

LA VID Y LOS VITICULTORES DE JEREZ, LA CRISIS

COMERCIAL Y EL IMPACTO DE LA FILOXERA:

UN CAMPO ABIERTO A LA INVESTIGACIÓN

ANTONIO LÓPEZ ESTUDILLO

Universidad de Barcelona. Escuela Universitaria de Empresariales de Girona

En el siglo XIX los vinos de Jerez fueron entre los españoles los más afamados en el extranjero, suponiendo una partida muy importante de las exportaciones hispanas. En las décadas centrales del siglo las salidas de “Sherry” oscilaron entre el 10 y más del 20% de los ingresos por exportaciones del país, alcanzando en el quinquenio 1870-4 un valor medio anual de noventa y seis millones de pesetas, de creer las estadísticas oficiales¹. La base de tan importante actividad económica no radicaba en una extensa masa de cultivos. El viñedo ocupaba en la provincia de Cádiz una superficie muy similar a la que tenía en la comarca del Alt Penedes, siendo catorce veces más extensa que ésta, alrededor de 20.000 has. de vid de las que la zona productora del jerez ocupaba aproximadamente dos tercios. La aparente contradicción se explica porque los vinos de Jerez no debían su importancia a una producción masiva, sino que eran cotizadas bebidas de lujo elaboradas con un esmerado y costoso proceso de cultivo y crianza².

Sobre la producción del jerez se conservan multitud de descripciones e informaciones cuantitativas seriadas de una etapa preestadística en nuestro país. Las razones de esa atípica abundancia informativa son múltiples. Destaca entre ellas la continuidad centenaria de un comercio de exportación de gran importancia económica, concentrada en pocas empresas, en buena parte en manos extranjeras. La tradición de estas casas exportadoras parecía garantizar la calidad de sus vinos, por ello siempre han mostrado interés en difundir parte de sus métodos de elaboración como su mejor propaganda. Existen además otras razones: por parte de las autoridades el control fiscal de un negocio de gran envergadura que era al mismo tiempo fuente continuada de divisas, y el interés de que su ejemplo se extendiese a otras regiones productoras. Entre el nutridísimo cuerpo

¹ Leandro Prados de la Escosura, *Comercio exterior y crecimiento económico en España, 1826-1913: Tendencias a largo plazo*, Madrid, 1982, p.41. El valor citado es el atribuido oficialmente a las exportaciones de vinos de Jerez y similares, su margen de error es importante pues los valores no hacían distinción entre las diferentes calidades y se mantenían estables durante varios años. Series en hl. y ptas. de 1849-1879 en “Gaceta Agrícola” (GA), Madrid, 30 VII 1879, 30 XI 1880 y 15 III 1881, en Id. 15 VIII 1879 Eduardo Abela -que acababa de representar al Ayuntamiento de Jerez y la Diputación gaditana en el congreso antifiloxérico de Zaragoza- reducía aproximadamente a 54’35 millones el valor medio de las exportaciones anuales de vinos de Jerez y Puerto de Santa María entre 1870 y 1875, en términos monetarios el 60% de las exportaciones de vino del país.

² Las cifras sobre la superficie vitícola requieren en general una profunda revisión. El ingeniero agrónomo de la provincia, Domingo Lizaur, ofrecería datos distintos según el objeto de la estadística. Según este autor, Cádiz tendría sobre 20.600 has. entre 1884 y la destrucción filoxérica que comienza a ser efectiva en 1899: Archivo del Ministerio de Agricultura (AMA), Leg.82 Información vinícola, contestación de la Junta de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Cádiz, 15 XI 1884; AMA, Leg. 258, Memoria sobre la agricultura gaditana del 14 II 1886 (Lizaur); Avance de la producción de 1898, 20.514 has. -estaban en curso investigaciones catastrales- “Boletín Semanal de Estadística y Mercados”, Madrid, 14 al 20 V 1899, etc. El mismo autor las reducía a 16.858 has. de Vid -eran ya 7850 las amillaradas y 8629 según el Instituto Geográfico y Estadístico, a Puerto de Santa María 2057 has. y a Sanlúcar 2351 has., términos municipales productores del jerez. La superficie del viñedo en el partido de Vilafranca por ej. en Roig Armengol, R. Memoria de mapa vitícola de la provincia de Barcelona, Barcelona, 1890, p. 161 (19.704 has.).

diplomático extranjero afincado en la zona de vigilancia de una actividad económica en la que sus conciudadanos tenían grandes intereses. Finalmente, la abundancia de información viene marcada por la propia alcornia, riqueza y cultura de sus consumidores y detractores británicos, a quienes debemos buen número de obras sobre el Jerez.

En los últimos años se han realizado progresos en el estudio de la vitivinicultura jerezana, pero queda mucho por hacer y lo hecho está lastrado por las frecuentes discordancias de informaciones y series cuantitativas, que advierten al menos cauto de sus deficiencias. Para hacer legible este artículo, desarrollaremos parte de la necesaria crítica de las fuentes originales en las notas, a consecuencia de ello considerablemente abultadas.

Es significativo que la posesión de informaciones seriadas permitiese al opulento negocio vitivinícola jerezano insistir todo el siglo pasado en su situación de precariedad, destacando en cada momento los indicadores menos favorables y los sectores menos prósperos. No negaremos aquí la existencia de una “crisis” de la vitivinicultura jerezana en las décadas finales del siglo XIX. Conviene recordar, no obstante, que los informadores de Pascual Madoz hablaban de crisis a fines de la década de 1840 y lo mismo se hacía entre 1864 y 1873, períodos en los que crecía aceleradamente la exportación, utilizando en ambos casos como elemento de comparación los precios y beneficios extraordinarios obtenidos en los años completamente excepcionales de 1824 y 1863. Cuestión diferente es que los grupos económicos y clases sociales vinculados a la vitivinicultura experimentaran simultáneamente situaciones divergentes, fruto de un proceso de cambio que transformó por completo la naturaleza del negocio vitivinícola jerezano a lo largo del siglo³.

Apuntaremos tres vías de estudio en las que dejamos casi todo por hacer: las cuestiones relativas al cultivo de la vid, en segundo lugar la producción y crianza de los vinos y su comercialización, y finalmente nos referiremos al contexto social, la división del trabajo en el proceso de elaboración y el impacto diferenciado de la crisis y la filoxera en ellos.

1. El cultivo de la vid en el área productora de los vinos de Jerez.

Las vides productoras de los jereces más apreciados se concentraban en terrenos muy calizos situados en pendientes. Eran conocidos como “albarizas” por su color claro, o “afueras” por encontrarse en general a cierta distancia del núcleo urbano de Jerez. En ese término y en el de Sanlúcar ocupaban alrededor del setenta por ciento de la superficie vitícola, y actualmente es el único tipo de tierra donde la vid sigue cultivándose⁴.

³ Pascual Madoz, *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar*, Madrid, 1845-1850, Jerez, vol. IX p. 621. *Revista Vinícola Jerezana* (RVJ), 10 XII 1866. “El Guadalete”, Jerez, 20 IV 1873 (Manifiesto de los propietarios de vides de Puerto de Santa María). Otro de los de Jerez del 12 IV 1873 lo reproduce Manuel Ruiz Lagos, *Ensayos de la Revolución*, Madrid, 1977, p. 112-4. También el testimonio citado por James Simpson “La producción de vinos en Jerez de la Frontera, 1850-1900”, en Pablo Martín Aceña y Leandro Prados de la Escosura, *La nueva historia económica de España*, Madrid, 1985, p. 170.

⁴ La referencia a la actualidad en Manuel M. González Gordon, *Jerez, Xerez, Sherish*, Jerez, 1970 pp. 208 y 220, entre las pp. 210 y 211 un plano con su ubicación en todo el noreste de Cádiz. La variación en la proporción de la superficie es objeto de controversia. En AMA, Leg. 82 Inf. vinícola Contestación de Eduardo Hidalgo y Verjano, de Sanlúcar, 1600 y 1770 has. de albarizas por 750 a 800 de barros en Sanlúcar. Jerez en idem. Contestación del Marqués de Casa Pavón, Jerez, 24 IX 1884, 5572 has. de albarizas sobre 7850 has. totales. Archivo Municipal de Jerez de la Frontera (AMJF), Memoranda VI, 9, 5106 has. albarizas de 7219 has. totales. Según la Comisión para el nuevo Catastro 4939 has. sobre 7763 (más 17 de olivar con viña), a las que cabe sumar las exceptuadas semanas antes por filoxeradas (casi todas de albarizas) hasta una superficie total próxima a las 20.000 aranzadas, “Boletín de la Cámara Agrícola de Jerez de la Frontera” (BCAJF), 31 VIII 1899 para el catastro, id. 15 V 1899 para el compromiso de Hacienda de resolver ese mes los expedientes presentados sobre 149 viñas filoxeradas por el ingeniero enviado especial por el gobierno, Angel de Torrejón. Las aproximadamente 20.000 aranzadas de vid cultivadas en el término de Jerez (8944 has.), según Nicolás García de los Salmones, Informe que de su visita al viñedo de Jerez presenta el ingeniero agrónomo... Madrid, 1904, p. 7.

Las tierras de segunda calidad eran los “barros” o “de bujeo”. Ocupaban terrenos bajos y de composición caliza como todos los suelos vitícolas jerezanos, aunque en menor medida que las albarizas. Requerían más trabajo por su propensión a endurecerse y producían rendimientos considerablemente mayores que las albarizas, aunque sus mostos eran menos apreciados. Finalmente, las arenas ocupaban en Jerez una extensión doble o triple que los barros (la diferenciación estadística entre ambos varía según las fuentes) y producían uvas para mesa o vinos ordinarios, cuyo destino frecuentemente fue el alambique o la exportación a Francia para consumo de masas⁵.

La propiedad se encontraba más concentrada en las albarizas que en los barros y arenas, terrenos éstos menos apropiados para el cultivo, generalmente situados en los “ruedos” de la ciudad y cultivados por sus propietarios. Un indicador tan burdo como la superficie amillarada por propietario en 1877, ofrecía una extensión media cinco veces superior en las albarizas. El promedio se veía alterado por la existencia de algunas fincas de grandes dimensiones en las albarizas, la mayor de ellas con gran diferencia el “Majuelo” de los Domecq, en el pago de Macharnudo, que tenía a inicios de los años noventa 228 hectáreas. Aparte de ello la inversión en parcelas medianas y pequeñas, de albarizas atrajo durante decenios capitales repatriados de las colonias y de individuos vinculados con la exportación de vinos u otras actividades, que no cultivaban por sí mismos las vides como es evidente por la notoriedad de los apellidos de los propietarios de las fincas filoxeradas⁶.

El cultivo de las vides productoras del jerez de calidad seguía un proceso esmerado y costoso, realizado íntegramente por el esfuerzo humano. Los obreros viticultores eran trabajadores cualificados, que en el pasado estuvieron agremiados teniendo que superar exámenes para ser empleados como podadores. Su actuación corporativa contribuiría a sostener sus jornales, homogenizar las labores y mantener en lo posible su intensidad⁷.

La plantación se realizaba tras una roturación del terreno efectuada con la azada, que llegaba a alcanzar el metro de profundidad, el “agostado”, dejando el terreno irregular por unas semanas en pleno verano para que recibiese el efecto del sol. Por hectárea se plantaban unas 4.000 vides en

⁵ Descripciones sobre los diferentes terrenos, cualidades y ubicación geográfica en G. de los Salmones, pp. 10-13. GA, 15 VI 1877 “Generalidades sobre el cultivo de la vid y sobre los medios de fomentarlo”, conferencia del ingeniero agrónomo Gumersindo Fernández de la Rosa, representante de Jerez en la Exposición Vitícola Nacional de 1877, que señala la dificultad de diferenciar con nitidez los tipos de suelo y de establecer a priori la calidad de sus vinos en función sólo de la composición del suelo. GA, 30 XII 1877 “Breves apuntes sobre el cultivo de la vid y la fabricación del vino en la provincia de Cádiz”, Domingo Lizaur. Esteban Botelou, *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, Madrid, 1807, reproducida también por GA, desde el 1 IX 1883, para este tema véase el 16 IX 1883. G. Gordon, pp. 203-220. Manuel Ruiz Lagos, *Política y desarrollo social en la baja Andalucía*, Madrid, 1976, pp. 244-258. A fines del XVIII e inicios del XIX las albarizas eran menos rentables que los otros terrenos pues los precios eran casi idénticos y la producción bastante inferior. Botelou, p. 31. Uso de los productos de las arenas de Jerez para las mezclas de los jereces inferiores, BCAJF, 30 IX 1899.

⁶ AMJF, Memoranda VI, 9: en 1877 según un amillaramiento bastante defectuoso 311 propietarios de albarizas reunían 5106 has. 452 de arenas 1296 has. y 207 otras 817 has. de barros y otros tipos. La comparación con la estadística de 1864, RVJ, 25 VI 1866, apunta una concentración de la propiedad en las albarizas (de 421 a 311 propietarios en 13 años), pero computa como barros el grueso de las arenas -véanse por ej. los datos para 1840 de Thudichum y Dupré en G. Górdon p. 209- lo que conduce a errores a Simpson pp. 175-6. El Majuelo de los Domecq tenía 400 aranzadas según Madoz, IX p. 620 – en la 621 se refiere a la inversión de capitales repartidos, y “antes de la invasión filoxérica, más de 510 aranzadas” -BCAJF, 31 VIII 1899. Id. 15 IV 1899 pp. 91-2 para los nombres de más de cien propietarios vitícolas, con ausencia de los de arenas pues la invasión en esas que mucho más lenta.

⁷ GA, 1 x 1883 (Botelou), y G. Gordon, p. 254.

Jerez y El Puerto, 4.100 en Sanlúcar y entre 4.400 y 5.000 en los vecinos términos de Chiclana, Chipiona, Arcos y Trebujena, productores de vinos entonces considerados ordinarios⁸.

En las vides de Jerez se practicaban anualmente cinco labores, cada una de ellas más intensiva y costosa que las cuatro efectuadas en el partido de Chiclana y las dos o tres de otros puntos de la provincia. En noviembre se realizaba la “deserpia” o “alumbra”, abriendo piletas y trabajando el terreno (denominándose entonces la labor “la chata”) o no, o alomando, para retener mejor el agua de lluvia por estar las vides en pendientes. De fines de febrero a inicios de marzo la “cavabién” cerraba las piletas e igualaba las superficies. De abril a mayo el “golpe-lleño” rompía la costra de la tierra que se estaba endureciendo, matando la vegetación adventicia de primavera. Finalmente en julio y agosto se “binaba” y “rebinaba”, desmenuzando e igualando la tierra para limitar los efectos del calor y la evaporación⁹.

COSTE DE LAS LABORES TRADICIONALES DE LA VITICULTURA JEREZANA (Aprox. 1870)

<i>Labor</i>	<i>Coste por Ha.(Lizaur)</i>	<i>Id. (E. Abela)</i>	<i>Valor de cada jornal (Abela)</i>
Serpia		60,38	
Alumbra o deserpia	60,38	83,77	3 a 3,75 ptas
Poda con hoz del país y desarmienta	67,01	68,54	2,5 a 3 ptas.
Cubrir marras, desbragar y encañar	50,31	67,75	2,5 a 3 ptas.
Cavabién	60,38	68,54	3 a 3,75 ptas.
Castra y recastra	26,83	27,5	2,5 a 3 ptas.
Golpe-lleño	60,38	68,54	3 a 3,75 ptas.
Azufrado y horquillado	10	15,4	2,5 a 3 ptas.
Bina y rebina	107,33	106,62	3 a 3,75 ptas.
Vendimia	70	56,44	2,5 a 3 ptas.
Total parcial	573 ptas./ha.	562,1 ptas./ha.	
Transporte del mosto	?	25,20	
Otros gastos	?	82,54	
TOTAL GENERAL	?	669,84 ptas./ha¹⁰	

⁸ Las vides por hectárea en un detalladísimo cuadro por municipios de Lizaur AMA, Leg. 257 (fechado 20 IV 188 I), el agostado lo evaluaba en 1.300 ptas./ha. Anteriormente Gumersindo de la Rosa -GA, 15 VI 1877- lo había cifrado en 2000 a 2500 ptas./ha. en una conferencia en la que se extremaban las virtudes y costos del cultivo; y años después -Id. 1 VII 1889 “Memoria sobre la viticultura española” -Eduardo Abela calculó su coste en 1.000 ptas./ha. y 180 con arado de vapor. G. Gordón, p. 235-6 habla para épocas posteriores de una profundidad de 0'6 metros en esta labor. P. Madoz IX 620 y ss. habla de 3.580 a 4.025 vides por hectáreas en Jerez. BCAJF, 15 III 1899 p. 57 supone en cambio dos mil por aranzada 4.472 en ha.

⁹ Describen las labores: de la Rosa en GA, 15 VI 1877. G. Gordon pp. 235-254, y 274-9. Vicente Blasco Ibáñez en *La Bodega* novela ambientada en Jerez, *Obras Completas*, Madrid, 1967, I p. 1284, etc.

¹⁰ Incluyen valoraciones del costo por hectárea de cada labor Lizaur en AMA leg. 257 citado, y en GA, 30 XII 1877. También Eduardo Abela en id. 1 VII 1889. Transcribo los dos últimos por más completos, el primero permite comparaciones entre todos los municipios de Cádiz y el cálculo de Lizaur sobre el coste de la vendimia en Jerez, 70 ptas./ha., que omite en el artículo de 1877. Los jornales del artículo de Abela. Ambos se refieren a un sistema de cultivo tradicional que desde finales de los años 60 fue deteriorándose progresivamente, de ahí que afirmemos en el cuadro aproximadamente 1870.

A esas labores seguían muchas otras faenas auxiliares, poco habituales en otras comarcas. El precio de sus productos permitía dedicar cinco o seis jornales por hectáreas, más coste de material para “alzar varas”, atar los sarmientos próximos al suelo a horquillas, para que sus uvas no se pudriesen al contacto con la tierra. La vendimia se realizaba generalmente en dos o tres vueltas, en ocasiones en más, para recoger los racimos más maduros, en parte por la coexistencia de especies de vides diferentes con ciclos biológicos no simultáneos. Después se separaban las uvas podridas o defectuosas y se exponían las seleccionadas al sol durante 12, 24 o más horas, según su grado de madurez y tipo de mosto que deseara obtenerse, encima de “redores”, esteras circulares y también usadas para taparlas del rocío de la noche¹¹.

Ese esmerado sistema de cultivo se fue degradando conforme los mostos producidos en la zona reducían su cotización, aún cuando el negocio vinatero siguiese próspero y las exportaciones en crecimiento. Los testimonios son múltiples y siempre coincidentes. A fines de 1866 la “Revista Vinícola Jerezana”, portavoz de los propietarios de vides, criticaba la decadencia visible del cultivo por el empleo progresivo de menos cantidad de mano de obra. En 1873 los obreros viticultores acusaban a *“Los propietarios que según se observa de público, se proponen más bien dejar perder sus fincas e intereses, que dar ocupación a los que tienen necesidad del trabajo para vivir”*. En 1884 una de las contestaciones a la información vinícola afirmaba que *“una buena parte de las viñas del término de Jerez y del Puerto de Santa María están medio abandonadas”*. Las dificultades de los propietarios debieron ser graves pues cedieron viñas que habían costado fortunas en arrendamiento o aparcería como nunca antes se hiciera. La Asociación de Exportadores de vinos de Jerez aseguraba en 1887 que los gastos de producción se habían reducido considerablemente, *“aunque sin la debida proporcionalidad con el descenso en el valor del producto, y hoy son en buena parte de este viñedo, lo más reducido que la indole del cultivo consiente”*. El Ayuntamiento de Jerez se quejaba por ese tiempo de que

“Aquel enumerado laboreo, aquellas prácticas que se señalaban como modelo del arte agrícola en estos afamados viñedos, se van degradando y perdiendo”¹².

Naturalmente no fue sólo la reducción de la intensidad de las labores lo que permitió la disminución de los costos de cultivo, también los jornales, y más que ellos, las condiciones de trabajo empeoraron considerablemente. La Sociedad Económica Gaditana contestaba en 1890 a una nueva encuesta oficial:

“En Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar se ha reducido considerablemente el salario de los trabajadores en los viñedos con motivo del cada día menos remunerador precio del vino”¹³.

Los cálculos del coste por hectárea de los jornales empleados en las labores efectuadas en las vides de Jerez de la Frontera ofrecen una tendencia a la baja que no ofrece dudas, aún cuando sus valores absolutos se abultarán por motivos fiscales. Un entendido local lo cifraba en 1873 en

¹¹ AMA Leg. 82, Inf. vinícola, contestaciones (por orden de interés en este punto) de Eduardo Hidalgo, de Sanlúcar, M. de Casa Pavón, Francisco García Pérez y Manuel M. González Peña de Jerez. Eduardo Abela en GA, 16 VII 1889. Véanse también las notas 9 y 10.

¹² RVJ, 10 XII 1866. Ruiz Lagos, *Ensayos*, p. 115. AMA Leg. 82, Inf. vinícola, conntestación de José Moreno Mora de Cádiz. “Revista Vitícola y Vinícola” (RVV), Jerez, 5-X- 1885. *La Crisis agrícola y Pecuaria*, Madrid, 1987-9, III p. 165 y 168 y IV p. 34.

¹³ La Reforma Arancelaria y los Tratados de Comercio, Madrid, 1890, I p. 210.

671 ptas./ha. El ingeniero agrónomo de la provincia Domingo Lizaur calculaba en 1877 unas 573 ptas./ha., y en 1881 y 1886 citaba 450 ptas./ha. En las contestaciones a la Información vitícola de 1884 varias respuestas señalaban 600 ptas./ha. incluyendo otros gastos a los de las labores y no olvidando citar el abandono de los cultivos. En octubre de 1885 la “Revista Vitícola y Vinícola” de Jerez calculaba el coste de las labores anuales en unas 503 ptas./ha., exagerando probablemente pues a continuación añadía que con los precios del mosto existentes se acumulaban pérdidas anuales equivalentes al 45% del coste de las labores, que nadie hubiera podido ni querido sostener. En 1904 García de los Salmones apuntaba mucho más bajo, tras una visita a Jerez demasiado apresurada para dar entero crédito a sus cálculos. Aún cuando afirmaba, seguían efectuándose cinco labores al año, suponía unos 40 jornales por aranzada de media antes de la invasión filoxérica (menos de 250 ptas./ha.), a comparar con las estimaciones citadas en el cuadro que hemos insertado que suponían de 69 a 91 jornales por aranzada según Eduardo Abela y unos 103 (más 10 de poda) según el ingeniero agrónomo de la provincia Domingo Lizaur¹⁴.

Debemos abordar ahora tres cuestiones especialmente sensibles al fraude: la superficie cultivada, los rendimientos por hectárea y la producción total.

Los datos de la superficie vitícola amillarada utilizados por diferentes autores como base para sus cálculos, encubrían fraudes descomunales que la existencia de otras fuentes permite aquí superar. La superficie vitícola ocultada en Jerez según los planos del Instituto Geográfico en 1874 alcanzaba alrededor del 55% de lo declarado, y el mal era viejo, pues hacía bastantes años que no se realizaban plantaciones. Los errores a que han conducido los amillaramientos han afectado tanto a los valores absolutos como a la distribución entre tipos de suelo, por usar aquí esos autores datos catastrales de 1899 que exceptuaban ya buena parte de las albarizas y menormente de barros ya filoxerados. Ni siquiera la tendencia de la evolución de la superficie vitícola a largo plazo escapa al error introducido por esa fuente, más valiosa para la historia fiscal y del fraude que para la historia de la agricultura. Veamos algunos de esos datos municipales y amillaramientos, y observemos como permanecían inalterados durante decenios.

EVOLUCIÓN DE LA SUPERFICIE VITÍCOLA DE JEREZ SEGÚN FUENTES MUNICIPALES

Años	1752	1817	1851-1874	1877	1884-1894
Superficie(has.)	4.075	3.633	5.576	7.219	7.850 ¹⁵

¹⁴ “El Guadalete”, Jerez, 18 V 1873. GA, 30 XI 1877, le hemos añadido el coste de la vendimia en Jerez según cálculo del propio autor, véase nota 58. AMA, Leg. 123 “Contestación que dan la Junta de Agricultura, Industria y Comercio y la Comisión Permanente de Pósitos de la provincia de Cádiz”, Cádiz, 1881, p. 13 AMA, Leg. 258, Memoria citada de Lizaur fechada 14 II 1886, que afirmaba que la intensidad de las labores se había mantenido constante “hasta hace poco tiempo”, y seguía siendo excelente “en las que aún son bien cuidadas”. AMA, Leg. 82, Inf. vitícola, contestaciones de José Moreno de Mora (Cádiz), y de varios grandes exportadores del Puerto de Santa María, de agosto y septiembre de 1884. RVV, 5 X 1885. G. de los Almones, p. 7, y obras citadas en la nota 58. Dejo aparte la cantidad citada por Gumersindo Fernández de la Rosa en su conferencia en la Exposición Vitícola Nal. de 1877, 1.000 ptas./ ha., el doble que las mejores vides de Francia según ese autor, por su carácter excepcional acorde con el tono general de esa conferencia, GA, 15 VI 1877.

¹⁵ AMJF Memoranda VI, 9 (años 1752, 1817 y 1877); Memoranda IV, 116 (año 1851, lo he preferido al de 1852 que da el documento anterior pues 1851 era la estadística original y curiosamente coincide con el del amillaramiento vigente aún en 1874, Instituto Geográfico y Estadístico. Trabajos Topográficos, Provincia de Cádiz. Comparación de las superficies dadas por el amillaramiento con las que resultan de los planos, 1874). AMJF Leg. 116.1 “Expediente sobre constitución de la Junta Municipal de defensa contra la filoxera y cuanto por aquella se actúe”, el 11 VII 1894 cita como extensión la del amillaramiento que ya recoge AMA Leg. 82 Inf. Vin, Contestación del M. de Casa Pavón en 1884. Parada y Barreto indicaba la cifra de 5729 has. para 1851 -G. Gordon pág. 208- La Guía Oficial de Jerez para 1882 por Manuel Cancela y Ruiz, y la de 1889 del mismo autor, repetían la cifra atrasadísima de 6184 has. Lizaur 5996 en 1881,

Prescindiendo de los amillaramientos, numerosos testimonios contemporáneos y estadísticas que tenemos por menos inexactas, coinciden al señalar las etapas de expansión o estancamiento de la superficie vitícola: fuerte expansión entre 1820 y 1850, y de nuevo una rápida y breve fiebre de plantación de vides, después del impacto del oidium (1850-1858), alentada por los precios excepcionales de 1860-64. Posteriormente dejan de realizarse plantaciones en el área productora del jerez y la superficie del viñedo se estancó o, de creer a los contemporáneos, las viñas abandonadas superaron a las de nueva plantación incluso en las albarizas¹⁶.

SUPERFICIES VITÍCOLAS DE JEREZ SEGÚN CÓMPUTOS ESTATALES O INDEPENDIENTES¹⁷

Años	1840	1847	1868	1894
Superficie (has.)	6.147	7.155	8.413	8.444

El cómputo de la producción encierra también graves problemas. En el término de Jerez se llevó una contabilidad entre 1879 y 1894 a la que se remiten todos los informes y documentos de la época. Parece responder a las botas de mosto llegadas a las bodegas de la ciudad más que a cálculos sobre los rendimientos por unidad de superficie como era norma. Carecemos de medios para valorar su exactitud, al margen de que desde los años cincuenta afluyan a Jerez mostos de Trebujena,

ver nota 50. En *Crisis Agrícola*, I p. 567 se dice a las claras la procedencia de los datos sobre la superficie de los viñedos disponibles hasta entonces: los amillaramientos de 1845 transcribiendo las fanegas en hectáreas y poco más.

¹⁶ Pascual Madoz, IX p. 621. Parada y Barreto, D. *Noticias sobre la historia y estado actual del cultivo de la vid*, Jerez, 1868, pp. 47-8. RVJ, 10 III 1866. G. Gordón, pp. 112-117, y 207-9. AMA Leg. 258, “Consejo Provincial de columna “plantaciones de vid verificadas desde 1875 a 1885”, sólo aparecen 20 has. en Sanlúcar de la zona del jerez, frente a las 500 has. del término de rendimientos mucho más elevados –“El Guadalete”, 18 V 1873-. También *Crisis Agrícola*, III pp. 38-41 (Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Cádiz). Entre los autores a los que aludo en el párrafo anterior prefiero citar a James Simpson. Comparte con otros hispanistas el acierto de tratar los problemas globalmente, y el error de creer ingenuamente en nuestras estadísticas fiscales.

¹⁷ Las cifras de 1840: Thudichum, en G. Gordon p. 209-; y la de 1847: P. Madoz en la voz “Jerez”; son menos seguras y exactas que las de 1868: plano de las vides cultivadas en el término de Jerez levantado por orden de Jorge Sutter, según AMA Leg. 82 Inf. vinícola, contestación del M. de Casa Pavón; y la de 1874: Instituto Geográfico y Estadístico citado. Estas últimas obligaron a incrementar las cifras amillaradas -sin expansión real del viñedo-. La de 1894: plano parcelario del término levantado por Adolfo López Cepero -G. Gordon p. 197-. Otras cifras auxiliares refuerzan su credibilidad, a la de Madoz la estimación del órgano de los viñistas para 1864, 7007 has. cuando aún no contarían como productivas las plantadas tras la fase de estancamiento por el oidium, RVJ 25 VI 1866; a la de Adolfo López Cepero, G. de los Salmones, p. 7, a quien se le confió cuando ya la filoxera había destruido las vides que la superficie real rondaba las 20.000 aranzadas (8944 has.), y también el catastro de 1899, que ofrece cifras generales inferiores a las precedentes por haberse restado las vides filoxeradas (las albarizas eran 562 has. menos que el amillaramiento vigente hasta la filoxera, pese al fraude) que oficialmente eran ya 1660 has. en la provincia -Santiago Zapata Blanco *La producción agraria de Extremadura y Andalucía Occidental*, 1875-1935, Tesis doctoral presentada en 1986 y publicada por la Editorial de la Univ. Complutense de Madrid, 2 vols. que trata sobre Jerez en pp. 274-285 y 872-6, en general con buen acierto, p. 875 para ese dato-. Pese a esa evolución respecto a las albarizas, el Catastro adjudicaba a los barros (menos afectados aún por la plaga), y las arenas (casi totalmente libres), 2.825 has. en vez de las 2.278 has. del amillaramiento vigente hasta la filoxera, BCAJF, 31 VII 1899, por lo que no es de extrañar la cifra redondeada avanzada por los entendidos a García de los Salmones. Las cifras de Sanlúcar de Barrameda y Puerto de Santa María también parecen “maquilladas”. P. Madoz en la voz “Sanlúcar de Barrameda” estimaba para esta población 2.686 has. de vid; el IGE en 1874, 2.298 has. amillaradas, y 3.305 en sus planos, de las que 1.031 como “viñas para vino y árboles frutales”, sin aclarar siquiera si era cultivo asociado, otros datos de fuentes locales en 1884: 2.400 a 2.500 has., AMA Leg. 82. Puerto de Santa María según Madoz, contaba 11.342 has. de viñedo, según IGE 2.288 has. amillaradas y según los planos 1.282 has. de vid sola y 1.478 con otros cultivos, según fuentes locales en 1884, sólo 1.434 has. en AMA Leg. 82-. Distribución entre tipos de suelo véanse notas 52 y 54.

Lebrija y otros pueblos próximos en cantidades imposibles de precisar. En todo caso, las estimaciones usadas hasta hoy para el período anterior e inmediatamente posterior parecen no ofrecer garantías. La estadística jerezana calcula para 1879-1893, que es el último año en que las vides se vieron completamente libres de la filoxera, una producción media anual de 192.945 hectólitros, con unos índices para los tres quinquenios comprendidos de 100, 124'7 y 109'5. Ante la estabilidad de la superficie productiva en ese período, y pese a que los índices quinquenales se vieron afectados por varias cosechas excepcionales, cabría como hipótesis vincular la fluctuación de la producción media con el incremento de los rendimientos, consecuente a la generalización de un sistema de "aparcería", y su contracción posterior por los límites de tal tipo de cultivo más intensivo sin aporte de abonos y quizás a la reducción de la intensidad de las labores, principalmente en las no arrendadas, por el continuado descenso de precios¹⁸.

Mucho menos crédito nos merecen las cifras sobre la producción media de "sherry" en Sanlúcar y Puerto de Santa María. Según las contestaciones a la Información vinícola de 1884, la producción media anual en Sanlúcar en 1879-1883 rondaba los 73.000 hl. (62.000 según la Junta de Agricultura que quizás se quedaba corta), y en Puerto de Santa María los 30.000 hl.¹⁹

Los rendimientos por hectáreas eran la magnitud directamente calculada por los ingenieros agrónomos, pero no contamos aquí con series dignas de crédito. Sabemos que el ingeniero de Cádiz, Domingo Lizaur, economizaba las giras reglamentarias para establecerlos, aparte de que sus oscilaciones al cifrar la superficie vitícola le llevaban a doblar los rendimientos medios de uno a otro cómputo, según el objeto de la encuesta. Conocemos, no obstante, datos aislados de fincas generalmente excepcionales²⁰, y numerosas estiniaciones generales. Creemos aventurado realizar comparaciones a largo plazo por la poca confianza que nos merecen las estimaciones de inicios del siglo XIX, discrepantes entre sí o cuyos autores ofrecen cifras desorbitadas para períodos posteriores, pero es fácil saber con gran aproximación el rendimiento medio a fines del siglo XIX. Con la producción media anual de 1879-1893 y la superficie atribuida a la vid en el término de Jerez por el Instituto Geográfico, resulta un rendimiento medio de 22'36 hl./ha., que asciende hasta los 24'38 hl./ha. utilizando la superficie de los amillaramientos reformados a inicios de los ochenta. En torno a esas cifras de rendimientos se agrupan decenas de estimaciones de la época, sensiblemente similares a algunas de las establecidas sobre las primeras décadas del siglo²¹.

¹⁸ AMJF Memoranda XI, 210, los cálculos anteriores a los citados en este mismo documento son estimaciones muy poco fiables. Simpson pp. 174 y 191 recurre a ellas con manifiesta ingenuidad, así como a una serie consular estadounidense que para nada coincide con la serie jerezana en los años 1890-4 en que se superponen (ni con datos posteriores: la cosecha en Jerez de 1898 fue según el BCAJF, 31 XII 1898 de 118.000 hl. y según la fuente consular de 185.000, la producción, que calculaban para Jerez sólo en 1900 era un 76% de la calculada para toda la provincia por la Junta Consultiva Agronómica, etc); y para 1800-1850 a unas cifras redondeadas y sin precisión alguna que cita Ruiz Lagos, *Política*, pp. 222 y 230, que por su origen no son menos aleatorias que las 44.162 botas (220.810 hl.) de producción que para 1840 que citó Thudichum - G. Gordon, p. 209 -, o las 40.000 botas (200.000 hl.) que para esos mismos años citó Madoz, IX, pp.620 y ss. Seguramente la producción de los años 1840 - 50 estaba a medio camino entre estas cifras abultadas y los 80.000 hl. que cita Simpson de fuentes más que dudosas. Antes de la serie de 1879-1894, más el cálculo suelto de 1876, lo utilizan todas las instituciones e individuos que contestaron a la Inf. vinícola de 1884, AMA Leg. 82, también coinciden con Lizaur en Ama Leg. 257, estadillos del 20 IV 1881 etc.

¹⁹ AMA Leg. 82, Inf. vinícola, contestaciones de un grupo de exportadores del Puerto de Santa María, Eduardo Hidalgo de Sanlúcar de Barrameda y de la Junta de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Cádiz, (1884).

²⁰ Dos ejemplos no generalizables en tierras albarizas (de menores rendimientos medios): la gran finca de los Domecq tenía según James Busby en 1834 35'44 hl/ha. - Simpson, p. 172 -, según Pascual Madoz IX, 620 y ss, una década después 41'92 hl/ha. (cifra tal vez exagerada), y medio siglo después el BCAJF, 31 VIII 1899 - que mantenía sospechosamente la misma producción de 1500 botas / año que Madoz pese al presunto ensanchamiento de la finca -32'88 hl / ha. "Revista Vitícola y Vinícola", 1 VII 1884, ofrece el ejemplo de otra viña de 13 aranzadas con un rendimiento medio de 25'8 hl / ha. etc.

²¹ RVV, 1 XI 1884 (contestación del Ayuntamiento de Jerez a la Inf. vinícola oficial), 23 / ha. AMA Leg. 82, Inf. vinícola, contestación de Puerto de Santa María, y de Francisco García Pérez (Jerez), ambos 20 hl / ha.; de Manuel M.

Pero los rendimientos variaban, además, considerablemente en función de los tipos de suelo. Según una memoria del consistorio jerezano de 1887, los rendimientos medios rondaban los 20 hl./ha. en las albarizas, y los 30 hl./ha. en barros y arenas. Seguramente la diferencia no venía dada sólo por la influencia de la composición del suelo. Las fincas de barros y arenas eran explotaciones más pequeñas, generalmente cultivadas por sus propietarios y, aparte de que recibiesen mayor intensidad de trabajo, Botelou ya había señalado en 1807 que en las pequeñas fincas se practicaba una poda temprana, perjudicial para la calidad de los mostos, pero que incrementaba sus rendimientos y les permitía emplearse como podadores asalariados más tarde. El presunto acortamiento de la diferencia entre los rendimientos de barro-arenas y albarizas cuando se generalizó la “aparcería” pudiera usarse en defensa de esta hipótesis, aunque abrigamos serias dudas de la fiabilidad de los cálculos que diferenciaban los rendimientos por tipos de suelo, por pertenecer a clases con muy diferentes influencias y poderse derivar de ellos la distribución de la carga fiscal²².

No debe extrañarnos el posible estancamiento de los rendimientos a muy largo plazo, dada la permanencia e incluso degradación de las técnicas de cultivo. Cabe preguntarse hasta qué punto tan perfectamente codificado sistema de labranza no obedecía en buena parte a prácticas rutinarias. En particular, es curioso el rechazo unánime de los abonos orgánicos exceptuando las labores de la plantación, justificado en la creencia de que perjudicaban la calidad del mosto, pues esos abonos se han considerado después, con el tiempo, como los más apropiados. Para soslayar los presuntos problemas de los abonos orgánicos, entendidos locales difundirían durante decenios la conveniencia de abonar las vides y aportarían fórmulas químicas, pero la experimentación práctica a escala suficiente del abonado vendría con la replantación, tras la filoxera y las necesidades de las nuevas cepas americanas²³.

Las dificultades en la innovación agrícola tenían seguramente mucho que ver con la división de funciones en la producción de los jereces. Especialmente en que los propietarios de viñedos careciesen de medios y/o de estímulos para realizar inversiones, cuando otros controlaban un mercado en el que los precios de sus mostos caían en picado y con nuevos contratos pudieron asegurarse rentas sin correr riesgos. Quienes poseían los capitales no obtenían por contra sus beneficios del cultivo, sino de la crianza y comercialización de unos vinos que en una parte importantísima procedían de viñedos de comarcas donde eran menores los costes de producción. La

González Peña (Jerez) y M. de Casa Pavón (Jerez), ambos 23 hl / ha.; de Eduardo Hidalgo (Sanlúcar), 30 hl / ha.; de José Moreno de Mora, de 18 a 20 hl / ha. “dado el mal estado en que se encuentran la mayor parte de las viñas”; de la Junta de Agricultura provincial, 24 hl / ha. de media en la provincia (de 30 a 35 hl / ha. en las vides productoras de vinos ordinarios de Chiclana). AMA Leg. 123 folleto citado de la Junta de Agricultura y la Comisión Permanente de Pósitos de Cádiz (1881), 22'5 hl/ha. en la provincia. Crisis Agrícola, III p. 168 (Ayuntamiento de Jerez) 23 hl / ha. En id. III pp. 38-41 se calcula la producción de uvas en 1030 a 2070 kg. por aranzada en los viñedos del jerez, es decir, aproximadamente 24'26 hl / ha. de mosto. “El Guadalete”, 18 V 1873 , 16'77 hl / ha. (estimación redondeada 1'5 botas/aranzada por la mera experiencia personal, a Chiclana le adjudica 55'9 hl./ ha.). GA, 30 VII 1879, Abela atribuye a la provincia 20hl. /ha. AMA Leg. 257, Lizaaur en 1881 adjudica a Jerez una media de seis toneladas de uva por hectárea, equivalentes aproximadamente a 42 hl./ ha. (?). Los datos de Parada y Barreto (1868) sobre la producción y superficie vitícola de 1816, el fundamento de los cuales ignoramos, suponían un rendimiento medio de 2012 hl. / ha., aunque no debe olvidarse que el mismo calculaba después los rendimientos medios de la época en que escribía en 33'54 hl./ ha. - Parada y Barreto, pp. 47 y 71.

²² Botelou en GA, 1 X 1883 p. 101. *Crisis Agrícola*, III p. 168 (consistorio de Jerez), Id IV p. 36, la Asociación de Exportadores calcula la producción respectiva en 3500 y 5500 kg./ha. es decir alrededor de 24'5 hl. / ha. y 38'5 hl / ha. de mosto, (ambas contestaciones de 1887). En 1868 Parada y Barreto p. 71 suponía de 16'77 a 22'36 hl / ha (media 19'6 hl / ha.) para las albarizas, y más del doble 44' 72 a 67'08 para los barros y arenas (de media la desmesurada cifra de 55'9 hl / ha.). AMA Leg. 82, contestación del M. de Casa Pavón (1884) calculaba el rendimiento de los barros y arenas en el doble de las albarizas, no se olvide que en éstas eran ellos propietarios.

²³ Botelou en GA, 16 IX 1883. “El Guadalete”, 18 V 1873. G. Gordon, p.257 . BCAJF, 15 II 1898 (experimentación a gran escala en Puerto de Santa María), también es significativa la inserción de anuncios de abonos, id. 28 II 1898.

“Revista Vitícola y Vinícola” añadiría otra razón a la falta de inversión en el proceso productivo, al protestar por la presunta fuga continuada de capitales, que atribuía, -criticando su racionalidad y centrándola en los exportadores-, a la negativa consciente de invertir por rechazo a las ideas y organización revolucionaria del proletariado agrícola jerezano.

De que no existían trabas mentales insuperables entre los grandes propietarios jerezanos frente a la innovación tecnológica hay significadas pruebas. Manuel de Bertemati inició en 1884 los trabajos de roturación con máquina de vapor en la dehesa Campo de Chiclana, tras visitar explotaciones experimentales oscenses, plantando en un año 80 has. de vid por un costo inferior a la quinta parte de la roturación efectuada a azada. No se extendió su uso a Jerez, sencillamente porque los mostos ordinarios producidos con elevados rendimientos y menores costos en Chiclana eran los que contaban con mercados en auge, el francés y el de los jereces inferiores. La dirección técnica corrió a cargo de Gumersindo Fernández de la Rosa, quien desde 1862 asesoró a los grandes cerealistas jerezanos en importantes inversiones hasta lograr que los fabricantes ingleses modificaran sus trilladoras para poder aprovechar la paja como alimento del ganado, siendo con los sevillanos los primeros y más importantes usuarios de trilladoras a vapor del país²⁴.

2. Producción y comercialización de los vinos de Jerez.

Sobre la elaboración y crianza de los jereces y el destino final de sus productos se ha escrito mucho, insistiremos sólo en los temas oscuros.

Tradicionalmente las uvas ya “asoleadas” se pisaban de noche en los lagares existentes en las propias viñas, añadiendo varios kilos de yeso por bota de 500 litros de mosto. El prensado se realizaba también con un método rudimentario, criticado por su arcaísmo por observadores británicos. Las uvas ya pisadas se colocaban en forma de cono, se envolvían por una larga tira de pleita, y se realizaban varios “estrujones” con una prensa de tornillo (conocida por “marrana”, por su ruido estridente), cuyas palancas empujaban dos obreros en la primera prensada y cuatro en las siguientes. El sistema pervivió largo tiempo por sus ventajas: no trituraba las pepitas de la uva ni el pedúnculo de los racimos, y permitía diferenciar calidades de mosto, separando por vinos inferiores o el alambique a los caldos obtenidos de las prensadas segunda y posteriores efectuadas con mayor presión, objetivos deseables para cuidar la calidad de un producto de lujo que en sus clases superiores alcanzaba precios muy elevados. Precisaba además de una capitalización al alcance de las pequeñas fincas vitícolas de la comarca. Posteriormente, el mosto en plena fermentación se conducía en carros a las bodegas de Jerez, distantes de 2 a 12 kilómetros, o quedaba en bodegas en las fincas mayores o de los pagos vitícolas más alejados²⁵.

En los años ochenta se introdujeron algunas innovaciones bajo la influencia de la depreciación de los mostos. Los “mayetos”, arrendatarios o “aparceros” que se hicieron cargo del cultivo individualmente o en colectivo, vendieron comúnmente sus uvas a “casas de recibo” que efectuaban el prensado, y comenzaron a aparecer “máquinas pisadoras” y prensas hidráulicas para los últimos “estrujones” en sustitución del proceso artesanal descrito²⁶.

²⁴ La denuncia de la fuga de capitales en RVV, 1 VII 1884 art. “Realismo”. La roturación con arados a vapor en RVV, 1 VI 1884 y GA, 1 VIII 1883, 1 I 1886 y 1 VII 1889. Las trilladoras, la decisiva intervención de los jerezanos (en 1862 se asocian y aportan 125.000 ptas., duplicándose posteriormente los gastos), y de los sevillanos Vázquez y Candau entre otros, y su importación una vez resueltos los problemas técnicos en GA, 15 VI 1877, 30 XI 1879, 30 VII 1880, 1 VII y 16 XII 1882, 16 V y 16 VII 1883, 1 VIII 1885 y 1 VII 1888.

²⁵ Descripciones laudatorias del proceso por técnicas más o menos vinculados al sector en GA, 15 VI y 30 XII 1877, 16 VII 1889, 1 VII 1893, etc. Críticas británicas por ej. la que reproduce Simpson p. 187. G. Gordon describe el proceso e incluye croquis y fotografías, p. 265 - 273, en pp. 150 - 6 defiende el enyesado y “encabezado” en el deslío.

²⁶ *Crisis Agrícola*, III p. 169 (Ayuntamiento de Jerez) y IV p. 36 (asociación de exportadores). AMA, Leg. 82, Inf. vinícola, Contestación del M. de Casa Pavón, que pone el acento en varias innovaciones mecánicas (filtros de clarificación etc.). Botelou en 1807, p. 48, llamaba mayetos a los “pequeños cosecheros”, es decir, a los propietarios minifundistas.

Los siguientes pasos del proceso se realizaban en las bodegas, de las que Jerez tenía más de 900 desde mediados de siglo. Las mayores eran propiedad de renombradas casas exportadoras; alcanzando algunas seis hectáreas de superficie, y tenían en su interior desde 1870 estaciones del ferrocarril urbano, conectado a su vez con la línea ferroviaria que en 1854 enlazó la ciudad con el muelle del Trocadero en la Bahía de Cádiz. En ellas no sólo existían departamentos independientes para los mostos y las “soleras”, sino también talleres para la construcción de las botas de roble americano y otros utensilios de uso en las bodegas. Empresas menores enviaban sus productos en carros al muelle del Portal para ir por el río Guadalete hasta la Bahía.

A los cuatro o cinco meses de la pisa llegaba el “deslío”, o trasiego de los vinos jóvenes a otras botas separando las heces o “lías” producidas por la fermentación. Se añadían varios litros de alcohol por bota (6, 10 o 16 litros de aguardiente de 36 grados, según el informador) de una pureza y en cantidad variable en función de la calidad de la cosecha y el destino final de esos mostos. Para el añejamiento se seguía el proceso de las “añadas” o de “partido”, común a otros distritos vinícolas, y el de las “criaderas” o “soleras” característico de la comarca. En éste se extraía para la venta el vino más antiguo de la fila inferior de bota de la “solera, sin excederse en las ventas para no desmejorar los de años posteriores. Después se trasegaban vinos de cada fila de botas a la inferior y rellenaba la menos aneja con vinos procedentes de “añadas”. Sólo los mostos de las viñas de albarizas que llevaban plantadas 20 o más años aspiraban a ser criados en soleras como jereces de lujo, por creerse de menos calidad los caldos de las cepas más jóvenes. Antes de su comercialización no anterior a los cinco años de su pisa, los vinos se sometían a coupages mantenidos en secreto para adecuarlos al gusto del cliente, a una “clarificación” con “tierra de vinos” (arcilla fina de Lebrija), clara de huevos o gelatina, y se encabezaban de nuevo para que no perdiesen su brillantez ni se acidaran, a excepción de los de mayor calidad y madurez, estables y ya muy alcoholizados²⁷.

El jerez era, por definición, un vino de mezcla. Desde que tenemos noticias se han comercializado como “sherrys” vinos “criados” con técnicas diferentes que producían tipos muy variados, y cada empresa comercializaba calidades con precios muy dispares. El sistema de las soleras fue ganando importancia con las bodegas durante el siglo XIX, quitando esta parte del proceso a quienes inicialmente los importaban desde Inglaterra para darles allí su forma final, llevándose simples mostos en no pocas ocasiones, y favoreciendo su asentamiento en la zona. Permitió además ofrecer tipos homogéneos con cierta independencia de las cosechas, adaptar el producto final a la evolución del gusto de los consumidores, y añadir para las clases más bajas no poca cantidad de vinos más baratos de otros distritos vinícolas preparados con el bouquet conveniente. Pascual Madoz citó a mediados de siglo la importancia de los vinos de otras comarcas y en especial de Moguer, “cuya calidad no suele ser la mejor, pero que entran o sirven para la composición de muchos de los caldos que se embarcan”, y en el siglo XVIII existen referencias de ello²⁸.

²⁷ Bodegas, tonelería, etc. en G. Gordon, capítulos V y VI pp. 299 - 511. Tema Kaplan, *Orígenes sociales del anarquismo en Andalucía*, Barcelona, 1977, en sus dos primeros capítulos. GA, 30 XII 1877. La voz “Jerez”, en la enciclopedia Espasa Calpe. AMA Leg. 82, Inf. vinícola en todas sus contestaciones (sistema y coste de transportes, etc.). AMA Leg. 18, listado del 30 VII 1878 con los 50 mayores contribuyentes por “almacenistas” y “extractores” en la provincia, encabezada por González Byass, Manuel Misa, Cosens, Garvey y Pedro Domecq con gran distancia sobre el resto. Sobre los sistemas de producción y los tipos del vino incluyen datos de importancia las contestaciones a la Inf. vinícola oficial de 1884, AMA Leg. 82. Las 919 bodegas es un dato de la estadística local de 1851 AMJF, Memoranda IV, 116, repetido durante décadas - ej. Lizaur en AMA, Leg. 257 (20 IV 1880).

²⁸ Pascual Madoz, voces “Jerez”, IX 620 y ss. y “Puerto de Santa María”, XII pp. 280 y ss. La práctica de mezclar los vinos locales con otros de diferentes distritos era tradicional, véase el testimonio de 1798 que reproduce Ruiz Lagos, *Política* p. 223. AMA Leg. 82, Inf. vinícola, M. de Casa Pavón para la multiplicidad de calidades y precios: con una media de 150 ptas / hl. de Jerez exportado, sólo una sexta parte superaba ese precio, aunque con gran amplitud, en tanto que la mitad de las exportaciones oscilaban entre las 100 y 150 ptas. y el tercio restante no alcanzaba las 100 ptas. Ruiz

La transformación de ese sistema tradicional es inseparable de la recesión del negocio vitivinícola jerezano en el último tercio del siglo XIX.

Pese a la diversidad de mostos y vinos de la comarca, las series de precios definen claramente varias coyunturas: elevación de los precios del mosto desde 1850, que prosigue en Jerez con el funcionamiento del ferrocarril en 1854 y el avance del oidium, y de nuevo en 1860, alcanzando un precio excepcional en 1863 con un índice superior al cuatrocientos respecto al precio medio del mosto de las albarizas en 1851-5 y algo inferior en los de arenas. Posteriormente una caída algo más lenta que el ascenso precedente, hasta alcanzar los precios de las albarizas anteriores a 1850 a fines de los ochenta, aproximándose a éstos los precios de los mostos de barros y arenas hasta cotizarse a la par algunos años por la exportación a Francia de todos los excedentes que en otro tiempo hubiesen sido destilados²⁹.

Las exportaciones también registran en volúmen una tendencia clara: ascendente con una punta muy extremada en 1873 y descendente después, aunque manteniéndose a un nivel relativamente alto, hasta la finalización del tratado con Francia a inicios de 1892, cuando ese mercado dejó de actuar como alternativa al desplome continuado del británico.

De nuevo existen multitud de series con discrepancias que no es el momento de valorar con detalle. Unas proceden de la Dirección General de Aduanas y en la partida “vino de jerez y sus similares” incluyen imitaciones producidas en la comarca jerezana y otras partes del país. Entre 1879 y 1883 por ejemplo un 7% de los “jereces” fueron exportados desde Sevilla, vinos del Condado de Niebla y el Aljarafe exportados como jereces al disminuir la tradicional demanda de caldos desde Jerez y Puerto de Santa María. Otras series pretenden señalar las exportaciones desde Jerez provocando errores aún mayores. Siguiendo a Pascual Madoz, cuyas cifras coinciden para esa década con la serie transcrita por González Gordon que viene utilizándose, gran parte de las exportaciones desde Jerez no aparecen contabilizadas por intervenir comerciantes o comisionados de los importadores ingleses que operaban desde Puerto de Santa María, situación que se prolongaría al menos hasta la construcción del ferrocarril al Trocadero. El brusco incremento de las exportaciones de Jerez en los años cincuenta correspondería por ello en parte a un error contable, al contabilizarse como nuevas exportaciones flujos preexistentes ahora servidos por casas extractoras afincadas en esa ciudad. Pero esos son problemas menores, comparando las cifras oficiales de exportación de “jereces” con las presuntas “exportaciones” desde Jerez, en 1891-1895 estas últimas superan en 64.594 hl./año a las realizadas desde todo el país. Tal exceso puede explicarse por dos motivos, bien la serie de los extractores de Jerez contabilizaba además en esos años las partidas remitidas para el consumo nacional, y/o porque la Dirección General de Aduanas dejara de considerar como jereces las masivas partidas de vinos ordinarios de otros distritos vendidos a bajo precio como “sherry” por los exportadores. En ambos casos la homogeneidad de las series queda seriamente entredicho³⁰.

Lagos, *Política*, p. 225 y Simpson p. 168 para otros ej. en el mismo sentido. Id. 170 y G. Gordon, p. 360 para la influencia de la demanda exterior en la preparación de tipos de vino.

²⁹ Utilizo idénticas series que Simpson, p. 190-1, que altera por error el orden de las fuentes. Empleo, no obstante, la serie de G. Gordon en su edición de 1970 en castellano, pues la que Simpson extrae de G. Gordon, Manuel M. “Sherry, the Noble Wine”, Londres, 1972, pp. 204-7, está mutilada y las repetidas conversiones de moneda la hacen irreconocible. Comparar al respecto Simpson p. 190 con G. Gordon, pp. 112 y ss., multiplicando las cifras de este por 0’75 para la conversión en ptas./hl de sus pesos (3’75 ptas.) por bota de 30 arrobas jerezanas. (500 litros) - vease G. Gordon pp. 112 y 378 -. *Crisis agrícola*, IV p. 34 para la cotización a 15 ptas / ha. del mosto en lagar, aún para los más renombrados. Exportaciones de los desechos y vinos de arenas a Francia en G.A. 30 IX 1880 y 16 V 1886. En la Reforma Arancelaria, I pp. 209 la Sociedad Económica Gaditana estima que desde 1882 a 1890 los jereces redujeron su precio medio un 53%.

³⁰ Para la Estadística General del Comercio Exterior de España puede consultarse el cuadro resumen elaborado en Simpson p. 169. RVV, 1 X 1884 completa las exportaciones a Gran Bretaña en 1860-4: 242’4 millares de hl. GA, 15 III 1881 las exportaciones de jereces en 1849-1859. No coinciden con ella GA, 30 VIII 1880 (para 1875-9). La serie de Jerez en G. Gordon pp. 112-128, que afirma que sólo a partir de 1934 incluyen las ventas al mercado interior. P. Madoz,

Muchos motivos se apuntaron en la época para explicar la contracción de la demanda británica de “sherry”, y en especial de los de mayor precio que difícilmente encontraron mercados alternativos: el encarecimiento por el consumidor británico por la escala alcohólica implantada en los aranceles británicos, verdadero derecho diferencial favorable a los vinos franceses de menor graduación y contrario a jereces y oportos. Cambios en los tipos de vinos demandados, por los efectos en la opinión pública de campañas contra el jerez, modificación en las costumbres y gustos, o dificultades económicas de los tradicionales consumidores de los jereces desde 1873, como apuntaban varias respuestas a la información vinícola de 1884. Finalmente, el desconcierto del mercado ante la irrupción de “jereces” imitados de Hamburgo, Cete, y otros puntos, y la inmediata degradación de la oferta gaditana que invadió el mercado con “jereces” adulterados³¹.

Entenderemos un poco mejor el comercio vinícola explicando las alternativas adoptadas ante la contracción de la demanda británica de los jereces de mayor precio. Gran parte del descrédito y la consiguiente depreciación de los jereces se fomentó por los propios “extractores”, al adulterar sus productos para adecuarse a la demanda de clases inferiores, fraude común por lo demás en esos años en el negocio vinícola internacional. Tradicionalmente se habían utilizado cantidades variables de vinos más ordinarios de los pueblos próximos, y del Condado, el Aljarafe sevillano y, ocasionalmente, de Montilla, en la elaboración de diferentes tipos y calidades de jereces -alguno de los cuales tomaba el nombre de vinos de esas zonas como el amontillado- introduciéndolos en el proceso de elaboración tradicional. Esos auxilios eran imprescindibles, pues la venta de “jereces” excedía varias veces a la producción comarcal apta para ser comercializada. Las denuncias de los propietarios de viñas eran muy antiguas, pero sería en los primeros ochenta, cuando el cultivo atravesó problemas que pondrían fin a los métodos de explotación clásicos, cuando la protesta se hizo más ostensible. En 1882 el ingeniero agrónomo local, Gumersindo Fernández de la Rosa, denunció que en la etapa álgida de las exportaciones lo vendido bien poco tenía en común con los vinos de la comarca. Según su cálculo, entre 1869 y 1878 desde Jerez

“Se exportó para ese gran centro mercantil (Reino Unido e Irlanda), más de cuatro veces la cantidad que durante el mismo período ha podido Jerez dedicar al tráfico exterior”.

En 1884 era el marqués de Casa-Pavón el que contestaba a la información vinícola oficial que pese a la caída de las exportaciones a menos de doscientos mil hectólitros al año,

“la cantidad de vino que Jerez puede destinar anualmente al tráfico exterior” se aproximaba quizás la mitad de esa cifra, y en tanto “sus mejores productos o se realizan a vil precio, o permanecen estancados en las bodegas del almacenista... la mayor parte de lo que se exporta procede de otros puntos más o menos lejanos; y de Jerez no lleva más que el nombre”³².

IX 620 y ss. y XII 280 y ss. para la intervención de comisionados desde Puerto. Coincide también con ella GA, 30 VII 1879 (al final del artículo de E. Abela). Simpson p. 174 la reproduce sin apuntar contradicciones con la que incluye en p. 169. Otra serie local con idéntica tendencia pero cantidades mucho más abultadas en RVJ, 25 I 1866.

³¹ GA, 1 y 16 V 1892 para el descenso de la proporción de los jereces y los vinos españoles en general en el consumo británico. Efectos de los aranceles británicos: Fernández de la Rosa en el congreso vitícola de 1886, discusión en el senado del “modus vivendi”, GA, 16 VII y 1 VIII 1886, también id. 16 VI 1892. La campaña británica antijereces en GA, 15 VI 1877, 16 VII 1886, 1 VIII 1889, Simpson p. 171. G. Gordon, pp. 149 y ss.

³² “Los vinos de Jerez” Gumersindo Fernández de la Rosa, GA, 15 I y 1 II 1882, también un informe consular británico reproducido por Id. 16 IX 1883. AMA Leg.82 Inf. Vinícola, contestación del marqués de Casa-Pavón, sin paginar, segunda parte, información comercial. Los “cosecheros” habían tratado de constituir ya en 1866 una sociedad para exportar “Xerex –Genuino”, eliminando todo otro tipo de vinos, pues ya entonces se afirmaba que los de Sevilla y el Condado integraban la mitad de lo exportado como vinos de Jerez, Ruiz Lagos, *Política*, p. 240 y 242. GA, 15 XII 1879 pp. 617 y 634.

La demanda de tipos más económicos y la competencia desleal hundieron los precios. Como aseguraba en 1884 la “Revista Vitícola y Vinícola” de Jerez, a los precios que se estaba vendiendo lo exportado no sólo podía ser vino genuino de Jerez, sino que ni siquiera

*“los de Chiclana, Trebujena, Lebrija y la provincia de Huelva, que son los que se importan aquí para ser después exportados con el nombre de Jerez”, pues tampoco esos permitían “después de las preparaciones y beneficios que necesitan, ser vendidos a tan bajos precios, porque la pérdida sería considerable”*³³.

Pronto los vinos del Condado y el Aljarafe encontraron demanda más remuneradora en los importadores franceses y el vacío se llenó con vinos de la Mancha, quizás no los más apropiados para los tipos de jereces que entonces demandaba el mercado. Siguió existiendo un mercado reducido para jereces selectos con elevados precios, que mantuvo el proceso tradicional por rentabilidad real o esperanza en compensar las inversiones ya hechas en las soleras, pero la mayor parte de la oferta sufrió una gran degradación en su calidad. El sistema de soleras se degradó en sus clases inferiores acelerando el proceso de añejamiento, y se exportaron “soleras” y “añadas” compuestas de vinos comunes de cosechas recientes fuertemente encabezados con alcoholes industriales, seleccionados a decir de los adulteradores entre las mejores calidades existentes en el mercado. La fabricación de aguardientes de vino se mantuvo a muy bajo rendimiento pese a contar con modernos sistemas de destilación, pues “sólo se emplea(ban) en beneficiar los vinos de alto precio”. Nadie tenía interés en que se examinara la composición de los caldos. Pese a las dimensiones del negocio, no existía un sólo laboratorio en la provincia, y los casos excepcionales en que algún exportador precisó algún análisis se confió a farmacéuticos locales o de Cádiz que carecían de instrumental³⁴.

En justicia no todo quedó en adulteraciones, ni fueron tan escandalosas que se elaboraran vinos casi por completo artificiales como en otros centros comerciales vinícolas. En 1887 sectores interesados propusieron iniciativas legales bastantes restrictivas contra las adulteraciones del vino y en defensa de las denominaciones de origen, una reivindicación allí clásica, y se buscaron con afán nuevos mercados y especialidades vinícolas³⁵.

La apertura de mercados concentró esfuerzos que pueden simbolizarse en la presencia de comisionados jerezanos en Siberia. Francia absorbió cantidades importantes de vinos de las clases inferiores, y Estados Unidos, México, Rusia y otros países cupos menores, pero con frecuencia de calidades más selectas. Mayor dimensión y continuidad adquirió la penetración en el mercado peninsular y colonial por los “botelleros”, casas comerciales menores que comenzaron a operar con la caída de precio de los mostos en la década de 1860. Los establecidos en Jerez vendían por medio de una extensa red de comisionistas a principios de los años ochenta más de 45.000hl. en la España peninsular. Hasta 1896 no se instaló una fábrica de botellas en Jerez que fuentes empresariales

³³ RVV, 1 III 1884 art. “Digamos la verdad”.

³⁴ Las siete contestaciones a la Información vinícola de 1884 que venimos citando -AMA, Leg. 82 y RVV, 1 XI 1884-, informan con mayor o menor reserva sobre las adulteraciones en curso, pese a que el uso de alcoholes industriales entonces comenzaba a hacer su aparición, ej. Fco. García Pérez (Jerez): “el aguardiente además se emplea con abundancia en la exportación de los vinos de ínfima clase, el espíritu de vino aquí elaborado sólo se usa en los vinos altos y crianza de los finos”; la cita del texto en la contestación de M.M. González Peña (Jerez). RVV, 16 II 1884, 1 V 1884 art. “Mal camino”, 16 V 1884 art. “Cada vez más”, “La catástrofe nos amenaza” y “La muerte al ojo”, 1 VI 1884 art. “Hay que decidirse” y “Falsificadores”, 20 IX 1885 (llegada a Jerez de 80 pipas de alcohol alemán), etc. GA, 16 IX 1883, 16 XI 1885, 16 VII 1886, 16 I 1887. *Crisis Agrícola*, III pp. 152-5, 169 y 315-320, IV p. 35. *La Reforma Arancelaria*, II, pp. 615 y ss., IV pp. 518-527.

³⁵ GA, IV 1887 (copia de “El Guadalete” la constitución de una asociación de extractores contra fraudes y abusos), 16 V 1887 (iniciativa legal contra la adulteración de los vinos y en defensa de las marcas nacionales de la Cámara de Comercio de Jerez); Id. 15 II y 30 VII 1877. G. Gordon, pp. 281 y ss.

anunciaron produciría más de seis millones de botellas año, pero la venta de jerez embotellado era bastante anterior. Lentamente alcanzaría a las exportaciones, ampliando el conocimiento de las marcas de los tradicionales importadores en botas al público en general³⁶.

La reacción de las casas exportadoras jerezanas condujo, además, a la elaboración de nuevos productos llamados a tener un gran futuro. En 1881 la prensa especializada se hacía eco de que después de años de ensayos, tres empresas jerezanas comenzaban a exportar “cavas”, cuya calidad seguía elogiándose bastantes años después. El “brandy” también inició su comercialización al parecer a principios de los ochenta, conociendo un gran impulso a fines de esa década. Sabemos, no obstante, que una gran empresa jerezana trajo los enseres precisos desde Charante bastantes años antes, y que para 1902 había reconvertido parte de su negocio, acumulando miles de botas de brandy y ocupando más de cuarenta trabajadores exclusivamente en su embotellado. No conocemos datos sobre las ventas del brandy jerezano hasta nuestro siglo. En 1909-1913 su venta desde la ciudad de Jerez estaba estabilizada en 26.000 hl. año, volumen que con los métodos de destilación descritos en la información vinícola de 1884 equivalía o superaba ligeramente a la producción local de mostos de antes de la filoxera, aunque no se destilarían precisamente los mostos de las albarizas³⁷.

3. Impacto social de la crisis comercial y la filoxera.

La “crisis” comercial tuvo efectos muy dispares para los diferentes sectores vinculados a la vitivinicultura jerezana, apuntando tendencias que la filoxera agudizó. En el proceso de elaboración del jerez, a mediados del siglo XIX, existía una división del trabajo en tres niveles: el cultivo correspondía a los “cosecheros” o “viñistas”, propietarios de viñas que las hacían trabajar por “viticultores” asalariados. Los mostos eran vendidos a los “almacenistas” o “bodegueros” que procedían a su “crianza”. La comercialización finalmente era labor de los “extractores”, que daban vino al bouquet requerido por cada mercado y exportaban el producto.

Existían ejemplos de integración vertical de las tres funciones pero eran la excepción. Domecq estaba entre los mayores exportadores (adquirió la empresa Haurie que fue con mucho la mayor en las primeras décadas del siglo), y en los años cuarenta poseía bodegas con capacidad para 15.000 botas y un pago vitícola de unas 180 has., cuatro veces mayor que el que le seguía en extensión. Lejos de ser una gran ventaja la multiplicidad de sus actividades, la coyuntura le obligaría a ensayar alternativas para dar salida al producto de sus albarizas, aunque los elevados rendimientos de su Majuelo le salvarían en ese capítulo de las dificultades de otros “cosecheros”³⁸.

Progresivamente los extractores adquirieron bodegas y vencieron la competencia de los “almacenistas”. En parte se impusieron a éstos por los cambios en los tipos de vino demandados que inmovilizaron fortunas en las soleras de los primeros, pero no en menor medida recurriendo a vinos del Condado y sevillanos y a su dominio de la técnica del coupage con la que elaboraron nuevas clases, y creando dificultades artificiales en el mercado para comprar a bajo precio. La difusión de los “finos” que requerían menos tiempo de crianza, y la limitación general del período

³⁶ “El Trabajo Nacional”, Barcelona, 29 II 1896 p. 272 para la fábrica embotelladora. AMA Leg. 82 Inf. Vinícola, contestaciones del M. de Casa Pavón y de la Junta de Agricultura provincial; *Crisis Agrícola*, IV p. 35; Simpson p. 183 y G. Gordon p. 358 para los “botelleros”. GA, 16 X 1888 para los comisionistas en Siberia, e Id. 16 V 1892 y 16 III 1893 para estadísticas parciales de exportación en docenas de botellas de jereces en 1886 -1892. Id. 1 I 1883 para precios por botella y tipo en el mercado nacional.

³⁷ GA, 30 III 1881 (los exportadores de cava eran Domecq, J. Vergara e hijos de D. B. Vergara), para la calidad de esos productos y su creciente exportación id. 1 VII, 16 IX, 16 X 1892, 16 III 1893, etc. las fechas no indican el ritmo de su crecimiento sino la desesperada búsqueda de alternativas tras la ruptura del tratado comercial con Francia. “La Agricultura Bética”, Jerez, 15 VIII 1902, p. 299 (la empresa piloto citada para los brandys es de nuevo Domecq). G. Gordon, pp. 525 y 556. Simpson p. 184.

³⁸ Domecq en P. Madoz, en la voz “Jerez”. G. Gordon pp. 109-110, 349-350. Ruiz Lagos, *Política*, p. 233.

de añejamiento y la importancia de las soleras selectas, facilitaron la desaparición de los almacenistas puros bastante antes de la filoxera. Unos lo dejaron y otros comercializarían sus productos, principalmente especializándose como “botelleros” en el mercado interior. Con la filoxera quebraron no pocas bodegas, comprando los grandes extractores las botas de vinos añejos por centenares en cada ocasión³⁹.

Los extractores irrumpieron también como propietarios de viñas cuando el descenso de los precios de los mostos redujo el valor de las tierras y forzó a vender a bastantes “cosecheros”, pero sus beneficios seguirían dependiendo principalmente de su control sobre la oferta de los mostos y del comercio de exportación. En 1883 sólo 35 empresas exportaron vinos desde Jerez. Las tres mayores reunían más del tercio de las botas exportadas y entre las diez primeras controlaban las tres cuartas partes de la oferta. Según Eduardo Abela -que elogiaba en 1889 el completo triunfo de los “extractores”, su imposición de precios en los mostos y la regularización de tipos comerciales adaptados a las demandas del mercado- el proceso de concentración había producido grandes perjuicios individuales.

*"pero ha engrandecido poderosamente la producción vinícola en las provincias de Cádiz y Huelva, extendiendo de modo considerable el negocio de los vinos de Jerez, con provecho efectivo de los consumidores"*⁴⁰.

La pérdida de capacidad de decisión y percepción de plusvalías de “cosecheros” y “almacenistas” no fue resignada ni silenciosa. Mantuvieron órganos de expresión que hostigaron los aspectos de adulteración que tenían las prácticas de los “extractores”, y defendieron soluciones para “armonizar” los intereses sociales implicados y en particular sus relaciones con los obreros viticultores, con lecturas generalmente antirrevolucionarias de propuestas utópicas que no siempre tenían tal carácter en sus autores. Militaron además en casos significativos en la política democrática y federal, accediendo a la representación del distrito y el consistorio en el sexenio⁴¹.

En los momentos de agudización de su crisis en los primeros ochenta protagonizaron importantes luchas por la distribución de la presión fiscal. Esta se había vuelto insostenible por el descubrimiento de las ocultaciones, la mantención de los elevados tipos impositivos del período de prosperidad, y la simultánea crisis cerealista que arruinó a los medianos propietarios de ese sector. Localmente, obligó a redistribuir los impagados a través de repartos del impuesto de consumos. Los extractores consiguieron, con presiones a alto nivel sobre el Ministerio de Hacienda, una real orden en junio de 1883 que les eximía de pagar consumos, por no vender nada en el mercado interior,

³⁹ E. Abela en GA, 16 VII 1889. Parada y Barreto, pp. 141-2, RVV, 1 II 1884, “debe persistirse”, elogio de los botelleros. BCAJF, 15 II y 31 III 1899 (adquisición de 400 y 600 botas respectivamente por Misa y Glez. Byass. Simpson, 186. Crisis Agrícola IV p. 34. GA, 30 IX 1880 en “Los vinos de Sanlúcar de Barrameda”, copiado de “La Andalucía” de Sevilla, afirmaba: “los cosecheros y almacenistas no venden si no se ven en la absoluta precisión de hacerlo, y los extractores no se dirigen sino al que consideran en esta calamitosa situación... las exigencias de los extractores crecen a medida que la paralización del negocio tiene repletas las bodegas

⁴⁰ GA, 16 VII 1889. “El Guadalete”, 18 V 1873 calculaba que de 1863 a 1873 el valor global de las fincas vitícolas jerezanas descendió poco menos de una tercera parte. El impuesto de consumos y los extractores de vinos de Jerez de la Frontera, Jerez, 1885, Apéndice 22, pp. LXVIII-LXIX.

⁴¹ T. Kaplan, pp. 78-83 habla de “magnates del jerez”, y “productores de jerez” al frente de la revolución de 1868, perdiéndose de vista las discrepancias en su seno. Los más conocidos Cala y Paúl, y Fco. Revueltas Montel y Modesto de Castro que serían alcaldes con la República no formaban precisamente entre esos “magnates”, sino en la facción burguesa local opuesta. Por órganos nos referimos a “Revista Vinícola Jerezana” de 1866 y “Revista Vitícola y vinícola” de 1884-6, ésta ya anuncia en su presentación “A lo que aspiramos”, n.1, 1 II 1884 su pretensión de combatir “El inmoderado deseo de lucro” que ya había arruinado a pequeños productores; la serie de artículos “La Cuestión Social” firmada por A.A., que quedaría interrumpida, RVV, 16 V, 1 VI y 16 VI 1884, no coincide por su tono general utopista y favorable a la organización clasista de los trabajadores con la “Liga antisocialista de propietarios y trabajadores de viñas” demandada también en RVV, 15 V 1884 en un artículo ajeno copiado sin críticas.

cuestión que poco tenía que ver con que se les eximiese de contribuir en la distribución de impagados y en impuestos fundamentales para los arcas municipales. Excepcionalmente, los conservadores dieron la razón en 1884 al resto de los contribuyentes, tocando pagar a los cinco mayores extractores más de cien mil pesetas. La vuelta de los liberales sancionó definitivamente sus privilegios, continuando por muchos años las acusaciones mutuas⁴².

En las técnicas del cultivo poco varió, salvo la menor intensidad en las labores trabajadas con asalariados y la implantación de la tijera de podar en los ochenta. Esta encontró gran resistencia en los obreros viticultores tanto organizada como con daños en las vides, pues se creía que la poda a tijera influiría en mengua de jornales y contratación de forasteros menos diestros.

La persistente caída del precio de los mostos y la menor intensidad de los costos de cultivo, dio lugar al semiabandono de fincas con menores rendimientos o de propietarios, trataron de abandonar la explotación directa, asegurándose rentas monetarias o en productos y dejando a los viticultores el problema de adaptar los costos del cultivo al valor efectivo de la producción en el mercado. La decadencia de la organización obrera, en un contexto de violencia social anónima, provocación policial y represión masiva paralegal y sangrienta, junto a la creciente falta de trabajo, facilitó la progresiva aceptación por los viticultores de arrendamientos primero y contratos a partes después⁴³.

En la clase obrera los viticultores fueron el colectivo más perjudicado por la crisis, pues los obreros “arrumbadores” de las bodegas y los toneleros padecieron por la degradación de los procesos tradicionales, pero los vinos traídos de otras comarcas no dejaban de proporcionarles trabajo. Dos informes jerezanos calculaban los ingresos anuales medios de los viticultores asalariados en 2.700 reales en 1872 y 1.200 en 1886, explicándose la reducción, fundamentalmente, por el gran incremento de los días de desempleo. Por sus jornales y condiciones de trabajo no era excesivo el cálculo de un consul inglés de que cobraban tres veces lo que los trabajadores de los cortijos por hora trabajada. Su conciencia corporativa de ser un colectivo obrero cualificado, más que su organización de clase puesto que sólo excepcionalmente se les permitió asociarse en este período, contuvo la caída del precio de los jornales alrededor de los 10 reales de media. Se perdieron, no obstante, muchas de las condiciones de trabajo conquistadas en los tiempos de prosperidad, el tiempo del transporte por cuenta de los propietarios, la contratación semanal con descanso dominical retribuido, etc.⁴⁴

Desde los primeros ochenta los viticultores asalariados fueron dando paso a los “mayetos” o cultivadores a partes de frutos en las viñas jerezanas. Como resumía la Asociación de Exportadores en 1887:

"los propietarios, en su mayoría, o arriendan a un grupo de trabajadores sus haciendas opactan con ellos el laboreo en condiciones de participación en los productos, mediante ciertos adelantos en efectivo, suficientes a atender a la sustentación de los cultivadores que saldan a la vendimia esos débitos".

Pocos fueron los propietarios que mantuvieron el cultivo con asalariados. Sobre la parte correspondiente a los “mayetos” que trabajaban individualmente o en colectivo conocemos escasas referencias. En 1884 un informe consular hablaba de un tercio a la mitad de la cosecha, pero pronto

⁴² El Impuesto de consumos... (citado en nota 40) es un grueso volumen en que los extractores expusieron su visión del problema y reprodujeron más de medio centenar de artículos periodísticos suscitados por esta lucha. También, RVV, 1 VII 1884 art. “De actualidad”. GA, 1 IV y 1 VIII 1887. Crisis Agrícola, III pp. 165-8, IV p. 36 (queja de “criadores – extractores” contra el gremio de “vinateros”).

⁴³ RVV, 16 II 1884, 1 III 1884, GA, 16 IX 1883. Crisis Agraria, III, pp. 38-41. Simpson p. 180-1.

⁴⁴ AMJF, Leg. 199, 10.505 “Sobre los interrogatorios relativos a la clase obrera”, y Leg. 199, 10.506 “Memoria referente a las principales causas que influyen en el malestar actual de la Clase Obrera”, Jerez, 1886, p. 73. GA, 16 IX 1883 pp. 654-6.

se mostró su insuficiencia. La “Revista Vitícola y Vinícola” que había influido en su generalización informaba en 1885 que con los precios del mosto los mayetos habían experimentado pérdidas, por lo que se temía:

“que la mayor parte, si es que no todos, los que llevan viñas en arrendamiento, no seguirán los contratos porque en el presente no les ha alcanzado ni para pagar los efectos que habían tomado alfiado para su manutención”.

En 1887 la comisión permanente de la Diputación gaditana aseguraba que los propietarios seguían adelantando la alimentación a los mayetos, a los que se cedía

*“hasta las dos terceras partes de la cosecha, y aún en estas condiciones (persisten) las dificultades para sostener estos contratos”*⁴⁵.

El sistema de explotación de la tierra y del trabajo de los viticultores por los contratos “a partes” fue un recurso habitual en la comarca al menos hasta la destrucción de las vides por la filoxera. En 1898 y 1899 los órganos patronales agrarios de Jerez se refieren con reiteración a los “mayetos” no como un recuerdo, sino como una realidad social viva, que tanto en Jerez como en Sanlúcar utilizaban sus sociedades de clase disciplinando la oferta de sus mostos para conseguir mejores precios. Posteriormente su importancia decrecería mucho, pero aún así los distritos vitícolas de Puerto de Santa María y Sanlúcar seguían siendo excepcionales en el conjunto andaluz en la Segunda República, atendiendo al peso relativo que los pequeños colonos tendrían entre los trabajadores del campo seleccionados como potenciales beneficiarios de la reforma agraria⁴⁶.

Los contratos “a partes” no sólo no fueron un recurso provisional de muy corta existencia, sino que influyeron incluso en las aspiraciones y mentalidad de los viticultores. En abril de 1900 “El Viticultor”, órgano de la sociedad de obreros viticultores de Jerez, se esforzaba por convencer a su clase del error de cuantos creían en los contratos “a partes” como medio de emancipación porque hubiera enriquecido a unos pocos. Los mayetos trabajaron con ahínco por incrementar las cosechas -argumentaba- pero sólo consiguieron que se incrementase la explotación, pues la depreciación del vino, la presión fiscal, y “el monopolio del negocio vinícola centralizado en unos pocos que han realizado cuantiosas fortunas”, se llevaron el fruto. Apelando a la solidaridad de clase en rechazo de falsas ilusiones de emancipación individual, el órgano campesino afirmaríajante que:

“los mayetos que se han puesto ricos en los últimos tiempos, y los que sin ser ricos parecen emancipados de la miseria, ha sido a costa de sus compañeros más infortunados, que han estado pendientes del salario”, conquistando su posición por “los elementos facilitados por el capital y la explotación que han ejercido contra sus compañeros”.

Es erróneo pensar que sus sociedades fueron la “vanguardia revolucionaria” del anarquismo andaluz. En 1872-3 y 1881-3 fueron, por sus vinculaciones y prácticas reivindicativas la fracción menos radical del obrerismo comarcal, adherido a las federaciones nacionales lideradas por anarquistas. Cuando se les permitió de nuevo constituirse como organizaciones públicas de masas, optaron por un societarismo reformista vinculado a republicanos próximos a Lerroux, y a partir del

⁴⁵ Crisis Agrícola, III pp. 168-9 y IV pp. 34 -de donde extraigo la cita- y 36. G.A. 1 IV 1887 -para la cita de la Diputación-. RVV, 1 II, 16 II, 16 IV, 15 V, 16 XII 1884 “haciéndose ya imposibles los contratos a renta y muy difíciles los a participación, y habiendo llegado el caso de que algunos propietarios den sus fincas a obreros por las labores, para que el plantío se conserve, y que otros hayan dejado perder la planta, porque ni así por las labores han encontrado quien se las tome”, y 5 X 85 para la cita textual.

⁴⁶ BCAJF, 31 VII, 31 VIII, 15 IX, 15 X 1898, 15 VI 1899. Jacques Maurice, *Recherches sur l’anarchisme rural en andalousie de 1868 a 1936*, Tesis de Estado, Université de Franche-Comté, Besançon, 1985, p. 240.

inicial núcleo socialista de Puerto de Santa María los viticultores pasarían en bloque dos décadas después a militar en la UGT⁴⁷.

La filoxera fue descubierta en junio de 1894 y el inmediato reconocimiento confirmó la existencia de 38 pequeños focos que ocupaban menos de seis hectáreas. Los planes de defensa con sulfuro de carbono no pudieron impedir que invadiese aceleradamente las albarizas, seguidas de los barros y más tarde las arenas. A fines de 1898 la prensa local consideraba destruidas tres cuartas partes de los pagos de Carrascal y Macharnudo y la mitad de Añina y Balbaina, las cuatro agrupaciones mayores en que se dividieron las albarizas en el plan de defensa de 1894. En octubre de 1898 el Ayuntamiento instalaba una dependencia para redactar las solicitudes de baja contributiva de las viñas filoxeradas, iniciando gestiones junto a la Cámara Agrícola y la de Comercio e Industria ante los ministerios de Fomento, Hacienda y Estado. Tres meses después se tenían dispuestos más de trescientos expedientes, y comenzaron las protestas “ante las múltiples ocupaciones de los empleados, o sus admirables inventivas para arbitrar excepciones dilatorias”. De los expedientes presentados entonces y de otros muy anteriores, sólo diez habían sido aprobados,

"y eso por referirse a unos conocidos e influyentes personajes políticos, y otros a personas que tienen sobrados medios y recursos para agradecer a los empleados estos extraordinarios servicios".

Merced a sus quejas e influencias, los propietarios jerezanos fueron una excepción en el país por la celeridad con que se tramitaron las exenciones contributivas, llegando semanas después un ingeniero agrónomo enviado para reconocer sobre el terreno las vides filoxeradas. Ese mismo año se exceptuaron de pago las viñas destruidas, aunque la ocultación descubierta por los trabajos catastrales compensaran momentáneamente las rebajas⁴⁸.

La replantación culminó las transformaciones ya muy profundas de la vitivinicultura jerezana. Hasta 1898 se habían replantado sólo 45 hectáreas, en 1899 se replantaron otras 224, y en 1902 eran ya aproximadamente 900 las hectáreas replantadas. De ellas 95 pertenecían a Domecq que empleaba como asesor al ingeniero agrónomo, Leopoldo Salas Amat, y que pese a la emigración a ultramar de viticultores de la comarca empleó en los trabajos de replantación a no menos de cuatrocientos campesinos del Condado. Le seguía de cerca González Byass con 90 has., que a diferencia del anterior mantenía relaciones amistosas con las sociedades obreras. Tras ellos, otros cuatro destacados extractores sumaban 125 has. y alrededor de una decena de individuos más las 138 has. restantes hasta completarla mitad de la superficie replantada. Una veintena de “viñistas” habían replantado en conjunto 134 has., y las 313 restantes correspondían a multitud de pequeños ensayos de replantación⁴⁹.

El vivero público creado en el pago de Balbaina no destacó por su eficacia. La prensa local lo tildaría de vivero “de adorno”, y a su director Domingo Lizaur de “empleado irresponsable”, por sus declaraciones de que podía hacer con sus productos “picón o regalar lo más escogido a las

⁴⁷ “El Viticultor”, Jerez, 7 IV 1900 art. “El obrero viticultor”. Jacques Maurice, pp. 51 y 779 para la militancia ugetista en 1919 de los viticultores de Jerez, Sanlúcar, Puerto de Santa María, Puerto Real, Rota y Trebujena. Los viticultores, sus condiciones de trabajo y remuneración, y principalmente sus luchas y organizaciones de clase entre 1868 y 1905, centran una parte importante de nuestra tesis doctoral en preparación.

⁴⁸ BCAJF, 15 y 31 X, 15 XII 1898, 31 I 1899 (de aquí las citas del escrito de la Cámara Oficial Agrícola de Jerez de la Frontera al Ministerio de Hacienda -p. 14), 15 II, 15 y 31 III, 15 IV, 15 V 1899 (compromiso de Hacienda de resolver los expedientes), 31 VII 1899 (Catastro). AMJF, Leg. 116. I. Florencio Zoido Naranjo, “Observations sur la crise du phylloxera et ses conséquences dans la vignoble de Xères”, en “Geographie Historique. Colloque de Bourdeaux”, X 1977, vol. II “Vignoble étrangère”, Paris, 1978.

⁴⁹ BCAJF, 15 III, 15 VII y 31 VIII 1899. “La Agricultura Bética”, Jerez, 15 XII 1902. “El Viticultor”, 28 VII 1900 art. “Malos patricios” - crítica a Pedro Domecq por el empleo de 400 campesinos de Rociana y Bollullos del Condado” (lejos de atacarlos se ofrecen a organizarles en sociedad de resistencia).

personas o amigos influyentes”. La importante dificultad técnica de adaptar especies americanas a los suelos muy calizos, y los reducidos precios del mosto, no animaron a la reconstitución de los viñedos. En 1909 se habían replantado en toda la provincia 5.661 has. de vid con pie americano, y en 1925 la superficie vitícola era de 10.570 has. la mitad que antes de la filoxera, no habiéndose reconstituido gran parte de las viñas del “sherry”⁵⁰.

La filoxera provocó efectos muy dispares entre los grupos y clases sociales que vivían de la vitivinicultura. Para la mayor parte de “viñistas” y “bodegueros” supuso el final de su participación en el negocio en cuanto tales. Miles de obreros viticultores hubieron de trabajar, en los cortijos, lo que no hacían anteriormente ni en sus prolongadísimos períodos de desempleo. En 1872 se calculó que residían en Jerez alrededor de 5.700 viticultores por sólo 1.300 jornaleros de los cortijos, y bastantes trabajadores de Arcos, Lebrija y otras poblaciones acudían también a trabajar los viñedos del citado término. Tras la prolongada crisis y la filoxera, en 1901 residían en la ciudad 2.200 viticultores y no venían ya otras faenas agrícolas. Obsérvese que la suma era muy inferior a la de treinta años antes, pues muchos otros cambiaron de profesión, emigraron, o trabajaban en los cortijos, pero sin residir ya en el casco urbano⁵¹.

Pero la filoxera no fue una catástrofe para todos. Como afirmaban justificadamente los viticultores, “la docena de colosos” que controlaba la industria vinatera local seguía obteniendo grandes beneficios, exportando vinos de otras comarcas con el nombre de Jerez:

"Para esa docena de colosos puede decirse que más que plaga es un negocio la filoxera. Por imposibilidad de replantarlos sus poseedores, van adquiriendo casi regalados los extensos terrenos que antes se dedicaban a la viña, y mediante habilidosas combinaciones, de esas que validos de la miseria ajena realizan, otros, con su esfuerzo personal y un poco de capital que les prestan con un interés que asusta, les van reponiendo el viñedo, que, cuando este en sazón de producir, pasará a sus manos..."⁵².

Tan importante como el impacto diferenciado de la crisis y la concentración de actividades y medios de producción en manos de los grandes extractores, fue la transformación del negocio que ello encubría. En un siglo Jerez había pasado de ser un enclave vitivinícola apoyado en un medio físico excepcional, dependiente por completo de los grandes importadores británicos, a ser un gran centro fundamentalmente comercial y vinícola, apenas afectado por la caída de producción provocada por la filoxera, que luchaba denodadamente por conquistar mercados y ofrecer productos nuevos más atractivos. Un centro que, como afirmó Eduardo Abela, dio gran impulso a otros distritos vitícolas meridionales.

⁵⁰ BCAJF, 31 VIII, 15 y 30 IX 1898, 15 y 31 I 1899. Zapata Blanco, p. 875. Consejo Agronómico, Estadística de la producción vitícola en el año 1925, Madrid, 1926.

⁵¹ AMJF, Leg. 119, Exp. 10.505 y Leg. 557 Exp. 14.

⁵² “El Viticultor”, 8 IX 1900 art. “¿A quién perjudica la filoxera?”