

# INDUSTRIA BODEGUERA Y ALCOHOLERA EN VILLACAÑAS

La intensificación del cultivo de la vid y el uso del ferrocarril incrementó la exportación de los vinos villacañeros a los mercados nacionales. Las bodegas con mayor capacidad comenzaron a situarse cerca de la estación ferroviaria: **La Sobana, Francisco Molina Segoviano,...**



Existían cargaderos y descargaderos junto a ellas, unidos a través de un raíl con un puente giratorio. El vino se trasladaba por ferrocarril a través de bocoyes hasta la estación de Villacañas, efectuándose aquí un trasbordo de la mercancía en vagones-cubas.

Las más alejadas de la estación transportaban el vino con la ayuda de los carros cabria.



Las antiguas bodegas manchegas, casi todas familiares, eran construidas con muros de piedra, teja árabe, madera de pino y tinajas de barro. Recibían las uvas en una gran tina donde se pisaban con los pies desnudos, o en el jaraíz o lagar. Este pisado fue sustituido por prensas y máquinas estrujadoras. Algunas disponían de un pequeño aparato para alcohol llamado alambique que destilaba el orujo. Se almacenaba en pozos y obtenía los "lisos", producto intermedio con graduación de unos cuarenta grados que luego se vendía a las alcoholeras. Estas alcoholeras comenzaron a destilar alcoholes apropiados para la fabricación de licores, fundamentalmente el brandy, que se exportaba a otras zonas españolas y europeas.

En 1937 existen, sin contar las pequeñas bodegas particulares, 17 grandes bodegas:

- **Ángel Chacón García, Donato Guillermo Moreno, Ramón Prous Vallbona y Nieto Botija y Compañía** en carretera Madridejos.
- **Julián Córdoba Sesmero** en calle Castelar.
- **Eusebio Sánchez, Vicente Castro García, Narciso Ayuso Arroyo, Manuel Triguero Molina, Ángela Carneros Sepúlveda, Francisco Cepeda Pérez y Dionisio Molina Sánchez-Brunete** en las afueras de la población.

- **Justo García de Yébenes** en calle Nueva.
- **José Zaragoza García de la Torre** en Casas Nuevas.
- **María García Fernández** en calle Alarcón.
- **Valentín Dorado Atienza** en calle Gabriel y Galán.
- **Maximiano Zaragoza Irala** en calle Pozo de la Nieve.

El “tirabeque” **Juan Pedro Zaragoza Perea** construyó una gran bodega en Avenida de la Paz. Sus hijos consolidaron la industria vitivinícola.



*En la bodega  
del “tirabeque”  
Juan Pedro  
Zaragoza*





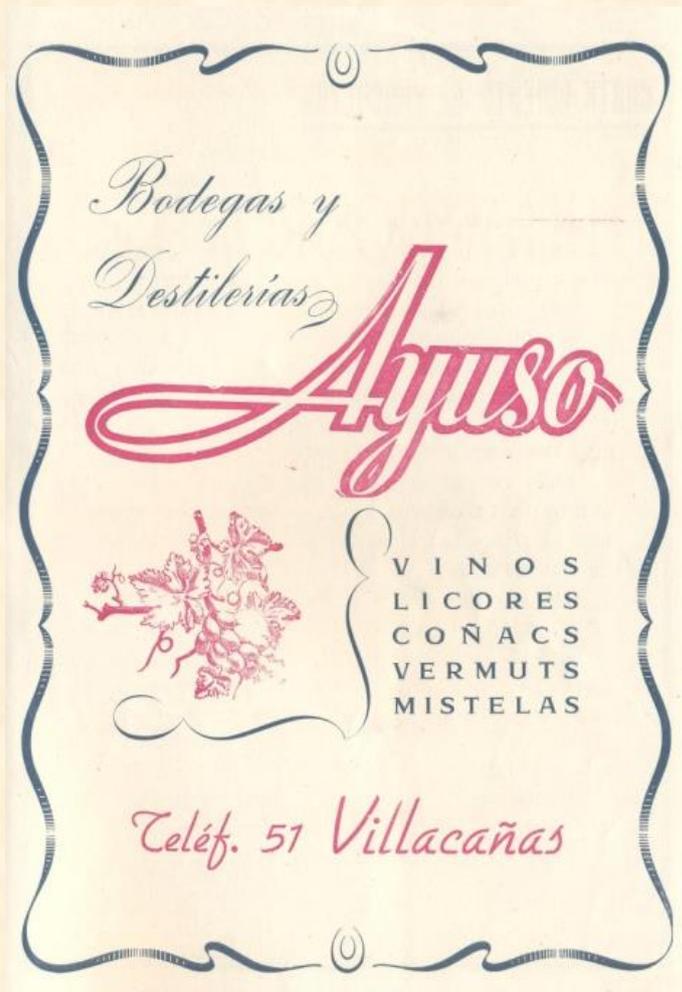
La alcoholera de **Lorenzo Triguero**, fundada en 1893, con una producción de unos 1000 litros de flemas de 30 grados diarios y 700 litros de alcohol rectificado de 96 grados. Labor que compaginaba con una bodega de “*vinos blancos y tintos, que exporta a toda España*”.

En 1940 el jefe de **Bodegas y Destilerías Ayuso** era Pascual Beltrán, jefe de fábrica **Eleuterio Sánchez**, encargado de trabajadores **Casimiro Marín** y administrativo **Manolo Santos**. Se trajeron maquinaria de otra alcoholera que desmantelaron. Por aquellos años ganaban 6 ptas. al día. Había 30 empleados.

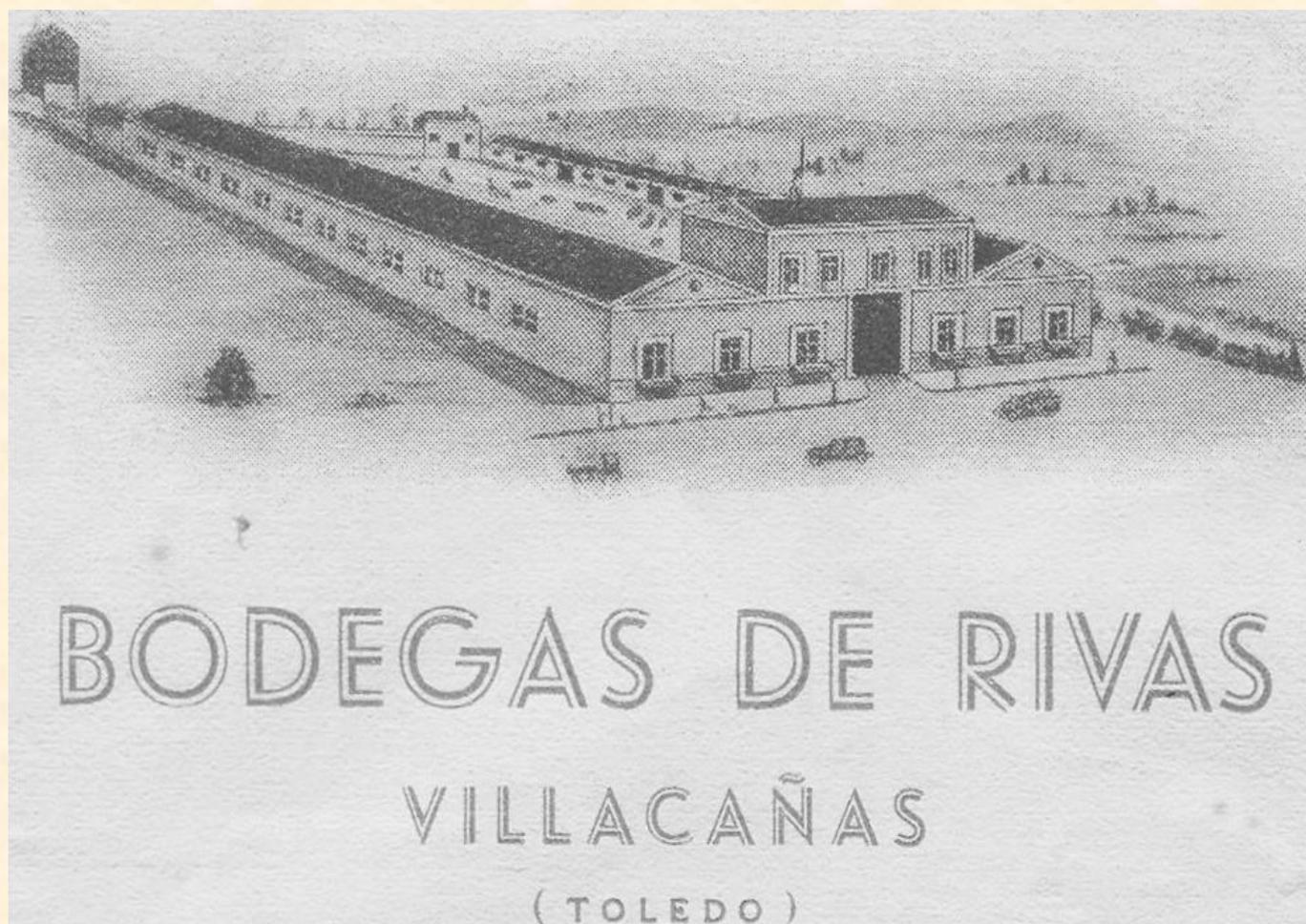
Después se quedó con ella **Narciso Ayuso Arroyo** y posteriormente **Manolo Santos**.

**Emilio Nuño de la Rosa Manzanares**, propietario del molino de San Gregorio, trabajó en la oficina de Ayuso, hasta que hizo la fábrica de harinas.

Esta alcoholera no tenía alquitara, y al refinar el orujo y caldos de pozo, sacaba un alcohol inferior. **Gervasio Jiménez** si tenía alquitara por lo que el alcohol era de mayor calidad.



La actual **Cooperativa San Antonio Abad** tiene sus orígenes en la bodega de Francisco Martínez Rivas. Compuesta de extensas naves con triples filas de pipas superpuestas unas sobre otras, donde se guardan los caldos para la venta y transporte al extranjero, inmensos lagares, alambiques para la elaboración de alcoholes y anisados, departamentos de vinos especiales, taller de tonelería, raíles por todas partes para conducir los toneles de un punto a otro salvando las grandes distancias que hay dentro del edificio, y por último, lo que se llama la sacristía, habitación dedicada a conservar los vinos delicados, donde el administrador de la bodega, D. Antonio de Alba Sánchez, obsequia al visitante con cañas de rancio.



En 1896 la plantilla de la bodega estaba compuesta por **Antonio de Alba Sánchez, Silvestre Montealegre, Manuel Zaragoza, Emigdio González, Angel Coloces, Tomás Sánchez, Lorenzo Triguero, José Osuna, Román Zaragoza, Alejo Torres, Valentín Casado y Jesús Zaragoza.**

En 1954 se creó y fundó la Cooperativa San Antonio Abad, fruto de la unión de pequeños agricultores para garantizar un precio justo de la uva. Compraron la bodega “Las Campanas”, progresando y creciendo, modernizando sus instalaciones año tras año, instaurando un molino de aceite.



**Mariano Guillermo Moreno** creó una gran bodega que ha sobrevivido al paso del tiempo. Continuó su hijo José Luis, después su querido empleado Inocente Roldán y hoy los hijos de éste. Sigue denominándose “la bodega de Mariano”. En 1935 elaboraba vino en Villacañas y en Quero, con alquiler de foudres.



Bodegas de menor capacidad estaban instaladas en las cuevas de las propias casas, como la de **Gervasio Jiménez** o la de **Emilio López “El Castelar”** o incluso en el interior de los silos.



Las bodegas y alcoholeras facilitaban el suministro para destilar alcoholes y elaborar licores, sobre todo anís. El alcohol se aromatizaba macerando semillas de anís y añadiendo azúcar para hacerlo más suave en su ingesta o tal vez seco.

En 1901 destilaban aguardientes y anises en nuestro pueblo **Justo Zorrilla, Evaristo García, Jesús Huertas y Lorenzo Triguero**

Destacamos los **anises Barahona**, regentados por Cipriano Barahona, que tenía el despacho de este licor en la calle San Roque. Aprovechaban también para la venta de jarabes

**Fábrica de Anisados Compuestos y Licores**  
**Almacén de Vinos y Licores**  
**Especialidad en bebidas de marca**

**Manuel Pedraza García**

No deje de pasar  
por San Roque 29 y tomar  
una copita de **ANIS PEDRAZA**  
y podrá apreciar tan distinguido licor.

**NO SE LE OLVIDE:**  
**San Roque, 29.--Teléfono 53.--Villacañas**

**Lorenzo Triguero García “Marate”**, dueño de bodega y alcoholera, elaboraba anises para la venta al público.

En 1942 **Santos Fernández**, al frente de “**La Juanita**”, vende anises, jarabes, vinos generosos y vermut, en calle Cristo nº 3. Al igual que **Manuel Pedraza García** en calle San Roque, que heredó el negocio de **Cipriano Barahona**.



**Ángel Zaragoza López -Alberto Zaragoza Cuesta- José Luis Fernández Prisuelos**