e inaugurado en enero de 1936, cuando estaba al frente de la misma, de forma interina, Fernando Oria de Rueda.

De esta etapa anterior a la Guerra Civil Española merece ser destacada la figura de Fernando Morencos Maestre, un ilustre predecesor de la tarea técnica y social que más tarde tendría continuación con Pacual Carrión. Como ya se ha dicho antes, Morencos entró en la Estación en el mismo año de su fundación (1911) y estuvo trabajando en ella hasta su jubilación en 1945. Desde su puesto de perito agrícola desarrolló una intensa labor didáctica, formando capataces, y práctica. Destacó como fotógrafo y dibujante, y dejó además una notable obra escrita en cinco pequeños manuales dirigidos a los alumnos de la Estación y viticultores de la comarca. En estos *Manuales del viti-vinicultor*, trasluce, además de los aspectos meramente técnicos, su ideología social y su opinión sobre las propiedades de la uva Bobal.

En el aspecto social, Morencos era un gran defensor del movimiento cooperativista, que lo consideraba imprescindible como solución para los pequeños cosecheros sin bodega propia, sometidos como estaban a la "verdadera plaga de comisionistas, representantes, etc., que encadenan la vida con sus comisiones... mientras que el productor atraviesa verdaderas crisis económicas" y, ya en 1928, había acuñado su axioma de que "La unión es la fuerza". Nuestro hombre no tenía apuro en afirmar que "el principal objeto de las sociedades cooperativas es suprimir al intermediario, ya sea este

comerciante, banquero o patrón", y lamentaba "lo poco extendida que está la cooperación en la comarca de Requena-Utiel, a pesar de sus irrefutables ventajas, pues pocas zonas son tan indicadas como esta para poseerla". Por aquellas fechas sólo había una bodega cooperativa, la de Utiel (1927) y hasta 1935 no se fundó la Cooperativa Vinícola Requense.

Segunda época: 1941-1961. El legado de Pascual Carrión

En 1941 fue nombrado director don Pascual Carrión, uno de los hombres que mayor huella han dejado en el sector vitícola de mediados del siglo XX. Nacido en Sax (Alicante) en 1891, en el seno de una rica familia de viticultores, estudió la carrera de ingeniero agrónomo en Madrid. Ligado a los intereses de su tierra valenciana, en 1924 fundó la Unión de Viticultores de Levante, participó en la creación de la Bodega Cooperativa de Sax (1927) aportando su bodega familiar y desarrolló una gran actividad en favor del movimiento cooperativista.

En 1932 fue ponente de la redacción del Estatuto del Vino y de la Viña, y un año más tarde obtuvo la Cátedra de Política Económica y Agraria de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Por encargo del gobierno, Carrión redactó y fue secretario del plan de Reforma Agraria de la Segunda República, cuya alta significación política de izquierdas hizo, que tras la Guerra Civil, fuera encarcelado por algún tiempo

y expulsado de su cátedra de Madrid, asignándosele como destino la dirección de la Estación de Enología de Requena en 1941.

Esta especie de "exilio interior" no desanimó a aquel hombre que, a pesar de la "tutela" ideológica del franquismo, siguió trabajando por el movimiento cooperativista, ayudado en los primeros momentos por su fiel perito Fernando Morencos, a quien ya conocía desde los años veinte. Entre 1942 y 1961 Pascual Carrión contribuyó con su capacidad de convencimiento a la fundación de más de un centenar de cooperativas en las provincias de Valencia, Castellón, Alicante, Murcia, Albacete, Cuenca y Toledo. En muchos casos, Carrión fue también el autor de los proyectos de bodega, que firmaba como ingeniero-arquitecto que era. De sus escritos y apuntes realizados durante su larga estancia en Requena (1941-1961) se deducen algunas de las mayores preocupaciones y objetivos de Pascual Carrión en materia de viticultura y enología. En primer lugar cabría destacar su preocupación por ayudar a la replantación de viñedos con vides americanas, orientando a los agricultores valencianos y manchegos todavía remisos a abandonar las variedades autóctonas más vulnerables a la filoxera. Para ello publicó un opúsculo titulado *La replantación del viñedo con vides americanas*, que fue editado por el Ministerio de Agricultura en 1953.

En segundo lugar destaca su

interés por la mejora de la calidad de los vinos y de su correcta comercialización, buscando no sólo la garantía de bondad para los consumidores, sino también unas mayores retribuciones para los productores. En una época en que la mayor parte del vino era vendido en España en "tabernas-bodegas" envasado en toneles y expedidos en recipientes que aportaba el propio consumidor (garrafas), Carrión proclamaba la necesidad de llegar al embotellado de los vinos en las bodegas productoras de origen. Esto mejoraría su calidad y su imagen; se podrían vender también en cualquier comercio de alimentación (y no sólo en bodegas y tabernas); se incrementaría el consumo y se mejorarían las condiciones del productor.

En tercer lugar, mostró una gran preocupación por solucionar los problemas de excedentes de vino en España. Para ello proponía una ordenación del mercado vinícola en donde, además de medidas concretas ya aplicadas por la Administración como los Decretos de Inmovilización (1952-1954) o la Comisión de Compra de Excedentes (1953), pedía mayor ayuda para que las bodegas cooperativas pudieran asociarse en la construcción de alcoholeras propias, lo que sería un instrumento ideal para una mejor regulación de la oferta. En Requena y Utiel este tipo de alcoholeras empezarian a ponerse en práctica en torno a 1960, con la Covinense de Requena, la Nueva Alcoholera de

Utiel y la alcoholera de Coviñas de Requena. Carrión no se olvidó tampoco de reclamar la exclusividad del vino en la producción de alcohol frente a los alcoholes de caña, melazas y remolacha. Por último, Carrión mostró un interés muy particular por cambiar la imagen de las variedades valencianas de uva (Bobal, Monastrell, Merseguera) a las que una especial coyuntura largamente sostenida había orientado hacia la elaboración de vinos de coupage con destino a la exportación y sometido por tanto a frecuentes adulteraciones. Además de recoger las ideas de Morencos sobre la idoneidad de la Bobal para la obtención de vinos rosados de mesa, demostró la posibilidad de obtener también buenos tintos de crianza mezclándola con Garnacha o Tempranillo. Para ello alentó a los viticultores a que llevarsen a cabo plantaciones de estas dos últimas variedades, sobre todo de Tempranillo, que en los años cincuenta era todavía una auténtica desconocida en la comarca.



Clase práctica de enología en Requena
a cargo de Pascual Carrión

Desde su puesto como director de la Estación Enológica, una de sus primeras innovaciones fue la creación de un Campo de Experiencias sobre una parcela de 4 hectáreas en el Llano del Rebollar, donde se plantaron 43 variedades de viñedos españoles y una pequeña muestra de viñedos extranjeros, con tal de estudiar su aclimatación y productividad, al tiempo que se ensayaban los mejores portainjertos de planta americana para las replantaciones de viñedos filoxerados. Dicho campo fue dotado también de una estación meteorológica.

Mayor trascendencia tendría su empeño en la formación de Capataces de Viticultura y Enología para mejorar la elaboración de vinos en bodegas cooperativas y particulares. Aunque desde 1911 ya venían impartándose algunos cursillos, Pascual Carrión estableció en 1941 su realización regular cada otoño, coincidiendo con la época de vendimias y elaboración, con una duración de tres meses. A estos cursillos asistían alumnos de toda España, la mayor parte becados por Cooperativas, Cámaras Agrarias, Diputaciones Provinciales y bodegas particulares. Con anterioridad a la Guerra Civil, la media de alumnos titulados había sido de 9-10 por año. Con el nuevo programa de Carrión la media avanzó a 30-35, de tal manera que entre 1941 y 1960 obtuvieron el título de Capataz de Viticultura y Enología un total de 670 alumnos procedentes de toda España, especialmente

de Valencia, Murcia, La Mancha, Castilla-León e incluso Galicia. A mediados de los años cincuenta Carrión dio otro gran paso adelante al proponer la creación en Requena de una Escuela de Capataces Bodegueros, con una enseñanza reglada en dos cursos anuales, con instalaciones propias y un cuerpo de profesores permanentes. Su proyecto arquitectónico inicial serviría para crear la Escuela de Madrid, mientras que Requena tuvo que conformarse con un edificio más modesto y no fue inaugurada hasta 1961, justo el mismo año de su jubilación como director de la Estación.

Tercera etapa: 1962-2007

Con la puesta en marcha de la Escuela, la Estación fue dejando a un lado las tareas de formación y se centró en la investigación y el análisis de vides y vinos. Con el paso de los años la vertiente investigadora fue perdiendo protagonismo, ya que buena parte de la misma pasó a ser realizada por el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, en sus instalaciones de Valencia. Las funciones de la Estación han ido evolucionando a los largo de las cuatro últimas décadas, durante las cuales cabe reseñar aspectos como la organización de un Servicio de Defensa contras los pedriscos, ensayos de elaboración de zumos de uva, ampliación del Campo de Experiencias y mayor atención a variedades extranjeras (Cabernet, Merlot, Syrah, Chardonnay, etc),

ensayos sobre termovinificación, fermentación maloláctica, estación de avisos radiofónicos contra plagas, etc. etc., sin olvidar una estrecha colaboración con los consejos reguladores de las denominaciones de origen Utiel-Requena, Valencia, Alicante y Manchuela.

A comienzos de 2006 la Generalitat Valenciana decidió revitalizar la Estación y elevarla a la categoría de Instituto Tecnológico de Viticultura y Enología, lo que conlleva una rehabilitación total del histórico edificio y la construcción de un anexo con laboratorios y bodega experimental.

7.- LOS ESTUDIOS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. DE LA ESCUELA A LA UNIVERSIDAD

Como ya hemos visto en páginas anteriores todas las Estaciones Enológicas fundadas en España desde 1892 hasta nuestros días tuvieron entre sus objetivos y funciones la de impartir charlas y cursillos de formación a los agricultores. Algunas de ellas como las de Haro, Vilafranca, Reus, Requena, Jerez, Alcázar de San Juan, Jumilla y otras de la primera época, como otras posteriores a 1980 (Rueda, Movera, San Clodio, etc.) impartieron también en algún momento de su historia cursos de formación (de unos tres meses de duración máxima) y los que superaban los exámenes obtenían el título de Capataz Bodeguero, Capataz Viticultor o Maestro de Bodega según escuelas

y período cronológico. A partir de 1971 estos títulos irían acompañados de un diploma oficial expedido por el Ministerio de Agricultura para ejercer la profesión. Recordemos que fue la Escuela de Requena la que, al tomar sus riendas Pascual Carrión en 1941, estableció con mucho éxito los cursos de tres meses completos, aprovechando los momentos de vendimia y elaboración de mostos y vinos para compaginar la enseñanza teórica con la práctica en bodegas. Pero el siguiente paso hacia unos estudios de grado medio, con dos cursos enteros de formación, con asignaturas básicas y auxiliares, largos períodos de prácticas tanto en bodega como en el campo, no fueron establecidos hasta 1961 también en Requena. Con anterioridad un tipo muy similar de enseñanza ya fue puesto en práctica por Claudio Oliveras en la Estación de Reus en 1910, aunque siempre adoleció de falta de presupuesto y escasez profesorado, hasta el punto que en 1926, tras el cese de Oliveras, aquellos cursos fueron suprimidos.



Pascual Carrión y otros técnicos y profesores de Requena con algunos alumnos del curso de capataces bodegueros (1955).

Pascual Carrión, que ya venía acariciando la idea desde mucho tiempo atrás, propuso al Gobierno en 1957 la creación de una Escuela de Capataces Bodegueros en Requena, con un plan de enseñanza de dos cursos completos, para lo cual redactó un proyecto que incluía los planos del edificio. La idea gustó tanto en Madrid que el entonces todopoderoso Sindicato Nacional de la Vid decidió tomar la delantera y, aprovechando el proyecto y planos de Carrión, creó en Madrid la primera *Escuela de la Vid*, que fue inaugurada en 1958 y pasó luego a depender del Ministerio de Trabajo. La de Requena, con un edificio más modesto, tuvo que esperar a ser inaugurada en 1961, justo después de la jubilación de un disgustado Pascual Carrión, seguramente para que aquel republicano no pudiera inaugurarla personalmente, como todavía recuerdan los veteranos de la misma que sufrieron aquella última humillación del Régimen al viejo profesor. Durante 15 años y con una media de casi 40 alumnos por curso (dos años de carrera) en régimen de internado, formó a una legión de capataces de toda España. Algunos años más tarde, ya en 1968, se fundó un establecimiento similar en Socuéllamos, el Centro de Capacitación y Experimentación Vitivinícola, que estuvo funcionando hasta 1998, año en que el gobierno autónomo manchego se decidió instalar en su lugar el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla La Mancha.

Durante muchos años los estudios de grado medio de Capataz o Maestro Bodeguero estuvieron por tanto concentrados en Madrid, Requena y Tomelloso.

En 1977 el Ministerio de Educación estableció el título de *Técnico Especialista en Viticultura y Enotecnia*, en el marco de la Formación Profesional de segundo grado (FP-2), al que se podía acceder desde los estudios de BUP, de FP-1 o de Capacitación Agraria. Las escuelas existentes tuvieron que acomodar sus planes de estudios y titulaciones a la nueva normativa, siendo además el punto de partida para que en algunos institutos de FP de España se empezara a ofrecer también este nuevo título, como así se hizo en Jerez, Valdepeñas, Logroño, Daimiel y otros posteriores, hasta el punto de que en el curso 2006-2007 se impartieron cursos de viticultura y enología en 18 centros de secundaria.

Los primeros ensayos de titulaciones universitarias con especialidad en enología y viticultura tuvieron lugar en 1969, cuando el INIA y la ETSIA de Madrid ofertaron el primer curso de postgrado de Especialización Superior en Viticultura y Enología, con diploma oficial del MEC. Ante la buena respuesta del alumnado, aquel curso se volvió repetir en años sucesivos y pasó a llamarse Master en Viticultura y Enología, con 80 créditos (un año) impartidos en la ETSIA de Madrid (Gómez, 2002). En fechas poste-

riores este master sería impartido también en las universidades de Valencia, Valladolid, Rioja y Barcelona, siendo estas mismas las que los imparten todavía en el momento actual. A partir de 1982, con el Estado de las Autonomías y las transferencias a los Gobiernos de las Comunidades Autónomas, la Generalitat de Catalunya creó en 1988 l'Escola d'Enologia de Tarragona, vinculada a la Universitat de Barcelona hasta que en 1992 se creó la Universitat Rovira i Virgili en Tarragona, en la que quedó integrada. En el mismo año de 1988, con carácter de "título propio de la Universitat de Barcelona" se creó el Graduado Superior en Enología, con un plan de estudios de 4 cursos completos (www.urv.net). Siguiendo el ejemplo de Catalunya, el gobierno de Rioja decidió hacer lo mismo y estableció una Licenciatura de Enología como título propio de la Universidad de Rioja con sede en Logroño.

A la vista de estos movimientos, el Ministerio de Educación y Ciencia decidió extender este tipo de titulaciones al resto de España, con carácter oficial y homologado. El Consejo de Universidades de 14-12-1995 nombró una comisión para la redacción de un nuevo título

homologado de Licenciado en Enología (de Segundo Ciclo, cursos 4º y 5º) que fue aprobado el 26-7-1996. En el transcurso del año 1997 se produjo la homologación de los títulos impartidos en Logroño y Tarragona, adaptándolos a licenciaturas de 2º ciclo. La Escuela de Tarragona aprovechó aquella reforma para convertirse en Facultat d'Enologia, la primera y única por el momento de España

En los años siguientes se irían sumando a Logroño y Tarragona estas dos otras cinco universidades: en 1998 la de Valladolid (con estudios en la ETSIA de Palencia), en 1999 las de Cádiz (Puerto Real), Córdoba, Extremadura (Badajoz) y Miguel Hernández (Orihuela). Tres años más tarde, en 2002, comenzó a impartirse también la Licenciatura de Enología en la Escuela Técnica Superior del Medio Rural y Enología de Valencia (UPV). A la hora de redactar estas líneas existe el temor de que la Licenciatura de Enología, como otras de 2º ciclo, sea borrada del panel de titulaciones que prepara la Reforma de las Enseñanzas Universitarias en España y pasaría a ser considerada como un curso de postgrado.

ESTACIONES Y ESCUELAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. LA EVE DE REQUENA EN EL MARCO ESPAÑOL.



BIBLIOGRAFIA

ARNAVAT, A. (1993): L'estació enològica de Reus, en Emili Giralt, coord.: *Vinyes i vins: mils anys de història*, Vol. I. pàgs. 213-224. Universitat de Barcelona

BINIMELIS, J. (1993): L'estació enològica de Felanitx i la reconstitució del cultiu de la vinya a Mallorca a la primera meitat del segle XX, en Emili Giralt, coord.: *Vinyes i vins: mils anys de història*, Vol. I. pàgs. 225-244. Universitat de Barcelona. tat de Barcelona.

CARMONA, J., COLOMÉ, J., PAN-MONTOJO, J. Y SIMPSON, J., edit. (2001): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Prensas Universitarias de Zaragoza, 380 pàgs.

CARRIÓN, P. (1953): *La replantación del viñedo con vides americanas*, Ministerio de Agricultura. Publicaciones de Capacitación Agrícola, Madrid, 16 pàgs.

CARRIÓN, P. (1955): *Breve historia de la Estación de Viticultura y Enología de Requena (Valencia)*. Ministerio de Agricultura. Artes Gráficas Molina, Requena, 14 pàgs.

GIRALT, J. (1993): Cristòfol Mestre i Artigas (1879-1969): l'home i el científic, en Emili Giralt, coord.: *Vinyes i vins: mils anys de història*, Vol. I. pàgs. 207-213. Universitat de Barcelona.

GÓMEZ, J. edit. (2002): *Memoria de la primera promoción de Licenciados en Enología, 1991-2001*. Universidad de Cádiz, Facultad de Ciencias. www.uca.es/ciencias

HUETZ DE LEMPS, A. (1967): *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, Institut de Géographie, Faculté des Lettres, Bordeaux, 2 vols. 1.004 pàgs.

JANINI, R. (1922): *Resumen de trabajos de la Estación Enológica de Requena 1921-1922*, pàgs. 55-65. Imprenta Hijo de F. Vives Mora, Valencia.

LLANO, M. (1974): *Los vinos de Rioja*. Indubán, Bilbao, 173 pàgs.

MARÍAS, SESCÚN (2005): *Viñas, tierra y bodegas. La tradición vinícola en Cariñena*, CRDO Cariñena y Diputación de Zaragoza, 300 pàgs.

MEES, L. (1992): La vitivinicultura en Navarra y La Rioja (1850-1940), ponencia en el workshop *Modernización y política de intereses en la industria vitivinícola: La Rioja, Navarra, Cataluña en los siglos XIX y XX*, Barcelona, 53 folios mecanografiados.

MEES, L., NAGEL, K.-J., PUHLE, H.-J. (2005): *Kampf um den Wein. Modernisierung und Interessenpolitik im spanischen Weinbau*. Verlag für Geschichte und Politik. Oldenburg, 416 pp.

MORALES, A. (1976): *La vid y el vino en la zona de Jumilla*, Academia Alfonso X el Sabio. Murcia, 149 págs.

MORENCOS, F. (1928): *Manuales del viti-vinivicultor. Manual nº 1. Generalidades y estudio del cultivo de la vid*. Requena, Imprenta Soteres, 51 págs.

PAN-MONTOJO, J. (1994): *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*. Alianza Universidad y MAPA, Madrid, 425 págs.

PARDO, F. (1996): *Jumilla. Viñas, Bodegas y Vinos*. DO Jumilla y Ayuntamiento de Jumilla, 287 págs.

PIQUERAS, J. (1981): *La vid y el vino en el País Valenciano*. Institució "Alfons el Magnànim", Diputació Provincial de València, 344 págs.

PIQUERAS, J. (1992): *Sociedades Económicas y fomento de la agricultura en España, 1875-1850*, Generalitat Valenciana, Conselleria d'Agricultura i Pesca, Secretaria General. 263 págs.

PIQUERAS, J. (2000): *El legado de Baco. Los vinos valencianos desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Editorial Gules, Valencia, 430 págs.

SABIO, A. (1995): *Viñedo y vino en el Campo de Cariñena: los protagonistas de las transformaciones (1860-1930)*, Centro de Estudios Darocenses e Institución Fernando el Católico. Zaragoza. 380 págs.

SAUMELL, A. (2001): Propietarios, comerciantes y técnicos: la Estación Enológica de Vilafranca del Penedès, 1901-1936, en Carmona, J., Colomé, J., Pan-Montojo, J. y SIMPSON, J., edit. (2001): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Prensas Universitarias de Zaragoza, págs. 327-348.