



EL VINO EN
ARGANDA DEL REY

Con el paso de los siglos, el cultivo de la vid en nuestro término se fue intensificando, manteniendo una notable presencia durante la dominación musulmana pese a la prohibición coránica. En la Edad Media, la Iglesia llegó a convertirse en la primera empresa vinícola.

Las cepas se multiplicaron alrededor de los monasterios y sus posesiones. En Arganda no hubo ningún monasterio, pero sí una porción extensa de tierra en las cercanías del Jarama, denominada "La Isla". En el siglo XII, las viñas se cultivaban ya con regularidad en las aldeas de la Jurisdicción de Alcalá de Henares; entre ellas, Arganda, Vilches y Valtierra, que en 1129 pasaron a engrosar el señorío del Arzobispado de Toledo.

En 1551 Arganda recogió la herencia de las familias moriscas expulsadas del Reino de Granada tras la Guerra de las Alpujarras. Excelentes agricultores, en pocas décadas, los moriscos llegaron a controlar un tercio de la economía argandeña, gracias en parte al gran impulso que dieron al cultivo de viñedo.

El Siglo de Oro supuso un momento importante para la región y para sus vinos. Madrid fue elegida como capital del Reino y, en

consecuencia, hubo un notable crecimiento de la demanda y, a su vez, de la producción. Las comarcas cercanas a la Villa y Corte y sus productos comenzaron a llamar la atención de personajes ilustres; entre ellos, los clásicos castellanos de este Siglo de Oro y posteriormente los ilustrados del s. XVIII, para los que la generosidad y las virtudes de los caldos argandeños no pasaron desapercibidas.

El siguiente momento decisivo en la historia del vino de Arganda es, sin duda, la llegada de la Compañía de Jesús en la segunda mitad del siglo XVII tras la adquisición de la villa y sus tierras por parte del Arzobispado de Toledo. Los jesuitas se asentaron en el antiguo palacete denominado Casa del Rey, transformándolo en una gran casa de labranza y poblando todo el terreno de vides. Sus frutos abastecían a la bodega que edificaron, una de las más grandes de la Comunidad de Madrid, sólo comparable con la mandada construir por Carlos III en La Granja (Aranjuez).

Pronto, los agricultores locales siguieron su ejemplo. Un censo de viviendas en 1752 daba ya testigo de la importancia del cultivo de uva y de la producción de vino en Arganda. Así, en el Libro Maestro

Personal de Hacienda y Oficios, redactado por el Ayuntamiento de Arganda para el catastro del Marqués de la Ensenada, se enumera que de las 590 viviendas con las que contaba la localidad, 102 poseían bodega propia dentro de ellas para elaborar vino. En ellas se siguió elaborando el vino de forma tradicional hasta bien entrado el siglo XX. Sin embargo, la situación de extenuación tanto de las tierras como de las gentes que las cultivaban, dedicadas por entero a la producción vinícola, pronto se hizo evidente y provocó que los jesuitas fueran expulsados de Arganda mediante Real Decreto en 1764, tres años antes que en el resto del territorio nacional.

A mediados del s. XIX se aumentó considerablemente la producción vinícola, las viñas se extendieron por todo el término y Arganda logró ser el primer productor de vino de la Provincia de Madrid. Esto trajo consigo el aumento de corderos y de cuevas, así como una gran demanda de tinajas, cuyas galerías minaron de norte a sur y de este a oeste todo el casco histórico.

En este siglo, los viajeros extranjeros que viajaban por tierras españolas, destino romántico

de la época, se admiraban de la "alegre vista que proporcionaba la comarca plantada de olivos y viñedos" y supieron apreciar la bondad de sus vinos.

"El vino tinto de esta tierra es uno de los mejores del centro de España. Tiene un rico aroma y rivaliza en las muestras de las tabernas de Madrid con los de Valdepeñas y Cariñena".

Barón Charles Davillier
Voyage en Espagne (1862)

Con todo, el vino de Madrid no ha estado bien visto hasta hace muy poco. El primer paso decisivo para su reconocimiento fue la

Feria Internacional de Chicago de 1893, donde varios cosecheros de Arganda presentaron sus productos. La exposición se celebró con motivo del 400 aniversario de la llegada de Cristóbal Colón al Nuevo Mundo, donde España había exportado el cultivo de la vid durante el Imperio colonial.

Pese a que la región entró en el siglo XX con más de 60.000 hectáreas de viñedo, en 1914 se detectó la primera filoxera, una enfermedad de las cepas que venía de Francia. La plaga se extendió rápidamente, afectando a toda Europa y arruinando el viñedo madrileño. Las cepas que habían

llevado los misioneros a América resistieron la enfermedad, por lo que se replantaron en Europa, creándose variedades híbridas y aportando nuevos tipos de vinos.

En ese mismo año, Ignacio del Castillo y Miguel, recaudador de impuestos y vecino de Madrid, construyó "Villa Rafaela" en la Avenida del Ejército. En el sótano, siguiendo el modelo tradicional, estaba la cueva del vino, una de las más grandes de Arganda. Este vino sirvió en aquel momento como hilo conductor para el encuentro de numerosos personajes vinculados al mundo del toreo, que fueron desarrollando





también una conexión especial con nuestra localidad y con sus bodegas. Entre ellos, destacaron el torero Julio Aparicio y varios miembros de la familia Bienvenida, invitados a degustar el vino argandeño por Juan Manuel Sánchez, quien había adquirido la casa a finales de los años 20.

Durante la Guerra Civil, las nuevas plantaciones sufrieron notablemente por la proximidad de trincheras en el entorno del Jarama, la falta de mano de obra masculina y la dureza del invierno de 1937-1938, uno de los más crudos que se recuerda. Muchas cepas tuvieron que ser arrancadas para proporcionar combustible. Por todo ello, la recuperación del potencial vitivinícola de nuestra zona fue lenta, y no comenzaría hasta los años 50 cuando aparecieron las cooperativas. La primitiva Cooperativa Vinícola de Arganda comenzó su andadura en 1952 cuando un grupo de viticultores de la localidad se unieron con el objetivo de dar respuesta (nuevamente) a la creciente demanda de un vino que la ciudad de Madrid, en plena expansión demográfica, necesitaba. Desde que se alcanzó el pico de producción con 7 millones de kilos de uva producida al año aproximadamente, el cultivo de

vid ha ido descendiendo hasta situarse en niveles de unos 3 millones de kilos en la actualidad. Esto se debe principalmente a que las nuevas generaciones se han ido dedicando a otras profesiones distintas de la agricultura, y al aumento de la población que ha motivado la construcción en zonas antiguamente dedicadas a tierras de labranza.

Estos hechos no han sido obstáculo para que cada vez haya más bodegas pequeñas y medianas con producciones modestas que buscan crear vinos competitivos. Hoy en día, el merecido reconocimiento de nuestros caldos ha

llegado a través de la Denominación de Origen (D.O.) "Vinos de Madrid", que otorga al producto una distinción por su origen y tradición, asegurando a su vez la calidad del mismo. Está formada por tres subzonas vinícolas (San Martín de Valdeiglesias, Arganda del Rey y Navalcarnero) de las que Arganda es la mayor tanto por número de municipios que comprende como por producción. Las 22 bodegas de la subzona de Arganda elaboran unos 20 millones de litros al año, lo que supone algo más del 60% del total producido en Madrid. En su conjunto, los vinos producidos en nuestra





zona son ligeros y armoniosos, combinando distintas variedades de uva como airén, garnacha, malvar y tempranillo, entre otras. La composición del suelo y un clima caracterizado por una abundante insolación durante el año son los factores que conforman un terreno excelente para la producción de vino de distintas variedades y de gran calidad.

Con el fin de promocionar este producto y potenciar los valores de nuestra riqueza vinícola, desde el Ayuntamiento de Arganda se han puesto en marcha iniciativas gastronómicas como la Ruta de la Cuchara.

También se realizan visitas guiadas a la Cooperativa Vinícola y al Museo del Vino.

Otra medida ha sido la restauración de la espectacular bodega de la Casa del Rey, adecuando el espacio como centro polivalente.

El reflejo de la dedicación a la actividad vitivinícola en nuestro municipio durante tantos años puede verse en el Museo del Vino, donde se reconocen los aperos, máquinas y herramientas que se utilizaban para elaborar el vino desde tiempos antiguos, además de fotografías de aquel entonces de la recogida o de la labor de la pisada de la uva que han sido donadas.

Hablar de Arganda es hablar de vino; tanto es así que se solía decir al visitante: "si vino a Arganda y no bebió vino, ¿entonces a qué vino?". Y es que, aunque no sea muy conocido o por lo menos no haya sido muy difundido fuera de nuestra localidad, Arganda (y Madrid en su conjunto) es una región tradicionalmente vinícola. Estas y otras cosas se pueden descubrir (y probar) con tan solo poner rumbo al sureste de Madrid. Entre viñedos, es posible seguir todo el proceso de elaboración de un vino cada vez más presente en bares y restaurante de dentro y fuera de nuestras fronteras.

