

La crisis finisecular del vino de Málaga. Cambio del modelo de producción y caída del comercio (1878-1933)*

The finisecular crisis of the wine of Malaga. Change in the production model and fall in trade (1878-1933)

FRANCISCO MANUEL PÉREZ HIDALGO

Universidad de Málaga, EII. Campus de Teatinos, 29071 Málaga

fmperez@uma.es

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0392-3076>

Recibido: 29 noviembre 2021 / Aceptado: 6 mayo 2022

Cómo citar: PÉREZ HIDALGO, Francisco, “La crisis finisecular del vino de Málaga. Cambio del modelo de producción y caída del comercio (1878-1933)”, en *Investigaciones Históricas, época moderna y contemporánea*, 42 (2022), pp. 915-946.

DOI: <https://doi.org/10.24197/ihemc.42.2022.915-946>

Resumen: El sector vitivinícola en la provincia de Málaga representaba la primera actividad comercial e industrial hasta la llegada de la plaga de la filoxera en 1878, llegando a representar aproximadamente el 60% de sus exportaciones, por entonces, tenía el segundo Producto Interior Bruto (PIB) más elevado de España tras de la provincia de Barcelona. La caída de la producción y del comercio no tiene parangón alguno con otra zona productora de vinos del mundo. En este trabajo se analizarán los problemas que dieron lugar a este declive tras la crisis de la filoxera en el periodo comprendido entre 1878 y 1933.

Palabras clave: Filoxera. Vinos. Alcoholes. Comercio. Málaga.

Abstract The wine sector in Malaga and its province represented the first commercial and industrial activity until the arrival of the phylloxera plague in 1878, reaching approximately 60% of the exports of a city that had the second highest GDP in Spain after Barcelona. The fall in production and trade is unparalleled by any other wine producing area in the world. This paper will analyze the problems that led to this decline after the phylloxera crisis.

Keywords: Phylloxera. Wines. Alcohol. Trade. Malaga.

Sumario: Introducción; 1. La filoxera en Málaga. 2. Cambio en el modelo de producción. 3. La crisis del comercio de los vinos de Málaga tras la filoxera. Conclusiones.

* Este trabajo forma parte de los resultados de la Tesis Doctoral dedicada a la crisis finisecular del vino de Málaga del Programa de Doctorado en Estudios Avanzados en Humanidades de la Universidad de Málaga, dirigida por Mercedes Fernández Paradas. Agradezco los comentarios de los evaluadores anónimos que han contribuido a mejorar este texto.

INTRODUCCIÓN

A partir de 1878 la plaga de la filoxera generó la caída de la principal industria de la provincia de Málaga. El sector vitivinícola era el motor de la economía malagueña. Una provincia con el PIB más alto de España tras la de Barcelona y con un alto nivel comercial, tanto nacional como internacional. Málaga fue una de las grandes regiones vitivinícolas del mundo.

En primer lugar, se ha consultado la bibliografía sobre el objeto de estudio, lo que nos ha permitido realizar un estado de la cuestión que nos ha permitido conocer los asuntos que han sido objeto de menor interés por la historiografía, como los aspectos técnicos agronómicos de la replantación y el cambio del modo de producción de los vinos de Málaga como consecuencia de la falta de materia prima por la filoxera. Como consecuencia, se define los objetivos del artículo con la intención de aportar datos y análisis novedosos referidos al fracaso de la replantación, la caída de las exportaciones, el cambio que realizaron las bodegas de Málaga en la elaboración de los vinos a los que hay que añadir el cambio del gusto por los vinos a lo largo del siglo XIX y principios del XX. Así mismo, también se aborda la incidencia que ocasionó el ferrocarril con la llegada de vinos de otras zonas de producción.

La bibliografía y las publicaciones hasta la fecha se han centrado más en la expansión de la filoxera y los aspectos económicos que se derivaron de la crisis dejando de lado los objetivos que trata este trabajo.

Segundo, hemos partido de las hipótesis previas y de los objetivos generales y concretos de la investigación, fundamentados en los estudios existentes relacionado con el tema de investigación y la documentación consultada. Se han aportado unas series de datos que apoyan la hipótesis de partida. A continuación, se ha procedido a contrastar la literatura existente con la bibliografía y la documentación sobre la que hemos basado el estudio. Cabe reseñar que hemos introducido la perspectiva comparada con otros lugares que elaboraban vinos similares como eran Jerez, Madeira y Oporto. Por último, damos a conocer las conclusiones más relevantes.

Este trabajo se ha basado en materiales inéditos, como la prensa malagueña de la época, en concreto, *La Unión Mercantil* y *El Correo de Andalucía*, los periódicos más relevantes de ese periodo, las memorias de los informes consulares británicos del distrito de Málaga y las Memorias de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga. Estos últimos en los volúmenes de los años 20 y principio de la década de los 30 del siglo XX.

Además de documentación privada de familias de las antiguas bodegas de Málaga.

La elaboración de vinos malagueños data de al menos el siglo VII a.c. junto con los que se producían en la actual provincia de Cádiz. Los vinos no dejaron de elaborarse ni tan siquiera en la época musulmana. Así lo atestiguan los lagares y viñas que dejaron tras la “Reconquista”¹. Fue en la Edad Moderna cuando el vino de Málaga tiene su gran expansión, denominado por los británicos “Mountain Wine” (vino de montaña)². En una visita a Málaga en 1786, Joseph Townsen informó de que había 14.000 lagares activos en sus alrededores³.

El vino malagueño, junto a los de Alicante y Canarias, eran los más caros del mundo⁴. La producción de vinos de Málaga iba en aumento al igual que las exportaciones por su calidad. El vino y sus derivados, incluyendo las pasas era el principal producto de exportación. En el XVIII fue una de las principales regiones vitivinícolas del mundo⁵. A finales de esa centuria las Islas Británicas consumían aproximadamente el 35% de los vinos exportados por el puerto de Málaga⁶. Es durante este esplendor cuando Málaga llegó a producir 150.000 hl de vinos al año⁷. Si bien es difícil tener una idea clara de lo exportado, se sabe que en algunos años del XVII se exportaron 15.000 barricas de las 20.000 producidas⁸. El vino de Málaga se exportaba a

¹ BEJARANO PÉREZ, Rafael, *Los repartimientos de Málaga, Álora y Cártama*. Málaga, Málaga, Diputación Provincial de Málaga, 1971.

² LACOMBA, Juan Antonio, “Málaga a fines del siglo XVIII, una ciudad prospera”, en *Jábega*, 2 (1973), pp. 61-64, UNWIN, Tim, *Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*, Londres, Routledge, 1991. CARO BAROJA, Julio, “Málaga vista por viajeros ingleses de los siglos XVIII y XIX”, en *Gibralfaro*, 14 (1962), pp. 6-21, y SWINBURNE, Henry, *Travels through Spain, in the Years 1775 and 1776*, London. Printed for P. Elmsley, 1779, pp. 320.

³ FITTON, Mary. *Málaga: The Biography of a City*, London, George Allen & Unwin, 1971 y MARTÍNEZ RUÍZ, José Ignacio, “El comercio de Vinos entre España e Inglaterra en la Segunda mitad del XVII: construcción de una serie anual y primeros resultados” en *Historia Agraria*, 70 (2016), pp. 11-46.

⁴ MARTÍN, Joan C., *Pasión por el vino. Secretos y placeres de los grandes vinos del mundo*, Barcelona, Ediciones Lince, 2017, p. 178.

⁵ DUJIKER, Hubrecht, *The Wine Atlas of Spain: And Traveller's Guide to the Vineyards*, New Jersey, Riverside, 1992.

⁶ GAMEZ AMIAN, Aurora, *Transformaciones Económicas y Sociales en el Reino de Granada. Siglo XVIII*, Málaga, Universidad de Málaga, 1986, p. 158.

⁷ ROBINSON, Jancis, *The Oxford Wine Companion*, Oxford, Oxford University Press, 1994.

⁸ DUJIKER, Hubrecht, *The Wine Atlas of Spain*, art. cit.

Sudamérica⁹ y Reino Unido, pero, sobre todo al norte de Europa en el siglo XIX.

Desde 1778, el fin del monopolio de Cádiz permitió que Málaga se abriese al libre comercio con Sudamérica, por tanto, incrementar su consumo en ese territorio¹⁰. La última parte del XVIII fue un periodo de gran crecimiento económico en la ciudad, debido en buena medida al auge del comercio. En 1791, Málaga, con unos 45.000 habitantes, tuvo 1.202 comerciantes extranjeros registrados¹¹. El periodo de mayor producción fue entre los años de 1780 y 1830, con un volumen de aproximadamente 175.000 hl, en torno al 5% de la producción española¹². El vino de Málaga es el más famoso y caro del mundo entre finales del siglo XVIII y principios del XIX. No existe una zona de vinos internacionales que haya sufrido un desastre como el que tuvo el vino de Málaga, por ello, no es posible la comparación con otra zona de producción de vinos internacionales. Antes de la llegada de la filoxera ya empezaron los problemas, los cuales también afectaron a otras zonas de producción de vinos fortificados como los de Oporto, Madeira o Jerez. Aunque el vino de Málaga tuvo sus propias dificultades. La problemática fue la siguiente:

1. La aparición de la enfermedad del Oidium en 1852¹³, que hizo descender un tercio la producción¹⁴.
2. El inicio del cambio de gusto por vinos menos alcoholizados y más secos y menos dulces¹⁵.
3. Los aranceles que el gobierno británico impuso a los vinos españoles en función del alcohol contenido¹⁶.

⁹ GRICE-HUTCHINSON, Marjorie, *Málaga Farm*, London, Hollis and Carter, 1956.

¹⁰ GARCÍA-BAQUERO, Antonio, *Andalucía y la Carrera de Indias (1452-1824)*, Sevilla, Ediciones Andaluces Unidas, 1986, p. 163.

¹¹ LACOMBA, Juan Antonio, *Crecimiento y Crisis de la Economía Malagueña*, Málaga, Diputación Provincial de Málaga, 1987, p. 160.

¹² BARKE, Michael, "Lo Que ha de Ser no Puede Faltar" "What Has to Be Cannot be Avoided: Phylloxera and the Demise of the Málaga Wine Industry" en *Journal of Wine Research*, 8/3 (2007), pp. 139-158. DOI:10.1080/09571269708718115.

¹³ PIQUERAS HABA, Juan, "La filoxera en España y su difusión espacial" en *Cuadernos de Geografía*, 77 (2005), pp. 101-136.

¹⁴ LACOMBA, Juan Antonio, "Problemas de la viñería en Málaga a mediados del siglo XIX" en *Revista de Estudios Regionales*, 69 (2004), pp. 271-282.

¹⁵ MORILLA CRITZ, José, "Los vinos de Málaga enfrentados a las tendencias del consumo y al desarrollo de las viticulturas de Europa. Siglo XIX y principios del XX" en *Revista de Estudios Regionales*, 57 (2000), pp. 15-36.

¹⁶ MALDONADO ROSSO, Javier, "Los tres grandes cambios de la vinatería andaluza. La modernización de la vitivinicultura contemporánea. La modernización de la vitivinicultura

4. La competencia de la pasa de California¹⁷¹⁸.

5. El aumento de producción del viñedo francés tras superar la crisis de la filoxera¹⁹.

A pesar de estas dificultades, durante el XIX el viñedo de Málaga creció pasando de 51.190 ha en 1752²⁰ a las 112.876 de 1878, año de comienzo de la crisis de la Filoxera²¹. La viticultura y el sector vitivinícola seguían siendo el motor de la economía malagueña. En 1862 las exportaciones vitivinícolas suponían el 57% de todas las exportaciones de la provincia de Málaga²². En 1874 se exportaron 30.000 toneladas de pasas y 67.500 hl de vino²³, aunque se redujo la exportación en comparación con la de 1855 que fue de 87.000 hl²⁴.

La plaga de la filoxera contagió a prácticamente todo el viñedo europeo, el cual, tras años complicados, se fue recuperando. En la provincia de Málaga no fue así. La crisis de la plaga de la filoxera y los errores cometidos en la

contemporánea” en *Andalucía en la Historia. Sevilla: Centro de Estudios*, Sevilla, 2019, pp. 8-13, MORILLA CRITZ, José, “Cambios en la viticultura de Andalucía oriental durante la crisis de finales del siglo XIX. Estudio sobre los datos de los Informes Consulares Británicos” en *Revista de Historia Económica*, 1 (1989), pp. 157-193, y MORILLA CRITZ, José, “La irrupción de California en el mercado de productos vitícolas y sus efectos en los países mediterráneos. Estudios de la historia de dos agriculturas competidoras” en José Morilla Critz (ed.), *California y el mediterráneo: estudios de la historia de dos agriculturas competidoras*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1995, pp. 255-317.

¹⁷ GÁMEZ AMIÁN, Aurora, “El comercio de exportación a América por el puerto de Málaga”, en *Actas V Jornadas de Andalucía y América*, Sevilla, 1986, pp. 267-286 y PACHECO, Francisco y MUÑOZ RUIZ, Francisco, *La economía agraria de Málaga en 1879*, Córdoba, Servicio de publicaciones de la Universidad de Málaga y Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba, 2009, pp. 79-90.

¹⁸ CHAMORRO VELASCO, Jesús "La crisis de la filoxera en Málaga. Inacción política e impacto socioeconómico", disponible en: https://www.academia.edu/43832653/La_crisis_de_la_filoxera_en_Málaga_Inacción_política_e_impacto_socioeconómico.

¹⁹ PIQUERAS HABA, Juan, “La filoxera en España, *art. cit.*”

²⁰ HEREDIA FLORES, Víctor Manuel, “La filoxera y la crisis final de la viticultura en los Montes de Málaga” en Aguilar Villagrán, M. y otros (eds.), *Panfletos y materiales. Homenaje a Antonio Cabral Chamorro, historiador (1953-1997)*, Trebujena, Centro de Estudios y Documentación, 1998, pp. 483-504.

²¹ MINISTERIO DE FOMENTO, *La Invasión de la filoxera en España y estado en 1909. Resumen Junta Consultiva Agronómica 1909*, Madrid, Imprenta de los hijos de M.G. Hernández, 1911.

²² MORILLA CRITZ, José, “Cambios en la viticultura de Andalucía”, *art. cit.*

²³ GRICE-HUTCHINSON, Marjorie. *Málaga Farm, op. cit.*

²⁴ BARKE, Michael, “Lo Que ha de Ser no Puede Faltar”, *art. cit.*

replantación del viñedo fueron los detonantes para que desapareciera la mayor actividad económica relacionada con esta actividad. En este texto analizamos los problemas que provocaron el retroceso del viñedo, y, por tanto, de la producción de vino con vides autóctonas.

1. LA FILOXERA EN MÁLAGA

El insecto de la filoxera es un parásito de la vid originario del este de Norteamérica, allí convive con las vides autóctonas que son americanas, resistentes al insecto y que, posteriormente, fueron la salvación del viñedo europeo. En 1863 la filoxera llega a Francia a través de vides infectadas. En 15 años el 40% del viñedo francés prácticamente desapareció. Esto fue aprovechado por otros países, como España, para aumentar la superficie de viñedo²⁵. Málaga no fue ajena a este crecimiento. Los vinos franceses tenían un nivel de comercio internacional bastante grande. Los franceses miraron a España con el objeto de importar vinos españoles tanto para su consumo como para su exportación, como si se tratase de sus propios vinos. Concretamente, los vinos de Málaga tenían una buena reputación en Francia, sobre todo los dulces.

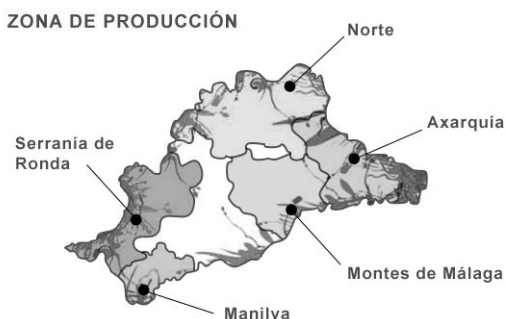
En 1878 se detecta el primer brote en el municipio malagueño de Moclinelo de la comarca de la Axarquía. Ese mismo año también llegó la plaga a Gerona. Esto era esperado dado que tarde o temprano pasaría desde el viñedo francés. No parecía lógico que el primer brote surgiera en el sur del país situado a más de 1.000 Km.

La primera mancha filoxerada abarcó una extensión de aproximadamente 31 ha. En pocos años el insecto acabó con todo el viñedo de la zona²⁶. Posteriormente, llegó al resto de las 5 zonas de producción (Figural).

²⁵ AYUDA, María Isabel, FERRER-PÉREZ, Hugo & PINILLA, Vicente, “Explaining World Wine Exports in the First Wave of Globalization, 1848-1938” en *Journal of Wine Economics. American Association of Wine Economics*, 15/3 (2020) pp. 263-283.

²⁶ PELLEJERO MARTINEZ, Carmelo, *La Filoxera en Málaga*, Málaga, Editorial Arguval. 1990.

Figura 1. Zonas de producción de vinos de Málaga



Fuente: Consejo regulador de vinos de Málaga, Sierras de Málaga y pasas de Málaga. <http://vinomalaga.com/consejo-regulador/d-o-malaga/>

El informe de Mariano de la Paz Graells, coincidente con la Sociedad Malagueñas de Ciencias Físicas y Naturales, recomendó la replantación inmediata con patrones americanos, tal como se había hecho en Francia²⁷. La replantación suponía un coste elevado y lo que era más dramático para los pequeños agricultores.

Las condiciones en la provincia de Málaga eran diferentes a las de Francia. Dadas sus altas temperaturas y las características del terreno más compacto, hacían que el insecto se propagase más rápidamente que en Francia. El desastre fue peor.

En la literatura al uso se ha mencionado que la replantación fracasó, pero no se ha profundizado en el por qué. La percepción que ha quedado en la sociedad malagueña con el paso del tiempo es que la filoxera fue el único culpable de la desaparición del viñedo malagueño²⁸. La reacción, cuando llegó la filoxera en Málaga, fue similar a la que se tomó en la Península y otras partes de Europa afectadas, en principio se pensó en una lucha química,

²⁷ DE LA PAZ GRAELLS, Mariano, *Memoria sobre la Phylloxera Vastatrix*, Madrid, Imprenta del Colegio Nacional de Sordomudos Ciegos, Biblioteca Nacional, 1881.

²⁸ PÉREZ HIDALGO, Francisco, “Análisis de la filoxera en Málaga a final del siglo XIX según La Unión Mercantil” en Caldevilla Domínguez, D. (ed.), *Perfiles actuales en la información y en los informadores*, Madrid, Tecnos, 2017, pp. 379-388.

aunque muy peligrosa²⁹. A pesar de las dudas iniciales, se procedió a replantar como en Francia.

La Real Orden de 8 de junio de 1888 dejó claro que los ensayos con insecticidas y tratamientos químicos no acababan con el insecto. Se ordenó que las diputaciones provinciales crearan viveros para suministrar gratuitamente los pies americanos a los agricultores.

En un principio se eligió la *Vitis riparia* que sería el patrón o portainjerto. Esta especie fue la recomendada por la Sociedad Malagueña de Ciencias Físicas y Naturales y por el ingeniero agrónomo Juan Álvarez Sánchez, dado que había dado buen resultado en Gerona³⁰. La replantación se inició por la Axarquía, zona donde había empezado el foco infeccioso e inmediatamente después continuó en los Montes de Málaga.

El viñedo empezó a restituirse en el invierno de 1886 con 25.000 sarmientos de vides *riparias* del vivero que se estableció en Málaga capital. En agosto de ese mismo año la Unión Mercantil informó que La Junta de Representantes de Comercio y la Industria de Málaga había repartido unas 150.000 plantas de *riparia* a los labradores de la costa. La Junta dispuso para 1887 de 500.000 plantas y para 1888 de 1.000.000 de portainjertos *riparia* más, destinadas a las parcelas de los agricultores arruinados³¹. Málaga fue una de las zonas en las que más pronto y más vides americanas se plantaron. No todo el viñedo fue plantado con patrones americanos sobre antiguos pagos filexorados. En 1909 había 24.180 hectáreas de viñedo de los cuales 19.168 sobre pagos de antiguo viñedo filexorado y 5.012 de viñedo nuevo, fuera de la zona prefiloxérica. Muchas de las nuevas plantaciones se hicieron en zonas que no pertenecían al antiguo viñedo, concretamente a las zonas del Litoral y Vega del Guadalhorce. Una zona más fértil que la de Los Montes de Málaga y la Axarquía. Los Montes de Málaga y la Axarquía tienen suelos de pizarras con horizonte poco profundo y escasa fertilidad. Las raicillas de la *Vitis riparia* son muy delgadas, fibrosas y duras formando una cabellera muy importante. Esta morfología hace que resista muy mal a la sequía del verano. La replantación en estas zonas de Montes y Axarquía con el portainjerto de *riparia* fracasó estrepitosamente³². En el informe Consular sobre el año de 1898 deja claro que las vides en ese año seco se marchitaban sobre todo las plantas más jóvenes, correspondientes a las nuevas plantaciones.

²⁹ PAN-MONTOJO, Juan, *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Madrid, Alianza Universal, 1994.

³⁰ La Unión Mercantil, 14 de marzo de 1886, p. 3.

³¹ La Unión Mercantil, 10 de febrero y 7 de agosto de 1886.

³² La Unión Mercantil, 11 de junio de 1890, p. 3.

Leopoldo Salas Amat fue nombrado ingeniero agrónomo de la Comisión de Defensa de la Filoxera el 8 de enero de 1889. Trabajó sobre diferentes patrones de vitis americana y consiguió cambiar la política de replantación en la zona de montaña pizarrosa y seca, en base a patrones de la *Vitis rupestris*. Este patrón funcionaba muy bien en las zonas de montaña que era la que tuvo la mayor densidad de viñedo de la provincia. El problema es que en la zona de montaña el primer esfuerzo de replantación sucumbió y no hubo recursos para una posterior replantación. Málaga se quedó sin su principal viñedo y su principal variedad, la Pedro Ximen, aquella que constituía la base fundamental del “Mountain Wine”. Sí funcionó la replantación en el Litoral y la Vega del Guadalhorce, donde crecía en viñedos fértiles y daba abundante kilos de uvas moscatel en comparación con el viñedo de los Montes de Málaga y la Axarquía. El problema de la adaptación de los primeros portainjertos a los suelos pizarrosos donde se asentaban la mayor parte de las vides malagueñas lo reflejó Lepoldo Salas Amat en su texto “La viticultura americana de la provincia de Málaga en 1891”³³.

A pesar de ello, la plantación de viñas en Málaga tras la replantación llegó a ser de 24.180 ha replantadas en 1909 y en 1933 eran 33.352 ha. No es poco viñedo teniendo en cuenta que actualmente toda Andalucía tiene una superficie de 30.217 ha. Se comenzó a replantar y tras los problemas mencionados en la replantación, el viñedo no creció lo suficiente como para abastecer a la demanda de las bodegas de Málaga. Además, la mayoría de la producción del viñedo malagueño estaba destinado a la pasa de Málaga que se pagaba mucho mejor.

2. CAMBIO EN EL MODELO DE PRODUCCIÓN

Desde tiempo inmemorial el vino de Málaga se ha asociado a vinos dulces y vinos secos con gran contenido de alcohol. La manera de elaborarlos fue descrita por García De La Leña en su obra *Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pedro Ximen y modo de formarlo, capítulo XII*³⁴. Los dulces se elaboran aseleando las uvas para que se

³³ SALAS AMAT, Leopoldo, *La viticultura americana de la provincia de Málaga*, Málaga. Tipografía de S. Parejo Y Navas, 1891.

³⁴ GARCÍA DE LA LEÑA, Cecilio, *Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pedro Ximen y modo de formarlo*, Málaga, Luis D. E Impresor de la Dis. Episc., de la Sta. Iglesia, de csca M. I . C. y del Ul. Colegio de San Telmo en la Plaza, 1792, cap. XI, pp. 101-109.

deshidratan y alcancen un alto contenido de azúcares (fructosa y glucosa). Una vez que empieza la fermentación, esta se detiene cuando se agotan los azúcares, es decir, cuando todo los azucares se han transformado en alcohol (vino seco) o cuando las levaduras se mueren por el alto contenido de alcohol que hay en el vino y queda un resto de azúcares sin transformar en alcohol (vino dulce). Normalmente, la fermentación se detiene cuando el vino se encuentra entre 15 y 18 grados de alcohol, en función de la capacidad de resistencia al alcohol de las levaduras. Un grado en % Vol de alcohol corresponde a entre 16,5 y 18 gramos de azúcares por litro de mosto, según el rendimiento de las levaduras que realizan la fermentación. Se suele tomar una media, en la cual 17 gramos de azúcares por litro generan un grado de alcohol. Si un vino tiene 15% Vol se supone que la cantidad de azúcares que contenía el mosto sería de $15 \times 17 = 255$ gramos de azúcares por cada litro antes de comenzar la fermentación, aunque esto cambia dependiendo de si la fermentación es de vinos blancos o rosados o son de tinto, pero da una idea muy aproximada de los grados que alcanzará el vino antes de iniciarse la fermentación tumultuosa o alcohólica. En el caso de un vino seco todo este azúcar se ha convertido en alcohol. Para la elaboración de los vinos dulces se necesitan más gramos de azúcares, para que una vez finalizada la fermentación y muertas las levaduras quede un resto de azúcares en el vino que no se hayan transformado en alcohol y de ahí el dulzor del vino. Para conseguir una mayor concentración de azúcares, las uvas se extienden en los paseros para que el sol las deshidrate y de esta forma aumente la concentración de azúcares por litro (proceso llamado de asoleo). En función de los azúcares que queden en el vino obtenemos diferentes tipos de vinos dulces. En Málaga había y sigue habiendo una extensa gama de vinos dulces. Para ser considerados así deben tener al menos 45 gramos de azúcares sin fermentar.

Estos vinos dulces eran muy apreciados. La deshidratación se realizaba en los paseros que se pueden ver aún hoy en día en las colinas de la Axarquía, todos orientados al sur. Dado que el vino tenía que perder parte del agua que contiene la uva, el rendimiento era mucho menor que el de los vinos de uvas sin asoleo. Mientras que los rendimientos de los vinos tranquilos o secos generosos o de licor estaban sobre el 0,58%³⁵, en los vinos de Málaga

³⁵ Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga, *Memoria Comercial año 1932*, Málaga, 1933, p. 12.

Naturalmente Dulces de uvas asoleadas era, en torno, al 0,16 según Caffarena Sola (una arroba de mosto obtenida a partir de 6 arrobas de uvas asoleadas)³⁶.

Este proceso de vinificación se realizaba en los lagares de la zona de montaña. Existía una enorme cantidad de lagares dispersos por la zona de Los Montes de Málaga y de la Axarquía juntos a sus típicos paseros. Este tipo de vinos es el que García de la Leña definía como el método adecuado para elaborar los vinos malagueños, ya sean dulces, abocados o secos. En su *Disertación sobre la manera de elaborar el vino malagueño* criticaba que se empezaban a elaborar vinos añadiendo aguardientes (alcohol). Posteriormente, los vinos se llevaban a la capital para criarlos y comercializarlos por las grandes bodegas de Málaga. Con la pérdida de los viñeros también desaparece el proceso de vinificación tradicional de los vinos malagueños, sobre todo los dulces, es decir, los naturalmente dulces. A lo largo del siglo XIX el método de elaboración cambia radicalmente. El vino de Málaga comienza a elaborarse con alcoholes añadidos, es decir, fortificándolos, de forma similar a lo que ocurrió con los Oportos, los Madeiras o a los finos de Jerez. En los vinos dulces naturales (no confundir con los anteriores naturalmente dulces) la fermentación se apaga añadiendo alcohol al vino para matar las levaduras y que quede un resto de azúcares sin fermentar. Si queda sin fermentar más de 45 gramos por litro serán dulces, en el caso que la cantidad sea inferior serán secos o abocados. Este tipo de vinos dulces son los llamados “dulces naturales” y tienen la ventaja que la elaboración es más simple, la mano de obra es menor y podemos controlar la cantidad de azúcares y grados alcohólicos mejor que en los naturalmente dulces que se elaboran en Los Montes de Málaga y la Axarquía asoleando las uvas. Además, utilizando alcoholes y mezclas de vinos aparecen un abanico enorme de tipos de vinos. Quizás Málaga es la zona de producción (hoy Denominación de Origen Málaga) con más variedad de tipos de vinos. Todo ello en función del tipo de variedad utilizada, tiempo de añejado (crianza en madera de roble), graduación y cantidad de azúcares residuales que contiene el vino. Este vino con alcohol añadido fue criticado desde finales del siglo XVIII, dado la utilización de alcoholes añadidos y no por haberse realizado la fermentación de una forma natural. Se considera una adulteración de los vinos de Málaga, sobre todo si el alcohol añadido es de origen industrial. Por ello, los vinos que se producían en los Montes de Málaga, los naturalmente dulces, también eran llamados vinos naturales.

³⁶ VALENCIA DÍAZ, Félix, *Monografía sobre los vinos de Málaga*, Málaga, Departamento de Investigación y Desarrollo de Larios S.A., 1990.

El vino de Málaga es un vino complejo. Quizás sea de las zonas de producción donde más variedad y tipologías de vinos existieron³⁷ y continúan existiendo³⁸.

Sería imposible describir en este trabajo todos los tipos de vinos de Málaga, tanto por la diversidad como por las complicadas prácticas enológicas que conlleva. Se puede realizar de forma básica una clasificación, vinos base y vinos comerciales. Los vinos base son aquellos que se elaboran para luego elaborar los vinos comerciales. Aunque algunos vinos base son también vinos directamente comerciales, como el vino lágrima.

Los tipos de vinos base que se elaboraban quedan definidos en el documento de que Adolfo Pries preparó para la Asociación Gremial de Criadores y Exportadores de vinos para los corresponsales extranjeros y que distribuyó entre los bodegueros de Málaga en 1913³⁹. En él se especifica cómo deben de elaborarse los vinos de Málaga con calidad y que el tipo que más se elabora es el vino blanco seco de Málaga con una graduación de 17 o 18% vol.

El más conocido como Vino de Málaga era de fermentación natural, antes de dicha fermentación se le añade entre un 12 y 15% de mosto concentrado por ebullición (conocido como arrope) que da un vino de color oscuro sumamente dulce. A estos vinos se les añadía alcohol o no dependiendo del impuesto sobre el alcohol de los diferentes países. Estos vinos variaban el contenido de alcohol entre un 12 y un 17% vol.

Entre los vinos comerciales más famosos de Málaga y más apreciados eran, lógicamente, aquellos naturales o naturalmente dulces, es decir, sin adición de alcohol o aguardiente y entre ellos se encuentran los siguientes: Pajarete, Lágrima, Vino Maestro y Tierno.

Todos estos vinos eran de mucha calidad y apreciados, incluidos los dulces naturales aludidos, empero, eran muy caros. Por ello, comenzaban a

³⁷ Formulario de mezcla de vinos 1892-1900. Bodegas Krael. Este documento es propiedad de la familia Krauel. En él se ofrecen las proporciones de las diferentes mezclas de vino, los vinos base, los vinos recibidos de otras zonas de producción, así como los tipos de vinos comerciales que expedían.

³⁸ *Reglamento del Consejo Regulador de Vinos de Málaga*, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga. <https://www.juntadeandalucia.es/boja/2011/249/37>.

³⁹ PRIES, Adolfo, *Informe para la Asociación Gremial de Criadores Exportadores de Vinos de Málaga*. Málaga, 31 de mayo de 1913. Archivo Consejo Regulador de vinos Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga. 1913.

tener problemas de mercado. Los mercados se inclinan por vinos más baratos, aunque la calidad de estos vinos fuese menor⁴⁰.

En algunos trabajos se ha expuesto que uno de los problemas que tuvo el vino de Málaga para su desaparición del mercado internacional es que es un vino fácilmente imitable⁴¹. Los vinos de Málaga son tan imitables como son los de Oporto, Madeira o los de Jerez. En los libros de rectas de la Bodegas Krauel encontramos recetas de vinos tipo Oporto, Madeira, etc, al igual que etiquetas con su descripción⁴².

Tras la filoxera y con la replantación fracasada, los bodegueros de Málaga se enfrentan a un problema de carencia de materias primas. En el resto de las principales zonas vitivinícolas la producción se redujo, pero tras las políticas de replantaciones las bodegas comenzaron a elaborar vino con uvas de su zona de producción. El caso de Málaga fue totalmente diferente. Por un lado, el viñedo tradicional de la zona de los montes desaparece o se esquilma tanto y no es capaz de abastecer a las necesidades de las Bodegas de Málaga. Por otro lado, el viñedo que funciona está plantado en las zonas más fértiles con la variedad moscatel. Esta variedad fue elegida por los viticultores porque sirve tanto para la demanda de fruta fresca, para la producción de pasas o como uva de vinificación. Lo que no aseguraba que el viñedo más fértil y más productivo fuese quien sirviera a la demanda de materia prima para el vino de Málaga. Las bodegas de Málaga cambian su política y se surten de otras zonas de producción de vinos. Se produce una clara ruptura entre viticultores y bodegueros que se va ampliando con el paso del tiempo.

A esto contribuyó la línea de ferrocarril entre Málaga y Córdoba inaugurada en 1865, en 1877 se integraría en la compañía de Ferrocarriles Andaluces (FFAA). El transporte entre Málaga y otros lugares de España era complejo por el hecho de que Málaga está rodeada por montañas de difícil acceso. El ferrocarril fue un importante instrumento de transporte ya que comunicaba Málaga con el resto de la Península. Esto fue aprovechado para el transporte del vino, que fue una de las más importantes mercancías que entraban en Málaga desde otras zonas de producción como Córdoba, Sevilla, Huelva y las provincias del centro de España productoras de vino, fundamentalmente de la Mancha. El vino de estas zonas de producción era

⁴⁰ Informe 1897 nº 1891 *Report for year 1896*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1887. En el informe se describe como la demanda sigue cayendo porque se demandan vinos más baratos de peor calidad.

⁴¹ MORILLA CRITZ, José, “*Los vinos de Málaga enfrentados a las tendencias*”, *art. cit.*, pp. 15-36.

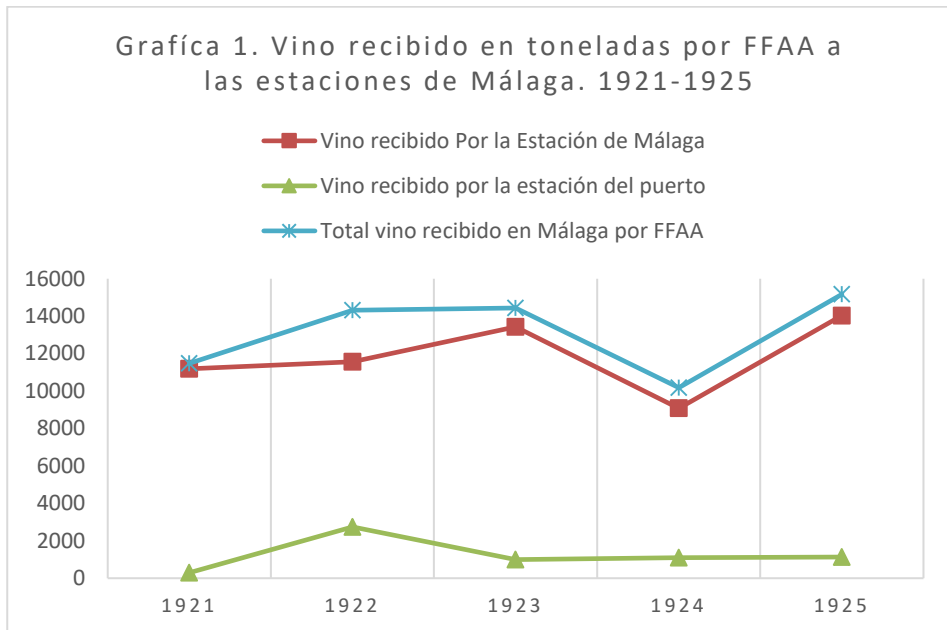
⁴² Formulario de mezcla de vinos 1892-1900. *Bodegas Krauel, op. Cit.*

mucho más barato que el que se producía en Málaga a partir de la fermentación de las uvas de la variedad moscatel principalmente del viñedo del litoral y de la vega del Guadalhorce, una vez realizada la replantación en estas zonas fértiles. Las uvas de estas zonas eran caras porque estas producciones estaban más orientadas a la pasa de Málaga. Esto dio lugar a que cada vez el vino de otras zonas de producción tuviera mayor importancia en el cómputo total del vino exportado por las bodegas malagueñas.

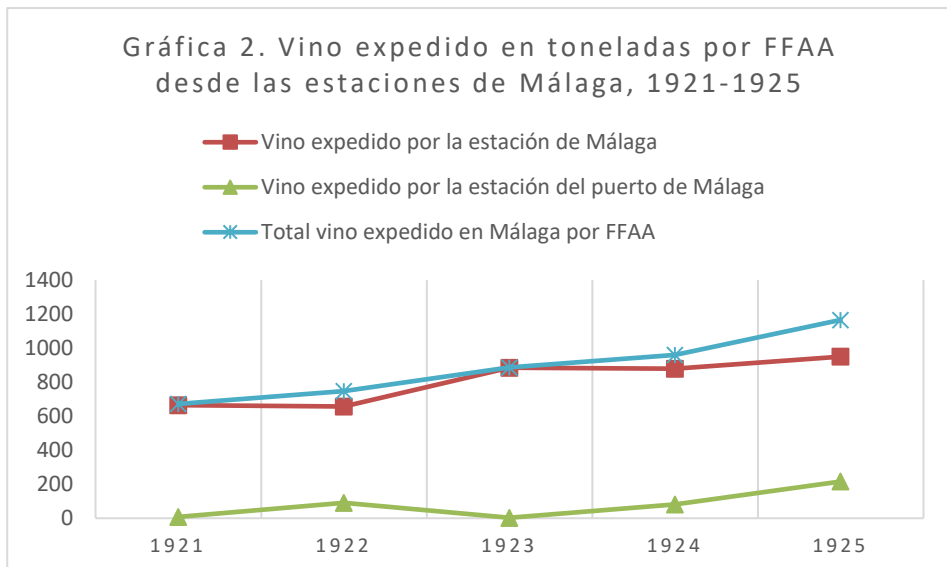
Una de las principales bodegas de Málaga por su producción y calidad reconocida fue Jiménez Lamothe fundada en 1852. Esta empresa instaló otra bodega en Manzanares (Ciudad Real) para producir vino en la Mancha con objeto de que suministrase vino de esta región a la bodega principal que se encontraba en Málaga. El vino procedente de la Mancha se exportaba directamente como vino común o se utilizaba para mezclas. Esta bodega fue la que posteriormente en 1918 dio origen a Bodegas Larios. El vino de la Mancha llegaba a Málaga para exportarlo como vino común o para destilarlo, ya que la destilería se encontraba en Málaga. También podía ser mezclarlo con vino de Málaga y alcoholes, con el objetivo de hacer diferentes tipos de vinos similares a otras zonas de producción comerciales, como eran el vino tipo Oporto, blanco y tinto, o el vino tipo Madeira. Una parte de este vino se vendía como vino común mucho más barato que el vino de Málaga.

No se ha podido encontrar datos de litros de vinos recibidos y expedidos de los Ferrocarriles Andaluces (FFAA) desde que se implantó el ferrocarril hasta 1933, periodo analizado por este trabajo, dado que la documentación de esta empresa alude al total de mercancías transportadas, sin distinguir entre las mercancías recibidas y expedidas. Los datos encontrados corresponden a la gráfica 1 (vino recibido por FFAA a las estaciones de ferrocarril de Málaga) y a la gráfica 2 (vino expedido por FFAA desde las estaciones de ferrocarril de Málaga), elaboradas en base a la *Memoria Comercial de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga de 1926*, que recoge cifras de las toneladas recibidas y expedidas por la estación de Málaga y la estación del puerto de Málaga desde 1921 a 1925. Cabe destacar que una tonelada de vino corresponde a 1.008 litros de vino. Por lo que es posible comparar los kilos con los litros de vino.

Gráficas 1 y 2: Vino recibido y expedido en Málaga (1921-1925)



Gráfica nº 1. Elaboración propia a partir de la *Memoria comercial de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga de 1926*.



Gráfica nº 2. Elaboración propia a partir de la *Memoria Comercial de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga de 1926*.

Como se puede apreciar, el volumen de vino expedido por las estaciones de Málaga es pequeño en comparación con el recibido, en torno a 10 veces más el recibido que el expedido. La gran parte del vino que sale de Málaga va para la exportación vía marítima. Otro aspecto importante a destacar es el volumen de vino que viene a Málaga desde fuera, entre las 10.000 y las 15.000 toneladas (tm).

Como se ha comentado, en Málaga llegó a replantarse el viñedo, pero sobre todo en el litoral, donde la *Vitis americana riparia* se adaptó bien al terreno fértil. Llegando en 1933 a tener una extensión de viñedo de aproximadamente 33.352 ha. Este viñedo fue pensado, no sólo para producir uvas para vino, sino más bien para la producción de pasas, que eran más rentable para los agricultores de la zona del litoral. En la *Memoria Comercial de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga de 1932* hay datos de producción y precios de la uva destinada a pasa de Málaga y aquella destinada a la vinificación. El total de has del viñedo destinado a la pasa era de 22.482 ha, mientras que el destinado a la uva para vinificación era de 8.200 ha. El rendimiento por ha era similar y estaba, aproximadamente en 2780 kg/ha. Esto supone que para pasa se producían aproximadamente 625.000 kg de uvas. Para vinificación, sólo se destinaban unos 227.960 Kg de uvas. La otra gran parte de uvas cosechadas era dedicada a elaborar pasas. El precio del Qm de uvas para pasa se pagaba a 35 pesetas (pts.). El precio de hl de mosto se pagaba a 40 pts. Hay que tener en cuenta que el rendimiento de vinificación, es decir, los litros de mosto que se obtienen por un Kg de uva era, y también es en la actualidad, aproximadamente de 0,58. Esto supone que si un hl de vino se pagaba a 40 pts., y teniendo en cuenta el rendimiento, para ese hl de mosto se necesitaba aproximadamente 175,4 Kg, lo que supone que el Qm de uvas para vinificación salía a 22 pts. aproximadamente, frente a las 35 pts. que valía el Kg de uvas para pasas.

Lógicamente, los agricultores preferían destinar las uvas a pasas. Por este motivo, los bodegueros apostaron por traer vino de fuera, además, era más barato que el producido con uvas moscatel de Málaga.

Teniendo en cuenta los datos de producción de uvas dedicadas a vinificación y el rendimiento en la vinificación obtenemos una producción de vino en torno a 12.993.370 litros. Esta cantidad coincide prácticamente con la producción en el año 1932 de mosto obtenido en Málaga en la serie de mostos producidos en Málaga elaborada por Jiménez Blanco en su Tesis Doctoral

cuya cifra es de 12.993.700 litros⁴³. Si comparamos este volumen de producción con el volumen de vino recibido de otras zonas de producción son casi similares. Es decir, se puede concluir que aproximadamente la mitad del vino que expedían y exportaban los bodegueros de Málaga era traído de otras zonas de producción. La otra mitad correspondía a la elaboración de vino con uvas de Málaga.

3. LA CRISIS DEL COMERCIO DE LOS VINOS DE MÁLAGA TRAS LA FILOXERA

Como se ha comentado anteriormente, el principal destino del vino de Málaga era Europa. A final del siglo XIX el destino y por orden del volumen exportado era el siguiente: Francia, Alemania, Austria, Bélgica y Países Bajos, Suecia, Noruega, Suiza y Rusia⁴⁴. Por entonces, Sudamérica comienza a demandar más vino, sobre todo la Isla de Cuba⁴⁵.

Las islas británicas dejaron de ser grandes consumidores de Málaga dulces, preferían los vinos secos o abocados, donde el Jerez triunfaba. Cabe destacar el consumo de vinos dulces en la isla irlandesa como vino de misa. Las principales bodegas de Málaga elaboraban vino para la celebración de la eucaristía en el rito católico, por eso, este vino era muy consumido en la Irlanda católica para este fin⁴⁶. Los bodegueros malagueños seguían intentando conseguir nuevos mercados como Grecia y la actual Turquía. También ampliando los mercados latinoamericanos y Estados Unidos, sobre todo los mercados de Nueva York, Boston y Buffalo⁴⁷.

También se ha comentado que antes de la crisis de la filoxera ya había problemas con la exportación del vino de Málaga por las razones aludidas. A pesar de ello, el vino seguía vendiéndose, aunque comenzó a decaer su exportación, al igual que también empezó a disminuir la producción de mosto

⁴³JIMÉNEZ BLANCO, José Ignacio, *La producción agraria de Andalucía oriental (1874-1914)* Tomo II, (Tesis inédita), Universidad Complutense de Madrid, 1986.

⁴⁴ Informe 1898 nº 2112 *Report for year 1887*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1898. Se alude a los países receptores de vino de Málaga. También se informa sobre el vino que demanda Inglaterra, vinos secos.

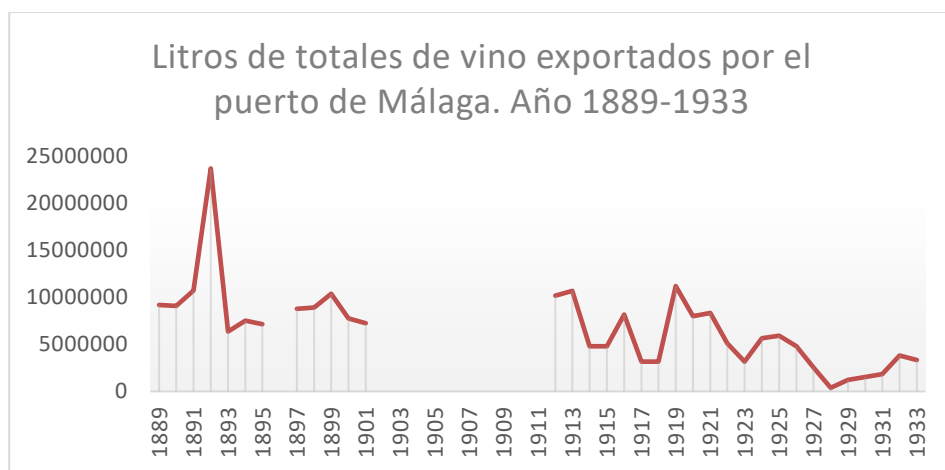
⁴⁵ Informe 1900 nº 2420 *Report for year 1889*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1900.

⁴⁶ Informe 1905 nº 3458 *Report for year 1904*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1905. Se informa sobre el uso de los vinos de Málaga en Irlanda.

⁴⁷ Informe 1901 nº 2636 *Report for year 1900*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1900. El vino sigue siendo de calidad, y busca nuevos mercados en Europa excepto Grecia y Turquía. Empiezan a ser considerable las exportaciones a Sudamérica (Argentina, Colombia, Ecuador y Venezuela) y a Estados Unidos (Nueva York, Boston y Buffalo).

debido a la falta de materia prima. La gráfica 3 muestra el volumen total de exportación de todos los vinos producidos en Málaga desde el puerto de Málaga, incluida la navegación de cabotaje, desde 1889 hasta 1933. Como se puede apreciar, el volumen de exportación va disminuyendo, pasando de 10.173.134 litros en 1911 a 3.344.476 litros en 1933, prácticamente un tercio. No existe una causa única en la pérdida de mercado y difícilmente se puede evaluar cada causa de manera cuantitativa, aunque algunas tengan más incidencias que otras.

Gráfica 3. Litros vino exportados por el puerto de Málaga (1889-1933)



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de los Informes consulares británicos y las memorias comerciales de la Cámara de Comercio Industria y Navegación de Málaga (1926-1933).

En principio, y antes de la plaga de la filoxera, comienza una pérdida de mercado achacable al cambio de gusto por vinos tranquilos, más ligeros, más afrutados y con menos contenido de alcohol. Morilla Crizt analiza las razones que dieron lugar a este cambio de gusto en los vinos durante el ochocientos. Las razones de este cambio de gusto están en la demanda de burdeos y borgoñas por las clases pudientes de Gran Bretaña. Desde inicios del siglo XIX empieza el prestigio del Claret de Burdeos, con menos contenido en alcohol, muy aromático y fresco. Por otro lado, hay un aumento de la demanda de vinos menos alcoholizados por razones de salud. A finales del XIX y sobre todo al inicio del XX comienza un movimiento por la moderación y la templanza al beber, con vinos menos alcohólicos y más naturales. A este

cambio de gusto y el incremento de demanda de los vinos de burdeos, borgoña y posteriormente el resto de los vinos de Francia, contribuyó decisivamente el tratado de Cobden-Chevalier y Arancel de 1860 entre Gran Bretaña y Francia que favoreció el comercio entre ambos países. Francia empieza a exportar a todo el mundo vinos con menos alcohol. Es significativo la exportación de sus burdeos a Estados Unidos⁴⁸.

Es de destacar el informe de Luis Casabona, redactado a petición del Ministro de Fomento, sobre el mercado del vino en Francia e Inglaterra. No alude a la variación de gustos en la demanda de los vinos⁴⁹. En este informe de 20 de diciembre de 1884, publicado al año siguiente, afirma que los vinos tipo burdeos (el claret) son más apreciados en Gran Bretaña, los países de norte de Europa y Francia. Vinos ligeros, frescos, aromáticos, naturalmente ácidos con un contenido de bajo de alcohol entre 7 y 11 %Vol. En menor medida, los Borgoñas, vinos que en tiempos antiguos eran muy apreciados, de color más oscuro, menos frescos, poco ácidos y más alcohólicos y cambian a un estilo más similar al claret. Tanto los burdeos como los borgoñas son más estimados que los de más alta graduación. En el informe sugiere que se deben elaborar este tipo de vinos en España para competir con los franceses. Además, alude que España puede competir sin ningún tipo de problemas con los *grands crus* de Francia, por el clima y las variedades que posee la Península. En definitiva, insta a un cambio de política en la viticultura y la enología española. Su propuesta no fue considerada en la mayoría de las zonas españolas de producción. Este cambio del gusto por los vinos más ligeros sí encontró eco en el norte de España, sobre todo en zonas como La Rioja y Cataluña. Jerez compite en este nuevo mercado dándole más importancia al fino de crianza biológica, seco y más afrutado que los secos y dulces alcohólicos, es decir, con los finos⁵⁰. El marco de Jerez, aunque le afecta la crisis, realiza una política comercial más competitiva abaratando el transporte,

⁴⁸ MORILLA CRITZ, José, “Cambios en las preferencias de los consumidores de vino y respuestas de los productores en los dos últimos siglos” en Carmona, Juan et al., *Viñas bodegas y mercados, el cambio de técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza, 2001.

⁴⁹ CASABONA, Luís, *Informe elaborado por D. Luis Casabona, Porvenir de nuestros vinos comunes a petición del Ministro de Fomento en 1884 sobre el mercado de Francia e Inglaterra*, Madrid, Imprenta del Colegio Nacional de Sordomudos y Ciegos, 1885.

⁵⁰ MALDONADO ROSSO, Javier, “Sobre los orígenes del fino: un vino singular entre los generosos”, *Douro-Estudios & Documentos*, 18 (2008), pp. 251-263.

vendiendo a granel y dejando que los británicos realicen sus mezclas, etc⁵¹. Los Málaga de calidad siguen siendo los dulces naturales. Algunos bodegueros intentan modificar esta tendencia y proponen nuevas elaboraciones. En Málaga, algunos agricultores intentaron producir vinos, llamados de pasto, recogiendo las uvas no muy maduras para que, una vez fermentadas, dieran vinos con una graduación no mayor de 13 grados, secos y con mayor acidez tal como era el gusto de la época. Este tipo de vinos podrían haber competido en el mercado internacional de los vinos más ligeros, afrutados y con menos alcohol. Pero, la mayoría, en el caso de los vinos secos, seguían produciendo vinos con una graduación entre 15 y 17 grados⁵², vino que cada vez tenían menos demanda en los mercados internacionales.

Además del cambio del gusto por vinos menos alcohólicos y afrutados hay otra causa, no menos importante, que originó el declive del vino de Málaga, nos referimos al lugar de destino de los vinos de Málaga.

Málaga fue escenario de extranjeros que exportaban vino a sus países. Estos, se quedaron en Málaga y fundaron sus propias bodegas, principalmente de crianza, puesto que el vino se elaboraba principalmente en los lagares de los Montes de Málaga. Tras la crisis de la plaga de la filoxera con el cambio del modelo de producción, se transforman en bodegas de elaboración y crianza. Estas familias de origen foráneo no perdieron el contacto con sus respectivas familias de lugar de origen, con las que comerciaban principalmente con vinos de Málaga y pasas de Málaga, aunque también exportaban, en menor medida, otros productos agrícolas⁵³.

El 1 de julio de 1900 se publicó el reglamento de la Asociación Gremial de Criadores y Exportadores de vinos de Málaga, asociación que tenía por objeto generar un sello de origen que certificase su calidad. Esta asociación se transformó en septiembre de 1932 en Denominación de Origen de Málaga, siendo junto con la denominación de origen de Jerez, las primeras de España. Los firmantes del reglamento fueron 20. Entre ellos, los principales bodegueros eran de origen alemán, como Pries, Krauel, Gross, Scholtz, Dörr, Luroth, Rein, entre otros. También había otras dos familias importantes, Lamothe, con origen en el sur de Francia y Clemens y Petersen de origen inglés. Todos ellos grandes empresarios exportadores de vinos de Málaga.

⁵¹ DE PEDRO SÁNCHEZ, Carlos, JIMÉNEZ BLANCO, José Ignacio, “Comercio exterior y consolidación de las grandes bodegas del jerez, 1840-1877” en *Investigaciones de Historia Económica*, 15/3 (2017), pp. 152-164.

⁵² PRIES, Adolfo, *Informe para la Asociación Gremial*, op. cit.

⁵³ KRAUEL BARRIONUEVO, Ignacio, *Krauel historia de una familia malagueña y bodega*, Madrid, Quinto Color Producción Gráfica S.L. 2018, p. 165.

Como se ha comentado anteriormente, el destino era principalmente Centro Europa y también, aunque en menor medida, Sudamérica, destacando la Isla de Cuba. En la gráfica 2 de exportación de los vinos de Málaga que salen por el puerto de Málaga, tanto en navegación de altura como de cabotaje, se observa cómo disminuyó el volumen de exportación a medida que avanza el siglo XX. Lógicamente, se debió al cambio del gusto por otros vinos más afrutados y con menos contenido de alcohol.

Además, tiene que ver con el destino de los vinos. Francia ya no necesitaba tanto vino malagueño. Aunque los impuestos al alcohol aumentan de forma general, Francia lo hace sobre todo los productos véricos procedentes de España⁵⁴. A ello, hay que sumarle los impuestos que Alemania impone a los productos alcohólicos españoles y a la falta de acuerdos comerciales con este país. Este impuesto es muy perjudicial para Málaga, destino prioritario de los productos malagueños vitivinícolas. Además, otro destino importante de los vinos de Málaga era Checoslovaquia, cuyo paso a través de Alemania era necesario. Por esta razón, el mercado de Checoslovaquia se hacía también inviable. Es demoledor el preámbulo de la *Memoria Comercial del año 1926* de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga, en el que se exponen los motivos que hicieron del vino y las pasas un producto menos competitivo y, como consecuencia de ello, la pérdida de mercado exterior. En la *Memoria* se aborda la problemática en cada uno de los principales países receptores del vino de Málaga. Comienza por Francia, califica el comercio con ese país como desastroso, debido a los impuestos de los alcoholes en potencia (azúcar más alcohol) de los vinos dulces, las tasas de lujo y a la venta de mistelas procedente de la actual Argelia que eran competencia directa de los vinos de Málaga. Respecto de Alemania, la falta de acuerdos comerciales con ese estado dificultó la exportación⁵⁵.

Como consecuencia, el gobierno español también impuso impuestos a los alcoholes industriales alemanes, concretamente 160 pesetas por hectolitro⁵⁶. Este precio del alcohol industrial era del todo inasumible por los

⁵⁴ PINILLA, Vicente, AYUDA, María Isabel, "The political economy of the wine trade: Spanish exports and the international market, 1890-1935", en *European Review of Economic History*, 6 (2002) pp. 51-85.

⁵⁵ Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga, *Memoria Comercial del año 1926*, 1927, Preámbulo: Exportación de vinos. pp. II y III, IV y V.

⁵⁶ Informe 1892 nº 1130 *Report for year 1891*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1892. Informa de las consecuencias de la subida de los alcoholes y cómo repercute a los vinos de Málaga.

bodegueros malagueños. Estos alcoholes, obtenidos de la remolacha principalmente, eran muy utilizados por los bodegueros españoles, sobre todo por los bodegueros malagueños para el apagado de la fermentación en la fabricación de los dulces naturales. Ello implicaba que el vino malagueño aumentara el coste de fabricación y, por consiguiente, fuese menos competitivo en los mercados internacionales.

Con esta subida de impuestos los bodegueros malagueños empezaron a destilar vino para obtener alcoholes y aguardientes y dejar de utilizar los alcoholes industriales de Alemania. Aunque el destilado se realizara en Málaga con vinos obtenidos por la vinificación de las uvas de los viñedos de Málaga o del destilado de vinos procedentes de otras zonas de producción, el resultado no abarataba los precios de elaboración, aunque eran más rentables que la compra de los alcoholes industriales alemanes.

Hay un aspecto que merece resaltarse, como consecuencia de la obtención del alcohol etílico procedente de la destilación del vino elaborado o comprado por los bodegueros malagueños en otras zonas de producción. En principio hay que decir que en Málaga siempre se ha destilado vino para la obtención de aguardientes, pero estos aguardientes eran destinados a consumo local, ya sea para la fabricación de los vinos dulces naturales o simplemente para consumirlos como aguardientes. Para la elaboración de los dulces naturales destinados a la exportación se empleaban los alcoholes industriales por su menor precio. Pero a raíz del impuesto al alcohol industrial que el gobierno español impuso a los alcoholes alemanes se comienza a elaborar alcohol etílico del destilado de vino para la elaboración de los dulces naturales. Ya que elaboraban alcoholes, estos bodegueros comenzaron a elaborar también brandy a partir del alcohol etílico procedente de la destilación del vino principalmente de Málaga, sobre todo del vino de la uva moscatel de Málaga. Estos brandy, también los aguardientes, alcanzaron fama por su calidad comparables a los mejores destilados de vinos del mundo. Esto se recoge en los informes consulares donde se alaba concretamente el brandy de la casa Lamothe comparándolo con los mejores coñacs franceses. Hay que hacer notar que cuando Larios compra las Bodegas de Lamothe, tanto las instalaciones de Málaga como la de Manzanares el brandy de Lamothe pasa a ser etiquetado con la marca Larios 1886. Este brandy es uno de los más afamados en la actualidad y comercializado hoy en día por las Bodegas Gonzales Byass. El brandy malagueño gana terreno en el Reino unido, a

donde llegó una cantidad de 7,193 galones en 1902, 26.909 en 1903 y 32.238 en 1904⁵⁷.

Volviendo al mercado de los vinos de Málaga, con la subida al impuesto de los vinos de Málaga en centro Europa y Francia (por los vinos dulces), Málaga pierde su principal mercado de vinos. Es cierto que los vinos fortificados se consumen menos cada vez, sin embargo, no ocurre lo mismo con los otros vinos fortificados internacionales como los oportos, jerez o madeiras. La razón estriba en que el mercado de estos vinos se extiende a todo el orbe, debido a que es el Imperio Británico el que los comercializa. Cabe reseñar que los impuestos al alcohol no son los mismos para los vinos portugueses que para los vinos españoles, tiene preferencia los vinos de Portugal. El Jerez se ha adaptado más a los gustos internacionales gracias al fino, es, a su vez, muy comercializado en Gran Bretaña y sus colonias, dado que ese estado es su principal consumidor. Además, son las compañías inglesas las que en parte comercializan este vino.

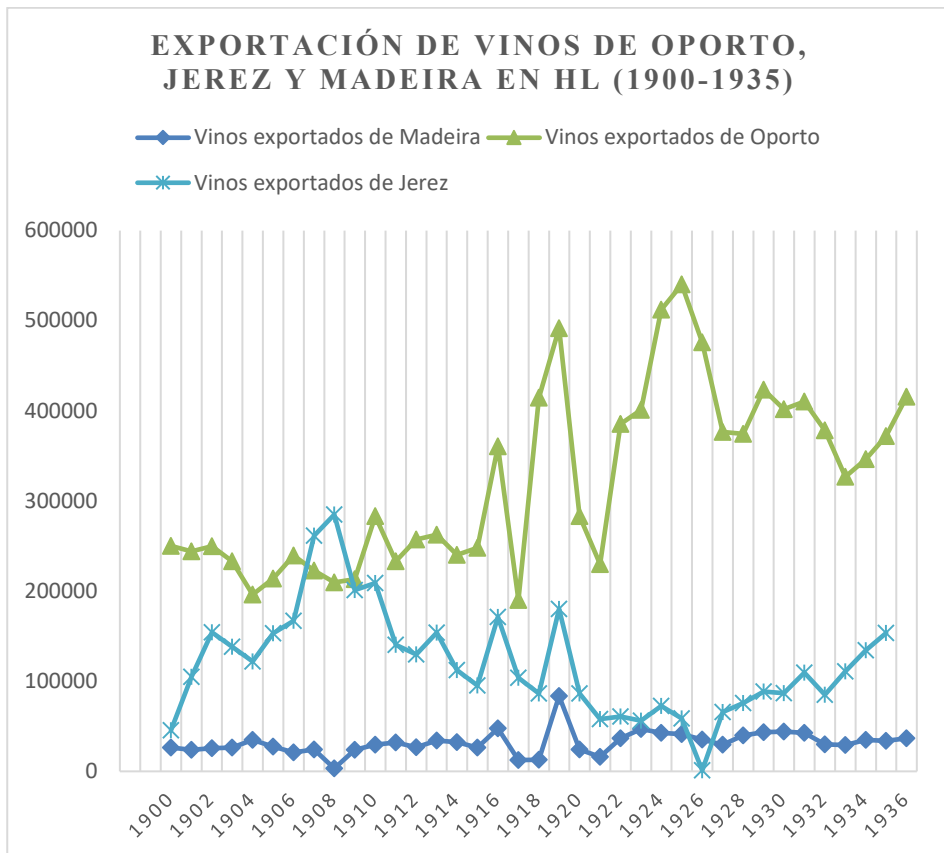
Para los vinos de Málaga, el problema no solo fueron los impuestos al alcohol. Tras la Gran Guerra, el vino de Málaga parece que empieza a recuperar un poco el mercado, mirando a otros lugares como Sudamérica. Solo fue un espejismo, cada vez más se va perdiendo mercado como se aprecia en la gráfica nº2. Los exportadores del Málaga no son capaces, a pesar de sus intentos, de orientar sus vinos a otros mercados que no sean los de Europa. Dado que los precios fluctuaban mucho como consecuencia del establecimiento de los tratados con Alemania y Francia, los bodegueros comenzaron a establecer directamente oficinas de comercio en las principales ciudades de esos países en vez de venderlos a intermediarios, así lo hicieron las grandes firmas como F. Ramos Tellez, Clemens and Petersen, Scholtz...⁵⁸.

En cambio, los vinos de Oporto, Jerez y Madeira comienzan una recuperación gracias a las compañías británicas. En la Gráfica 3 se aprecia cierta recuperación a final de la década de los 20 del siglo XX. Aspecto que no pasa con los vinos de Málaga (Gráfica 2).

⁵⁷ Informe 1905 nº 2420 *Report for year 1904, op. cit.*

⁵⁸ Informe 1892 nº 1130 *Report for year 1891, op. cit.*

Gráfica 4. Exportación de vinos de oporto, jerez y madeira en hl.
(1900-1935)



Elaboración propia a partir de los datos de Comercio exterior de España (cedidos por Vicente Pinilla) y los datos de los vinos de Oporto y Madeira, fuente Instituto Nacional de Estadística, *Anuario Estadístico, Comercio Exterior Portugal* y VIEIRA, Alberto, *A vinha e o vinho na história da Madeira: séculos XV-XX*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 2003, pp. 470-472.

Durante el último tercio del ochocientos el Jerez es comercializado por exportadores, algunos franceses y, sobre todo, de origen británico, como Gordon, Lacaste, Harkon, Haurie, Sandeman, Harvey, Byass, Terry, Osborne, Domecq, Garvey o Williams & Humbert. Londres se convierte en el centro del comercio de los diferentes vinos del marco de Jerez. En 1924 empezó una

clara expansión de ventas que no paró hasta 1974⁵⁹. Con Oporto y Madeira ocurre algo similar, además de la reducción de los impuestos al alcohol para los vinos portugueses antes comentado, los bodegueros y las compañías exportadoras de los vinos de Oporto y Madeira estaban en manos de comerciantes británicos principalmente. Es más, algunos bodegueros de los vinos de Oporto y Jerez eran los mismos, como Sandeman o González Byass. Incluso existía casi una misma iconografía, tipografía y diseño en las etiquetas de los vinos embotellados por bodegueros jerezanos⁶⁰.

El vino de Málaga fue cayendo en producción lentamente y en exportaciones hasta la llegada de la Guerra Civil. A partir de aquí es un punto y aparte donde el decrecimiento fue aún mayor, cuando hay un cambio de orientación hacia el mercado local casi con exclusividad. El comercio del vino de Málaga casi desaparece prácticamente si lo comparamos con las grandes zonas de producción.

CONCLUSIONES

El vino de Málaga desaparece del comercio internacional entre otras causas por la desaparición del viñedo tradicional de Los Montes de Málaga. Destaca la desaparición de la variedad Pedro Ximén, variedad predominante junto a la Moscatel de Málaga. Desaparición propiciada por una mala elección del patrón americano *riparia* después de la plaga de la filoxera, que fue el primero que se utilizó cuando la administración lo facilitaba a los agricultores a través de los viveros que se establecieron en Málaga financiados por las distintas administraciones. La baja rentabilidad de la uva y la pérdida de mercados internacionales hizo que los pequeños agricultores y la burguesía malagueña no pudieran replantar el viñedo nuevamente. Esto provocó un éxodo del campesinado minifundista y la desolación de los Montes de Málaga. La replantación con *riparia* si fructificó en la zona del litoral, pero fue dedicado mayoritariamente a la producción de pasas. Cuando las pasas dejaron de ser beneficiosas por la competencia de la pasa californiana tampoco fue rentable seguir replantando la Moscatel de Málaga. Como

⁵⁹ RODRÍGUEZ GARCÍA, Juan, *Comercio internacional del vino, globalización y denominaciones de origen. análisis, posicionamientos y estrategias empresariales de los vinos de jerez-xérès-sherry, manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y vinagre de Jerez*, (Tesis Doctoral inédita), Universidad de Sevilla, 2015, pp. 268-269.

⁶⁰ GÓMEZ DÍAZ-FRANZON, Ana, “Vinos de Oporto y Madeira. Antigua iconografía emitida por bodegueros de Jerez”, en *Douro-Estudios & Documentos*, VIII/15 (2003), pp. 43-59.

consecuencia de la desaparición de la mayor parte del viñedo y la llegada del tren a Málaga, los bodegueros malagueños comienzan a elaborar vinos de Málaga trayendo vino de otras zonas de producción, como Montilla o La Mancha. Esto origina un cambio del producto alejándose de los dulces naturales que se elaboraban en Málaga y produciendo vino de Málaga dulces naturales con alcohol añadido. El alcohol que se usaba era principalmente alcoholes industriales obtenidos de la patata o la remolacha, principalmente de Alemania. El mercado internacional se va perdiendo porque el principal mercado del vino de Málaga era Europa, Holanda, Alemania, Austria, Checoslovaquia y Francia, principal consumidor de los dulces de Málaga. Con las subidas de impuestos al alcohol y la falta de acuerdos internacionales con Francia y Alemania, el mercado el vino malagueño se fue deteriorando. El vino de Málaga, a pesar de estar bien considerado internacionalmente, era muy caro. No sucedió esto con los competidores del vino fortificado, los Oportos, Jerez o Madeira, donde el imperio británico era en principal consumidor y también comercializador de estos vinos. No hay que olvidar el cambio de gustos por los vinos más frescos, aromáticos y sobre todo con menos contenido de alcohol. Málaga no supo adaptarse a los nuevos gustos ni tampoco abrir nuevos mercados internacionales, entre otros motivos porque sus competidores estaban muy establecidos en el mercado inglés desde finales del XVIII. Como consecuencia de todo ello, la producción de vino es cada vez menos rentable y no se plantea la recuperación del viñedo tradicional malagueño de Los Montes de Málaga. Como líneas futuras se aconseja el estudio y análisis de quien eran los comerciantes de los vinos de Málaga y por qué no dieron su fruto sus intentos de establecer nuevos acuerdos comerciales como si se realizó en otras zonas de producción de vinos similares de consumo. Por otro lado, sería interesantes analizar como cambió la producción y sus ventas después de la Guerra Civil, que problemas tuvo y como se fue deteriorando a lo largo del resto del siglo XX.

FUENTES

Apuntes de la familia GROSS Y SCHOTLZ que recogen toda su genealogía desde primeros comerciantes alemanes establecidos en Málaga (colección privada).

CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y NAVEGACIÓN. *Memoria Comercial*. Años 1926, 1927, 1928, 1929, 1931 y 1933. Málaga.

Formulario de mezcla de vinos 1892-1900. Bodegas Krael. Este documento es propiedad de la familia Krauel. En él se ofrecen las proporciones ¿???de qué son las proporciones????, los vinos base, los vinos recibidos de otras zonas de producción, así como los tipos de vinos comerciales que la Bodega expedía.

Informe 1892 nº 1130 *Report for year 1891*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1892.

Informe 1897 nº 1891 *Report for year 1886*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1897.

Informe 1898 nº 2112 *Report for year 1887*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1898.

Informe 1900 nº 2420 *Report for year 1889*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1900.

Informe 1901 nº 2636 *Report for year 1900*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1900

Informe 1905 nº 3458 *Report for year 1904*. Trade of the consular district of Málaga. London. 1905.

La Unión Mercantil, 14 de marzo de 1886, p. 3.

La Unión Mercantil, 10 de febrero y 7 de agosto de 1886.

La Unión Mercantil, 11 de junio de 1890, p. 3.

PRIES, Adolfo, *Informe para la Asociación Gremial de Criadores Exportadores de Vinos de Málaga*. Málaga, 31 de mayo de 1913. Archivo Consejo Regulador de vinos Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, 1913.

BIBLIOGRAFÍA

- AYUDA, María Isabel, FERRER-PÉREZ, Hugo & PINILLA Vicente, “Explaining World Wine Exports in the First Wave of Globalization, 1848-1938” en *Journal of Wine Economics. American Association of Wine Economics*, 15/3 (2020) pp. 263-283.
- BARKE, Michael, “Lo Que ha de Ser no Puede Faltar" "What Has to Be Cannot be Avoided: Phylloxera and the Demise of the Málaga Wine Industry”, *Journal of Wine Research*, London, (2007), pp. 139-158, DOI: 10.1080/09571269708718115.
- BEJARANO PÉREZ, Rafael, *Los repartimientos de Málaga, Álora y Cártama*, Málaga, Diputación Provincial de Málaga, 1971.
- CARO BAROJA, Julio, “Málaga vista por viajeros ingleses de los siglos XVIII y XIX” en *Gibralfaro*, 14 (1962), pp. 6-21.
- CASABONA, Luís, *Informe elaborado por D. Luis Casabona, Porvenir de nuestros vinos comunes a petición del Ministro de Fomento en 1884 sobre el mercado de Francia e Inglaterra*, Madrid, Imprenta del Colegio Nacional de Sordomudos y Ciegos. 1885.
- CHAMORRO VELASCO, Jesús, “La crisis de la filoxera en Málaga. Inacción política e impacto socioeconómico” https://www.academia.edu/43832653/La_crisis_de_la_filoxera_en_Málaga_Inacción_política_e_impacto_socioeconómico.
- DE LA PAZ GRAELLS, Mariano, *Memoria sobre la Fhylloxera Vastatrix*. Madrid, Imprenta del Colegio Nacional de Sordomudos Ciegos, Biblioteca Nacional, 1881.
- DE PEDRO SÁNCHEZ, Carlos, y JIMÉNEZ BLANCO, José Ignacio, “Comercio exterior y consolidación de las grandes bodegas del jerez, 1840-1877” en *Investigaciones de Historia Económica*, 15/3 (2017), pp. 152-164.
- DUJIKER, Hubrecht, *The Wine Atlas of Spain: And Traveller's Guide to the Vineyards*, New Jersey, Riverside, 1992.

- FITTON, Mary. *Málaga: The Biography of a City*, London, George Allen & Unwin. 1971.
- GÁMEZ AMIÁN, Aurora, “El comercio de exportación a América por el puerto de Málaga”, en *Actas V Jornadas de Andalucía y América*, Sevilla, (1986), pp. 267-286.
- GÁMEZ AMIÁN, Aurora, *Transformaciones Económicas y Sociales en el Reino de Granada. Siglo XVIII*, Málaga, Universidad de Málaga, 1986.
- GARCÍA DE LA LEÑA, Cecilio, *Disertacion en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pedro Ximen y modo de formarlo*, Málaga, Luis D. E Impresor de la Dis. Episc., de la Sta. Iglesia, de csca M. I . C. y del Ul. Colegio de San Telmo en la Plaza. 1792.
- GARCÍA-BAQUERO, Antonio, *Andalucia y la Carrera de Indias (1452-1824)*, Sevilla, Ediciones Andaluces Unidas. 1986.
- GHIARA, Baldomero, *La vinificación mediante el exclusivo empleo de la asepsia Industrial*, Málaga, Tipografía Salesiana, 1917.
- GÓMEZ DÍAZ-FRANZON, Ana, “Vinos de Oporto y Madeira. Antigua iconografía emitida por bodegueros de Jerez” en *Douro-Estudios & Documentos*, VIII, 15 (2003), pp. 43-59.
- GRICE-HUTCHINSON, Marjorie. *Málaga Farm*, London, Hollis and Carter, 1956.
- HEREDIA FLORES, Víctor Manuel, “La filoxera y la crisis final de la viticultura en los Montes de Málaga” en M. Aguilar Villagrán, M. y otros (eds.), *Panfletos y materiales. Homenaje a Antonio Cabral Chamorro, historiador (1953-1997)*, Trebujena, Centro de Estudios y Documentación, 1998. pp. 483-504.
- JIMÉNEZ BLANCO, José Ignacio, *La producción agraria de Andalucía oriental (1874-1914)* Tomo II, (Tesis inédita), Universidad Complutense de Madrid, 1986.

- KRAUEL BARRIONUEVO, Ignacio, *Krauel historia de una familia malagueña y bodeguera*, Madrid, Quinto Color Producción Grafica S.L., 2018.
- LACOMBA, Juan Antonio, “Málaga a fines del siglo XVIII, una ciudad prospera” en *Jábega*, 2 (1973), pp. 61-64.
- LACOMBA, Juan Antonio, “Problemas de la viñería en Málaga a mediados del siglo XIX” en *Revista de Estudios Regionales*, 69 (2004), pp. 271-282.
- LACOMBA, Juan Antonio, *Crecimiento y Crisis de la Economía Malagueña*, Málaga, Diputación Provincial de Málaga, 1987.
- MALDONADO ROSSO, Javier, “Los tres grandes cambios de la vinatería andaluza La modernización de la vitivinicultura contemporánea. La modernización de la vitivinicultura contemporánea” en *Andalucía en la Historia. Sevilla: Centro de Estudios*, Sevilla, 2019, pp. 8-13.
- MALDONADO ROSSO, Javier, “Sobre los orígenes del fino: un vino singular entre los generosos” en *Douro-Estudios & Documentos*, 18 (2008), pp. 251-263.
- MARTÍN, Joan C., *Pasión por el vino. Secretos y placeres de los grandes vinos del mundo*, Barcelona, Ediciones Lince, 2017.
- MARTÍNEZ RUIZ, José Ignacio, “El comercio de Vinos entre España e Inglaterra en la Segunda mitad del XVII: construcción de una serie anual y primeros resultados” en *Historia Agraria*, 70 (2016), pp. 11-46.
- MINISTERIO DE FOMENTO, *La Invasión de la filoxera en España y estado en 1909. Resumen Junta Consultiva Agronómica 1909*, Madrid, Imprenta de los hijos de M.G. Hernández, 1911.
- MORILLA CRITZ, José, “Los vinos de Málaga enfrentados a las tendencias del consumo y al desarrollo de las viticulturas de Europa. Siglo XIX y principios del XX” en *Revista de Estudios Regionales*, 57 (2000), pp. 15-36.

- MORILLA CRITZ, José, “Cambios en la viticultura de Andalucía oriental durante la crisis de finales del siglo XIX. Estudio sobre los datos de los Informes Consulares Británicos” en *Revista de Historia Económica*, 1 (1989), pp. 157-193.
- MORILLA CRITZ, José, *La irrupción de California en el mercado de productos vitícolas y sus efectos en los países mediterráneos*, en Morilla Critz, José (ed.), *Estudios de la historia de dos agricultoras competidoras*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1995. pp. 255-317.
- MORILLA CRITZ, José, “Cambios en la viticultura de Andalucía oriental durante la crisis de finales del siglo XIX. Estudio sobre los datos de los Informes Consulares Británicos” en *Revista de Historia Económica*, 1 (1989), pp. 157-193.
- MORILLA CRITZ, José, “Cambios en las preferencias de los consumidores de vino y respuestas de los productores en los dos últimos siglos” en Carmon, Juan et al. (eds), *Viñas bodegas y mercados, el cambio de técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza, Pressas Universitarias de Zaragoza, 2001.
- PACHECO, Francisco, MUÑOZ RUIZ, Francisco, *La economía agraria de Málaga en 1879*, Córdoba, Servicio de publicaciones de la Universidad de Málaga y Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba, 2009, pp. 79-90.
- PAN-MONTOJO, Juan, *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Madrid, Alianza Universal, 1994.
- PELLEJERO MARTÍNEZ, Carmelo, *La Filoxera en Málaga*, Málaga, Editorial Arguval, 1990.
- PÉREZ HIDALGO, Francisco, “Análisis de la filoxera en Málaga a final del siglo XIX según La Unión Mercantil” en Caldevilla Domínguez, David (ed.), *Perfiles actuales en la información y en los informadores*, Madrid, Tecnos, 2017, pp. 379-388.

- PIQUERAS HABA, Juan, “La filoxera en España y su difusión espacial”. *Cuadernos de Geografía*, 77 (2005), pp. 101-136.
- PINILLA, Vicente, AYUDA, María Isabel, “The political economy of the wine trade: Spanish exports and the international market, 1890-1935”. *European Review of Economic History*, 6 (2002) pp. 51-85.
- Reglamento del Consejo Regulador de Vinos de Málaga*, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga. <https://www.juntadeandalucia.es/boja/2011/249/37>
- ROBINSON, Jancis, *The Oxford Wine Companion*, Oxford, Oxford University Press, 1994.
- RODRÍGUEZ GARCÍA, Juan, *Comercio internacional del vino, globalización y denominaciones de origen. análisis, posicionamientos y estrategias empresariales de los vinos de jerez-xérès-sherry, manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y vinagre de Jerez*, (Tesis Doctoral inédita), Universidad de Sevilla, 2015.
- SALAS AMAT, Leopoldo, *La viticultura americana de la provincia de Málaga*, Málaga, Tipografía de S. Parejo Y Navas, 1891.
- SWINBURNE, Henry, *Travels through Spain, in the Years 1775 and 1776*, London, Printed for P. Elmsley, 1779.
- UNWIN, Tim, *Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*, Londres, Routledge, 1991.
- VALENCIA DÍAZ, Félix, *Monografía sobre los vinos de Málaga*, Málaga, Departamento de Investigación y Desarrollo de Larios S.A., 1990.
- VIEIRA, Alberto, *A vinha e o vinho na história da Madeira: séculos XV-XX*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 2003, pp. 470-472.