vinetur

¿Desde cuándo se elabora vino en Yecla? 1.700 años de historia vitivinícola

¿Sabes desde cuándo se elabora vino en la zona de Yecla? Pues nada menos que desde hace la friolera de 1.700 años

miércoles 11 de noviembre de 2026

ESCRITO POR WINERY ON



¿Sabes desde cuándo se elabora vino en la zona de Yecla? Nada menos que desde hace 1.700 años. Una historia vitivinícola que merece ser estudiada, explicada y reconocida. En WINERYON queremos aportar nuestro granito a todo ello con esta entrada en nuestro blog. Un texto con el que hacemos nuestro particular homenaje a quienes

hicieron y hacen que esta historia del vino en Yecla se siga escribiendo desde hace dos mil años.

¿Desde cuándo se elabora vino en Yecla?

Mucho antes de que las etiquetas vistieran las botellas y las bodegas se convirtieran en espacios de innovación, los habitantes de Yecla ya conocían el arte de transformar la uva en vino. Muestra de ello son los restos arqueológicos encontrados en los yacimientos de Fuente del Pinar y Casa de la Ermita. En ambos se pone de manifiesto que ya se elaboraba vino en este territorio.

Para quienes no lo conozcan, hay que destacar que el conjunto de Fuente del Pinar, situado en las proximidades del trazado de la antigua Vía Augusta, conserva estructuras correspondientes a una instalación productiva que incluía un lagar, un patio y espacios de almacenamiento. Según destacan los expertos, su construcción se realizó en el siglo I d. C., y las instalaciones estuvieron en funcionamiento, con distintas etapas de actividad, hasta el siglo IV. Incluso buena parte de ellas fueron reutilizadas entre los siglos XV y XVIII.

La estructura del lagar es una evidencia clara de la existencia de una producción vinícola organizada en la zona ya que este tipo de edificaciones no se destinaban, únicamente, al consumo de vino.

Además, a estos hallazgos hay que sumarles la información contenida en los bajorrelieves del yacimiento de Los Torrejones. En ellos se representan vides y racimos de uva, lo que refuerza la importancia de la cultura vitivinícola en la Yecla de época romana. Sobre este friso, hace unos días conocíamos que, tras realizar un detallado estudio, los investigadores han concluido que los racimos representados corresponden a una variedad destinada a la elaboración de vino. También que, entre las variedades que se han estudiado, se encuentra una que encaja con las particularidades de la uva Monastrell.

Más allá de la época romana

Tras la etapa romana, la evolución de la viticultura en la zona se encuentra menos documentada aunque los vestigios encontrados permiten situar una nueva presencia significativa del viñedo a partir de la repoblación cristiana que se llevó a cabo a finales del siglo XIII y comienzos del XIV.

En cualquier caso, lo que queda claro es que Yecla lleva miles de años vinculada al cultivo de la vid y a la producción de vinos. Una actividad que hoy seguimos manteniendo las diferentes bodegas que se encuentran en la zona.

Y es que la viticultura sigue siendo una actividad relevante en la economía y la identidad de Yecla.

Las razones por las que Yecla sigue siendo espacio vinícola

Las particularidades de la tierra en la zona explican buena parte de esta especialización histórica en Yecla. De hecho, hoy día, los viñedos siguen creciendo en terrenos que presentan una composición predominantemente caliza y altitudes que, según la delimitación vitícola, se sitúan aproximadamente entre los 400 y los 800 metros. Una zona de clima mediterráneo continentalizado, con precipitaciones escasas, veranos calurosos e inviernos fríos. Todo ello ha hecho que las vides desarrollen unos granos de gran calidad tanto de la variedad Monastrell -que sigue siendo emblemática en la zona-, como de otras variedades que han comenzado a cultivarse. En especial, uvas tintas como Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha Tintorera; y variedades blancas como Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo.

Wineryon y DEMUERTE: proyectos actuales vinculados al territorio

La evolución de la viticultura en la zona de Yecla también se refleja en los proyectos empresariales en los que trabajamos en este espacio y cuyos vinos contribuimos a proyectar hacia nuevos mercados.

Así, la colección DEMUERTE de WINERYON es un ejemplo de cómo el territorio es una parte fundamental de la identidad de un producto y de cómo nuestra materia prima es parte fundamental del éxito que tienen todos nuestros vinos. De ahí que podamos

afirmar, sin temor a equivocarnos, que los vinos DEMUERTE son una muestra de la diversidad empresarial y creativa del sector vitivinícola yeclano, en el que conviven la tradición varietal, la innovación enológica y nuevas estrategias de comunicación y comercialización.