

EL MOSCATEL DE BENICÀSSIM



Estudiantes:

**Encarna Godes Monfort
María José Cabildo García
Roberto Pereira Zabala
José Orejón Navarro
José Luis San Máximo Palacios**

Asignatura: Participación Cultural Activa
Trabajo de Investigación. Segundo Curso. 2019-2020

"Quiero fer una prosa en román paladino,
en cual suele el pueblo fablar con su vezino,
ca non so tan letrado por fer otro latino;
bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino."
(Gonzalo de Berceo)

Y si es moscatel de Benicàssim...mejor (los autores)

INDICE

- 1.- Un buen principio: ¿Qué significa Benicàssim?
- 2.- Pregunta: ¿Benicàssim tiene historia?
- 3.- Nuestro protagonista: El moscatel de Benicàssim.
- 4.- Hacia una Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)
- 5.- Zonas de producción y elaboración.
- 6.- Gastronomía y marinaje del moscatel de Benicàssim.
- 7.- Turismo y moscatel: futuro esperanzador.
- 8.- Epílogo.
- 9.- Conclusión.
- 10.- Bibliografía.

1.- Un buen principio: ¿Que significa Benicàssim?

El topónimo de Benicàssim es de etimología indudablemente árabe. Esto lo sabemos porque los nombres compuestos de “Beni” ò “Vin” señalan asentamientos de tipo familiar o tribal.

Varios topónimos de nuestra provincia que pueden ser citados son Vinaroz, Benicarló, Benadresa, Benicato, Vinartgell o Villamargo; algunos de estos solo han pervivido hasta la actualidad como nombre de partidas rurales.

Es la explicación más usual, otros autores consultados (ver bibliografía) afirman que estos nombres suponen vínculos territoriales.

Esta toponimia sería reflejo de los vínculos sociales o biológicos de la organización árabe-islámica, que considera a la sociedad como una gran familia estratificada en tribus, clanes y linajes.

Otros indican que señalan las relaciones de dependencia personal con ciertas propiedades agrarias que se corresponden al sistema arábigo-islámico de la donación del beneficio de unas tierras a cambio de un servicio en la guerra.

Una última línea de investigación que hemos encontrado afirma que estos topónimos indican la supervivencia de la población indígena.

Esta, al incorporarse el islam adoptó una filiación ficticia de la organización tribal árabe; de ese modo pervivieron las antiguas villas romanas que en el nuevo régimen árabe se denominaron alquerías.

Así Benicàssim procede de Beni-Cazen es decir los hijos/descendientes de Cazen o Qasim según la teoría más extendida.

2.- Pregunta ¿Benicàssim tiene historia?

Por supuesto que tiene historia, en la bibliografía anexa hemos encontrado que los materiales más antiguos hallados en el término municipal de Benicàssim son los pertenecientes a un taller de sílex de la época del Neolítico, localizado en la partida de Salandó.

Ya de la época del Bronce son los de Monte Molino y la atalaya del Tossal, así como los encontrados en los niveles inferiores del castillo de Montornes.

De época ibérica son los de Más del Pi y, tanto de esta época como posteriores, también lo son los hallazgos subacuáticos que prueban la existencia de un embarcadero.

Destaca el llamado pecio Silvino, hallado en 1981, pero hemos visto que es de época relativamente reciente: se trata de un barco militar del XVIII.

Hay también cerca del denominado cuadro de Santiago un lugar llamado “pas empedrat” de posible origen romano pero que recientes investigaciones descartan que tenga relación alguna con la Vía Augusta dado que esta discurre más al interior.

Creemos que se trata más bien de una calzada secundaria relacionada con el trazado del Caminàs.

El primer núcleo estable y permanente de población datado históricamente con certeza se estableció en el castillo de Montornes dado su interés militar ya que desde este castillo se domina el litoral valenciano hasta larga distancia.

Este castillo de Montornes aparece ya citado, sobre 1067, en la época de la dominación musulmana:

“de Oropesa al puerto de la fortaleza de Khadrell, situado entre el puerto de Burriana y el castillo de Montornes, hay una distancia de veinte millas: se le denomina “Hisn Maternesh”.

Sabemos que el Cid lo conquistó en el 1094, pero su posesión en manos cristianas duró poco; tras la reconquista de Jaime I en 1242 lo donó a su secretario Pedro Sanz.

En esta época el Castillo de Montornes comprendía también la actual Puebla Tornesa.

En 1249 el señorío aparece en manos de Jechesio Sanz que a su vez lo vendió a Pedro Ximen que aparece citado como tenente del castillo.

Una de las primeras citas que hemos hallado, como tal, del pueblo de Benicàssim es la que aparece en una carta, conservada en el Archivo de la Corona de Aragón, del Obispo de Tortosa, Arnal de Jardino y fechada en 1278.

En ella solicita a Jaime de Fillever, citado unas veces como el Baile (en la época foral el encargado de los bienes del Rey) y otras como el Justicia (Ídem. el encargado de los asuntos judiciales) de Castellón) documentos y privilegios de los castillos de Miravet, Albalat y Oropesa:

” términos castrí de Oropesa sub limitacionibus quibus Iacobus Fivellerii olim justicia Castilionis campi de Burriana...ab aljubo de Oropesa usque as hospitale viste de Benicacim sicut aque vertuntur et usque ad alcharia que vocator Gebelbuclus”.

Afortunadamente no es excepcional el citado documento, del mismo Archivo de la Corona de Aragón obtenemos el siguiente escrito:

Orden a Bartolomé D'Assal, jurisperito de Valencia para que intervenga en el asunto del asalto a Oropesa efectuado por los de Benicàssim:

“Petrus et fidelibus suis Serra Dominico canter, Iacobo de Pailares Barcos. Arnaldo de Rosselló et hominibus de Benicacim salutem et gratiam...

Datum Valencie 11 idus aprilis anno Domini M CC LXX octavo”.

Hay constancia de otro ataque realizado en el año en 1281 pero esta vez realizado desde la cercana Castelló.

Estamos a finales del siglo XIII es decir territorio reconquistado hacia poca más de cuarenta años y no eran tiempos de concordia ni entre los mismos conquistadores.

De 1268 a 1287 perteneció a la Iglesia de San Vicente de Valencia:

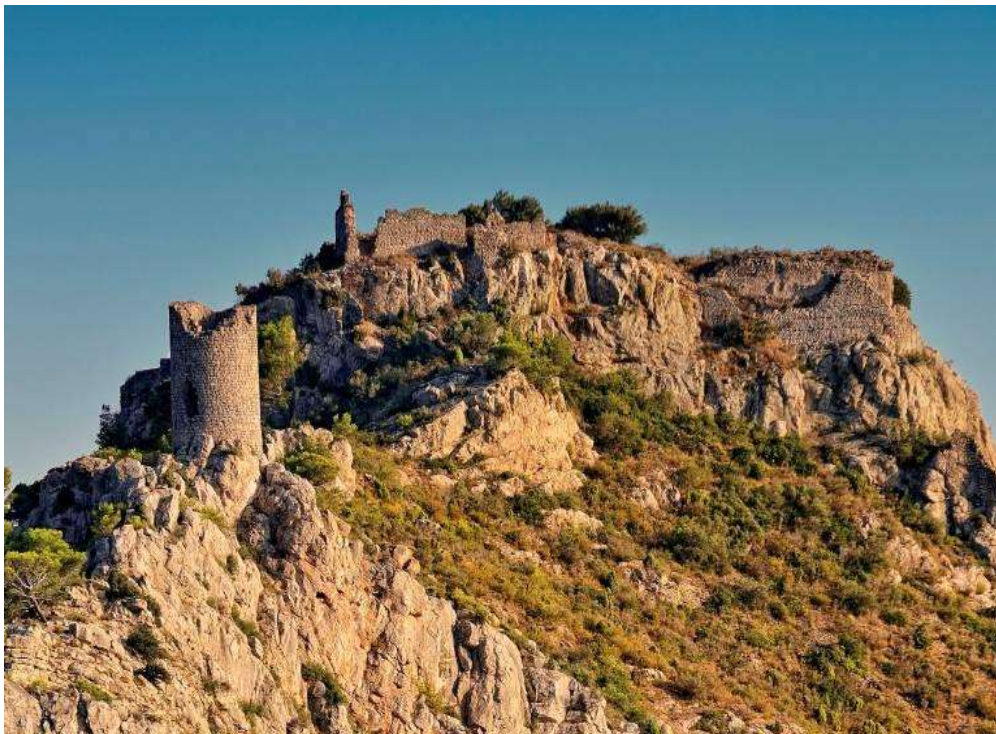
“Al monasterio de San Vicente pertenecen la villa y castillo de Quart, la alquería denominada Ladera; el diezmo de la sal y de la Albufera; el feudo sobre castillo de Montornes; la villa de Castellón y la libertad de pasto en los dominios reales sin la obligación de pagar carnaje, herbaje ni montazgo”.

Alfonso III en 1287 dio la iglesia de San Vicente, Castillo de Montornes incluido, al monasterio de Poblet.

Debido a las deudas acumuladas los monjes de Poblet vendieron a Jaime II la villa de Castellón y la baronía de Montornes por 290.000 sueldos. Hemos encontrado esta reseña, pero no la fecha.

Del siglo XIV apenas hallamos referencias sin duda debido al poco interés que despertaban estas tierras en época de pestes (1342, 1348). En 1333 encontramos como señor a un tal Juan Ximen y en 1389 a Nanbert de Barbera.

Los documentos en estas épocas hablan indistintamente de la baronía de Montornes, señorío del castillo de Montornes ò el lugar de Benicàssim.



Castillo de Montornes

Volvió a dominio real ya que en 1416 Alfonso V concede la baronía a Alfonso de Thous, a la sazón obispo de Vic.

Tras la muerte del obispo en 1420 se vende la baronía a Gilabert de Centelles, que era el señor de Nules, por la cantidad de 47.000 sueldos, pero poco después volvería a ser de posesión real.

En 1467 Juan II dona Montornes a su secretario Juan Pagés que la tuvo en su poder hasta 1515 fecha en que fue adquirida por Nicolás de Casalduch.

A observar la facilidad con que los respectivos señores de esta posesión se desprendían de ella nos hace pensar los escasos rendimientos que obtenían al igual que hemos indicado en el siglo anterior.

Se han visto frecuentes pleitos con los vecinos de Castelló y de Oropesa lo que también indica que eran los terrenos de Benicàssim era incultos en su mayoría por falta de suficientes vasallos que los explotasen.

A la muerte de Nicolás de Casalduch, en 1534, pasó a su hijo Josep de Casalduch y posteriormente a su nieta Yolanda (ò Violante) de Casalduch que, en 1589, 1593 y 1603, da cartas de población.

Estas cartas se iniciaron ya en 1233 con las de Morella, Vallibona y Burriana y sigue con intensidad hasta el 1250.

El sistema se seguirá aplicando con posterioridad hasta el siglo XVII para repoblar los lugares abandonados por los moriscos tras su expulsión en 1609 del Reino de Valencia.

En 1609 se produce la citada expulsión de los moriscos y no da el resultado esperado la carta de población porque los vecinos de Benicàssim se marchan a ocupar la Sierra Espadan que ha quedado prácticamente despoblada.

Quedaron muchas casas en ruinas, las tierras faltas de brazos quedaron yermas viéndose por todas partes pobreza y desolación temiendo incluso por la desaparición de la esta pequeña villa.

Las facilidades que se otorgan en esta carta puebla a los posibles nuevos moradores traducen claramente la condición de zona de secano en continuo peligro por los ataques de los piratas berberiscos que utilizaba la “olla “de Benicàssim como fondeadero.

Ello dio lugar a una proliferación de torres de vigía al Norte y al Sur de la “Olla de Benicàssim tal y como indica Seijo Alonso en su obra “torres de vigía y defensa en las costas del Reyno de Valencia”:

“... Deste se toma una vereda, cosa de una legua, a la torre de la Olla de Benicàssim, a quien precede un poco antes la punta del Marjal. Guardan la torre dos soldados de a pie y dos de a caballo y desde ella se camina a la de San Julián y de esta a la de Colomeras un cuarto.



Torre de San Vicente, Benicàssim

Yolanda de Casalduch era consciente que solo unas condiciones favorables podrían atraer pobladores teniendo en cuenta que la primera mitad del siglo XVII fue una época de depresión demográfica.

La zona montañosa era la única que contaba con pobladores suficientes por sus mejores condiciones defensivas.

Así podemos saber que de las tierras de la Baronía de Benicàssim se podía extraer cal, yeso, ceniza, madera, carbón de pino y que se cultivaban viñas, garroferas y oliveras.

Es de resaltar que productos tales como el carbón, el vino y las algarrobas se podían embarcar y vender sin pagar ningún derecho, es decir las condiciones de extracción y elaboración era ventajosas.

Como novedad cabe resaltar que aparece en estas cartas pueblas las divisiones para que cada vecino tenga cien partes de marjal, cien partes de viña y cien partes de tierras para cereales.

Carta puebla de Oropesa otorgada, en 1657, por el Doctor en Derecho Gaspar Mascaros.... a los 24 primeros pobladores de la Villa de Oropesa, según el Fuero de Valencia y que cita a Benicàssim (luego ya existía):

“damus autern vobis dictan villam et baroniam de Orpesa sitam, positam in presenti regno Valencie, in partita dicta de Orpesa, cum ómnibus terminis suis et prout confrontantur cum termino de Miravet, cum termino de Albalat, cum termino de Benicacim et cum mari”.;

A principios del siglo XVII hay noticias de la adquisición de parcelas por parte de vecinos de Castelló según el Llibre de Valúes de esta ciudad.

No se puede hablar de Benicassim sin citar a Francisco Pérez Bayer, considerado por muchos como el auténtico impulsor de la localidad.

Francisco Pérez Bayer era preceptor de los infantes de España y canónigo de Toledo. Un adelantado a su época.

De su propio dinero mandó construir la Iglesia de Santo Tomás de Villanueva cuyo arquitecto fue Joaquín Ibáñez.

Las obras comenzaron el 11 de mayo de 1769 concluyéndose en 1775.

Anteriormente, en 1773, Francisco Pérez Bayer había donado la campana mayor a Castellón.

El edificio de la iglesia es de planta rectangular clásica, forma de cruz latina y de estilo neoclásico.

Su interior está dominado por un gran cuadro del pintor Camarón, de quien son también el resto de cuadros y frescos que existen en la cúpula.

Son dignos de ver tanto los cuadros como los frescos.

Los dos altares laterales están dedicados al Sagrado Corazón de Jesús y a Nuestra Señora del Rosario.

Finalmente cuatro frescos existentes en la cúpula representan a los arcángeles San Rafael, San Miguel, San Gabriel y al Ángel de la Guarda.

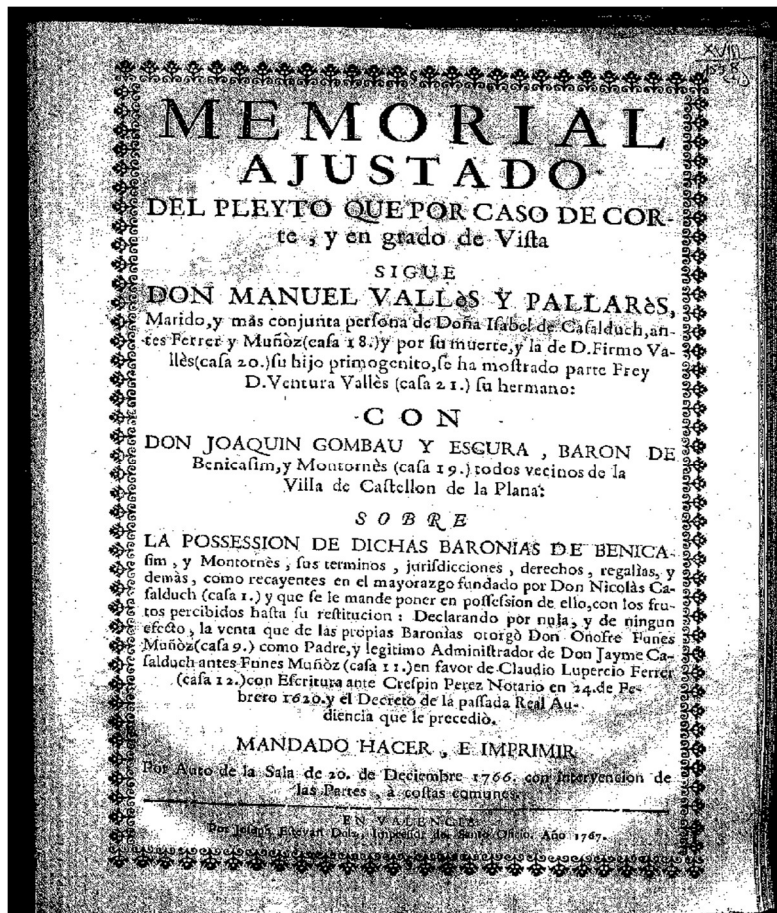
Dicho templo fue bendecido en noviembre de 1781.

Su enlosado de mármoles despertaba la admiración de los que en ella oraban y se le dio el sobrenombre de "les llastimes" porque era una lástima que una iglesia tan bonita estuviese en un poblado tan pequeño.

A comienzos del s. XIX la propiedad de la tierra estaba repartida entre bienes comunales, bienes de la Iglesia de Santo Tomás, heredades del Conde de Pestagua, del Barón de Benicàssim y de las comunidades de carmelitas y agustinos.

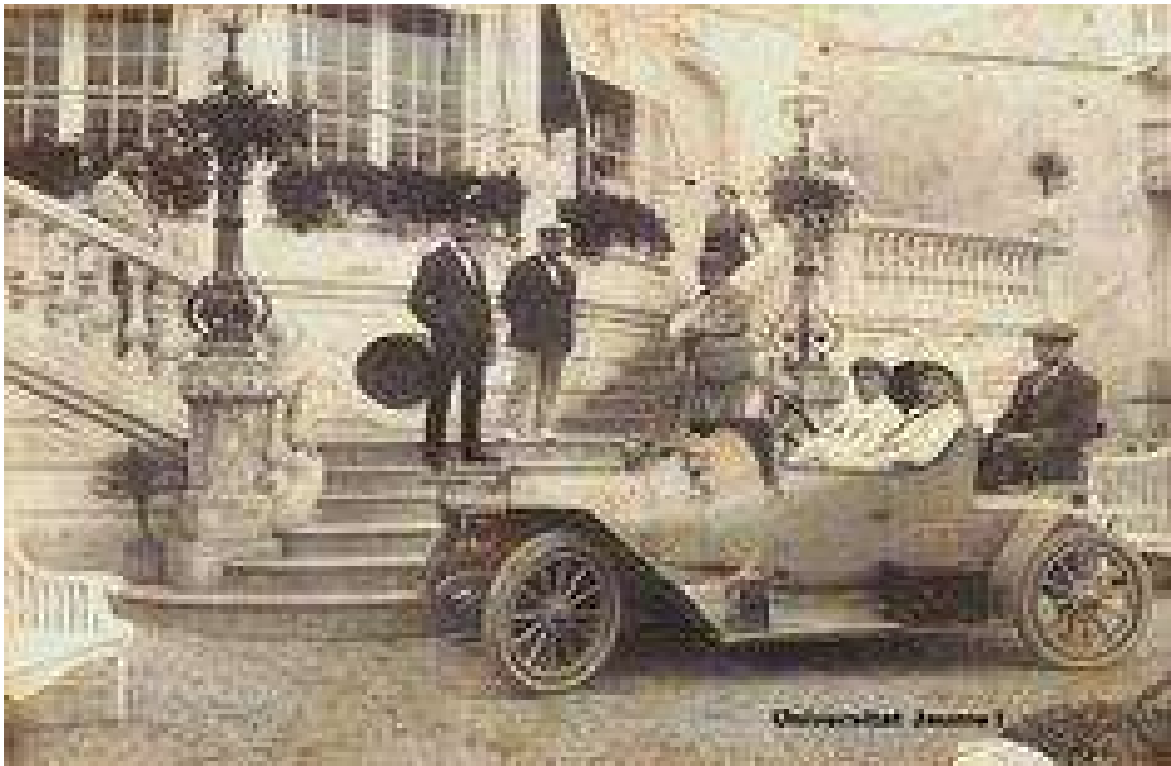
Tras la abolición del régimen señorial y la Desamortización, las tierras más rentables, entre las que se encontraban los viñedos y las plantaciones de algarrobos, fueron adquiridas por acomodados castellonenses.

El monasterio carmelitano no fue desamortizado a petición de los habitantes de Benicàssim en agradecimiento por la ayuda recibida por los padres carmelitanos durante las pasadas epidemias de peste.



Un hecho trascendental en la historia de Benicàssim se produjo en 1872 cuando el ingeniero Joaquín Coloma, que dirigía las obras del ferrocarril Almansa – Tarragona.

Este decidió invitar a su familia a pasar en verano en Benicàssim y construir la primera de las Villas de Benicàssim: Villa Pilar.



Vehículo de época frente a una de las villas de Benicassim

Tuvo mucho éxito la idea y pronto aparecieron multitud de villas residenciales (en la actualidad hay unas cincuenta catalogadas)

Nació así la acepción “Biarritz del Levante” y que se dividió en tres zonas: la parte norte fue el infierno por las fiestas que allí se celebraban, el sur más tranquilo fue denominado “corte celestial”, el centro, los jardines de Cominse “el limbo”.

Ya principios del siglo XX Benicàssim cuenta con 34 villas, todas ellas pertenecientes a personas de estrato social alto.

Ello supuso un estancamiento del pueblo de Benicàssim en contra del desarrollo en la zona de las Villas.

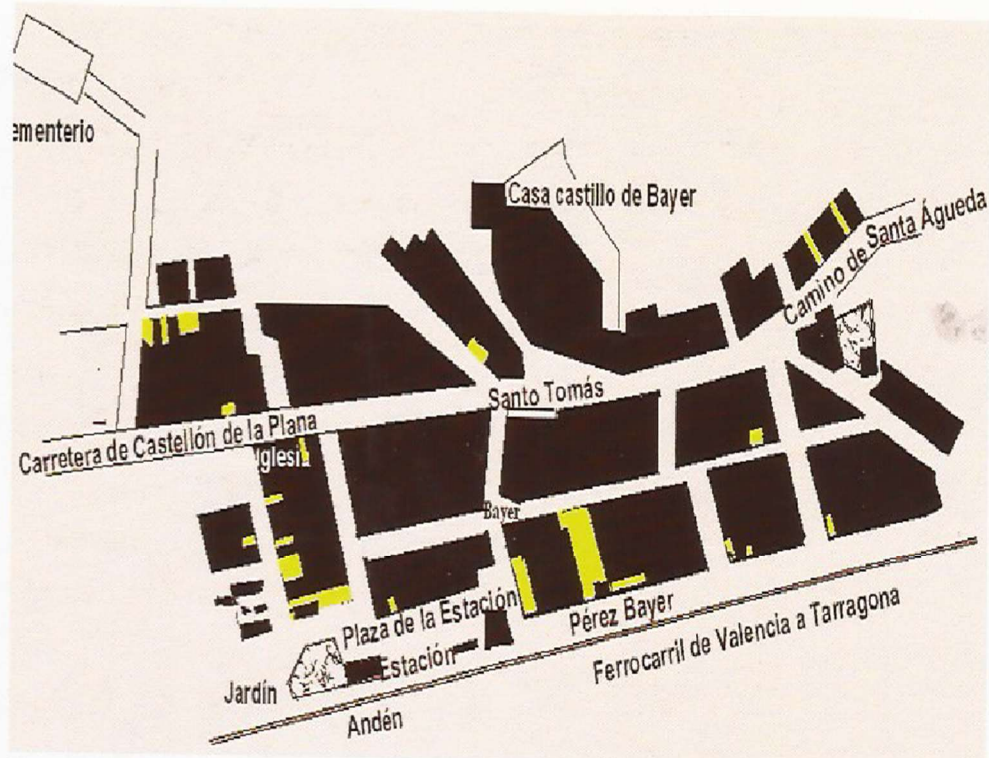


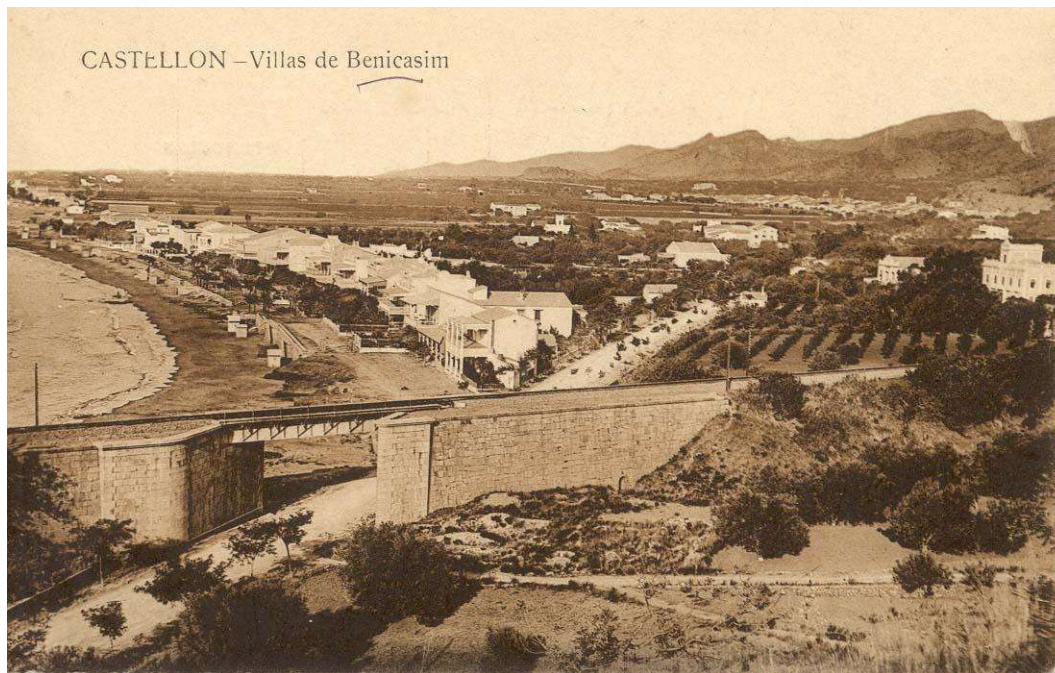
Fig. 2. Estructura urbana de Benicàssim en 1910.

Podríamos decir que desde los años 60 hasta mediados los 70 se produce el gran desarrollo turístico de Benicàssim.

A su vez, como veremos más adelante, la agricultura va experimentando un desplazamiento por la disminución del suelo cultivado, siendo la vid el más afectado de todos ellos.

En la década de los 80 Benicàssim entra ya en una economía ligada a los servicios; el nivel de renta crece y se produce un importante aumento demográfico incrementado por las corrientes migratorias de la época.

En la actualidad creemos que el papel que ha desarrollado el turismo, fundamental para su desarrollo como población y ligado al sol y playa, debe ser complementado por nuevas actividades.



Por lo que respecta a la población en términos generales las tierras castellonenses nunca han sustentado una alta densidad.

Los primeros censos sistemáticos los encontramos a partir de 1857.

De épocas anteriores es complicado obtener datos y los recuentos fiscales ò militares que ni comprenden todos los pueblos y en general son poco fiables.

Además, debemos añadir que las cifras obtenidas se expresan, hasta finales del siglo XVIII en casas ò fuegos por lo que es difícil averiguar el número efectivo de habitantes.

Se suele admitir la proporción de un fuego equivalente a 4,5 ò 5 personas.

En general se deben estimar los datos obtenidos como aproximaciones más ò menos ajustadas a la realidad y siempre atentos al rigor de las fuentes que los suministran.

Otro rasgo que caracteriza al estudio de las poblaciones es las fluctuaciones que presentan por causas muy diversas:

. -Mortalidad elevada a causa de epidemias v. gr. las pestes negras de la Época Medieval (1348), el cólera (1881-1885).

El paludismo característico este último de nuestras zonas pantanosas y de carácter endémico.

. - Carestías / hambrunas debidas a malas cosechas y/ò plagas que las destruyen.

. -Movilidad de la población: es el caso de la expulsión de los judíos de 1609 que provocó por un lado un auténtico vacío demográfico en zonas como la Sierra de Espadan y a la vez movimiento de repobladores.

. - Distribución de la población: las tierras de Castelló, sin ser nunca muy pobladas, no se hallaban tan vacías como hoy dada la importancia de las actividades económicas que en ellas se desarrollaban.

Este último caso se da en Benicàssim que si bien en la actualidad es una zona muy dinámica sobre todo por el sector servicios en tiempos pasados era un área muy poco atractiva sosteniendo cifras modestas de habitantes.



Diligencia en Benicàssim , fotógrafo desconocido, archivo : MDA

Observemos la evolución de la población de Benicàssim:

Años	Pobladores
1600	40
1794	152
1845	178
1860	162
1887	897
1900	1.302
1910	1.533
1950	1.997
1970	2.899
1985	5.262
1988	5.757
1994	8.405
2003	14.207
2011	18.524
2019	18.172

Fuente: Elaboración propia

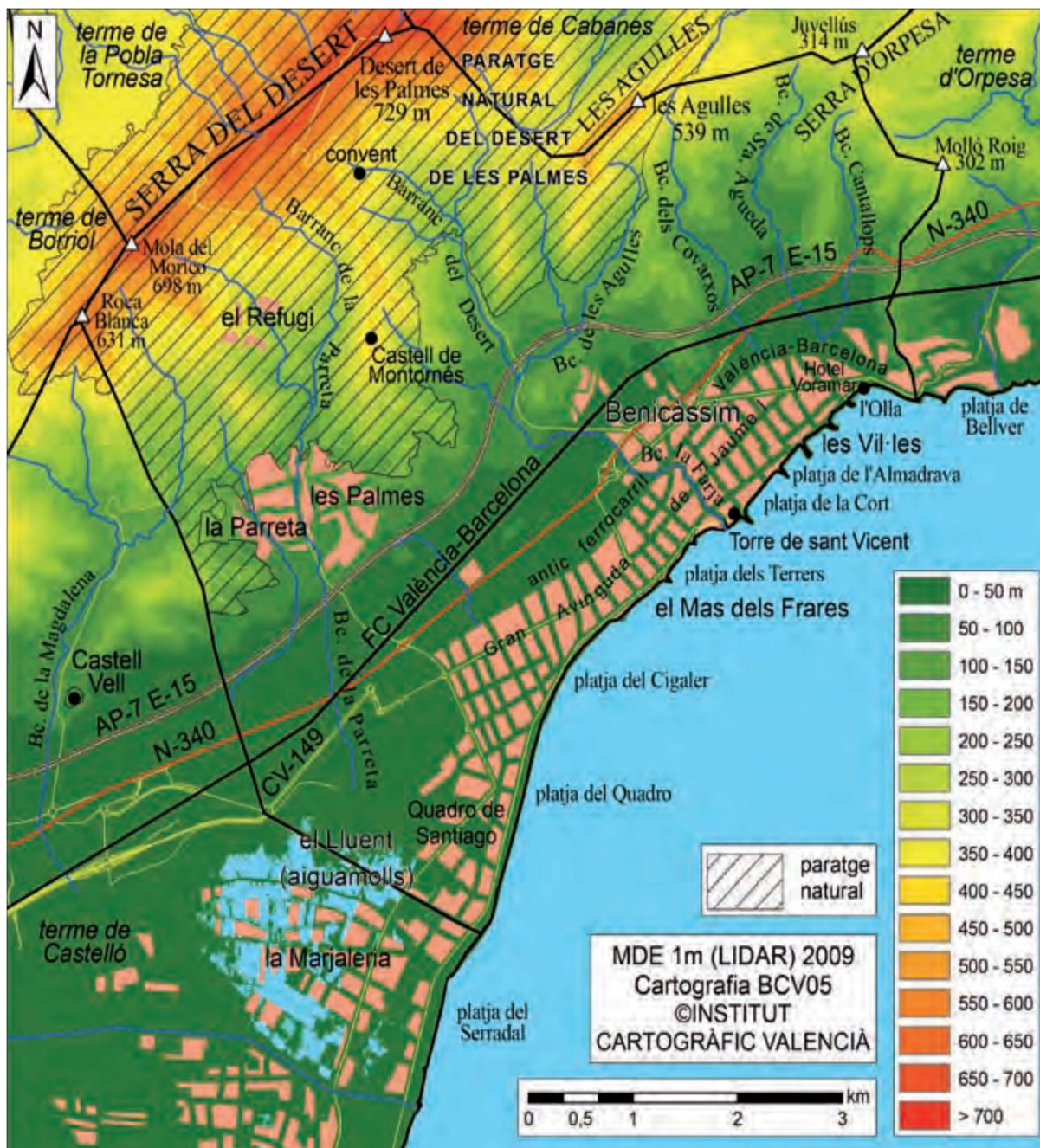
En general se pueden apreciar dos saltos cuantitativos: finales del siglo XIX y principios del XX que coincide con la implantación y desarrollo del cultivo del moscatel y ultimas décadas del siglo XX que, a grandes rasgos, viene a coincidir con el declive del moscatel y el desarrollo turístico a inmobiliario.



BENICASIM A.

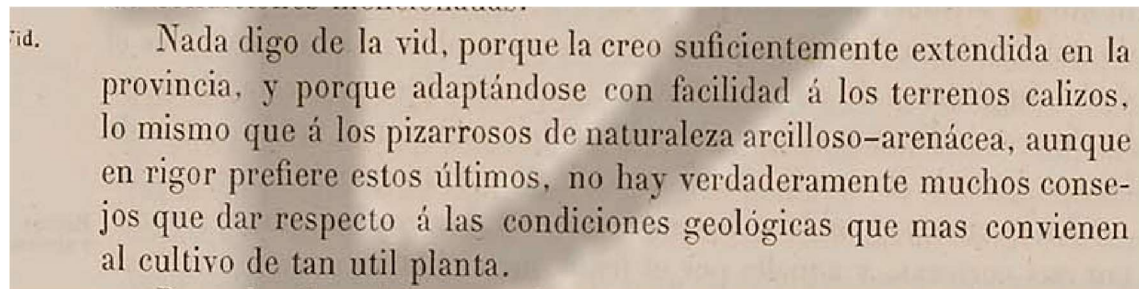
Calle de Santo Tomás.

Ediciones La Comercial. Fotolón.



Benicàssim 2009

3.- Nuestro protagonista: el moscatel de Benicàssim:



vid. Nada digo de la vid, porque la creo suficientemente extendida en la provincia, y porque adaptándose con facilidad á los terrenos calizos, lo mismo que á los pizarrosos de naturaleza arcilloso-arenácea, aunque en rigor prefiere estos últimos, no hay verdaderamente muchos consejos que dar respecto á las condiciones geológicas que mas convienen al cultivo de tan util planta.

“Memoria de la provincia de Castelló, 1859”

Aquí veremos con extensión el cultivo del moscatel de Benicàssim en cuya evolución han influido factores de diversa consideración: el clima, el suelo, la proximidad del mar, la visión profética de Cavanilles y el espíritu emprendedor del Sr. Sangüesa,

En la comercialización y consiguiente exportación de esta uva en influyó notablemente la estación del tren.

Sobre qué viñas y que vino se obtenía de ellas en Benicàssim la lógica nos indica que estaría dentro del consumo habitual de estos productos tanto durante el Imperio Romano (triada mediterránea: vino, aceite y trigo) aunque no hemos encontrado demasiadas referencias.

En las tierras hoy castellonenses se incrementó el cultivo de la vid que los romanos llamaban moscatel es decir uva de las abejas, por su gran dulzor y aroma.

Durante la Edad Media era habitual el situar los viñedos al largo de las vías fluviales ò en las cercanías del mar para efectuar el transporte a buen precio y sin grandes riesgos para los toneles.

La viticultura implicaba largos trabajos manuales, pero no exige un esfuerzo en equipamiento y animales de labor, la principal aportación es la mano de obra.

Así se ofrece trabajo a los braceros y a todos los campesinos que no disponían de un tiro y que se estaban viendo relegados por el perfeccionamiento de los instrumentos de labranza. Ello ayudaba a fijar la población sobre el terreno.

Ya hemos visto anteriormente que las sucesivas cartas de población otorgadas para facilitar la repoblación de Benicàssim fueron especialmente generosas.

Tanto el clima como el suelo y la cercanía del mar favorecían el cultivo de la vid en general y de la variedad moscatel en particular

Cuadro del análisis de las tierras.

LOCALIDADES.	Arena.	Carbonato de cal.	Arcilla.	Agua.	Total.	TERRENO DE QUE PROCEDEN.
Benicasim (falda de los Agujas de Sta. Agueda.)	60,8	26,2	9 » 4	» 4	100	Triásico.
Almedixar (Espadan.....)	63 »	2,4	30,6	4 »	100	
Villavieja (inmediaciones del pueblo).....	86 »	2,2	7,8	4 »	100	
Segorbe (Masía de Ribas).	27 »	41 »	26 »	6 »	100	Jurásico.
Jérica (Masía del Cam-)	18 04	28 40	26 66	6 »	100	

“Memoria de la provincia de Castelló, 1859”

En el Archivo Municipal de Castelló hay manuscritos de las sesiones comprendidas entre los años 1414 y 1444; en ellos se describen las mejores maneras para el cultivo de la vid, revalorización de viñedos, prohibición de importar vinos de otras partes, penas para los que adulteran el vino, etc.

Con lo que nuestros ediles de entonces patentizaban su preocupación por defender nuestros vinos.

En 1607 vemos que hay viñedos en la zona de Benicàssim siendo el 1,9% del terreno disponible dedicado a este cultivo; comparativamente en Segorbe las viñas representaban el 18.7% de las parcelas explotadas principalmente por morisco

Otro de los primeros datos ciertos del cultivo de uva en Benicàssim los encontramos de la mano de Cavanilles.

Veamos lo que aporta, allá por el año 1795, en sus “Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia”:

“Crecen (en Benicàssim) en aquellos barrancos y lomas infinitos arbustos como lentisco, xara y madroño, romero y torbisco: hay algunos trozos bien plantados de algarrobos y viñas; pero en general se ve falta de brazos, quedando sin cultivo mucha tierra útil.”.

Cavanilles alaba a Francisco Pérez Bayer como:

“protector y padre de este pueblo”

Indica donde está el, a su entendimiento, problema:

“ ... en frente de Benicàssim está la olla de su nombre ò la ensenada donde se refugian y abrigan las embarcaciones pequeñas. Las galeotas y jabeques de los moros se han valido de ella para ocultarse y hacer sus piraterías”

No obstante, da la solución:

“...si los pueblos de la comarca tuviesen la libertad de entrar en aquella dilatada cerca (se refiere a las posesiones de los Carmelitas descalzos) y de hacer nuevos plantíos de algarrobos y viñas, muy presto se disminuirían los eriales...”

¿Por Qué sugiere Cavanilles algarrobos y viñas ?:

“la falta de agua en todo el término, a excepción de sus inútiles marjales (cuadra de Santiago) ...impedirá siempre los progresos de la agricultura”

Tanto algarrobos como viñas son de secano y, si están bien trabajadas, son productivas, así nos lo indica Cavanilles:

“...recompensa el suelo las fatigas y sudores de los hombres...”

La producción de algarrobas en Benicàssim es alta “...multitud increíble de algarrobas” nos indica y constituía un importante alimento para animales en general y para los utilizados en las tareas agrícolas en particular.

El cultivo de la vid aumentó tras la fundación del convento de los Carmelitanos, allá por el año 1640, posiblemente la variedad de moscatel “híbrida del Desierto” tomase su nombre del Desierto de las Palmas.

Estos monjes son duramente criticados por Cavanilles “...prefieren el ocio a la felicidad pública...”; sin embargo, ayudaron mucho a la población de Benicàssim durante las epidemias de peste siglo XIX.

Tal fue su aportación que sus propiedades, a petición de las autoridades de Benicàssim, no fueron desamortizadas por Mendizábal

Encontramos esta breve cita en la obra literaria Historia de Gil Blas de Santillana,1715 “el que mes màgrada es que tindrem aquí a nostra casa, vi de Benicarló i el excelent moscatel de Benicasim”.

A principios del siglo XIX no parece muy extenso el cultivo de la vid, según los datos consultados no más de 20 Hectáreas en todo el término municipal.

Llegamos así los últimos años del siglo XIX que trajo la filoxera, terrible pulgón cuyo único huésped conocido es la vid.

Este término, filoxera, también se refiere a la enfermedad de la vid causado por estos insectos. Fue una plaga originaria del Este de los Estados Unidos que se introdujo en Europa hacia 1863 junto con plantas importadas de ese país.

Asoló los viñedos de Francia a partir de 1868 y se introdujo en España a partir de 1878 por la zona de Málaga. Se tiene datos de su persistencia en las zonas vinícolas de Requena en 1910.

Curiosamente se encontró la solución en el mismo sitio de donde vino la plaga mediante el injerto de la vid europea (sensible) sobre una vid americana resistente a la filoxera.

De esta forma se evitó con la extinción total de las variedades europeas que hoy conocemos y por esta razón, desde finales del siglo XIX, se emplean vides americanas como portainjertos de la *Vitis vinífera*.

La filoxera no atacó en las tierras castellanenses con la virulencia que padecieron otras regiones, así la junta de agricultura de la ciudad de Castelló informó en 1884 que “en esta provincia no es conocida ni ha aparecido tal fatal insecto en ninguna plantación”.

Se tienen noticias de cepas atacadas por la filoxera de forma esporádica en el Baix Maestrat posiblemente infectadas por los braceros procedentes de Tarragona. En 1902 llegó la filoxera a tierras castellanenses del bajo maestrazgo.

Las fuentes consultadas nos señalan que ya por aquel entonces se cultivaba moscatel en nuestra provincia, aunque sin especificar en qué zonas.

Así Juan A. Balbas, cronista de la ciudad de Castelló, en su obra “Libro de la provincia de Castelló ,1890” cita textualmente ...las variedades mayormente cultivadas son garnacha, monastell, bobal, macabeo, morenillo y moscatel. La cantidad de vino producida en Castelló es de 75 millones de litros y la superficie cultivada de 50.000 hectáreas en toda nuestra provincia.”

Resumiendo, la situación a finales del siglo XIX era la siguiente en Benicàssim:

- . - Suelos adecuados para el cultivo de la vid.
- . - Clima adecuado para el mencionado cultivo.
- . - La poca vid cultivada era de excelente calidad, consecuencia de lo anterior.
- . – Gran demanda de uva, pasas y sobre todo vino en Francia por la plaga de la filoxera.
- . - Mejora de las comunicaciones: Línea de ferrocarril Valencia –Tarragona iniciada ya en 1872 e inauguración El 16 de noviembre 1863 de la estación de Benicàssim.

La unión de todas estas circunstancias favorables fueron las que indujeron a la plantación intensiva, por parte de D. Antonio Pascual García Sangüesa, de la uva moscatel a finales del mencionado siglo.

Llegó junto con su mujer Vicenta Muedra Ruiz y sus once hijos, a Benicàssim y al parecer procedente del municipio de Chiva(Valencia) contratados para el acopio de la machaca ò balastro para la vía del ferrocarril. Estamos por los alrededores de año 1867.

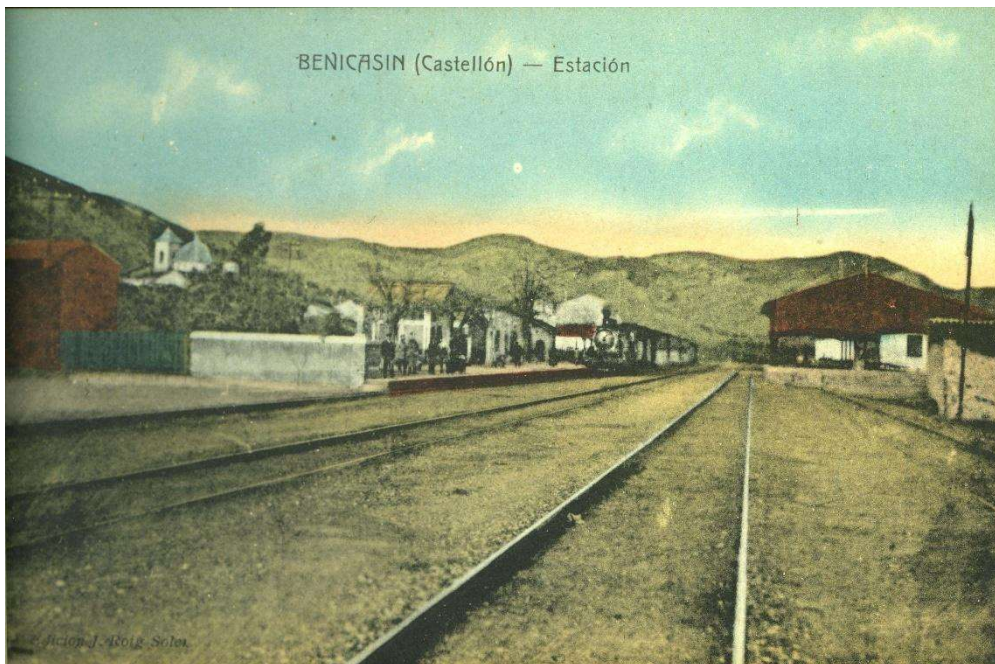
Realizó la primera plantación de uva moscatel con varas procedentes de Alicante en una finca que arrendó antes de terminar los trabajos para el ferrocarril. La finca tenía una extensión de 700 hanegadas, se llamaba "les Basteries".

En esta finca había cuatro alquerías donde obreros de la construcción del ferrocarril se habían alojado, eran tierras incultas pero adecuadas para el cultivo del moscatel.

El terreno dedicado a las nuevas plantaciones se vio incrementado debido a que se fueron sustituyendo los dedicados a cultivos tales como algarrobos e higueras, además de las buenas perspectivas de rentabilidad del moscatel.

Tal es el éxito que la cosecha de 1918, que se calcula en unas 500 Tm., son dedicadas casi exclusivamente a la exportación.

A ello contribuyó la ya mencionada estación de ferrocarril que, inaugurada el 16 de noviembre de 1863 con la apertura del tramo Benicasim-Castelló, pretendía unir Valencia con Tarragona.



Las obras corrieron a cargo de la Sociedad de los Ferrocarriles de Almansa a Valencia y Tarragona (AVT), que era por ese entonces la empresa propietaria del tren, hasta que pasó al Estado Español (RENFE) en 1939.

Los datos aportados indican que la estación del tren de Benicàssim se realizó fundamentalmente para la comercialización de la uva moscatel. Otra razón que indica el éxito de la iniciativa del Sr. Pascual García.

En ocasiones se llegaron a cargar hasta 14 vagones equivalentes a unos 45.000 kilos, aunque este dato lo dejamos pendiente de confirmar.

El ejemplo se extendió a la vecina Oropesa: “aquellos hermosos racimos de turgentes granos dorados de suavidad y dulzura incomparables y sin rival como uva de mesa, que se venden en muchos mercados con el nombre de “moscatel de Benicàssim”” son en parte procedentes de Oropesa.

Y esto por las similares características de las tierras de la cercana población de Oropesa y tal su producción, tanto en cantidad como en calidad, que cundió el ejemplo y D. José Rivera Forner (1848-1920) fue consciente de la necesidad de una estación de ferrocarril para Oropesa y así dar salida también a este producto.

No todo fueron facilidades pues había intereses encontrados por parte de propietarios del cercano municipio de Cabanes que deseaban lograr un emplazamiento del ferrocarril, pero cerca de su localidad.

Finalmente, D. José Rivera logró que la estación de Oropesa fuera construida donde hoy está, incluso adelantando parte de su propio pecunio una crecida cantidad, reembolsable luego, y resolver las primeras dificultades económicas.



Por el año 1896 se creó la Sociedad la Agrícola que ponía a disposición de los socios los fertilizantes, aperos y otros útiles para el campo.

Asimismo, facilitaba productos para combatir las plagas, en concreto para combatir el mildéu de las viñas. Hemos de indicar que el moscatel es sensible a esta plaga.

Como inciso añadimos que esta enfermedad debida a la presencia de un hongo, a la que es sensible el moscatel, se propaga más los años lluviosos.

Pero cuando se descubrió el tratamiento con polvo de azufre se observó que era relativamente fácil de combatir.

También se aplicó un remedio de origen francés: el caldo bordelés.

Ese año, exactamente el 15 de octubre de 1896, es la fecha que marca el primer día de la exportación del licor Carmelitano y de vino moscatel desde Benicàssim a Francia y, de inmediato, a todo el mundo.

Fue tal el éxito del licor carmelitamo elaborado con esta uva que las destilerías se trasladaron el mismo pueblo de Benicassim.

Aprovechando que la demanda se incrementaba se originó una fiebre por la producción, y pronto la cosechas superaban las necesidades de la pequeña fábrica y se optó por la exportación.

Para este hecho fue fundamental la instalación del ferrocarril ya que toda la uva salía por este medio de transporte, además el mercado exterior pagaba un precio superior que el interno.

Los primeros años del siglo XX fueron los más gloriosos para el moscatel de Benicàssim.

La campaña de la vendimia tradicionalmente se iniciaba sobre el 16 / 18 de Julio hasta el 15 de octubre.

Se calcula que para los trabajos de vendimia se precisaban unos 1.000 recolectores, más mujeres y niños que los acompañaban; la mayoría eran de los pueblos de alrededor y con ello contribuían al sustento familiar.

Los hombres cortaban la uva, los niños transportaban los capazos de racimos.

Las mujeres los limpiaban cobijadas bajo la sombra de un toldo que las protegía de los inclementes rayos solares.

Al terminar la jornada los comerciantes pagaban un convite y de beber se servía un poco de licor, aguardiente por lo general.

Se comía en mesas en medio de las calles y todas tenían pan y un cántaro con agua fresca cerca.



la vendimia del "rim moscatel"

Durante la época de esplendor del moscatel de Benicàssim la demanda era segura de forma que los tratantes no iban a otros términos como Oropesa y Cabanes hasta la finalización de la campaña benicense. La moscatel de Benicàssim siempre se pagaba 2 pesetas por encima de las demás, dada su gran calidad.

Los números indican que a partir de 1919 se vendimian 5.000 Tm de uva moscatel de tal calidad que prácticamente toda se dedicaba a su venta en Barcelona y el resto para la exportación vía ferrocarril como ya hemos indicado.

Incluso durante nuestra Guerra Civil se siguió con el cultivo de la vid, hacemos la anotación que durante toda la guerra y en ambos bandos nunca faltó el vino.

Así lo menciona uno de los brigadistas alemanes que se recuperaba de sus heridas en el Hotel Voramar de Benicàssim (reconvertido en hospital en 1937):

"... Allí, con aquella tranquilidad, recuperé rápidamente las fuerzas. Cada día tenía que beberme una botella de vino moscatel y comer fruta..."

: Pídase en todos los buenos Establecimientos el incomparable : :
: **Cognac de Moscatel** :
: **y Licor Carmelitano** :
: Fabricado por los Religiosos Carmelitas del Desierto de las Palmas de Benicasim (Castellón) : : : : : :

: *Premiado con Medalla de Oro y Diploma de Honor en varias Exposiciones.*

Otro dato reseñable que hemos encontrado y que indica la importancia que llegó a poseer el moscatel en Benicàssim es que el 16 de febrero de 1941 se acordó donar, para la ampliación de la iglesia parroquial de Santo Tomas de Villanueva, un céntimo por cada kilo de la cosecha de uva moscatel.

Incluso citado en la literatura de la época: obra “León de ojos verdes” de Manuel Vicent:

“A lomos de una mula anduvo por este litoral cuando tenía veintiún años. Le dijo que había soñado con morir bajo el Sol, a orillas del mar abrazado por la tierra roja al pie de estos montes de rodeneo de las agujas de Santa Águeda.

En aquel tiempo toda esta comarca estaba plantada de viñas moscatel, mucho más que ahora. Debió ser por septiembre, porque vio a unos jóvenes desnudos que pisaban la uva en un lagar para convertirla en mosto, con que fabrican mistela y el licor carmelitamo los monjes del Desierto de las Palmas...”

Se considera que fue la mayor fuente de riqueza de Benicàssim hasta el inicio de los años 60. Solo se cultivaba moscatel en detrimento de otras variedades,



En contra de la opinión generalizada debemos indicar el Decreto –Ley de 10/08/1954, que indicaba” ...no se podrá plantar ò reponer vides, ya sea para destinar su producción a la vinificación ò al consumo directo...” no afectó a la uva moscatel de Benicàssim dado que sólo

rigió para la campaña 1954/55, era para viñedos con riego, tierras con escaso caudal de aguas no aptas para el cultivo de herbáceos ò plantaciones dedicadas exclusivamente al cultivo de uva de mesa.

Rápidamente fue sustituido por la Orden del Ministerio de Agricultura de fecha 16 de Julio de 1956 que, en general fue favorable para nuestro moscatel, dado que su primera disposición era la autorización para aquellas solicitudes destinadas a plantaciones que produjeran vinos de calidad ò uva para consumo directo.

Observamos que nuevamente aparece la razón de la excelente calidad del moscatel de Benicàssim.

También se autorizaron las plantaciones de uva de mesa con destino a la exportación (cita textualmente todas las provincias de Levante), así como otras dispersiones en general favorables.

Ello dio lugar al siguiente número de peticiones:

1955	42 peticiones	por un total de 30 Ha y 85a.	(aprox. 92.025 cepas)
1956	16 peticiones	por un total de 11 Ha, 72 a y 40 ca.	(aprox. 32.650 cepas)
1957	3 peticiones	por un total de 1 Ha, 70 a	(aprox. 5.125 cepas)
1958	4 peticiones	por un total de 1 Ha, 60 ca.	(aprox. 5.000 cepas)

En las siguientes cuatro figuras observaremos la evolución y progresiva disminución de los terrenos dedicados a la agricultura en general y viña moscatel en particular en el término de Benicassim:

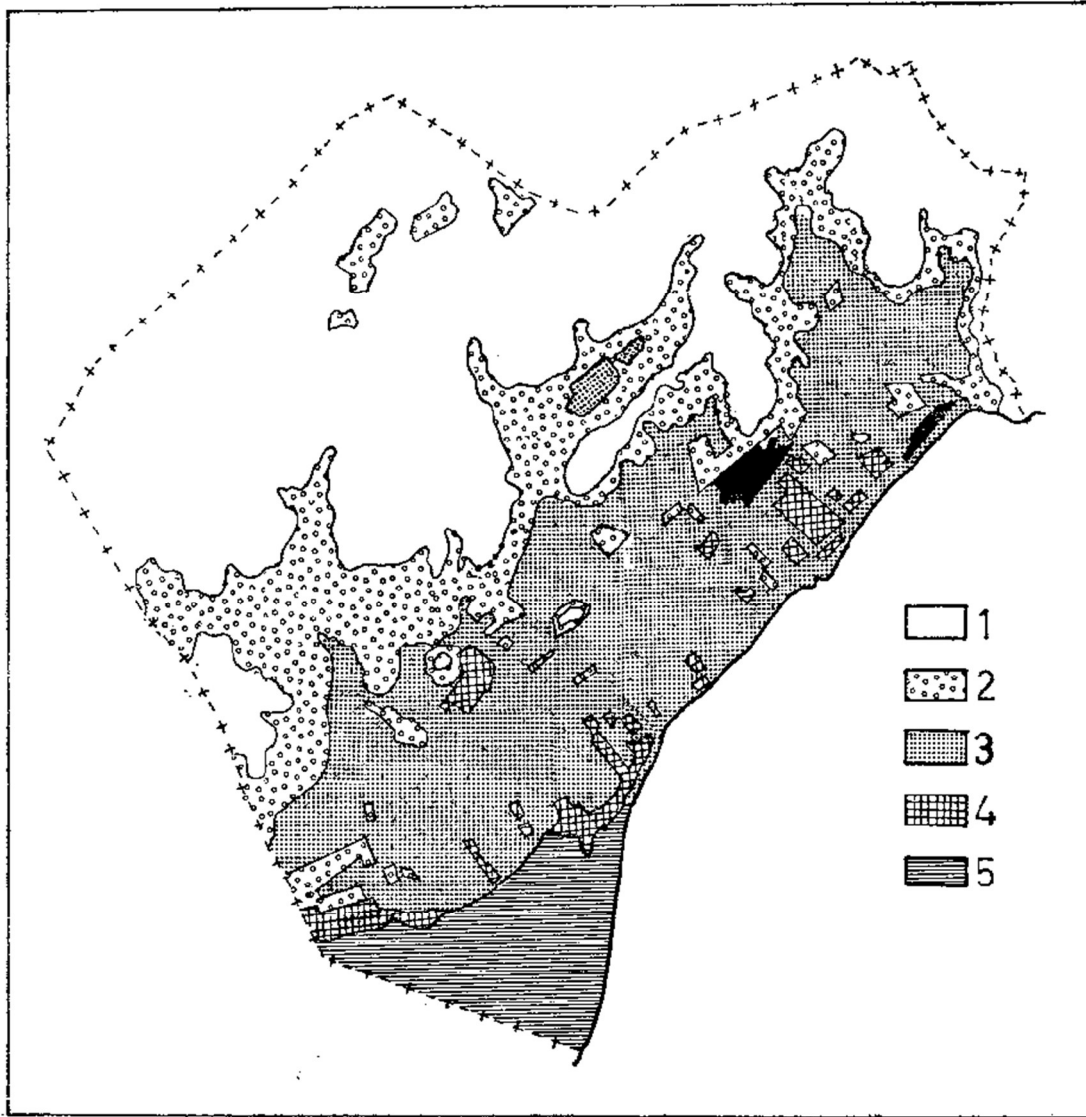
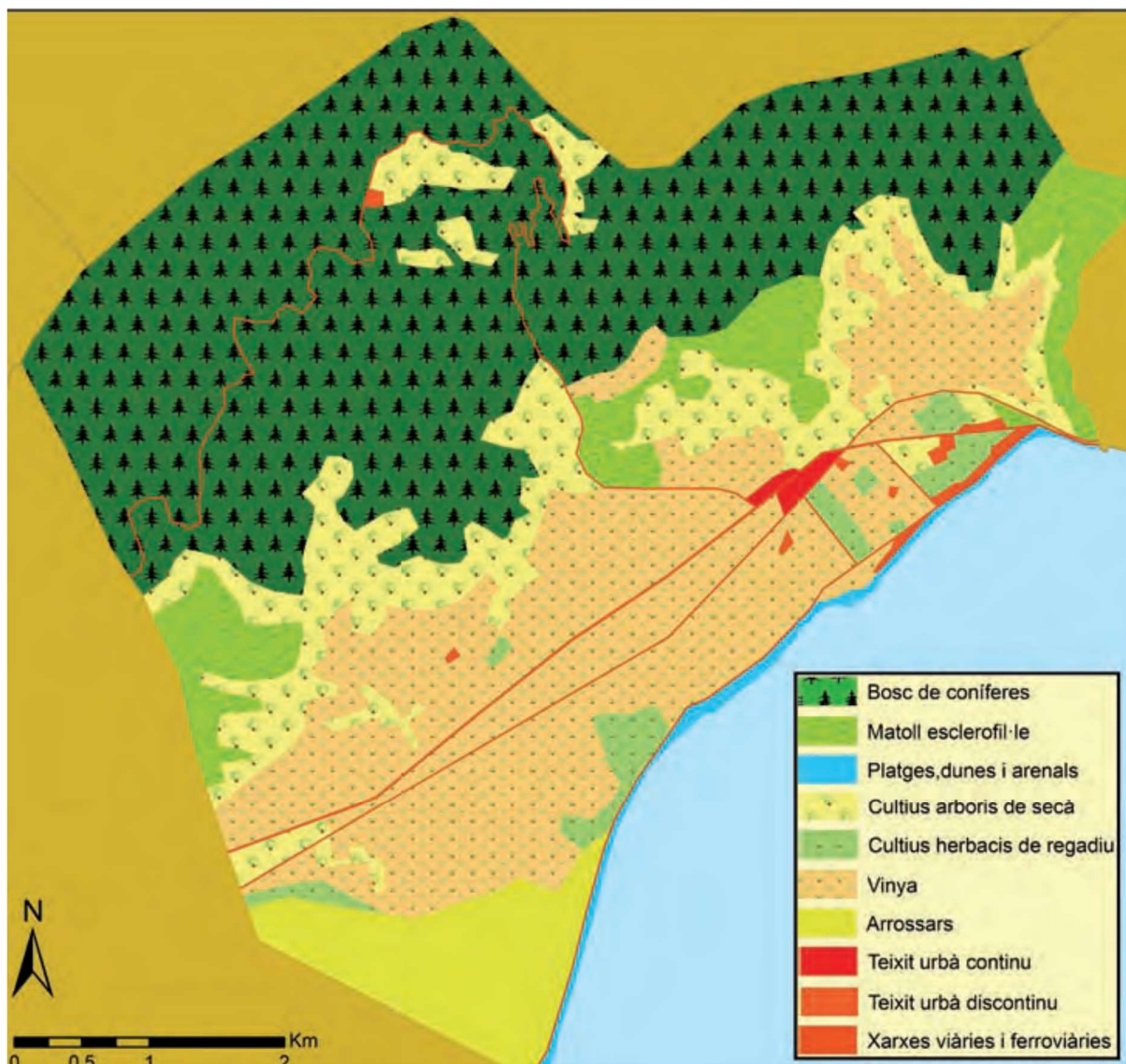


Fig. 6.—Distribución de cultivos en 1955: 1) Superficie no agrícola. 2) Algarrobos y olivos. 3) Viña. 4) Regadío; y 5) Arrozales. Escala aproximada 1:72.500.



Mapa del suelo de Benicàssim 1956

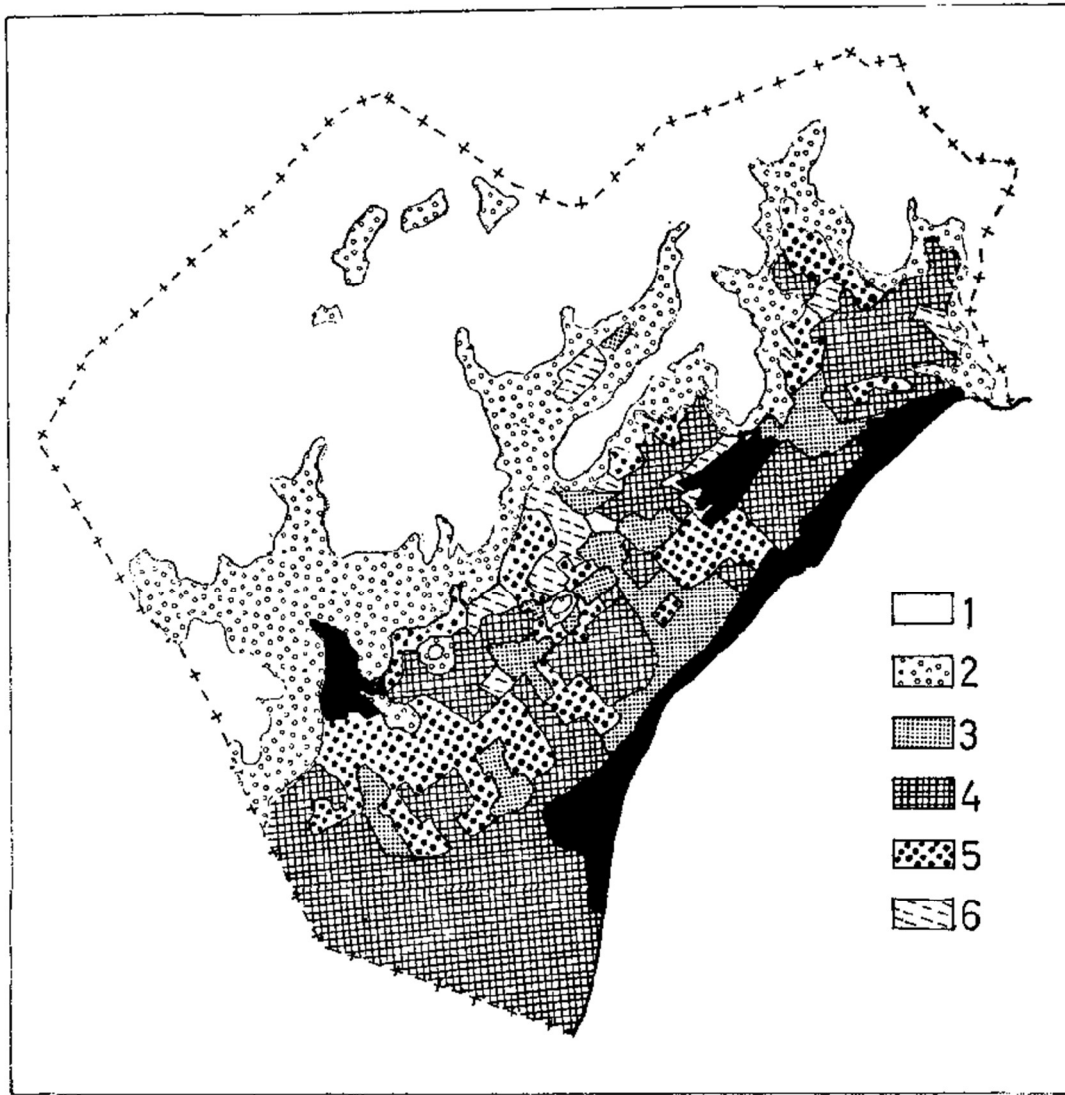
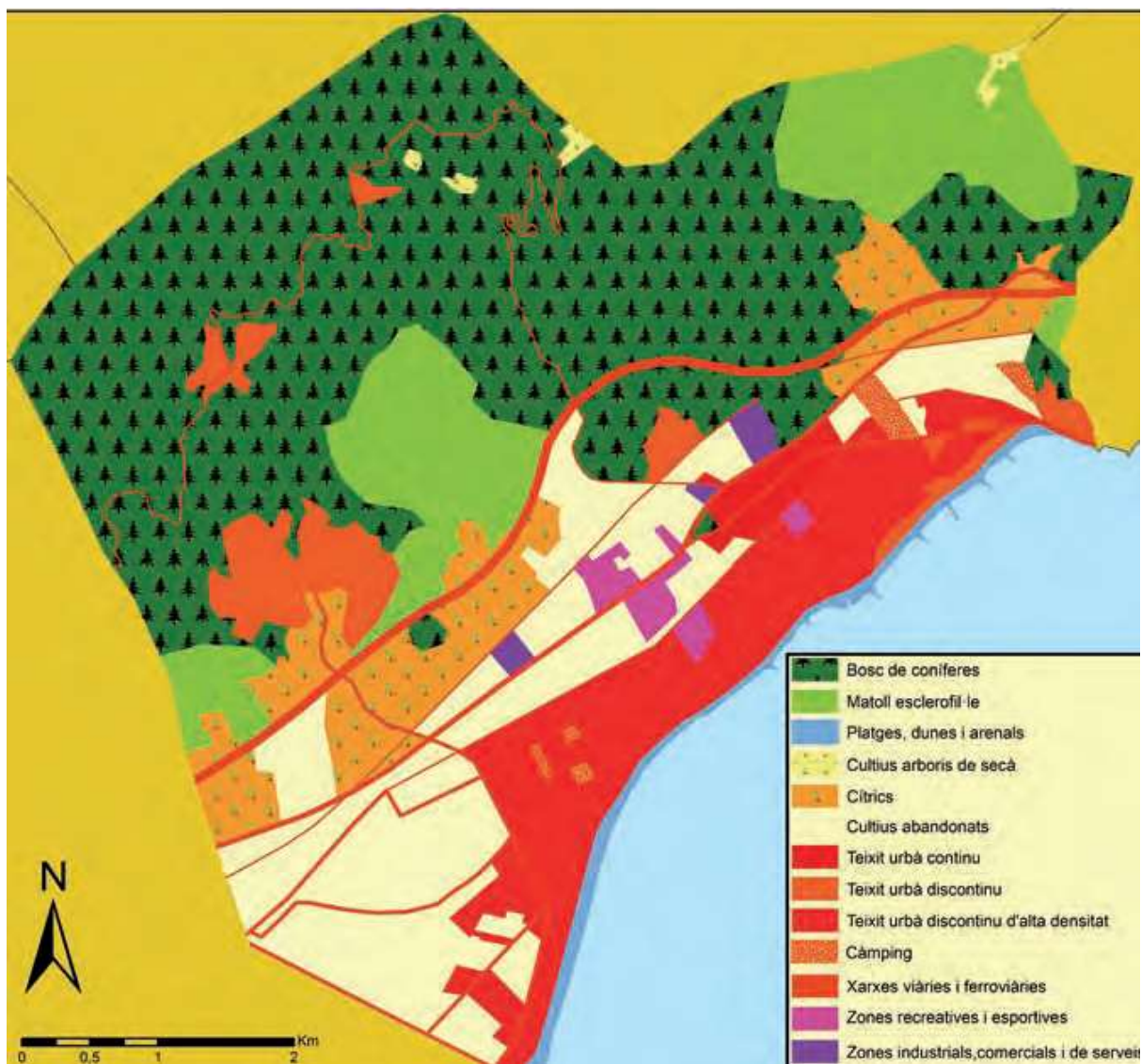


Fig. 7.—Distribución de cultivos en 1970: 1) Superficie no agrícola. 2) Algarrobos y olivos. 3) Viña. 4) Regadío. 5) Almendros; y 6) Tierra campa. En negro, las zonas urbanizadas. Escala aproximada 1:72.500.



Mapa del suelo de Benicàssim 2016

LA EXPORTACION DE LA UVA A FRANCIA



Un viñedo de Benicasin (Castellón), durante la vendimia

EN Castellón de la Plana han comenzado ya las faenas de la vendimia. La uva de excelente calidad que se produce en abundancia, se exporta á Francia, si no en totalidad, en parte muy considerable.

Tienen los franceses gran preferencia por el fruto castellonense, porque es jugoso y agradable, y todos los años en la época de la recolección se envían grandes partidas al vecino territorio.

En España es escasísima la uva de Castellón que se consume, porque ocurre lo que con la naranja y la cebolla en Valencia y en aquella población: que casi toda va al Extranjero.



Una vendimiadora de Benicasin



Un grupo de vendimiadoras disponiéndose á emprender la faena



Escogiendo los racimos para la exportación á Francia



Pesando la uva que ha de exportarse



Empaquetando la uva para el embarque

FOTS. GÓMEZ DURÁN

Similares datos, pero en cifras de elaboración propia:

Hectáreas de viña moscatel 1956: 931 Ha. 25,68% de la superficie total

Hectáreas de viña moscatel 1965: 535 Ha

Hectáreas de viña moscatel 1966: 522 Ha.

Hectáreas de viña moscatel 1967: 484 Ha.

Hectáreas de viña moscatel 1968: 475 Ha.

Hectáreas de viña moscatel 1969: 453 Ha.

Hectáreas de viña moscatel 1970: 203 Ha.

Hectáreas de viña moscatel 1978: 459 Ha

Hectáreas de viña moscatel 1991: 29 Ha.

Hectáreas de viña moscatel 2016: 10 Ha. 0,03% de la superficie total.

Se puede constatar que el naranjo empieza a ganar la partida al viñedo a partir de 1955, en la década de los 60 y 70 el golpe de gracia vino por parte del turismo.



BENICÀSSIM. El turismo lo es todo para Benicàssim después del 63. Esta imagen recoge los dos aspectos claves del cambio económico; la uva que simboliza el motor agrario del pasado y la playa como apuesta de futuro. Foto: **Mediterráneo**.

TELLÓN SIGLO XX

Veamos otro dato comparativo:

Periodo de 1955 a 1960, producción por término medio:

Naranja 37.500 Tm a 20 ptas./tm = 750.000 ptas.

Uva moscatel 15.000.000 kg. a 0,50 ptas./ kg. = 750.000 ptas.

Es decir, tan rentable como los naranjos.

Los mejores terrenos que ocupaban las viñas fueron reemplazados por el naranjo, más rentable e incluso por el almendro apareciendo las viñas dobladas es decir con hileras intercaladas de almendros hasta que el árbol esté en plena producción.

De nuevo la vecina Oropesa ya avisa del potencial de Benicàssim:

“Las villas de Benicàssim, al otro lado del túnel del ferrocarril, con su hermosa playa atraen la atención de los turistas de toda España, que las convierten en un centro veraniego rumoroso y mundano eclipsando a las pintorescas caletas y peñas de Oropesa; atraídos por ellos, los labriegos prefieren malvender sus tierras, productora de una uva moscatel, tan buena como la nuestra, y dedicarse a cultivar turistas”.

Ya en la década de los 70 fue publicada la Ley del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes (Ley 25/1970).

Esta Ley fue, en general, tremendamente perjudicial para la Provincia de Castelló al prohibir la obtención de vino procedente de viñas híbridas (las afamadas señorito y Edo) pero no afectó a Benicàssim por su dedicación casi exclusiva al moscatel.

Por esos años hemos constatado la historia de José Bernal alias “el moreno” fue el abuelo de D. José Luis Tarrega Bernat, que durante los 70 fue alcalde de Benicàssim.

José Bernal, sus siete hijas y su hijo, el tío Pepet, lucharon a brazo partido en la posguerra, primero para convertir en carbón los algarrobos de poca producción, pero en muchas hanegadas de tierra y, después de ello, poblaron el término de Benicàssim, con otros convecinos, de grandes extensiones de viñedos, de viñas junto a las playas, secano junto al mar,

Legalmente hoy rige la Ley de la viña y el vino (Ley 24/2003). Pero esta Ley es de corto desarrollo dado que la normativa vitivinícola está ampliamente regulada por el Derecho Comunitario dando poco margen normativo a los Estados miembros.



MOSCATEL



San Vicente

MOSCATEL ELABORADO CON UVAS ESCOGIDAS DEL LEVANTE ESPAÑOL

San Vicente
 CRIADOR EXPORTADOR DE VINOS CASA FUNDADA EN 1925
 Registro Embotellador 4.332 - C.S. - 70 G R.D.G.S. N. 3072 - C.S.



En ese año de 2003 España tenía la mayor superficie del mundo dedicada al viñedo: 1.400.000 Ha.

En la actualidad ,2020 sólo la cooperativa Sant Antoni, planta en una parcela de 10 hanegadas situada en la zona de la Parreta, y este año han recogido “unos 1.200 kilos”, según explicó el presidente, Vicente Claramonte. “se distribuye desde el propio almacén de la cooperativa”.

Datos producción vino provincia Castelló:

Finales del s. XVIII 230.000 hl. (33.000 Tm. Aprox. Factor conversión 70%)

Entre 1960 y 1975 no se baja de 35.000 Tm. (record en 1965 con 59.430)

1982 17.984 Tm.

Uva de mesa 1985: 4.000 Tm. Entre las localidades de Benicàssim y Oropesa.

Datos extensión viñedos provincia Castelló:

1948 25.430 ha.

1982 8.161 ha.

Ídem Benicàssim:

Año	Ha
1965	535
1966	522
1967	484
1968	474
1969	454
1970	203

Datos elaboración propia

Se aprecia la práctica desaparición del moscatel de Benicàssim por las siguientes causas, entre otras:

- . -sustitución por otros cultivos de mayor rentabilidad, p.ej. el naranjo / almendro.
- . - escasa rentabilidad por ser las parcelas explotadas demasiado pequeñas.
- . - El turismo está mejor remunerado.
- . - las construcciones tanto debidas a las explotaciones hoteleras como las precisas por el aumento de población disminuyen drásticamente el terreno disponible.

Si aceptamos que el primer “boom” inmobiliario este dato entre los años 1960 – 1973 la coincidencia es casi total.

La población rural activa en 1950 era del 74,8% y en 1.970 del 26.6%

La actividad femenina es difícil de conseguir por la poca cantidad de datos disponibles, pero se dirigía sobre todo al sector terciario en épocas de recolección y vendimia permaneciendo inactivas el resto del año.

El turismo absorbió la mano de obra procedente del mundo rural: veamos los datos correspondientes a la época del desarrollismo:

Año 1960 Benicàssim: 4 establecimientos hoteleros

Año 1970 Benicàssim: 11 establecimientos hoteleros (unas 893 plazas)

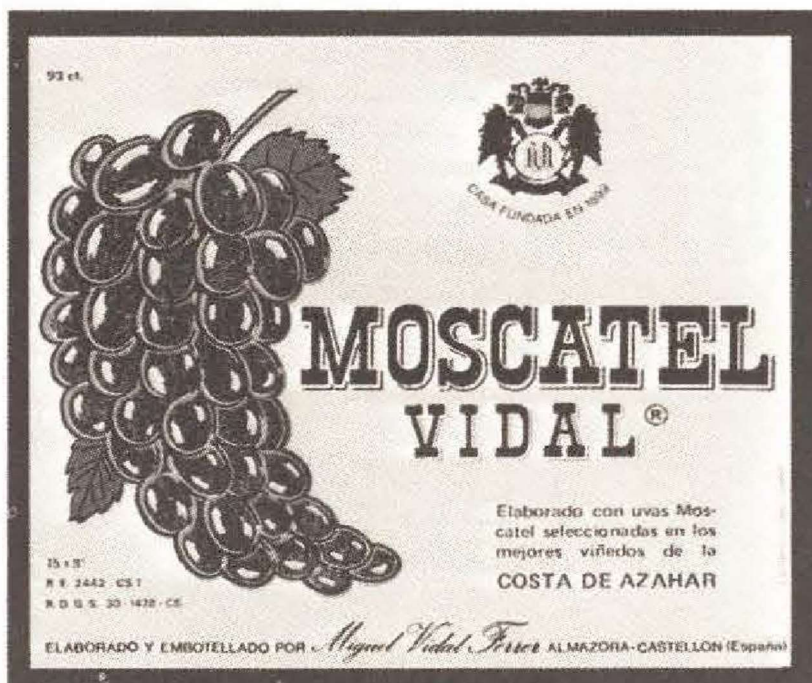
Año 1984 Benicàssim: 11 establecimientos hoteleros: 12 hoteles y 14 hostales (unas 3.097 plazas)

Año 2011 Benicàssim: 25 establecimientos hoteleros: 17 hoteles y 8 hostales (unas 3.097 plazas)

Ahora bien, es turismo de sol y playa, fallando un tanto con las actividades culturales.

También es un turismo estacionario coincidente con las vacaciones laborales y escolares (en el interior se palia con el turismo de fin de semana y el turista es de ingresos anuales medios.

Dado este carácter estacional mayoritario hace que el nivel de contratación temporal sea alto y su nivel profesional francamente mejorable



4.- Hacia una Denominación Geográfica Protegida (I.G.P.)

Las Denominaciones de origen (en adelante D.O.) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (en adelante I.G.P.) tienen como referencia normativa el Reglamento (UE) Nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre por el que se crea la Organización Común de los Productos Agrarios (Arts. 93 – 116), en extracto dice:

Denominación de origen: es el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales debidamente justificados, de un país, que sirve para designar un producto referido en el artículo 92, apartado 1, que cumple los requisitos siguientes:

- i) la calidad y las características del producto se deben basar o exclusivamente a un entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él;*
- ii) las uvas utilizadas en la elaboración del producto proceden exclusivamente de esa zona geográfica;*
- iii) la elaboración tiene lugar en esa zona geográfica; y*
- iv) el producto se obtiene de variedades de vid de la especie Vitis vinífera.*

Indicación geográfica: una indicación que se refiere a una región, a un lugar determinado o, en casos excepcionales debidamente justificados, a un país, que sirve para designar un producto referido en el artículo 92, apartado 1, que cumple los requisitos siguientes:

- i) posee una calidad, una reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico;*
- ii) al menos el 85 % de la uva utilizada en su elaboración procede exclusivamente de esa zona geográfica;*
- iii) la elaboración tiene lugar en esa zona geográfica; y*
- iv) se obtiene de variedades de vid de la especie Vitis vinífera o de un cruce entre esta especie y otras especies del género Vitis.*

Castelló no ha tenido nunca, ni tiene, ninguna denominación de origen lo cual ha resultado negativo para sus vinos, que no han podido favorecerse con el amparo y defensa que ello supone.

Solo posee una indicación geográfica protegida (I.G.P.), que es utilizada para designar los vinos del terreno, elaborados con uvas producidas en las zonas del Alto Palancia, Alto Mijares, Useras - Vilafamés y Sant Matéu, todas ellas situadas en nuestra provincia.

La Generalitat Valenciana reglamentó esta IGP en el año 2004.

Hemos visto hasta ahora el inicio del moscatel de Benicàssim con de las plantaciones del Sr. Sangüesa y su éxito rotundo.

Fue decisiva su contribución a la economía de los benicenses a principios del pasado siglo y su lento pero inexorable desplazamiento primero por el naranjo, más productivo, y luego por el turismo.

Y hemos escrito sobre su prácticamente desaparición en la actualidad a pesar de los "esfuerzos" por parte de los representantes políticos y otras entidades y habitantes de Benicàssim, como veremos a continuación.

La recuperación de la nueva vitivinicultura de Castelló empieza en torno al año 2000.

En la actualidad hay censados 130 viticultores, se cultivan más de 600 ha. y hay inscritas 10 bodegas elaboradoras y 3 en proceso.

La producción se sitúa en torno al millón de litros de vinos blancos, rosados, tintos, espumosos, dulces y mistelas.

Todos los vinos calificados positivamente por la IGP se venden embotellados. Característica que lo diferencia del resto de las DD.OO. de la CV que comercializan la gran parte de sus vinos a granel y que lo iguala a las DOC de La Rioja, Ribera del Duero y Priorato cuya condición es que el 100% de la producción se embottle.

La idea de promover el moscatel de Benicàssim está ahí y una de las primeras acciones que hemos constatado fue la decisión adoptada en el año 1980 de celebrar un Concurso Regional de Vinos en las Fiestas de la Magdalena, dentro del denominado Mesón del Vino.

Los siguientes párrafos han sido obtenidos de la Hemeroteca del periódico Mediterráneo:

13/11/2003: La labor de las personas que han mantenido viva la producción de uva moscatel en Benicàssim recibirá su recompensa.

Desde el Ayuntamiento se plantea crear una marca y solicitar, a efectos simbólicos, una denominación de origen propia que sirva, a la vez, para relanzar la imagen y el consumo de este producto autóctono. Además, se ha propuesto conceder premios, con dotación económica, a los productores.

El (entonces) alcalde, Francesc Colomer destacó que "se trata de impulsar el cultivo de este producto, así como reconocer la labor realizada por todas aquellas personas que, con su esfuerzo, han mantenido esta variedad tan importante e identificativa de Benicàssim".

Así, se estudia crear unas ayudas a los pequeños productores y la exoneración de algunos impuestos, como el de bienes inmuebles rústicos, para que resulte más rentable mantener este tradicional cultivo.

31/08/2005. Como escribe Salvador Bellés: “Y ahora ya he encontrado la compensación que da saber que vuelve a verse uva moscatel por esta playa de la Almadraba, y que su color, su magia y su sabor me devuelve el gesto alegre de mi cara, y mi sonrisa augura lo mejor.

Igual que cuando tuve noticias del primer cultivador en Benicàssim de la uva moscatel, a finales del siglo XIX y que la fecha del 13 de octubre de 1896 está marcada como primer día de la exportación del Carmelitano y de vino moscatel a Francia y al mundo, tan ancho, tan ajeno a veces.

02/12/2010: Durante el acto de presentación, el sumiller Manuel Lliberós Soliva detalló las características del vino Cantallops y afirmó que es “un moscatel de Benicàssim moderno, único y franco, de color cristalino con aromas cítricos, y un dulzor muy agradable, con mucha frescura.

Por su parte, el alcalde, Francesc Colomer, se mostró muy ilusionado con este proyecto, que tiene como objetivo recuperar la vid como patrimonio cultural, “un producto que ha sido fundamental para el desarrollo de nuestra localidad desde el punto de vista cultural, histórico y social”.

Colomer también destacó el potencial de este vino desde el punto de vista de la promoción.

El objetivo es promover un cultivo con el que fue conocido Benicàssim por la variedad de moscatel que ahora se quiere recuperar para darlo a conocer al gran público.

Según la concejala Bernal, “se ha elaborado un excelente caldo, de calidad y muy competitivo y que, además, es un producto nuestro de verdad, con un nombre muy benicense como es de Cantallops”.

05/12/2010 La concejala de Turismo en el Ayuntamiento de Benicàssim, Diana Bernal, informó ayer de la próxima puesta en marcha de una campaña divulgativa de la vid moscatel entre los escolares del municipio. Bernal dijo que “consideramos que los alumnos benicenses tienen que conocer la importancia que esta ha tenido en la historia del municipio dado que, en su momento, fue uno de nuestros productos punteros”.



Los vecinos volvieron así a una época pasada.

12/09/2011: Los vecinos de la localidad volvieron a una época pasada en la que la producción de la uva moscatel era una de las razones de ser de esta localidad costera, cuya economía está ahora muy focalizada en el turismo.

Fue una multitudinaria cita de recuerdos comunes en la plaza Constitución que congregó a numerosos benicenses durante toda la mañana.

Nadie quiso perderse esta oportunidad de recrear cómo se ganaban la vida sus familias hasta, aproximadamente, la década de los 70.

02/09/2013: Benicàssim La localidad se volcó ayer en una de sus tradiciones más arraigadas con la celebración de la consolidada Fiesta del Moscatel en la plaza Constitución.

Se pretende rememorar esta época de máximo esplendor que vivió el municipio en el sector antes de su condición principalmente turística.

La cooperativa agraria Sant Antoni vendió cerca de 800 kilos de exquisita y dulce uva moscatel, cosechada en su finca de la Parreta, que cuenta con la insignia de estar registrada como uva moscatel de mesa por la Conselleria.



26/08/2016: Afirma la Alcaldesa de Benicàssim: La fama y el grado de conocimiento de Benicàssim ha traspasado fronteras.

Eso ha sido posible porque nuestra oferta turística de calidad y nuestros grandes festivales extienden la belleza del paisaje y nuestra hospitalidad a través de la experiencia de los que nos visitan.

Benicàssim ha sido y es mucho más que turismo. De hecho, nuestros orígenes fueron el óbice de que los primeros visitantes se prendaron de esta tierra.

El cultivo de la uva moscatel y el buen saber hacer de las manos de los agricultores fueron destacables y conocidos dentro y fuera de la provincia. Moscatel, dorado, dulce, sabroso como el sol que lo madura y que sigue siendo uno de los atractivos de Benicàssim

Finalmente, según el acta de la sesión ordinaria correspondiente al día 29/04/2016 del Ayuntamiento de Benicàssim, intervención del Sr. Carlos Díaz portavoz de ARV:

“...creo que es importante el que Benicàssim haya tenido históricamente productos de calidad como en principio fue el cultivo de la pita ò después el cultivo del moscatel...”

El sector vitivinícola de las comarcas de Castelló tiene posibilidades de elaborar vinos de calidad con identidad propia. Según palabras del catedrático de la Universidad Politécnica de Valencia, Domingo Salazar, publicadas en 2017 “hay que recuperar las variedades

autóctonas, que están bastante abandonadas y se pueden llegar a perder si no empieza un trabajo de rescate”.

Este experto considera que las zonas de costa y de las comarcas de la Plana y Maestrat “tienen una variedad de uvas que favorecen la producción de vinos jóvenes blancos y rosados, espumosos y moscatel de alta calidad y que no se tienen muy en cuenta”,

Aunque explica que “no se deben dejar de lado los vinos tintos envejecidos en barrica”. El profesor mantiene que la zona de Castelló “cuenta con unas características de mosto más buenas que en otros lugares” y no se llegan a aprovechar.

Después de leer todas estas declaraciones vemos que el interés por hacer que ocupe el lugar de le corresponde al moscatel de Benicàssim no decae, pero solo eso, el tiempo va transcurriendo y solo hemos observado buenas palabras, buenas intenciones y actos poco más que folclóricos.



Reunión viticultores provincia Castelló- 19 diciembre, 2017 -

El objetivo fundamental para La Unió y los viticultores de la provincia de Castelló “es dejar atrás la IGP y convertir a ‘Els vins de la Terra de Castelló’ en una Denominación de Origen protegida o calificada que transmita confianza al consumidor”.

Además, para conseguir esta importantísima calificación, “es imprescindible la ayuda de la Conselleria de Agricultura”.

Así de claro lo ha dejado Ramón Mampel, secretario general de La Unió, en la comida de Navidad que como cada año ha organizado la organización profesional agraria con los medios de comunicación castellonenses, en la que han estado presentes también técnicos y representantes de los diferentes sectores agrarios y ganaderos de la provincia de Castelló.

Creemos los autores de este trabajo que los desafíos actuales para el moscatel de Benicasim son y no por este orden:

Revalorización de los terrenos y formas de cultivo buscando una viticultura sostenible.

Integrarse en la I.G.P. Castello, paso previo e imprescindible para llegar a una D.O.

Recuperación del consumo de este vino de Castelló entre los castellonenses.

Investigación para mejorar, si cabe, la calidad de la uva moscatel

Modificación en la elaboración: Apuesta por el vino ecológico,

Promoción de medidas que mitiguen los posibles cambios climáticos.

Rentabilización del cultivo de la vid mediante la reducción de costes.

Invertir en comunicación: prensa, radio, marketing, redes sociales, internet. Hay que crear imagen para conseguir rentabilidad.

Potenciar el ecoturismo y las rutas enológicas (ver apartado Turismo).

Crear redes de investigación sobre viticultura y enología e I+D+i con Universidades próximas, expertos y empresas.

5.- Zonas de producción y elaboración:

El término de Benicàssim, tiene una extensión de 3.638 Ha, linda al norte con Oropesa y Cabanes, por el este con el mar mediterráneo, por el sur con Castellón y por el oeste con Borriol y la Poble Tornos.

El clima de Benicàssim es el típico de la comarca de la Plana, de acuerdo con la clasificación de Köppen es un BSk es decir un clima estepario seco local y frío por ser la temperatura media inferior a 18°C, concretamente 17,1°C y una precipitación media anual de 447 mm.

Hay que destacar el hecho de que la zona agrícola en la que se cultivaba mayormente la uva moscatel, debido a su favorable situación en la solana.

Su mayor altitud evita el fenómeno de la inversión térmica, así como estar a cobijo de los fríos vientos del Norte, disfruta de unas temperaturas más benignas en invierno.

El suelo es relativamente pobre, con predominio casi absoluto de tierras rojizas "rodano", esta particularidad y estar cerca del mar, es lo que hace que la uva moscatel, tenga su sabor y dulzor característico, que lo diferencia de otras zonas.

En los inicios de su cultivo, las zonas donde principalmente se plantaban eran en Cabanes, Oropesa y Benicàssim.





Racimo de Moscatel de Benicassim, variedad citada a lo largo de toda la bibliografía.

Esto se aprecia en la ausencia de heladas que, con mayor o menor intensidad, afectan a otras zonas de la Plana.

Vemos que reúne por tanto las necesidades de la uva moscatel: calor veraniego que favorece la floración y la maduración; ausencia de heladas, sobre todo las primaverales, que son especialmente dañinas y tierra adecuada, mayormente de rodano, con pocas lluvias.

En Benicàssim en las partidas ocupadas de norte a sur como, La Parreta, Raço de les Vinyes, Les Molinades y por ultimo a derecha e izquierda de la antigua N-340, en la zona de Les Villes.



Localización de las zonas de cultivo actual de moscatel en Benicàssim. Elaboración propia.

Cuando el cultivo estaba en pleno auge, había unas 800 Ha de terreno dedicado a dicho cultivo, consiguiendo una producción de hasta 3.000 Kg por Ha, lo que suponía la elaboración de unos 62.000 Lts de vino moscatel.



Vendimia en Benicàssim, principios siglo XX



Labores agrícolas de antaño

BODEGAS

Carmelitano
Desde 1896
BODEGAS Y DESTILERÍAS





METODOS

El vino dulce moscatel es un vino con una graduación de 15-16 grados de alcohol, con azúcares residuales que van de 70-125 gramo/litro, que son los que le dan su dulzor característico

¿Cómo hacer un vino dulce moscatel?

La diferencia con otro tipo de vinos, es que a este se le añade alcohol etílico durante la fermentación, con el objetivo de detener la fermentación, e inhibir las levaduras por la adición del alcohol, dicha adición favorece la extracción de compuestos que contribuyen a la expresión final del cuerpo del vino, y asegura los aromas de este tipo de vino.

Existen 2 métodos para la elaboración del vino moscatel, pero ante todo debe de vendimiarse con un grado alto, mínimo de 14º.

El primer método es con la técnica sin maceración, se realiza como una vinificación en blanco y se añade alcohol:

- 1º: Estrujado
- 2º: Prensado
- 3º: Sulfitado
- 4º: Fermentación parcial
- 5º: Adición de alcohol

Estos vinos son ligeros y se deben de consumir pronto, máximo 2 años.

Tras el estrujado y el prensado se obtienen unos mostos que presentan una extraordinaria concentración de azúcares y un cierto nivel de coloración, a continuación, se procede al sulfitado es decir adición de anhídrido sulfuroso

A continuación, se somete a fermentación alcohólica parcial, detenida en su caso mediante la adición de alcohol vínico terminando así el proceso.

Su crianza, exclusivamente de carácter oxidativo, propicia una progresiva concentración aromática y una complejidad creciente, si bien procurando siempre no perder la frescura y el carácter frutal típico de la variedad en la cata.

Parámetros analíticos:

Contenido alcohólico: entre 15 y 22% vol.

Azúcar: 180 - 500 gr. / litro

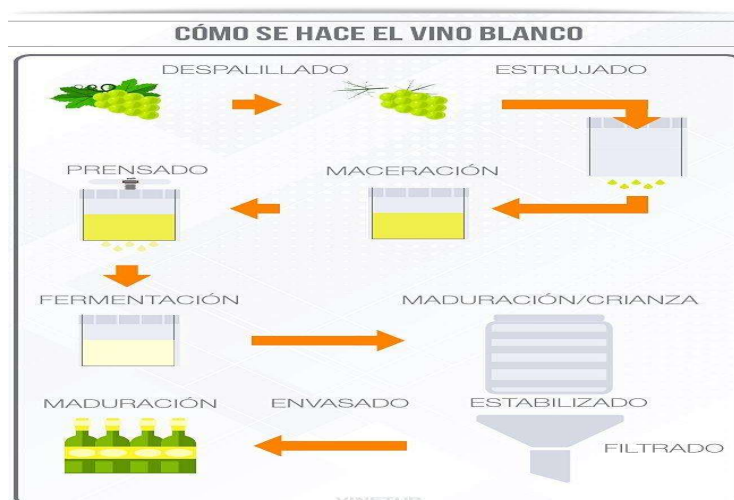
Acidez total (tartárico): 3 - 5 gr. / litro

Acidez volátil (acético): < 0,8 gr. / litro

Notas de Cata

Presenta un color amarillo-verdoso, limpio y trasparente con reflejos dorados., con aspecto denso y lágrima amplia.

En nariz destacan las notas varietales características de la uva moscatel, pudiéndose apreciar también aromas florales de jazmín, azahar y madreSelva, así como notas cítricas como de lima o pomelo, junto con notas dulzonas.



El segundo método es con la técnica con maceración, se realiza:

1º: Estrujado

2º: Sulfitado

3º: Fermentación con moderación de las partes solidas

4º: Prensado

5º: Adición de alcohol

Estos vinos son con más cuerpo y más aromáticos.

Mención especial debe tener el Vino Moscatel Carmelitano

Es un vino dulce elaborado con la famosa uva Moscatel de la Región, más conocida como Moscatel Romano o de Alejandría, conserva su fragante aroma y delicioso sabor.

Este vino de licor se conoce también como Mistela de Moscatel, con su aspecto limpio y brillante, su color va desde el amarillo pajizo hasta el ámbar oscuro.

El Moscatel Carmelitano pertenece a la Denominación de Origen Valencia.

Nota de cata:

De aspecto limpio y brillante, con un color dorado pálido. En nariz intenso y expresivo, con notas de almíbar. En boca tiene un buen ataque, cierta untuosidad, con un dulzor bien equilibrado con la acidez. Un producto único, natural y muy mediterráneo.



Con uva moscatel también se pueden obtener pasas que no es más que los granos de uva secados al sol (asoleados) siendo este el método tradicional.

Los pocos agricultores que quedan nos indican que las labores agrícolas eran varias, y la mayoría realizadas en la propia finca donde se recogía la uva.

A continuación, se llevaba a cabo la elaboración. Para ello se disponía el «sequero» o «sequer» área de terreno aplanada mediante rulos rectangulares y recubierta posteriormente de arena

Algunos labradores poseían unas construcciones porticadas, muy alargadas con amplias arcadas que se utilizaban como secadero cuando el tiempo era desfavorable apilándose en su interior los cañizos con las pasas.

Fuera de temporada estas construcciones se utilizaban para guardar los cañizos, calderas... en general todos los aperos de esta labor.

Junto al sequer se situaba un «escaldador», que era una elevación del terreno de ser posible aprovechando un accidente natural del mismo donde se preparaba el horno para meterla caldera. aproximadamente de un metro de diámetro

También en la finca, en el piso alto de la casa solía utilizarse una habitación (cambra) para almacenar provisionalmente las pasas, esperando el momento oportuno para su venta cuando aumentase el precio.

Siguiendo el proceso ya fuera de la propiedad del labrador, estarían los almacenes de los intermediarios y exportadores donde se realizaba el proceso de selección, empaquetado, etc.

6.- Gastronomía y marinaje del moscatel de Benicàssim.

ARTE
DE REPOSTERIA,

EN QUE SE CONTIENE
TODO GENERO DE HACER DULCES SECOS, Y EN LIQUIDO,
VIZCOCHOS, TURRONES, NATAS : BEBIDAS HELADAS
DE TODOS GENEROS, ROSOLIS, MISTELAS, &c.

CON UNA BREVE INSTRUCCION
PARA CONOCER LAS FRUTAS, Y SERVIRLAS CRUDAS.
Y DIEZ MESAS CON SU EXPLICACION.

SU AUTOR

*JUAN DE LA MATA, Repostero en esta Corte,
natural del Lugar de Matalavilla, Concejo
del Sil de Arriba, Montañas, y Reyno
de Leon, y Obispado de Oviedo.*



CON LICENCIA:

EN MADRID : EN LA OFICINA DE RAMON RUIZ.

AÑO MDCCXCI.

Es el vino ideal para combinar con la repostería, con postres no excesivamente dulces, a base de fruta y con helados.

El Moscatel debe servirse ligeramente fresco, entre 12 y 14º C.

Postres que pueden ser desde las típicas y clásicas frutas de temporadas, hasta los pudín y tartas más complejas

Entre los entrantes, marida muy bien con los quesos curados, es decir, los quesos con un sabor más acentuado, azules, por ejemplo, así como los aperitivos de foie.

También podemos combinarlo sin ninguna clase de temor con algunos embutidos ibéricos, o simplemente puedes elaborar infinidad de recetas,

El vino Moscatel combina de una manera exquisita con el sabor ligero y dulce de las frutas y ...todo es cuestión de imaginación.

Algunas recetas usando como ingrediente el vino Moscatel:

Magdalenas de Moscatel



Lo más normal del mundo es hacer las magdalenas utilizando como ingrediente un vasito de leche, lo que ya no es tan normal es decidir sustituir la leche por vino moscatel, así a bote pronto podemos creer que es un poco arriesgado cocinar unas magdalenas de moscatel.

Nos pueden asaltar un montón de preguntas tipo ¿estarán buenas? ¿gustarán en casa? ¿me atrevo con ellas?

La respuesta a todas ellas, la doy aquí mismo ordenadamente: Aunque quizás suben un poquito menos; sí, están buenas, están buenísimas; sí, estoy convencida que gustarán en cualquier casa; sí, atrévete con ellas, no te arrepentirás, o quizás un poquito, si pretendes que te duren más de un día en casa

Ingredientes

3 huevos,

1 limón,

150 gramos de azúcar

150 gramos de harina,

1/4 de vaso de aceite de oliva,

1 sobre de levadura química,

1/4 de vaso de vino moscatel

Cómo hacerlas

Precalentamos el horno a 180º C.

Rallamos la piel del limón. Mezclamos la harina y la levadura y la tamizamos.

En un recipiente donde podamos utilizar la batidora eléctrica ponemos los huevos, el azúcar, la ralladura de limón, el aceite y el moscatel.

Batimos con el brazo eléctrico y cuando esté mezclado vamos espolvoreando la mezcla de harina y levadura.

Volvemos a batir hasta que veamos que está todo bien mezclado, sin grumos y nos quede incluso espumoso.

Colocamos los moldes sobre la bandeja del horno y los rellenamos con un par de cucharadas de masa de magdalenas y horneamos durante unos 15 minutos, los últimos 3 minutos podemos darle un toque de gratinador para que se doren.

Tiempo de elaboración | 50 minutos

Bizcocho con Moscatel



El moscatel es un vino dulce que proviene de la uva del mismo nombre, su graduación alcohólica no suele ser muy alta.

Se toma al final de las comidas, aunque también combina muy bien con el foie y en algunos restaurantes lo aconsejan para empezar una comida.

En la Comunidad Valenciana se produce en muchas zonas, también recibe el nombre de mistela y tienen especial fama.

Este bizcocho, aunque su ingrediente principal es el moscatel no tiene un sabor muy pronunciado, queda con un sabor afrutado y muy suave.

No es un bizcocho muy húmedo, ya que apenas lleva aceite, así que es muy apropiado para acompañarlo con una horchata, con un vaso de leche o por qué no con una copita de mistela.

Ingredientes

- 200 ml de moscatel
- 200 gr. de harina.
- 3 huevos.
- 100 gr. de azúcar.
- 40ml. de aceite (el mío era de oliva).
- Dos cucharaditas de levadura tipo royal.
- Opcional: la piel de una naranja rallada

Modo de hacerlo

- Mezclar los huevos con el azúcar, batir con las varillas eléctricas hasta que la mezcla doble volumen.
- Añadir el aceite y el moscatel.
- Incorporar la harina junto con la levadura y la piel de naranja. Mezclar suavemente y verter sobre un molde previamente engrasado.
- Espolvorear por encima un poco de azúcar y llevar al horno a 175º durante 30-35 minutos.

Bocaditos de moscatel



Estos bocaditos, recordemos, están hechos con vino Moscatel de Benicassim, un vino que se hace con una uva muy famosa en nuestra región, es un vino dulce con un aroma y un sabor deliciosos.

Este vino dulce se produce en muchas zonas de la Comunidad Valenciana, en Valencia se suele llamar Mistela, y también es muy conocido el de Alicante, pero se llame de una manera u otra están hechos con uva moscatel.

Ingredientes (12 raciones)

3 huevos

200 grs. harina

200 ml. Moscatel

100 grs. azúcar

40 ml. aceite

8 grs. levadura en polvo

Ralladura de piel de naranja

Chocolate en trocitos o gotas Añade a tu plan de cocina

Modo de hacerlo

Precalienta el horno a 200º con aire.

Pon los huevos y el azúcar en un bol y bate con varillas hasta que hayan doblado su volumen. Añade el aceite y el Moscatel y sigue batiendo.

Tamiza la harina con la levadura y añádela a los huevos con cuidado, mezclando con una espátula.

Añade la ralladura de naranja y mezcla bien.

Deja que repose la mezcla unos 15 minutos.

Engrasa con mantequilla y un poco de harina el molde que vayas a utilizar y pon en el fondo unos trocitos de chocolate.

Reparte la masa sobre el chocolate, llenando solo 2/3 del molde.

Golpea el molde sobre el banco de la cocina para que la masa se asiente.

Pon el molde en la bandeja del horno y baja la temperatura a 170º, cuece los bocaditos durante unos 15 minutos.

Saca el molde del horno y deja que se enfríen.

Estos bocaditos no quedan con la textura del bizcocho o magdalenas, son como más compactos, se parecen más a un pudín. Aunque estos bocaditos llevan bastante Moscatel, no tienen un sabor fuerte, pero sí que se nota un toque afrutado y suave.

Pollo salteado con vino

Se rehoga el pollo con aceite.

Después de bien escurrido, se enfría con un decilitro de vino tinto; se le añade un tomate mondado y picado y se pone de nuevo a cocer durante unos ocho o nueve minutos.

Para servirlo, se dispone el pollo cubriéndolo con su salsa, y se le rodea de granos de uva moscatel mondados, blancos, eligiéndolos grandes.

Raïm amb orujo (en lengua vernácula)

½ quilogram de bagots de grans grossos, madurs, pero fermes, de moscatell.

½ litre d'orujo.

4 cullerades de sucre a curull.

½ tassa de cafè d'aigua.

½ canó de canyella i 2 o 3 claus d'espècie.

Rentem el raïm, l'escorrem i el deixem eixugar. En tallem els grans amb les tisores de manera que els quede un trosset de cua d'on poder agarrar-los (d'1,5 cm).

Posem el raïm en un pot de vidre de boca ampla, ben net i sec, i hi afegim l'orujo.

Amb l'ajuda d'un tros de tela o gasa, fem una mena de farcell amb les especies. Les posem dins del pot, junt a l'aiguardent i el raïm. Tapem el pot i ho deixem reposar de 15 a 20 dies.

Passat aquest temps preparem un almíbar amb el sucre al foc i el deixarem refredar. L'afegim al pot del raïm, remenem suaument, tapem i ho deixem reposar a la serena durant tot un mes.

Es pot fer amb tota mena de raïm, pero diuen que el millor i més prestigiat es el moscatell de Benicàssim.

Al Desert de les Palmes, on també solia haver-hi molts arbocers, era freqüent fer l'arboçamb l'orujo. Tot i això, la recepta popular era més senzilla: només duia orujo rebaixat, amb un poc de sucre i l'arbo.

Traseros de pollo en crema de moscatel, patatas fritas y calabacín relleno

Ingredientes

1. 1.600 gramos patatas
2. 1 calabacín grande
3. 1 pimiento verde grande
4. 3 cebolla
5. vino moscatel
6. harina
7. nata
8. pimienta
9. 4 traseros de pollo grandes
10. sal
11. 1 canela en rama
12. Unas pastillas caldo concentrado de verduras
13. aceite de oliva virgen extra

Modo de hacerlo

Pelamos las cebollas y troceamos, guardamos un poco aparte.

En la olla rápida echamos un poco de aceite y echamos las cebollas troceadas con un poco de sal y las pochamos, después echamos un par de vasos de vino moscatel y hervimos un minuto y trituramos con el brazo batidor.

Quitamos la piel a los traseros de pollo, lavamos y echamos dentro de la olla rápida, junto con la rama de canela, 4 pastillas de caldo concentrado y un poco de pimienta.

Hervimos durante 17 minutos y listos nuestros traseros. Mientras se hacen los traseros, lavamos el calabacín, quitamos las puntas, cortamos en 4 trozos y vaciamos con el sacabolos.

Metemos la carne que hemos vaciado del calabacín y la cebolla troceada que teníamos reservada en la picadora y trituramos.

Lavamos el pimiento, quitamos las semillas y troceamos.

En una sartén con un poco de aceite de oliva echamos los pimientos y freímos, después echamos lo que tenemos picado, salteamos unos tres minutos más y echamos una cucharadita de harina, removemos con un poco de nata y hacemos una bechamel,

En una fuente colocamos los calabacines que hemos vaciado y metemos en el microondas durante 2/3 minutos y sacamos.

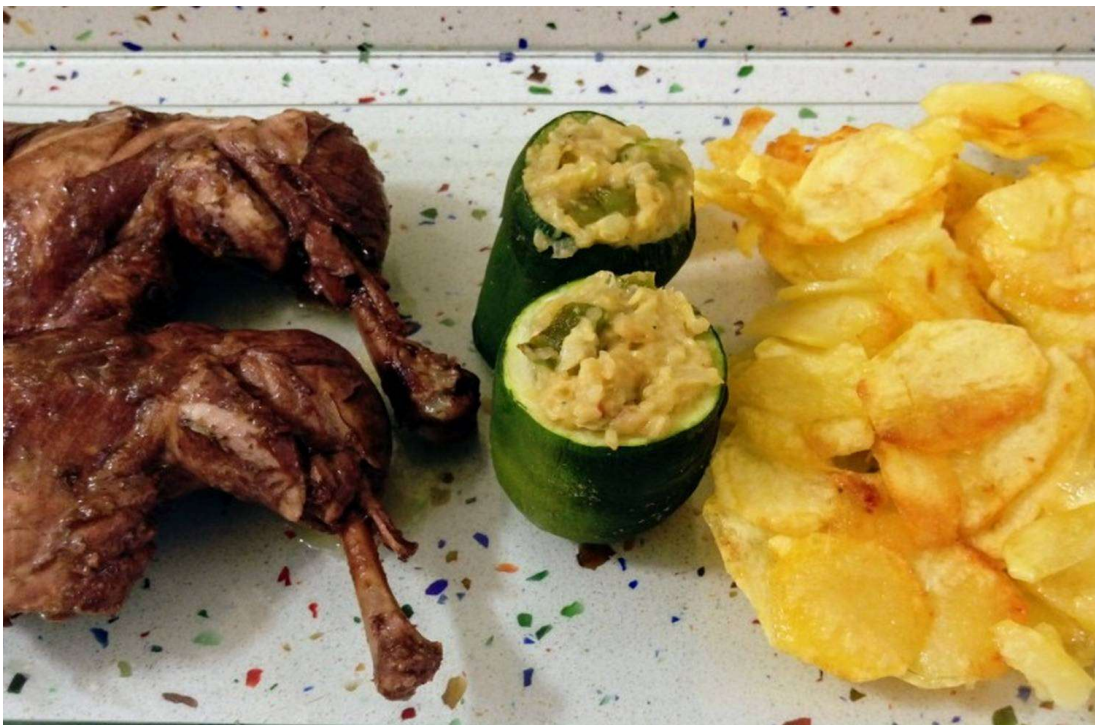
Rellenamos los calabacines con la bechamel que acabamos de hacer y listos los calabacines.

Pelamos las patatas, lavamos, cortamos a rodajas y echamos sal y freímos en una sartén con aceite de oliva.

En cada fuente colocamos un par de traseros de pollo, un par de calabacines rellenos y la mitad de las patatas frita y así cada comensal se puede servir la cantidad que guste en su plato.

Estos ingredientes son para 4 personas y el tiempo de preparación es de 40 minutos.

Este plato es muy fácil de hacer y está riquísimo



7.- Turismo y moscatel: futuro esperanzador



Benicàssim rememora sus tiempos de la vendimia con la Fiesta del Moscatel

Benicàssim recordó los tiempos de la vendimia este domingo con una muestra tradicional en la plaza Constitución que fue centro de atención de vecinos y viandantes.

Todos ellos aprovecharon para comprar racimos de la exclusiva uva autóctona que en su día dio nombre al municipio ahora, principalmente, turístico.

La jornada, para celebrar la Fiesta del Moscatel que organiza cada año la cooperativa agrícola de Sant Antoni, arrancó con un desfile de carros tradicionales con mujeres ataviadas con ropa de campo desde el almacén agrario de la cooperativa, por la calle Santo Tomás hasta la plaza.

Una forma de recrear cuando los trabajadores transportaban la uva antaño tirados por caballerías.

Ya allí se realizó una exhibición de las tareas, por parte de las mujeres, representando a las labradoras mientras, sentadas junto a la paja, procedían a la preparación y limpieza de los racimos.

Y es que antiguamente se dedicaban a esta labor de sanear la uva para poderla vender.

Los tiempos cambiaron y de la agricultura, el turismo pasó a convertirse en el principal motor económico de la localidad costera, sin que apenas quedara uva moscatel en el municipio.

La cooperativa planta en una parcela de 10 hanegadas situada en la zona de la Parreta, la más adecuada.

Este año han recogido “unos 1.200 kilos”, según explicó el presidente, Vicente Claramonte.

De la mencionada cantidad, se vendieron ya el domingo “500 o 600”, dijo. “El resto se distribuirá a lo largo de la semana desde el propio almacén de la cooperativa”, añadió a continuación.

Todo, natural y ecológico. Ahora, están trabajando en una parcela anexa en la elaboración de un aceite de oliva que estará disponible “a final de año”, indicó Claramonte. “Y creemos que tendrá el mismo éxito que la uva”.

La muestra contó con la colaboración de todo el consejo, formado por alrededor de 12 personas; también unas cinco o seis mujeres vestidas de época y los de los carros.

Además, los asistentes pudieron contemplar una exposición de imágenes originales de principios y mediados del siglo pasado, recordando el origen agrícola de la localidad, con fotos tradicionales de la vendimia.

La alcaldesa, Susana Marqués, visitó junto a los concejales del equipo de gobierno el evento.

Manifestó que es “un orgullo para Benicàssim poder seguir luciendo campos de uva moscatel, que como toda la provincia sabe es la más dulce de todo nuestro entorno y reconocida en las mesas de la provincia”.

Y recordó el “apoyo incondicional del Ayuntamiento a la cooperativa para mantener viva la economía agrícola local, así como a las decenas de familias que también hacen un importante esfuerzo para mantener activas sus plantaciones y este tradicional producto que fue el origen de la fama del municipio”.



Turismo enológico. Una apuesta de futuro.

En el caso del turismo del vino, es evidente que unas acciones transformadoras de un fruto agrícola, como es la uva, han generado una corriente turística, en todas las zonas productoras del mundo.

En este ámbito hemos desarrollado nuestro trabajo.

La actividad turística está compuesta por la combinación de productos y servicios ofertados para satisfacer las expectativas de los visitantes durante la experiencia turística, la misma tiene lugar en un espacio geográfico y temporal, al cual se desplaza la demanda para consumir el producto turístico.

Sabemos que el turismo mal gestionado tiene la capacidad de dañar ecosistemas, despilfarrar recursos naturales e incluso mercantilizar la cultura.

El turismo de Sol y playa, en nuestra opinión, es un modelo sino agotado sí que ha llegado a su máxima expresión.

Desde principios de la década de los 90 el sector turístico ha anotado que la calidad es una garantía en la diferenciación frente a la numerosa oferta existente.

Benicàssim es un claro ejemplo de que con la aparición del turismo decreció la agricultura por la presión monopolística sobre recursos como la tierra, el agua o las inversiones públicas y que nació y creció de manera indiscriminada (no planificada), al calor de la moda impuesta a partir de la década de los 60s.

Destino de turismo nacional y de segunda residencia, principalmente proveniente de la ciudad de Castelló debido especialmente a su proximidad y a que cuenta con una oferta para todos los niveles socioeconómicos.

Hoy en día se puede considerar como un destino en su etapa de madurez.

Allí ya hemos visto que el agricultor dejó la tierra a cambio de trabajo en un recurso turístico, es decir pasó de controlar un trabajo donde era especialista y controlaba sus medios de producción a otro donde era mano de obra no cualificada y no dominaba la gestión.

Eso sí con el transcurrir del tiempo se produjo una reestructuración aumentando la competitividad reduciendo costes y mejorando servicios.

Con la revitalización del cultivo del Moscatel se puede dar a conocer aún más y desde otro punto de vista, a la villa de Benicàssim.

Esta nueva oferta unirá la riqueza cultural, natural y, por supuesto sostenible; el turismo se debe indicar también en términos de inclusión social.



Ante el agotamiento del ya citado turismo de Sol y playa se necesitan realizar nuevas actividades y una de ellas es la creación de una ruta enológica ò ruta del vino, que también puede ser una solución para fomentar el empleo.

En el panorama turístico español, el turismo enológico es uno de los productos emergentes que más se está desarrollando en los últimos años; ha obtenido el apoyo

de entidades públicas como la Secretaría General de Turismo en el marco “Calidad de los productos turísticos”, favoreciendo el desarrollo de las Rutas del Vino de España.

El concepto de ruta del vino consiste en constituir en determinados destinos con orientación clara hacia el turismo cultural.

Es decir, producto integrado basado en las actividades vitícolas, gastronómicas y culturales, acompañado por una amplia oferta de alojamiento con servicios relacionados con esas actividades (enotecas, vinotecas, museos del vino, mueblerías especializadas).

También se añade una extensa oferta complementaria, por ejemplo, golf, hípica, comercios, restaurantes, vida nocturna, etc.

Nosotros somos uno de los grandes productores de vino del mundo; nuestra producción vinícola generalmente está en pequeñas y medianas empresas, muchas de ellas con una estructura organizativa de cooperativa.

Ello ha generado riqueza suficiente para frenar, en parte, los flujos migratorios hacia las grandes ciudades.

Una ruta turística del vino trae asociados beneficios potenciales de diversa naturaleza que constituyen un valor añadido que este producto tiene con respecto a otras ofertas:

Para el cliente o visitante: obtiene información en cuanto a poder conocer el entorno de elaboración del producto.

Para los empresarios es la creación de una marca conjunta fuerte y distintiva en el mercado.

Así vemos que el turismo del vino impulsa el desarrollo económico y sostenible del territorio generando empleo y riqueza.

8.- Epílogo

En los libros de cuentos está la fábula del anciano que en su lecho de muerte comunica a sus hijos que en su viña hay un tesoro escondido. Sólo tienen que cavar.

Cavaron, pero ni señal del tesoro. Sin embargo, al llegar el otoño, la viña da como ninguna de toda la región. Entonces se dan cuenta de que padre les legó una experiencia:

La bendición no está en el oro sino en el trabajo

En el Castelló y Benicàssim confinados, a 12 de mayo del 2020, se lo han “currado” ò por lo menos eso dicen, los siguientes alumnos de la UJI Mayores:

Estudiantes:

Encarna Godes Monfort
María José Cabildo García
Roberto Pereira Zabala
José Orejón Navarro
José Luis San Máximo Palacios

Asignatura: Participación Cultural Activa
Segundo Curso. 2019-2020

9.- Conclusión

Para la realización de este trabajo se ha obtenido información a través de los habitantes de Benicàssim aportando datos que no se hubiesen obtenido de otra manera.

Ahora bien, esto solo de forma parcial debido a que durante su realización se decretó el estado de alarma imposibilitando proseguir por esa vía.

El resto de información se ha obtenido a través de libros y hemerotecas, teniendo en cuenta que la información sobre los temas tratados se encuentra muy dispersa y tratada de forma sumaria.

Mención aparte para agradecer la colaboración de Eloy Haya (Director Técnico de Viña Natura) que nos indicó por donde debía ir nuestro trabajo y se mostró interesado en facilitarnos toda la información que precisáramos durante el desarrollo de la actividad.

También se han consultado las páginas web indicadas en la bibliografía.

La suma de estas circunstancias, sobre todo la indicada en primer lugar a dado lugar a un trabajo no completo de la forma que deseábamos, pero hay que resaltar que esa solo es una de las tres funciones de esta asignatura.

Las otras dos son el adquirir conocimientos sobre algo que no conocíamos y sobre todo relacionarnos con unos compañeros que ahora son amigos.

Con eso nos quedamos.

10.- Bibliografía:

Archivo digital de la Diputación de Castelló.

“Aportación al estudio de la economía eclesiástica en el Reino de Valencia en la Baja Edad Media”. Tesis doctoral de M^º de los Desamparados Cabanes. Anales de la Universidad de Valencia.1971.

Benicasim (1937-1938) a través de los recuerdos de los brigadistas alemanes.

Benicasim y la historia del ferrocarril, Inmaculada Civera, 2006.

“Bosquejo histórico de Oropesa” · de Francisco Sevillano Colon, Castelló 1953.

Cartografía Militar de España. Hoja 616-0.

Castelló y sus castillos. Pablo Cañas. Curso 3^ºB UJI Mayores.

Castello y la seua cuina, tradiciones, histories y receptes, de Joan Agustí y Pere Agustí, Biblioteca de les Aules, Universitat Jaime I.

Castello poble a poble. Mediterráneo el diario de Castellón.

Castelló siglo XX Historia gráfica de la provincia. Mediterráneo el diario de Castellón.

Castillos, torres y fortalezas de la Comunidad Valenciana. Levante el Mercantil Valenciano.

Calendario festivo de la Comunidad Valenciana. Bancaja.

Cultivo y desaparición de la vid en Benicàssim. M^º José Domenech Centelles ,1990.

“Cultivo y producción de la vid” Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio, 1889.

Diccionario histórico de la Comunidad Valenciana. Levante el mercantil valenciano.

DECRETO 120/2018, de 3 de agosto, del Consell, por el que se declara bien de interés cultural l'Escaldà, proceso de transformación de la uva moscatel en pasas.

Economía rural y vida campesina en el occidente Medieval. Ed. Altaya.2014.

El paisaje literario castellonense y su evocación histórica de Manuela Casanova Ávalos y Santiago Fortuño Llorens
Universitat Jaume I de Castelló.

“El crédito agrícola, cajas rurales de préstamos” Volumen I, Rafael Baños, 1902
Revista Renaiximent nº 25 de diciembre 2013.

El vino de Castelló, el vino en la farmacopea, Gonzalo Romero. San Rafael del rio 1984.

“El arte de la repostería” 1791. Biblioteca Nacional de España.

“El vino en Castelló” de Gonzalo Romero Mas,198.6

“El valor percibido del destino turístico en relación con el perfil del turista en Acapulco” M. Solís, L. Hernández. Investigación Administrativa vol. 48 núm. 118, 2016.

Gran Enciclopedia de la comunidad Valenciana. Ed. 1973.

Gran Historia de la Comunidad Valenciana. Levante el mercantil valenciano.

Hemeroteca digital periódico Mediterráneo.

Hemeroteca digital Archivo Histórico nacional.

Hemeroteca Biblioteca digital Nacional de España.

Historia de Castellón I y II. Levante de Castelló.

“Identificación de algunos topónimos de la Diócesis de Tortosa citados por Al-idrisi” de Dolores Bramon.

Iglesia Parroquial de Santo Tomas de Villanueva de Benicàssim. Francisco Escoin.1945
Hidalgo, L. (2002).

Llibre de Valúes, Archivo Municipal de Castelló.

“La viticultura valenciana en la Comunidad Europea” de Jose Vicente Gullem,1987.

La vid y el vino en el País Valenciano de Juan Piqueras,1981

La baronía de Benicasim s. XVI. María Jesús Gimeno. Universidad Jaime I.

LA CULTURA DEL VINO EN CASTELLÓ Y PROVINCIA. Trabajo investigación UJI Mayores
Estudiantes: José Ángel Adán, Silvestre Llobet, Amparo Martí, Elena Martínez y Julio Rueda.

La provincia de Castelló, tierras y gentes. Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Castelló.

Las observaciones de Cavanilles doscientos años después. Libro Primero. Bancaja.

Les partides del Terne de Castelló. Jaume Burgar del Campo. UJI Mayores.

Observaciones sobre la Historia Natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia. Antonio Cavanilles. Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Castelló.

“Patrimonio cultural de la vid y el vino” Madrid 2013 Sebastián celestino Pérez. UAM Madrid.

Personajes Ilustres castellonenses. Diccionario biográfico de la provincia de Castelló. Excmo. Ayuntamiento de Castelló.

Revista Renaiximent nº 17 de junio 2011.

Seguimiento fenológico de la variedad uva moscatel (*Vitis Vinífera*) en la marina alta. Universidad Miguel Hernández. Trabajo fin de grado 2015 María del mar Grimalt.

Tratado de viticultura general. Ediciones Mundi-Prensa.2016.

Torres de vigía y defensa contra piratas berberiscos en las costas del Reyno de Valencia. Francisco Seijo 1978

Turistas y campesinado: el turismo como vector de cambio de las economías campesinas en la era de la globalización. Gascón J., Ojeda D., 2015

Una historia de la vid y los vinos de Castellón. Autor José Daniel Martínez García
TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DE FINAL DE PRIMER CICLO
Tutor: Francisco Javier Soriano Martí
UNIVERSITAT PER A MAJORS.

http://www.dogv.gva.es/portal/ficha_disposicion.jsp?L=1&sig=008142%2F2018

<http://www.icv.gva.es/auto/aplicaciones/Atlas/Usos/?locale=vi>

<http://hdl.handle.net/10234/183774> Benicàssim villa encantadora

<http://hdl.handle.net/10234/183774> cita del león ojos verdes

[https://books.google.es/books?id=og-CDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Hidalgo,+L.\(2002\).+Tratado+de+vicultura+general.+Ediciones+Mundi-Prensa.&hl=es&sa=X&ved=0ahUKewjP98Wcye_nAhVJ1hoKHScfBD0Q6AEIKzAA#v=onepage&q=Hidalgo%20%2C%20L.\(2002\).%20Tratado%20de%20vicultura%20general.%20Ediciones%20Mundi-Prensa.&f=false](https://books.google.es/books?id=og-CDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Hidalgo,+L.(2002).+Tratado+de+vicultura+general.+Ediciones+Mundi-Prensa.&hl=es&sa=X&ved=0ahUKewjP98Wcye_nAhVJ1hoKHScfBD0Q6AEIKzAA#v=onepage&q=Hidalgo%20%2C%20L.(2002).%20Tratado%20de%20vicultura%20general.%20Ediciones%20Mundi-Prensa.&f=false)

<http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm?event=pwelcome&language=ES>

<https://www.mapa.gob.es/app/materialVegetal/fichaMaterialVegetal.aspx?lng=es&IdFicha=507>

Sinonimias: Moscatel de Málaga



Ampelografía

Sumidad:

<i>Apertura extremidad</i>	Completamente abierta
<i>Pelos postrados de la extremidad</i>	Sin pigmentación Densidad débil-media

Pámpano:

<i>Color entrenudo</i>	Verde en la cara dorsal Verde en la cara ventral
<i>Color entrenudo</i>	Verde en cara dorsal Verde en la cara ventral
<i>Densidad pelos tumbados</i>	Muy débil en el nudo Débil en el entrenudo



Racimo:

<i>Tamaño</i>	Grande
<i>Compacidad</i>	Medio-suelto
<i>Longitud pedúnculo</i>	Largo

Baya:

<i>Tamaño</i>	Medio-grande
<i>Uniformidad tamaño</i>	No regular
<i>Color Epidermis</i>	Verde-amarilla
<i>Forma de perfil</i>	Elíptica ancha- Circular
<i>Separación pedicelo</i>	Relativamente fácil
<i>Grosor piel</i>	Media-gruesa
<i>Pigmentación pulpa</i>	No coloreada
<i>Consistencia pulpa</i>	Blanda
<i>Suculencia pulpa</i>	Muy jugosa
<i>Sabores particulares</i>	Moscatel
<i>Formación pepitas</i>	Presentes

Sarmiento:

<i>Color</i>	Marrón amarillento- Marrón oscuro
<i>Relieve superficie</i>	Liso

Aptitudes agronómicas:

- Variedad poco vigorosa de porte erguido.
- Necesita una temperatura elevada durante la floración (tendencia al corrimiento).
- Resistente a la sequía, bien adaptada a terrenos de gravas y suelos ácidos.

Poda corta en suelos pobres. Requiere temperaturas altas para buena maduración y buen agostamiento de la madera. Cultivar en zonas muy cálidas. Rendimiento bajo.

- Muy sensible al oídio, sensible al mildiu, a la araña roja y a las heladas primaverales. Potencial enológico:
- Vinos blancos secos y dulces naturales con aromas potentes, elegantes y florales. Se pueden emplear en cupajes para aportar aromas. Utilizado en Málaga para la elaboración de vinos aromáticos.
- Apreciada como uva de mesa por su sabor amoscotelado, pulpa firme y hollejo de espesor medio. Resiste bien el transporte.

