

Sellos y marcas de alfarero en las tinajas del Museo del Vino de Bullas

Potter stamps and trademarks on jars from Museo del Vino de Bullas

ALFREDO PORRÚA MARTÍNEZ

Resumen

El inmueble que sirve de continente al Museo del Vino es una antigua bodega del siglo XIX, ubicada a poca distancia del centro de Bullas, en la avenida de Murcia. En su día este edificio era conocido como las *Bodegas de La Casilla* y, a pesar de permanecer inactivo casi media centuria, aún hoy conserva la mayor parte de sus elementos originales, entre los que destacan las tinajas en las que se almacenaba el caldo durante la fermentación, muchas de las cuales presentan marcas de alfarero, motivos decorativos y sellos de cuño que permiten identificar a sus fabricantes.

Por otra parte, tales marcas nos proporcionan una nueva perspectiva que complementa la escasa documentación que poseemos sobre la fundación y reformas que sufrieron las instalaciones que componían esta bodega, permitiéndonos establecer una visión más clara y precisa de la historia local y su relación con la elaboración del vino en la comarca.

Palabras clave

Bullas. Bodega. Vino. Tinajas. Marcas de alfarero.

Abstract

The building that lodges the Wine Museum is an ancient cellar founded in the nineteenth Century and located in the outskirts of Bullas downtown, aside the Murcia Avenue. Not so long ago, it was known locally as *Bodegas de La Casilla*. Even though it has remained inactive for almost fifty years, it preserves a large part of its original elements. Among these elements the huge earthenware jars that were used to store the grape juice during the fermentation stand out. Some of these jars conserve decorative motifs, marks and stamps which can be used in order to identify the potters who made them.

On the other side, such stamps offer us a new perspective that complements the scarce news we have about the foundation of the building and the different renovations it underwent. The building allows us to give a clearer and more accurate vision of the local history of Bullas and its relationship with the wine culture in the region.

Key words

Bullas. Cellar. Wine. Earthenware jars. Potter stamps.



Bullas. Contexto geográfico de un municipio de la Comarca del Noroeste

El área más occidental de la Región de Murcia constituye una comarca que incluye los municipios de Moratalla, Caravaca, Cehegín, Calasparra y Bullas; se denomina Comarca del Noroeste Murciano (GONZÁLEZ ORTIZ 1999: 165).

Con una superficie de 2.380,6 km², es la más extensa de la comunidad murciana, aunque su alejamiento de los ejes de comunicación de la región (la fosa prelitoral y el valle del río Segura) ha hecho de ella un área marginal y poco poblada, dedicada en buena parte a la agricultura y a la ganadería (fig. 1). Se trata además de la comarca más montañosa de la región y enlaza las vegas y cuencas orientales con las sierras de Cazorla y Segura, situadas en las fronteras entre Murcia y las provincias de Jaén, Granada y Albacete (GONZÁLEZ ORTIZ 1983: 326-327).

El aspecto geomorfológico más destacado de la Comarca del Noroeste es la alternancia de unas unidades montañosas ordenadas en dirección SO-NE y una serie de cuencas, drenadas por cuatro ríos principales: Benamor

o Moratalla, Argos, Quipar y Mula (PAQUET 1969: 1-5). Los tres primeros siguen la misma dirección y son afluentes del Segura por su margen derecha; el último de ellos, el río Mula, integra –junto con su afluente, el Pliego– una cuenca con características propias que conforma una comarca de transición entre las Vegas del Segura y las sierras occidentales del Noroeste (GIL MESEGUER 1988: 351).

Al sur de esta comarca, se encuentran tres áreas bien diferenciadas. La primera la integran una serie de alineaciones paralelas: las Sierras de Quipar, de las Cabras, de Burete y de Labia. Constan de una estructura compleja, formada a partir de materiales calizos y dolomíticos. Su altitud va de los 900 a los 1.200 metros sobre el nivel del mar y enlaza con la segunda subunidad, situada en el límite meridional de la comarca. Esta se caracteriza por la presencia de materiales blandos como margas yesíferas y areniscas, que dibujan un paisaje de colinas y lomas suaves, que descienden a modo de escalón intermedio desde la llanura central que forma el núcleo del término municipal de Bullas. Esta llanura constituye la tercera subunidad antes citada y se caracteriza por ser una extensión plana de altitud elevada, por cuyo borde sur discurre el río Mula a partir de los cauces creados en las ramblas del Ceacejo y del Aceniche (LÓPEZ BERMÚDEZ 1984: 113-114).

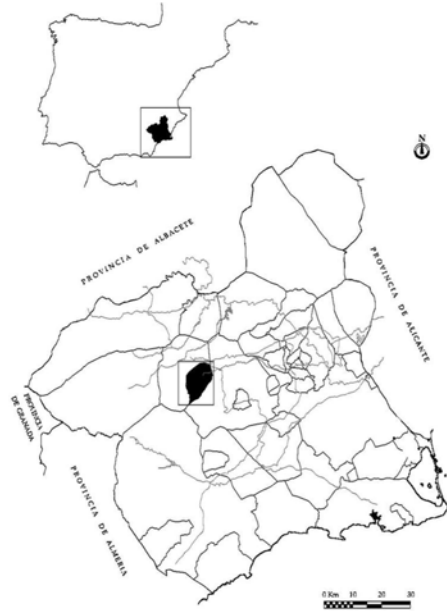


Figura 1. Mapa de situación del término municipal de Bullas con respecto a la Región de Murcia

El clima es mediterráneo, aunque lo agreste del relieve y la distancia con respecto al mar hacen que las temperaturas sean las más frescas de la región. Los inviernos son fríos y largos, con una baja frecuencia de heladas y contrastan con un período cálido de dos meses que registra máximas superiores a los 35 °C durante los meses de julio y agosto. La pluviosidad es mayor que en el resto de la región y las precipitaciones en forma de nieve son bastante frecuentes durante la estación invernal; sin embargo, al igual que en las regiones meridionales de la península, se distribuyen de forma muy irregular, de ahí que los ríos que fluyen por esta comarca tengan un estiaje muy marcado y sean poco caudalosos. Por todo ello, la única reserva de agua con la que cuenta el conjunto de la comarca son los acuíferos que alberga el gran complejo de terrenos calcáreos de sus sierras (SÁNCHEZ TORIBIO 1993).

Todo esto configuró un espacio agrario en el que predominaban los cultivos de secano, como los cereales, el olivo, la vid o el almendro, con pequeñas huertas en las que alternaban los frutales de hueso con legumbres y verduras. Dicho espacio, con el transcurrir de los años, ha cambiado considerablemente, pues el predominio de los cultivos de secano ha desaparecido y el de la vid se ha restringido en gran medida, concentrándose en torno a la localidad de Bullas (GIL MESEGUER y GÓMEZ ESPÍN 1987: 236-240).

Bullas y su relación con la viticultura a través de los tiempos (siglos XIII-XIX)

Es muy posible que el cultivo de la vid se diera ya en la Antigüedad en la Comarca del Noroeste: la existencia de lagares y prensas en las villas romanas situadas en las comarcas limítrofes, como la de Villaricos en Mula o Los Cipreses en Jumilla, así parecen indicarlo. A esto podría añadirse la aparición de piezas cuya iconografía las relaciona con la vid y el vino, como el sello de El Castellar, hallado en el yacimiento del mismo nombre o el Niño de las Uvas, descubierto a principios del siglo XX en la villa romana de Los Cantos (MARTÍNEZ SÁNCHEZ y NAVARRO SUÁREZ 2010; GUIRADO ESCÁMEZ 2005: 387-394). Tales piezas, así como el reciente descubrimiento de una posible cella vinaria en la Villa de Los Cantos, son indicios que parecen sugerir la existencia de la viticultura como uno más de los factores de la explotación del territorio en este rincón de la Hispania romana (PORRÚA MARTÍNEZ 2010).

Sin embargo, las primeras menciones de esta localidad no se dan hasta 1254, momento en el que Alfonso X hace entrega del castillo de Bullas al concejo de Mula:

Por facer bien e merced a todos los fijos dalgo e a todos los ciudadanos e a todo el pueblo del Concejo de Mula, a los que ahora son y serán aquí adelante para siempre jamás, assi de villas como de aldeas e por acreçerles en sus bienes e en sus franquezas e por sus servicios que me fizieron e me farán, doiles e otórgales que hayan por aldeas e por sus términos el castillo de Plego con su villa e el castillo de Bullas con su villa, con todas rentas... con montes, con fuentes, con rios, con pastos, con entradas e con salidas e con todas sus pertenencias (TORRES FONTES 1998: 16).



Tras la sublevación mudéjar de 1266, los territorios de Caravaca, Cehegín y Bullas son cedidos a la Orden del Temple, que establece en ellos una bailía con señorío jurisdiccional sobre dichos términos. Se pretendía con ello proteger estas tierras de las incursiones de los ejércitos del reino musulmán de Granada y repoblar de forma gradual el territorio. La extinción de la Orden en 1312 no alteró esta disposición. Se concedió a Caravaca y Cehegín el Fuero de Alcaraz y, tras un breve periodo de adaptación, en 1344, se incorporaron ambas al ámbito de la Orden Militar de Santiago. Es en este momento en el que se alude a la existencia de vides en su término:

Damos al dicho maestre et Orden las nuestras villas e castiellos de Caravaca et Çehegin et Bullas con todos sus terminos poblados e por poblar, con montes, con pastos, con aguas corrientes et estantes, con tierras de levar pan et vinnas et fornos, acennas, molinos et huertas et prados... (TORRES FONTES 1982: 118-119).

El dominio santiaguista no supuso un cambio significativo en la dinámica demográfica de la zona. Durante todo el siglo XIV y buena parte del XV son constantes las noticias que hablan de estas comarcas como terreno yermo y despoblado en el que las defensas y castillos se hallan en ruinas y faltos de reparo. Tan sólo la conquista del Reino de Granada y la expansión económica que le sigue invirtieron el proceso. A partir de este momento, la población comienza a establecerse en núcleos secundarios, lejos de las defensas de villas como Caravaca, Cehegín o Moratalla. Se vuelven a roturar los campos y se entretienen de nuevo los caminos que van a Lorca y a Murcia, llevando mercancías hacia los puertos de Alicante y Cartagena. Naturalmente, los productos que se transportan no pueden ser perecederos; por entonces, tan sólo la salazón o la desecación podían utilizarse para conservar los alimentos. El trigo, el vino y el aceite eran las únicas mercancías que podían ser almacenadas y vendidas esperando a un precio mejor en el mercado (RODRÍGUEZ LLOPÍS 1986).

Es entonces cuando se repuebla Bullas, pues a lo largo de los siglos XVI y XVII vemos cómo los libros de diezmos y los registros bautismales reflejan un incremento gradual y continuado. Incremento al que no es ajena la viticultura, pues el historiador Martín de Ambel afirma en 1660: «Hay muchos lagares, a quien en esta tierra llaman bodegas, donde se recogen y conducen más de 20.000 arrobas de excelente vino, que se recoge de una dilatada cantidad de peonadas de viñas...» (AMBEL Y BERNAD 1995, tomado de MARTÍNEZ SÁNCHEZ 2005: 20).

No quiere esto decir que tan sólo en Bullas se produjera vino. Toda la Comarca del Noroeste lo producía; de ahí que en 1695, ante la competencia de precios establecida con los comerciantes locales, el concejo de Murcia prohibiera la entrada de vinos de Caravaca, Cehegín, Moratalla o Mula en la ciudad¹.

Esta era una práctica que se había seguido tradicionalmente con los vinos de Aragón y de otros puntos del Reino de Castilla, pero a partir del siglo XVII se dará

¹ Archivo Municipal de Murcia. Actas Capitulares, 1695, Ordenanza de martes 15 de noviembre, fol. 164v, tomado de López García (2005: 278).

también con los vinos producidos en Lorca y en los territorios de la encomienda santiaguista con desigual fortuna. De hecho, la extensión de los viñedos en la Huerta de Murcia decrece de forma gradual durante los siglos XVI y XVII en beneficio de cultivos más especializados como la morera, que alimentaba la pujante industria de la seda. La Comarca del Noroeste, que dependía en mayor medida de la agricultura y de la ganadería, incrementó de manera exponencial la superficie destinada a las viñas (MARTÍNEZ CARRILLO 1995-1996: 178-179; MIRALLES MARTÍNEZ 2005: 587).

Esta tendencia se acentuó en el siglo XVIII, pues en el Catastro de Ensenada ya figuraban como dedicadas a la vid 980 de las 1.036 fanegas de regadío del partido de Bullas y, en 1792, se tiene constancia de una producción anual de 22.335 arrobas de vino, de las que tan sólo 1.451 se destinaban al consumo local y 659 a la fabricación de aguardiente (GONZÁLEZ CASTAÑO, CABALLERO ESCRIBANO y MUÑOZ CLARES 1991, tomado de FERNÁNDEZ LLAMAS 2005: 21). Tras el paréntesis que supuso la guerra de Independencia y la grave crisis de subsistencia que le siguió, la producción de vino se restableció en sus niveles anteriores y se intensificó hasta triplicarse hacia 1850. Los documentos de la época, como el diccionario geográfico estadístico de Madoz, así lo reflejan: en él se menciona el terreno de Bullas como «flojo y pedregoso; se cultivan 5430 fanegas de las cuales [...] hay 30 fanegas plantadas de olivar, 1200 de viñas y 600 de riego», con una producción de 70.000 arrobas de vino. No se mencionan bodegas pero sí cuatro fábricas de aguardiente, lo que indica que por entonces las bodegas eran todas particulares y no constaban como instalaciones industriales (MADOZ 1989: 62-63).

Hay que tener en cuenta que las casas de Bullas eran en su mayor parte de dos pisos y estaban situadas en las laderas agrestes de una eminencia montuosa. El desnivel existente entre las tortuosas calles de la villa hacía posible construir edificaciones de varias plantas con sótanos excavados en el substrato rocoso. Tales sótanos albergaban los lagares y bodegas en los que se procesaba y almacenaba el vino hasta mediados del siglo XIX. En su mayor parte, se trataba de espacios cubiertos por una bóveda de cañón que formaban grandes crujías rectangulares que comunicaban entre sí. El tamaño de la casa era el que determinaba la existencia de una o varias bodegas. Las prensas solían situarse a una altura superior y, a través de un sistema de canales, distribuían el mosto sirviéndose de la fuerza de gravedad y llevándolo a grandes tinajas de cerámica que podían alcanzar una capacidad máxima de 9.000 litros (MARTÍNEZ SÁNCHEZ 2005: 13-15).

Sin embargo, a finales del siglo XIX se procedió a una reconversión del sector vitivinícola que desembocó en el abandono paulatino de las bodegas particulares en beneficio de instalaciones especializadas. Estas estaban más alejadas del casco urbano y más cerca de los viñedos; tenían dimensiones mayores y un mayor número de prensas y recipientes destinados a la elaboración y envejecimiento del vino. Desgraciadamente, este impulso renovador se vio truncado por la aparición de la plaga de la filoxera, que arrasó los viñedos del noroeste, dejando muy malparados los campos de Bullas. Los agricultores locales utilizaron remedios tradicionales para luchar contra la plaga pero, sobrepasados por sus efectos, se vieron obligados a quemar los viñedos contagiados y los más cercanos a ellos. A partir de este momento, se tomaron otras medidas, como la



creación de las primeras cooperativas locales de bodegueros o el establecimiento de viveros en los que se criaban vides de variedades americanas, más resistentes a la plaga (GONZÁLEZ CASTAÑO 2000: 77).

Todo esto trajo como consecuencia la desaparición de la viticultura en buena parte del noroeste murciano. Tan sólo Bullas resistió, recuperando de forma trabajosa la producción que había alcanzado a finales del siglo XIX en una fecha tan tardía como 1952 (MARTÍNEZ CARRIÓN 1987 y FERNÁNDEZ LLAMAS 2005: 23-28).

Las Bodegas de La Casilla, actual Museo del Vino. Breve historia del edificio

El inmueble que sirve de continente al Museo del Vino es una antigua bodega de producción artesanal de vino, ubicada en el casco urbano de Bullas, en la avenida de Murcia. El edificio posee 1.425,16 m², distribuidos en dos plantas; tiene forma rectangular y la longitud de la fachada principal es de 30 metros (fig. 2). En su día este edificio era conocido como las *Bodegas de La Casilla* y, a pesar de permanecer inactivo casi media centuria, aún hoy conserva la mayor parte de sus elementos primigenios. Originalmente, el edificio pertenecía a la familia Melgares de Aguilar, de gran prestigio y posición entre los linajes más importantes de la comarca (MARTÍNEZ SÁNCHEZ 2005: 14).



Figura 2. Edificio principal de las *Bodegas de La Casilla* antes de ser restaurado y convertido en el Museo del Vino de Bullas

Construida exclusivamente como bodega, en su momento constituyó una excepción, dado que la mayoría de las existentes estaban ubicadas en los sótanos de las viviendas y solían ser de pequeñas dimensiones, en función del tamaño de las parcelas de viñedos de sus propietarios. Las *Bodegas de La Casilla* se construyeron para aliviar la necesidad de espacio de una familia poseedora de grandes extensiones de terreno. Con más de 110 tinajas y una producción anual superior a los 350.000 litros de vino, esta bodega fue en su momento una de las de mayor tamaño de Murcia.

El edificio conserva gran parte de los elementos originales, como las bóvedas de crucería y de medio cañón, tinajas, canales, cartelas de capacidad, recipientes cerámicos y gran parte de las herramientas y maquinaria (fig. 3). Desafortunadamente, no tenemos demasiadas noticias sobre su fundación ni las características originales de sus instalaciones. Sabemos, eso sí, que el arquitecto Justo Millán Espinosa dirigió el proyecto de ampliación y renovación de la bodega hacia 1892.



Figura 3. Sótano de las *Bodegas de La Casilla* antes de su restauración, con las tinajas que contenían el mosto durante la fermentación en primer término

No era una casualidad: a su implantación en tierras murcianas, donde había realizado obras de gran envergadura como la plaza de toros o la remodelación del Teatro Romea, se añadía el hecho de haber trabajado en Bullas con anterioridad. Allí había realizado el panteón de la familia Melgares, así como el proyecto para un nuevo ayuntamiento entre 1892 y 1894, años en los que recibe el encargo que nos ocupa (GUARDIOLA VICENTE 1987: 25). Se conservan gran parte de los documentos relativos al proyecto en cuestión en el archivo particular del arquitecto, que en su día fue cedido a la corporación local de Hellín: se trata de cuatro cartas de Francisco de Melgares y Aguilar dirigidas al mismo durante el año 1892². En las primeras, le insta a visitar la bodega y realizar las oportunas mediciones; en respuesta, D. Justo Millán le envía un borrador de la memoria junto con una serie de planos. Las siguientes cartas son un acuse de recibo de dicha memoria y una petición que se le hace –como director del proyecto– para que visite las obras recién iniciadas. Tanto los planos como los documentos registrales y notariales que se conservan nos permiten pensar que no se trata de una obra nueva, sino de una ampliación de la misma, a la que se le añadirían tres naves y se le dotaría de una nueva cubierta (fig. 4). Los depósitos a los que se alude en tales documentos son conos, cubas y barricas de madera, y en ningún caso tinajas de barro; sin embargo, estas se encuentran en un número superior a la centena en el sótano de la bodega y sabemos –por los sellos del fabricante– que fueron elaboradas en Villarrobledo en la segunda mitad del siglo XIX, en un momento incierto situado entre 1870 y 1890. Por lo tanto, cabe afirmar que la bodega como tal fue ampliada a mediados del siglo XIX para ser reformada otra vez a finales del mismo siglo bajo la supervisión de Justo Millán Espinosa, que la adaptó a los criterios que imponían los nuevos procesos de crianza y envejecimiento del vino adoptados en Francia a partir de finales del siglo XVIII.

² Agradezco a Salvador Martínez Sánchez, director del Museo del Vino de Bullas, haberme facilitado copia de estos documentos a fin de poder transcribirlos.



La última referencia escrita que tenemos de esta bodega es la relativa a la herencia de D. Francisco Melgares de Aguilar y González, por testamento otorgado en 1895, en el que se hace mención de

una bodega para conservación de vinos situada en el término de Bullas, partido de Marimingo y sitio del Callejón, compuesta de una nave y un piso sobre la misma donde está el jaraíz, con entrada por la calle que existe entre esta bodega y otras teniendo también entrada al segundo piso por la carretera que va de Murcia a Puebla de Don Fadrique³.

De esto se deduce que en 1895 ya se había segregado la finca matriz en varias bodegas y que estas compartían la entrada por los callejones de servidumbre que describía D. Justo Millán en su proyecto como un «paso de tres metros que separa el edificio de elaboración del vino de los almacenes o depósitos». Este edificio en el que se procedía a la elaboración del vino es el denominado en todos los documentos notariales como jaraíz y corresponde al actual Museo del Vino de Bullas.

Posteriormente, las *Bodegas de La Casilla* fueron segregadas en varias partes, siendo la nave que contenía el jaraíz dividida entre tres propietarios. Abandonada a partir de los años ochenta del pasado siglo, el ayuntamiento de Bullas decidió restaurar la techumbre y el interior del edificio principal de dicho conjunto para proceder a su adquisición y reacondicionamiento como museo monográfico. Tales trabajos se llevaron a cabo entre los años 1999 y 2000, dentro de las iniciativas de la Escuela-Taller Bullas III, que acometió la restauración parcial del edificio así como la recopilación de documentos y piezas susceptibles de formar parte de los futuros fondos del Museo del Vino. Todas estas tareas finalizaron el 3 de mayo de 2003, con la inauguración del Museo, que consolidó así una triple vocación: exponer de forma monográfica la viticultura tradicional, promocionar la venta de los vinos de la denominación de origen de Bullas y realizar labores de investigación tendentes al conocimiento y puesta en valor del patrimonio local.

Las tinajas de las *Bodegas de La Casilla*. Estampillas y marcas decorativas

Las *Bodegas de La Casilla* mantienen ciertos puntos de contacto con las ubicadas en el casco antiguo de Bullas⁴. Al igual que estas, el jaraíz o estancia en la que se pisa y/o prensa la uva se sitúa en una sala elevada. El suelo, ligeramente inclinado, registra la presencia de canales que llevan a una estancia subterránea, la bodega, donde se

³ En el Museo del Vino de Bullas se conserva fotocopia de las escrituras de compraventa de las *Bodegas de La Casilla*, aunque estas sólo son relativas a la adquisición del inmueble por parte del ayuntamiento a sus últimos propietarios. En la nota simple hay referencias indirectas a las escrituras y procedimientos de herencia anteriores pero no se advierte con claridad en las copias en qué notaría fue otorgado el testamento ni los antiguos datos registrales de la finca.

⁴ También observan grandes diferencias. La bodega alberga un conjunto de 120 tinajas, con una capacidad total de 350.000 litros, lo que representaba la cuarta parte de toda la producción local a finales del siglo XIX.



encuentran las tinajas en las que fermentará el vino⁵. Estos canales tienen boqueras o salidas que dan a cada tinaja en particular; en el extremo de cada boquera se coloca una teja para facilitar el vertido del mosto en los contenedores. A un lado, por encima de estas, se advierte la presencia de carteles que indican la capacidad en decalitros de cada tinaja (fig. 5). Por lo general, se trata de recipientes que tienen de media una boca con un diámetro de abertura de 65-70 cm y una profundidad que va de 2,70 a 3,50 metros. Su capacidad oscila entre los 2.500 y 3.200 litros, si bien existen tinajas más pequeñas que suelen estar ubicadas entre dos mayores. Se encuentran enterradas en el suelo, del que sobresalen unos 40 cm sobre el nivel del pavimento de la bodega. Las tinajas son de perfil esferoidal en su mayor parte, con algunos ejemplares de perfil elipsoidal u ovoidal estilizado entre las tinajas de menor tamaño. Sus labios están mayoritariamente dispuestos en media caña como remate de cuello (ROMERO y CABASA 1999: 38-43).



Figura 5. *Bodegas de La Casilla*, actual Museo del Vino de Bullas. Bodegastano durante los trabajos de restauración y reacondicionamiento previos a su inauguración. Tinajas de almacenamiento y canales de distribución del mosto. En las columnas se advierte el hueco dejado por las cartelas que indicaban la capacidad de cada tinaja

Carecen de asas y su exterior es alisado y de color pardo-rosáceo; algunas de ellas tienen sellos o firmas con el nombre del fabricante y, en ocasiones, de forma simultánea, se observa la presencia de decoración aplicada en la que se utilizaba la *arañaera* para trazar motivos vegetales estilizados que se combinaban con los sellos⁶. Los sellos son ovalados y tienen el nombre del tinajero dispuesto en semicírculo en la parte superior; a veces, se añade bajo este la leyenda: FÁBRICA DE TINAJAS. En el centro del tipo, suele aparecer la calle en la que estaba el obrador y/o el horno. En la parte inferior, invariablemente consta el nombre del centro de producción. La leyenda va siempre en mayúscula, dándose un tamaño mayor a los caracteres de los márgenes superior e inferior. En todos los casos, hablamos de tinajas elaboradas en el centro tinajero de Villarrobledo, lo que permitirá con el tiempo la identificación de algunos de los artesanos que las urdieron.

⁵ Solamente describiremos las tinajas que tienen sello o motivos decorativos de cualquier índole y que se encuentran enterradas *in situ* en las *Bodegas de La Casilla*. Aquellas que han sido colocadas para complementar la decoración y traídas de otras bodegas no pueden ser objeto del presente estudio.

⁶ La “arañaera” es una rasqueta dentada que servía para alisar la superficie tierna de la pieza. También podía utilizarse para trazar motivos decorativos sobre esta.



Tal identificación es posible por la existencia de múltiples fuentes escritas que registran el padrón de tinajeros de esta villa manchega. Hemos utilizado, básicamente, la nómina de artesanos establecida por Alfonso Romero y Santi Cabasa a partir del *Anuario comercial de 1879*, las *Memorias del Repartimiento del Subsidio industrial de Villarrobledo (1880-1881)* y los anuarios comerciales de 1901, 1910 y 1920 (GARCÍA GÓMEZ 1993; MORENO NAVA 1991; ROMERO y CABASA 1999: 142-143). Las tinajas que no poseen sello o decoración alguna participan de las características tipológicas que hemos mencionado al principio de este apartado y, en buena lógica, deben adscribirse al mismo centro de producción. Pasamos pues a enumerar las tinajas que presentan sellos, firmas o decoraciones impresas, junto con sus caracteres físicos y sus rasgos tipológicos⁷.

Tinaja n.º 1. Capacidad aproximada: 2.500 litros. Diámetro de boca: 67 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Sello de tinajero ovalado bajo borde externo. Leyenda: MIGUEL PÉREZ V.R. VILLA . ROBLEDO. Hay un Miguel Pérez en el anuario de 1901, así como un Miquel Pérez “Gagago” en la relación de tinajeros del anuario comercial de 1920; otro Miguel Pérez tenía un horno junto con sus hijos. Eran conocidos como “Los Mudos”. (ROMERO y CABASA 1999: 342). N.º de inventario: MVB-0023 (fig. 6.1).

Tinaja n.º 2. Capacidad aproximada: 2.850 litros. Diámetro de boca: 66 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Sello de tinajero ovalado bajo borde externo. Leyenda: FABRICA DE TINAJA(S) / BASTIÁN MARTÍNEZ & HIJOS / VILLARROBLEDO. N.º de inventario: MVB-0088 (fig. 6.2).

Tinaja n.º 3. Capacidad aproximada: 3.190 litros. Diámetro de boca: 73 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Sello de tinajero ovalado bajo borde externo. Leyenda: JUAN PARRÓN / C. MESAS / VILLARROBLEDO. En la relación de 1920 aparece un propietario de un horno designado como Parrón, de “Los Lobicos” (ROMERO y CABASA 1999: 343). N.º de inventario: MVB-0107 (fig. 6.3).

Tinaja n.º 4. Capacidad aproximada: 2.570 litros. Diámetro de boca: 62 cm. Labio en media caña como remate de cuello. La tinaja está rajada por dos partes. Sello de tinajero ovalado bajo borde externo. Leyenda: MANUEL PÉREZ / VILLARROBLEDO. N.º de inventario: MVB-0139 (fig. 6.4).

Tinaja n.º 5. Capacidad aproximada: 2.630 litros. Diámetro de boca: 69 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Sello de tinajero ovalado bajo borde externo. Leyenda: MANUEL PÉREZ / C. VIRGEN / VILLARROBLEDO. N.º de inventario: MVB-0147 (fig. 6.5).

Tinaja n.º 6. Capacidad aproximada: 1.400 litros. Diámetro de boca: 56 cm. Borde engrosado cuadrangular. Labio en media caña como remate de cuello. Decoración incisa al exterior de dos triángulos, formados con líneas de puntos paralelas, dispuestos en orden decreciente. No tiene sello. N.º de inventario: MVB-0160 (fig. 6.6).

Tinaja n.º 7. Capacidad aproximada: 2.660 litros. Diámetro de boca: 75 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Dos sellos de tinajero ovalados bajo borde externo. Leyenda 1: FABRICA DE TINAJA(S) / BASTIÁN MARTÍNEZ / HIJO / VILLARROBLEDO; leyenda 2: FABRICA DE TINAJA(S) / BASTIÁN MARTÍNEZ

⁷ Al transcribir la leyenda, marcaremos los puntos y las divisiones entre las palabras de la misma forma que se muestran en el sello, colocando una barra transversal (/) para las separaciones interlineales.



/ VILLARROBLEDO. Decoración con motivos vegetales (flor y hojas de girasol) puntillados bajo el borde externo. N.º de inventario: MVB-0162 (fig. 6.7).

Tinaja n.º 8. Capacidad aproximada: 2.780 litros. Diámetro de boca: 68 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Dos sellos de tinajero ovalados bajo borde externo. Leyenda 1: BARRICA DE TINAJA / DE BASTIÁN MARTÍNEZ / HIJOS / VILLARROBLEDO; leyenda 2: BARRICA DE TINAJA / DE BASTIÁN MARTÍNEZ HIJOS / VILLARROBLEDO. Flanqueando sellos, aparece firma estilizada con F y M entrelazadas, incisa sobre pared externa. N.º de inventario: MVB-0164 (fig. 6.8).

Tinaja n.º 9. Capacidad aproximada: 2.000 litros. Diámetro de boca: 57 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Sello de tinajero ovalado bajo borde externo. Leyenda: ALFONSO PÉREZ / C. ORTIZ / VILLARROBLEDO. Decoración con motivos vegetales (flor de hinojo) puntillados. N.º de inventario: MVB-0166 (fig. 6.9).

Tinaja n.º 10. Capacidad aproximada: 2.500 litros. Diámetro de boca: 68 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Firma incisa en pared externa: J H P, subrayada con trazo sinuoso. Podría corresponder a Juan Hergueta Pérez “El Biche”, activo en el período que va de 1910 a 1920 (ROMERO y CABASA 1999: 342). N.º de inventario: MVB-0168 (fig. 6.10).

Tinaja n.º 11. Capacidad aproximada: 2.500 litros. Diámetro de boca: 68 cm. Labio en media caña como remate de cuello. La tinaja estaba rajada y tiene una grapa de lañado en el borde. Sello de tinajero ovalado bajo borde externo. Leyenda: MANUEL PÉREZ / C. VIRGEN / VILLARROBLEDO. N.º de inventario: MVB-0174 (fig. 6.11).

Tinaja n.º 12. Capacidad aproximada: 1.700 litros. Diámetro de boca: 56 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Sello de tinajero ovalado bajo borde externo. Leyenda: MANUEL PÉREZ / C. VIRGEN / VILLARROBLEDO. N.º de inventario: MVB-0183 (fig. 6.12).

Tinaja n.º 13. Capacidad aproximada: 1.700 litros. Diámetro de boca: 57 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Vacía. Profundidad 2,70 metros. Sello de tinajero ovalado bajo borde externo. Leyenda: [Ilegible] / (C). V(IR)GEN / [Ilegible, probablemente, VILLARROBLEDO]. N.º de inventario: MVB-0185 (fig. 6.13).

Tinaja n.º 14. Capacidad aproximada: 2.100 litros. Diámetro de boca: 62 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Cordón aplicado al exterior. Leyenda: ALFONSO ORTIZ / VILLARROBLEDO. Friso de bandas y ondas a peine bajo cordón aplicado al exterior. En 1910 aparece un Bernardo Ortiz Almansa y un tal Celedonio Ortiz, “Pispiro”, activo en 1923 (ROMERO y CABASA 1999: 343); bien pudiera tratarse de sus hijos o de algún pariente de este Alfonso Ortiz. N.º de inventario: MVB-0194 (fig. 6.14).

Tinaja n.º 15. Capacidad aproximada: 2.850 litros. Diámetro de boca: 66 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Sello de tinajero ovalado bajo borde externo. Leyenda: F. DE MIGUEL LÓPEZ / C. SANTA ANA / VILLARROBLEDO. Un sello idéntico aparece asociado a una inscripción de Manuel Herreros fechada en 1918 (ROMERO y CABASA 1999: 357, dibujo n.º 26). N.º de inventario: MVB-0196 (fig. 6.15).

Tinaja n.º 16. Capacidad aproximada: 1.700 litros. Diámetro de boca: 44 cm. Labio en media caña como remate de cuello. Profundidad: 1,20 metros. Sello de tinajero ovalado bajo borde externo. Leyenda: MANUEL PÉREZ / C. VIRGEN / VILLARROBLEDO. N.º de inventario: MVB-0220 (fig. 6.16).

Sellos y motivos decorativos de las tinajas



Figura 6.1



Figura 6.2



Figura 6.3



Figura 6.4



Figura 6.5



Figura 6.6



Figura 6.7



Figura 6.8





Figura 6.9



Figura 6.10



Figura 6.11



Figura 6.12



Figura 6.13



Figura 6.14



Figura 6.15



Figura 6.16

Conclusiones

A primera vista, sorprende el reducido número de inscripciones que se observa en las tinajas. Sobre un total de 120, sólo 16 llevan sellos o incisiones que las singularizan. Sin embargo, antes de aventurar una hipótesis a partir de este dato puntual, es necesario recordar varias premisas básicas:

- El Museo del Vino actual sólo ha conservado una parte de la bodega original. Varias de las tinajas fueron selladas y se encuentran bajo el suelo que alberga la exposición permanente. Por ello solo podemos observar 46 ejemplares, lo que supone un 38,3 % del total.

- Las tinajas están enterradas y los sellos no siempre se ubicaban a la misma altura. No todos los tinajeros tenían horno propio y una de las maneras de reconocer su producción dentro de un horno ajeno era el sello. Cabe la posibilidad de que muchas de las tinajas de las *Bodegas de La Casilla* tengan un sello que no podemos ver porque está en el cuerpo de la pieza, que yace enterrado.

- La costumbre de estampar un sello en las tinajas no apareció sin más en la tinajería de Villarrobledo. Las relaciones de tinajeros de los siglos XVIII y XIX nos sorprenden por la escasez de artesanos que figuran en ellas; esto se debía a que sólo constaban los propietarios de hornos, por cuanto eran los únicos susceptibles de pagar contribuciones al Estado. A fin de evitar el control fiscal, es posible que muchos no declarasen la cuantía de sus producciones. Tan solo el incremento de la producción, a finales del siglo XIX, haría necesario el uso de sellos como sistema de control.

En todo caso, sí podemos afirmar que los sellos y marcas observados parecen responder a un momento de reforma de la bodega y no a su fundación. Sabemos que Francisco de Melgares y Aguilar la reforma en 1892, heredándola su hijo, Francisco Melgares de Aguilar y González en 1895. En la documentación relativa al proyecto de remodelación de la bodega no se habla jamás del sótano, sino del jarafz y de otros edificios anexos en los que los contenedores citados por el arquitecto Justo Millán son siembre cubas y barricas de roble. Por lo tanto, en una fecha anterior a 1892 debía existir una bodega en cuyo sótano había un conjunto de tinajas para almacenar el mosto.

Por otra parte, hablamos de tinajas de grandes dimensiones, difíciles de transportar y relativamente frágiles. Si tenemos en cuenta cuál era el estado de los caminos y carreteras de la época, es poco probable que se transportaran por este medio. El ferrocarril parece la mejor opción. ¿Había líneas de ferrocarril cercanas a Bullas en aquella época? Sí, y sabemos cuándo fueron establecidas, pues la línea Agramón-Calasparra fue inaugurada el 27 de abril de 1865, con lo que la comunicación directa con Villarrobledo pudo darse a partir de ese año.

Fijada la fecha de inicio a partir de la cual pudieron ser traídas las primeras tinajas, debemos intentar relacionarlas con los sellos hallados en las *Bodegas de La Casilla* y aquí tropezamos con dos inconvenientes: los escasos datos fiables de que disponemos, como las inscripciones y sellos de F. DE MIGUEL LÓPEZ / C. SANTA ANA / VILLARROBLEDO o la inscripción de Juan Hergueta Pérez, parecen situarnos a



principios del siglo XX, entre 1910 y 1920. Tan sólo la tinaja número 6, con sus motivos incisos en forma de triángulos con líneas de puntos paralelas, dispuestos en orden decreciente, podría retrotraerse a un momento anterior, en el que tales trazos actuaran como marcas de control del tinajero antes de que la firma o el sello las sustituyeran. A esto se añade el hecho de que no todas las tinajas corresponden a un mismo artesano, lo que sugiere que, a medida que se hacía necesario reemplazar una de ellas, se acudía a un tinajero distinto. Los diversos sellos corresponderían pues a diferentes momentos en los que se renovaban los contenedores de la bodega.

Podría objetarse, no obstante, que la variedad de sellos atribuibles a los obradores obedece más bien a una especialización del artesano, que suministraría un tipo concreto de tinaja, reconocible por su factura o por su capacidad. Sin embargo, esta hipótesis quedaría invalidada si atendemos al grupo de sellos mayoritario del conjunto. Este es el del fabricante Manuel Pérez, cuyo obrador estaba en la calle Virgen: de las cinco tinajas reconocibles por su sello, ninguna tiene la misma capacidad. Las hay de 2.630 litros de cabida y 69 centímetros de diámetro de boca, pero también de 1.600-1.700 litros y 44 centímetros de boca. Es más, las dimensiones de las tinajas respondían más bien a la necesidad de aprovechar el espacio de la bodega evitando los trasiegos innecesarios; se buscaba ir llenando las tinajas mayores para luego pasar a las pequeñas siguiendo un proceso lineal lo más cómodo posible.

En resumen, puede afirmarse que los sellos e inscripciones registrados parecen asignar a las tinajas en las que se estampillaron una data que los situaría entre 1910 y 1920, un momento en el que la bodega había sido ampliada con nuevos edificios que permitían incrementar la producción y aumentar la calidad de los vinos combinando el proceso tradicional de fermentación en tinaja de barro con el posterior envejecimiento en barrica de roble.

Bibliografía

AMBEL Y BERNAD, M. de (1995). *Antigüedades de la villa de Cehegín (Año 1660)*. Transcripción y comentarios de José Moya Cuenca. Cehegín: Ayuntamiento de Cehegín. ISBN 84-606-2311-4.

FERNÁNDEZ LLAMAS, M. J. (2005). *Viticultura y enología de la Monastrell en Bullas: identidad y desarrollo integral de un territorio*. Bullas (Murcia): Ayuntamiento de Bullas. ISBN 8460638618.

GARCÍA CABALLERO, J. L. (2005). “La vid y el vino en los documentos municipales de Bullas”. *Revista Murciana de Antropología*, núm. 12, pp. 269-274.

GARCÍA GÓMEZ, M. D. (1993). *Cuatro siglos de alfarería tinajera en Villarrobledo*. Albacete: Instituto de Estudios Albacetenses. ISBN 84-8713643-5.

GIL MESEGUER, E. (1988). “Evolución de los regadíos de la cuenca de Mula. Situaciones y perspectivas”. En: *Coloquio sobre Demanda y economía del agua en España (Alicante, 1987)*, organizado por el Instituto Universitario de Geografía de la Universidad de Alicante. Alicante: Caja de Ahorros del Mediterráneo: Instituto de Estudios Juan Gil-Albert. pp. 351-364. ISBN 84-7599-048-7.

GIL MESEGUER, E. y GÓMEZ ESPÍN, J. M. (1987). “Situación de dos cultivos de los secanos murcianos tras el ingreso en la Comunidad Económica Europea: viñedo y almendro”. En: *IV Coloquio Nacional de Geografía Agraria. Asociación de Geógrafos Españolas*. La Laguna: Universidad. pp. 236-249.

GONZÁLEZ CASTAÑO, J. (2000). “La filoxera en Bullas a finales del siglo XIX”. *Revista de Fiestas de Bullas*. Bullas: Ayuntamiento. pp. 74-77.

GONZÁLEZ CASTAÑO, J.; CABALLERO ESCRIBANO, F.; MUÑOZ CLARES, M. (1991). *La Villa de Bullas: Siglos XVII-XX: Estudio histórico y socioeconómico*. Bullas: Ayuntamiento de Bullas. ISBN 84-606-0040-8.

GONZÁLEZ ORTIZ, J. L. (1983). “La comarca del Noroeste de Murcia: un área marginal de una región en desarrollo”. En: *VIII Coloquio de Geógrafos Españoles. Asociación de Geógrafos Españoles*. Barcelona: Universidad de Barcelona. pp. 326-333.

GONZÁLEZ ORTIZ, J. L. (1999). *Geografía de la Región de Murcia*. Murcia: Editora Regional de Murcia. (Monografías Regionales; 3). ISBN 84-7564-205-5.

GUARDIOLA VICENTE, C. y PÉREZ ESPEJO, M. A. (1987). *Justo Millán y Espinosa, Arquitecto (1843-1918)*. Tesis doctoral inédita de la Universidad de Murcia.

GUIRADO ESCÁMEZ, D. (2005). “El niño de las uvas: aproximación a su estudio”. *Revista Murciana de Antropología*, núm. 12, pp. 387-394.

LÓPEZ BERMÚDEZ, F. *et al.* (1984). “Erosión y ecología en la España semiárida (Cuenca de Mula, Murcia)”. *Cuadernos de Investigación Geográfica*, núm. 10, pp. 113-126.



LÓPEZ GARCÍA, M.^a T. (2005). “La gestión del abastecimiento del vino en el Ayuntamiento de Murcia a finales del siglo XVII”. *Revista Murciana de Antropología*, núm. 12, pp. 275-288.

MADOZ, P. (1989). *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar, Región de Murcia (1845-1850)*. Murcia: Consejería de Economía, Industria y Comercio. Reprod. Facs. de la ed. de Madrid, 1850. ISBN 8487234518.

MARTÍNEZ CARRILLO, M. LI. (1995-1996). “El comercio en el sureste peninsular en la Baja Edad Media. Sectores principales y políticas de actuación”. *Miscelánea Medieval Murciana*, núm. 19-20, pp. 173-188.

MARTÍNEZ CARRIÓN, J. M. (1987). *Desarrollo agrario y crecimiento económico en la Región Murciana, 1875-1935*. Tesis doctoral inédita de la Universidad de Murcia.

MARTÍNEZ SÁNCHEZ, S. (2005). “El museo del vino de Bullas: génesis y perspectivas”. *Revista Murciana de Antropología*, núm. 12, pp. 11-22.

MARTÍNEZ SÁNCHEZ, S. y NAVARRO SUÁREZ, F. J. (e. p.). “El sello del Castellar (Bullas): evocación de la vendimia”. En: *De vino et oleo hispaniae. Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y del aceite en la Hispania romana*. Murcia.

MIRALLES MARTÍNEZ, P. (2005). *Seda, trabajo y sociedad en la Murcia del siglo XVII*. Tesis doctoral, Universidad de Murcia. ISBN 8468652230. Disponible en: <http://www.tesisenred.net/TDR-1201105-135956> (Consulta: 10-1-2010).

MORENO NAVA, L. (1991). *Villarrobledo: Tinajeros y tinajas*. Villarrobledo, Albacete: L. Moreno. ISBN 8460409716.

PAQUET, J. (1969). “Étude géologique de l'Ouest de la province de Murcie (Espagne)”. En: *Memoires de la Société Géologique de France, CXI*. París. pp. 1-270.

PORRÚA MARTÍNEZ, A. (e. p.). “Las monedas de la Villa romana de los Cantos”. En: *Actas del XIV Congreso Nacional de Numismática* (2010. Nules, Castellón).

ROMERO, A. y CABASA, S. (1999). *La tinajería tradicional en la cerámica española*. Barcelona: CEAC. ISBN 8432985619.

RODRÍGUEZ LLOPÍS, M. (1986). *Señoríos y feudalismo en el Reino de Murcia: los dominios de la orden de Santiago entre 1440 y 1515*. Murcia: Universidad de Murcia. ISBN 8486031974.

SÁNCHEZ TORIBIO, M. I. (1993). *Climatología e Hidrología agraria en la región de Murcia en 1992*. Murcia: Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. ISBN 8400050401.

TORRES FONTES, J. (1982). *Documentos para la historia medieval de Cehegín*. Murcia: Academia Alfonso X el Sabio. ISBN 8400051688.

TORRES FONTES, J. (1998). “Bosquejo histórico de Mula siglos XIII-XIV”. *Murgetana*, núm. 98, pp. 5-20.