

Programa de Feria y fiestas 2024

Textos: Isabel Villaseñor Rodríguez, Cronista Oficial de la Muy Leal Villa de Quintanar de la Orden

Los azulejos de Quismondo: patrimonio artístico de la Cooperativa

Seguro que a nadie le han pasado desapercibidos los nueve cuadros de cerámica que adornan dos de las fachadas de nuestra Cooperativa. Dos de esos cuadros se encuentran en el chaflán, a un lado y a otro del portalón, y representan, a la izquierda (según se mira la portada), el escudo de Quintanar de la Orden y, a la derecha, el de Toledo. Los demás recrean pasajes de la insigne obra cervantina *Don Quijote de la Mancha* y en 6 de ellos aparecen refranes referidos al vino y a la bebida. Hay un décimo cuadro que se encuentra en el interior de una de las naves de la Cooperativa y que representa una hermosa imagen de la Virgen de la Piedad. Este paño ocupaba el frente de la primera nave y quedó oculto tras las ampliaciones hechas. Analizando las fotos de las distintas ampliaciones de las instalaciones de la Cooperativa vemos que, en su primera obra, ya aparecen todos, menos el de mayor tamaño, que se incluyó en la primera ampliación hecha hacia la ermita de Santa Ana. Cuatro de esos cuadros llevan la firma de “V. Quismondo, Toledo”: los dos escudos, el grande y el de nuestra Patrona. Esa firma corresponde al afamado ceramista toledano Vicente Quismondo Briones (Layos, 21 de abril de 1903-Toledo, 10 de junio de 1980). Su amigo Guerrero Malagón, con quien compartió veladas con el grupo de artistas toledanos *Los Candiles*, dice de él que es un “maestro ejemplar de la Cerámica Toledana” y que fue el creador de un nuevo tipo de “cerámica puramente popular”. Señala también “que se dedicó mucho al sencillo azulejo, con el clásico refrán decorándole con arreglo al lema que marcara la leyenda”, lo que nos recuerda los cuadros pequeños que tenemos en la fachada más larga de la Cooperativa. Con grandes dotes artísticas, fue autor de una gran variedad de destacados trabajos ubicados, no solo en la capital de nuestra provincia, sino también fuera de ella y de los que no hablaremos aquí. De él Karl Lach ha valorado, además de cómo pinta, cómo maneja los óxidos y controla el horno para cocer la cerámica. (Isabel Villaseñor Rodríguez. Cronista Oficial de la Muy Leal Villa de Quintanar de la Orden)

70 años con nuestra Cooperativa

Querida lectora, querido lector:

El texto que te presento responde al interés del Excelentísimo Ayuntamiento de Quintanar de la Orden por rendir homenaje, en el 70 aniversario de su creación, a la Sociedad Cooperativa Agrícola Nuestra Señora de la Piedad, orgullo de la localidad y legado de tantas generaciones que nos han precedido. Sirvan estas líneas y las imágenes que las acompañan para conmemorarlo y honrar a todos los socios que han sido, son y serán.

Quiero agradecer enormemente la ayuda que me han brindado José Toledo (exbodeguero y expresidente), Luis Vicente Botija (presidente), Antonio García (vocal), Ana Belén Adrián Viller (Gerente) y Piedad Higuera Muñoz (encargada de la tienda). Sin esa ayuda tendría muy poco que contarte a continuación. Deseo que te guste el resultado y que disfrutes con él. ¡Felices fiestas!

Los orígenes: nuestra cultura agrícola

No es mi intención relatar aquí la historia de Quintanar de la Orden. Eso ya lo han hecho otros, y muy bien, por cierto. Sí que quiero traer a estos comienzos la importancia que para nuestro pueblo, y desde la existencia de sus primeros pobladores, han tenido su actividad agrícola y el cultivo de la vid en particular. Cabe pensar que allá por 1318, cuando Alfonso XI concedió a Quintanar la carta abierta notificativa por la que eximía de impuestos a sus pobladores para favorecer su repoblación, los pocos habitantes que había entonces “se dedicarían principalmente al cultivo de la vid y el olivo y a la ganadería ovina”, como dice Manuela Justo López en *Documentos para 700 años de historia de Quintanar de la Orden (1318-2018)*. Años más tarde, en 1480, unos caballeros enviados a Quintanar por los Reyes Católicos para, entre otras cosas, visitar los bienes de la Orden de Santiago que había en la villa, recuerdan a sus gobernantes la obligación de “dar tinajas para el vino” que el Maestre de la Orden “cogiese en la dicha villa” y de pagar a la Orden el diezmo (tributo del 10%) correspondiente de la cosecha de vino.

Otros documentos recogen información sobre el asunto. Así, en 1575, en las *Relaciones histórico-geográfico-estadísticas de los pueblos de España hechas por iniciativa de Felipe II*, se dice sobre Quintanar que:

“En esta villa se vive de labranza de trigo, cebada, centeno e avena, e vino, olivas e azafrán, es de criar ganado lanar e muy poco cabrío, e de ordinario un año con otro se suele coger de trigo candeal veinte mil fanegas de toda cosecha, e de crías de ganados había cada año uno con otro dos mil e setecientas crías e de vino se cogerán cada año cuarenta mil arrobas e de aceituna el año que viene bueno se

cogerán entre los vecinos quinientas fanegas e cuando hay poca a la mitad o menos, de azafrán se cogerán cada año uno con otros trescientas e cuatrocientas libras”.

Años más tarde, en 1752 y en las *Respuestas Generales del Catastro del Marqués de la Ensenada* dadas a un interrogatorio oficial que se hizo para recabar información en los distintos pueblos del Reino de Castilla durante el reinado de Fernando VI, se señala que Quintanar cuenta con “vides y olivas”, aunque las primeras, “por lo pernicioso del gusano, están muy deterioradas”.

Y también, en 1827, Sebastián Miñano y Bedoya, en su *Diccionario geográfico-estadístico de España y Portugal*, nos dice de Quintanar que “produce abundantes granos, vino, azafrán y algún aceite”. Al igual que en 1849 Pascual Madoz Ibáñez, en su *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*, señala, entre las producciones de nuestro pueblo, la del “vino y poco aceite”.

Por último, Antonio Estremera, en 1925, nos dice en *Quintanar de la Orden y su tesoro* que nuestro pueblo ha progresado por esas fechas en la agricultura exportando a “otras provincias de España, y también del extranjero, grandes cantidades” de vinos, entre otros productos.

La cultura del vino (y del aceite en menor medida) ha estado presente en nuestro pueblo desde siempre e incluso contamos con vocablos de la jerga que usaban los arrieros de Quintanar de la Orden para referirse a ellos o a su entorno, como “Pedraza” (vino), “Pedraza con caco” (vino con agua), “almarchas” (uvas), “la de Franchó” (bota), “Birris” (borracho), “la de Polán” (cuba), “alzaperra” (chato), “el de Cuenca” (jarro), “el del tío Víctor” (pellejo de vino), “Andújar” (aceite), “el de la Virgen” (carro) y otros.

Y la Cooperativa nació

Corría el año 1954. Eran tiempos difíciles, de posguerra, tras las dos contiendas vividas (la nacional y la mundial), pero se apreciaba en España un leve impulso económico. Fue el año en que nuestro paisano Federico Martín Bahamontes ganó el Gran Premio de la Montaña del Tour de Francia y Ava Gardner se mostraba en el NO-DO compartiendo una capea con Luis Miguel Dominguín. Quintanar de la Orden ya contaba con un tejido empresarial y comercial importantes: cinco fábricas de chocolate (*Nieto, Josefillo, Dulcinea, El Sordomudo, El Arco Iris*), dos de jabones (*Ras, Carrión*), cinco destilerías

de alcohol y fábricas de licores y otras bebidas espirituosas (*Anís de la Asturiana, Destilerías Rojo, Destilerías Fontecha, Hijos de Pedro Vela, Industrias El Dorado*), una fábrica de mosaicos (*La Catalana*), varios talleres mecánicos y de repuestos (*José Sierra, Marcelo Mora, Lupirino Rodríguez, Auto-repuestos Úbeda*), distintos establecimientos de venta de motocicletas y electrodomésticos (*Pascasio Nieto Añover, Marcelino Iniesta*), tiendas de tejidos y confecciones (*Reneses, Pañerías Marín*), de comestibles (*Félix García Romero, Pedro Nieto Escudero, Ceferino López Brea*), empresas de transporte (*Transportes Desiderio, Herminio Serna, Renfe, Flores*) y un largo etcétera.

Los agricultores de Quintanar habían seguido siendo fieles al cultivo de la vid y también, aunque en menor medida, de otros productos. Cosechaban, vendimiaban y llevaban en carros y galeras (porque remolques había muy pocos y los tractores aparecieron más tarde) lo recogido a las bodegas que por entonces había en el pueblo. Unas, más grandes; otras, pequeñas, de uso particular, que embotellaban sus propias cosechas y que a veces se convertían en tabernas para unos cuantos tras una dura jornada.

Ya por aquel entonces existía en nuestro pueblo una agrupación de agricultores que respondía a lo que se ha denominado indebidamente “Grupo Sindical de Colonización”. Esta figura venía a ser una forma asociativa que era resultado de la política estatal del momento centrada en la reforma agraria y que se constituía como asociación intermedia con vínculos semipúblicos entre los agricultores y el Estado. Recordada como “La Agraria”, convivió con la Cooperativa hasta su desaparición en los comienzos de los años 80, compartiendo socios, incluso.

Pero a pesar de que ya existiera esa fórmula, un grupo de 59 agricultores deciden agruparse y crear una cooperativa guiados, probablemente, por la tendencia del momento. Los expertos señalan que la mayor parte de las cooperativas agrarias actuales se crearon en la década de los años cincuenta y sesenta, etapa en la que también se produce el crecimiento de las organizaciones de crédito cooperativo llamadas Cajas Rurales. Y todo porque los agricultores encuentran en la cooperación la mejor solución a sus problemas individuales económicos, técnicos y sociales.

Finalmente, los pioneros tienen su primera reunión en el Salón de Plenos del Ayuntamiento y constituyen la *Cooperativa y Caja Rural Nuestra Señora de la Piedad* el día “1º de enero de 1954”, como rezan sus primeros Estatutos, inscritos en el Registro Oficial de Cooperativas el 16 de febrero de ese año. Se trata de una Cooperativa del

Campo de ámbito local “encuadrada en la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos de la localidad”, de acuerdo con la legislación del momento. Nace, entre otras razones y según recogen esos Estatutos, para adquirir aperos, maquinaria agrícola, abonos, plantas y semillas; para la “venta, explotación, conservación, elaboración, transportes o mejora de producción de cultivo”; para luchar contra las plagas del campo; para la adquisición de instalaciones para su aprovechamiento en favor de sus socios; para la “creación y fomento de institutos o entidades de previsión de todas clases de formas de crédito agrícola”...Se constituye entonces la primera Junta Rectora, siendo nombrado presidente D. Pedro Martín de Nicolás Cabo.

Los comienzos fueron duros pero llenos de ilusión. Hasta no tener instalaciones propias, los socios seguirían utilizando bodegas ajenas para elaborar su cosecha anual. En la reunión de la Junta General mantenida el 16 de septiembre de 1956 vemos cómo aún se acuerda alquilar dos bodegas de particulares para la campaña de ese año.

Será en 1957 cuando, siendo Presidente D. Lupirino Rodríguez Nieto y según se nos dice en el número 195 (2016) de la revista *La Encina*, se adquieran los terrenos y se inicie la construcción de las primeras naves y descargaderos, al tiempo que se compren maquinaria y otros recursos que permitieron “comenzar la producción de vino de una forma más industrializada y eficiente”, favoreciendo su comercialización. Los problemas para conseguir los materiales de construcción fueron muchos, debido a su escasez en los tiempos que corrían. Se construyen, también, una cocina y un salón para reuniones y una vivienda para el bodeguero y su familia. Piedad, la actual encargada de la tienda de la Cooperativa, recuerda con mucho cariño los años vividos en ella con sus padres y hermanas.

¿Y cuándo terminaría la primera construcción? En uno de los azulejos que aparece en la fachada donde ahora está la tienda (el despacho de vino) y que representa el maneo de Sancho Panza, vemos la fecha de 1959. Quizá fuera en torno a esa fecha cuando se terminara la primera fase.

La inauguración debió de ser un gran acontecimiento en el que participó todo el pueblo.

Respecto a los terrenos que ocupa la Cooperativa, algunos de nuestros historiadores locales dicen que parte de ese espacio era un antiguo cementerio, intermedio entre los que se utilizaban en el interior de la parroquia y de las ermitas, y el actual. Según San José

Palau, éste (el de Santa Ana) se inauguró en 1806 y se usó hasta 1884, cuando se abrió el actual. Después, tras extraer los restos, se convirtió en tierra de cultivo.

La Cooperativa inició así su andadura con todo lo necesario y con unas instalaciones y unos medios muy modernos para la época. Desde sus comienzos contó, incluso, con un enólogo.

Y la Cooperativa creció

El paso de los años trajo evidentemente ampliaciones y remodelaciones de las instalaciones. En una de ellas se retiró la pérgola que había estado ubicada próxima a la vivienda del capataz y se llevó al jardín de la ermita de extramuros de nuestra Patrona, aunque solo se conservan las columnas que la sustentaban. En otra, el cuadro de azulejos de la Virgen de la Piedad que coronaba la primera nave en su entrada, quedó oculto para muchos, aunque afortunadamente se conservó.



En 1976 se abre el despacho de vino y una extensión de las oficinas (la sección de crédito) en la plaza del Grano, en los bajos de un moderno edificio de gran altura. Allí permanecerán durante 40 años hasta que se cierran y trasladan gradualmente a las instalaciones actuales en los años 2016 y 2017.

A lo largo de estos 70 años hemos oído cómo se referían a ella de distintas maneras. Empezó llamándose “Cooperativa y Caja Rural Nuestra Señora de la Piedad” (en honor a nuestra Patrona) y luego se la ha conocido por “Sociedad Cooperativa agrícola Nuestra Señora de la Piedad”, “Nuestra Señora de la Piedad, Sociedad Cooperativa Agrícola”, “Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad, Bodegas Entremontes”.... Pero todos los quintanareños la conocemos como “la Cooperativa”.

El término “Bodegas Entremontes” lo encontramos ya en un anuncio del programa de feria de 2001. Se trata de la denominación de la línea comercial por la que apuesta la Cooperativa. En cuanto a “Entremontes”, es el nombre que se le da a un paraje del monte de Quintanar de la Orden que se sitúa en su zona alta, rodeado de carrascas y desde el que se divisa toda la población, “con atardeceres y amaneceres muy bonitos”, según nos dice Ana Belén, gerente de la Cooperativa. En el último diseño que se hizo de embotellados, materiales auxiliares y nuevas zonas, se utilizó como inspiración este paraje: las crucecitas representan los viñedos y las zonas sombreadas “imitan las copas de las carrascas”.

También debemos destacar de nuestra Cooperativa su gran implicación en la vida social quintanareña. Todos tenemos alguna relación, del tipo que sea, con ella. Forma parte de nuestro ADN. Y es (y siempre ha sido) uno de los motores económicos más importantes de la localidad. En reciprocidad, ella ha procurado siempre estar presente en el devenir del pueblo: ofreció sus instalaciones en la feria de 1967 para celebrar el que creemos fue nuestro primer “Día del ausente”, ha patrocinado y colaborado en eventos solidarios (catas en favor de ONG’s locales), políticos (mítines), culturales (conciertos de distintos estilos musicales) y deportivos (todos recordamos cómo se convirtió en *fan zone* con motivo del histórico partido entre el C. D. Quintanar y el Sevilla Fútbol Club); ha creado los premios *Entremontes (Alma, Corazón y Vida)*; ha organizado visitas guiadas y jornadas de puertas abiertas para dar a conocer sus instalaciones, entre las que se encuentra su hermosa sala de catas, y ha querido celebrar su 70 aniversario regalándonos una nutrida y variada serie de actos que han tenido un merecido éxito.

Años de grandes esfuerzos y mucho trabajo, afrontando crisis y retos, y adaptándose a las necesidades y demandas del momento frente a tantos desafíos. Como ese Quijote que, lanza en ristre, embiste a ovejas y carneros.

Los esfuerzos vividos en comunidad, como una gran familia, han dado sus frutos, hasta el punto de contar en la actualidad con una Cooperativa que es referente en Castilla-La Mancha; que a lo largo de su historia ha producido y produce caldos nacional e internacionalmente premiados por su gran calidad; que aporta millones de euros a la economía quintanareña y que ha sabido mantener el difícil equilibrio entre lo antiguo y lo nuevo, entre la tradición y la modernidad. Pero no se queda ahí, sino que sigue trabajando para conseguir lo mejor. Desde 2017 se esfuerza por obtener las más distinguidas marcas de calidad, como la certificación *Sustainable Wineries for Climate Protection*, la primera y única específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental, con la instalación de placas solares y la construcción de una balsa evaporativa para vertidos residuales, entre otras exigencias.