

Inicio

Ponencias

Mesa 1

Mesa 2

Mesa 3

Cádiz

25, 26 y 27
de octubre
de 2012

La antigua destilería de Domecq en Bollullos Par del Condado, un caso de expansión vitivinícola del Marco del Jerez en la provincia de Huelva.

● ALBA ESPINA BOA Y FERMÍN SEÑO ASENCIO

Introducción¹

En el contexto de recuperación de la vinatería andaluza a mediados del siglo XX (años 40, 50 y 60), tras la crisis de la filoxera, en el Marco del Jerez se produce un fenómeno complejo de expansión comercial por el que importantes firmas jerezanas debido a las necesidades de una gran demanda en el mercado, se proveen de alcohol vínico elaborado en otras comarcas vitivinícolas para el envejecimiento de sus vinos.

Algunas de estas firmas se abastecen mediante la compra directa de la materia prima en las destilerías de las zonas próximas (El Condado y El Aljarafe), mientras que otras para ahorrar los costes en las distintas fases de producción y transporte, proceden a la instalación de fábricas gestionadas por empresas-satélite que producían alcohol y derivados (holandas, alcohol rectificado, arropo caldera) para sus productos. Dicha estrategia comercial, llevada a la práctica a finales del siglo XIX por Domecq con una primera destilería adquirida en Tomelloso, constituye un modelo fabril que se reproduce en otros lugares a lo largo del siglo XX, como es el caso que presentamos de la destilería en Bollullos Par del Condado (Huelva) sobre la antigua bodega de Don José Ayala, registrada por la Sociedad Anónima Nuevas Industrias Vinícolas de Occidente (SANIVO).

Conscientes de nuestras propias limitaciones a la hora de realizar un completo análisis económico del fenómeno y con el interés de dar a conocer la fábrica en su materialidad desde el punto de vista patrimonial, avanzamos en esta comunicación los resultados de una primera lectura del inmueble, dado el estado de la investigación en curso y algunas dificultades con las que nos hemos encontrado durante el trabajo de campo².

Varias son las razones que apuntamos por las que el caso de la fábrica de Bollullos resulta interesante. En primer lugar porque desde el punto de vista histórico expresa una continuidad de las relaciones de dependencia entre el Condado de Huelva y el Marco del Jerez, un carácter dependiente que han señalado Fourneau (1975), Maldonado Rosso (1995), Infante Escudero (1996) y Márquez Domínguez (1998 y 2000) entre otros para

designar el modo en el que la vitivinicultura onubense se ha desarrollado desde la segunda mitad del siglo XVIII hasta mediados del siglo XX³; en segundo lugar, porque a pesar de la pérdida de algunos de sus elementos identificativos (chimenea y torres de destilación) resulta un edificio de gran potencialidad arquitectónica en el ámbito urbano de Bollullos, un complejo que, en comparación con otros cascos bodegueros, abarca desde su origen varias parcelas catastrales en las que son perceptibles las características industriales de los grandes conjuntos vinateros que surgieron a finales del siglo XIX como respuesta al monopolio de Jerez (Maldonado Rosso 1995). Y en tercer lugar porque de alguna manera en su devenir a lo largo de más de un siglo viene a ilustrar una parte de la historia vitivinícola del Condado.

Esta potencialidad identificada en una serie de valores patrimoniales que trataremos de explicitar no se corresponde con una valoración social en el ámbito local, donde el edificio a lo largo de más de un siglo ha pasado completamente desapercibido o invisibilizado. A esta escasa valoración social hay que añadir la ausencia de protección jurídica a través de la legislación patrimonial andaluza y la indefinición de la protección en la legislación urbanística⁴.

Algunos datos para contextualizar la destilería de Domecq en Bollullos

El edificio sobre el que se asienta la destilería de SANIVO constituye un conjunto bodeguero de finales del siglo XIX cuyo primer propietario fue un rico hacendado de Bollullos, Don José Ayala Mathieu. Sobre la construcción de dicho conjunto bodeguero, fechado con enormes piezas labradas de madera en 1886 por detrás de su portada, apenas si se dispone de documentación. La única referencia bibliográfica encontrada la sitúa temporalmente junto a las bodegas Clemente Neble, indicando algunas similitudes no sólo cronológicas, sino también constructivas⁵.

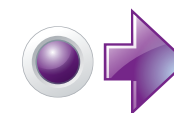
1. Agradecemos la ayuda de Emilio Melado, del Archivo Municipal de Bollullos Par del Condado, Antonio Aranda García del Archivo de las bodegas de Pedro Domecq en Jerez, y de Antonio Ojeda Ramos, trabajador de SANIVO en la fábrica de Bollullos y Tomelloso.

2. En este sentido tenemos que señalar varios aspectos: la desaparición del archivo de la fábrica alcohólica cuando es adquirida por el último propietario (Frutas Maripí, S. L.), lo que habría despejado muchas lagunas relacionadas con las instalaciones; y la ausencia de documentación en otros archivos consultados para contrastar la información.

3. En este sentido resulta muy significativo que el primer reglamento de la Denominación de Origen Jerez-Xérèx-Sherry (1935) permitiera a los exportadores jerezanos introducir vinos del Condado y de otras zonas vitivinícolas "en los supuestos de que las cosechas fueran escasas, deficientes en calidad y/o de precios superiores a los fijados por el Consejo Regulador" (Maldonado Rosso 1995, p. 94).

4. La normativa actualmente vigente, el Plan General de Ordenación Urbana de 2011 otorga a la bodega Domecq una protección de Grado D que no define ni concreta las medidas de protección específicas.

5. "Un dato más, que afirma su datación en esos años es la similitud de las rejas de las ventanas exteriores con la que se halla en la antigua bodega de Don José Ayala donde hoy día se halla la empresa de Frutas Maripí, en cuya portada aparece la fecha de 1886. De modo que entre esas dos bodegas existen múltiples similitudes que nos hablan no sólo de una coincidencia temporal sino también que en ellas trabajaron los mismos herreros e incluso podríamos aventurar que hasta los mismos constructores" (VVAA 2003, p. 150).



Inicio

Ponencias

Mesa 1

Mesa 2

Mesa 3

Cádiz

25, 26 y 27
de octubre
de 2012

La antigua destilería de Domecq en Bollullos Par del Condado, un caso de expansión vitivinícola del Marco del Jerez en la provincia de Huelva.

● ALBA ESPINA BOA Y FERMÍN SEÑO ASENCIO

Lejos de hallar posibles semejanzas entre una y otra, tenemos que advertir que entre ambas bodegas existen diferencias notables expresadas en sus principales elementos arquitectónicos. Mientras que las bodegas Clemente presentan una fachada blanqueada en desarrollo hacia la calle San José sin ruptura volumétrica con las viviendas de una planta, la bodega de Don José Ayala exhibe una enorme portada en ladrillo visto con greca y un desarrollo mural almenado hacia la calle Sagasta que marca el carácter netamente industrial del inmueble, de ahí que, aunque hasta el momento no hayamos encontrado documentación que lo corrobore, pensamos que su construcción se produce ex profeso en la década de los ochenta del siglo XIX sobre un solar en el que no existía ninguna edificación anterior, constituyendo la periferia del caserío hasta bien entrado el siglo XX⁶.

Esta idea se desprende también del análisis que hemos realizado del amillaramiento para la riqueza pública de Bollullos de 1853 en el Archivo Municipal, documento en el que todavía no aparece la calle Sagasta en el antiguo camino de Rociana, y en el que pueden destacarse casi un centenar de bodegas que producían vino, además de dieciocho destiladoras, número que coincide con los datos recopilados en el Diccionario de Madoz donde se señalan doce calderas de aguardiente y seis calderas de arropo.

Por otra parte del análisis urbano se desprenden varias ideas interesantes que nos ayudan a caracterizar industrialmente el edificio.

En primer lugar, el hecho de situarse en el lugar más beneficioso para las comunicaciones entre los caminos a Almonte y Rociana, conectados con los ricos ruedos al suroeste en Bollullos, y la carretera a La Palma, construida también en la década de los 80 del s XIX; es decir, un emplazamiento en la periferia del núcleo urbano con facilidades de acceso tanto a los que llevaban la materia prima (la uva) como para los que llevaban el producto elaborado para comercializar.

Y en segundo lugar, un detalle que no pasa desapercibido, como es el hecho de que en la construcción no se tuvieron en cuenta los condicionantes de orientación E-O, observados en la mayoría de bodegas del Bollullos, así como la cercanía a arroyos y otras fuentes de agua que son beneficiosas para mantener la temperatura y humedad constante en los edificios bodegueros⁷. La mayoría de los bodegueros que se instalaron a mediados del siglo XVIII, buscaron la cercanía de los arroyos para el almacenamiento de

6. Este hecho ha sido corroborado mediante el testimonio de Antonio Ojeda Ramos, trabajador de SANI-VO, y el de distintos vecinos de Bollullos.

sus vinos, como es el caso de las bodegas de los Neble en el Bombé, las bodegas de los Hijos de Francisco Vallejo en las inmediaciones de Los Caños, las citadas Bodegas de Clemente Neble en la calle San José e incluso la bodega de San Antonio de la actual Cooperativa Vitivinícola del Condado, situada en las cercanías de la "Puentecilla".

En la construcción del complejo bodeguero, por tanto, parece ser que no se tuvieron en cuenta estos criterios válidos para las bodegas tradicionales, lo que añadido al carácter periférico hace pensar en que probablemente el edificio desde sus orígenes no sólo fuese una bodega cosechera, sino una gran fábrica o destilería de alcohol, lo que constituye una particularidad que es preciso resaltar.

Otro hecho que marca la tendencia industrial es la presencia a finales del siglo XIX de otros edificios industriales en la vecina localidad de La Palma como consecuencia de la llegada del ferrocarril. Esta circunstancia supone en gran medida la aparición de los grandes exportadores de vinos en el Condado al abrigo de la estación de La Palma y la desaparición de la ruta comercial de los vinos desde el puerto de Moguer. Infante Escudero (1997) proporciona algunos datos que evidencian la pérdida del protagonismo del puerto de Moguer en beneficio del ferrocarril de La Palma⁸.

El ejemplo más representativo de los grandes exportadores en el Condado son las Bodegas de Lowenthal-Morales estudiadas por Ramírez Cepeda (2009), un modelo de bodega que responde a un programa definido y organizado espacialmente a partir de procesos productivos industriales en el que pueden señalarse un conjunto de espacios interrelacionados donde existe una especialización socioprofesional: una zona de pesado y de descarga o muelle; el lagar o el espacio de prensado de la uva; la bodega o sala de fermentación; la bodega de crianza; el almacén; talleres de forja, carpintería, tonelería, calderería, oficinas, naves para envasado, laboratorio enológico y viviendas para empleados (Sobrino Simal 2007).

En la lectura de la bodega de Don José Ayala encontramos otras particularidades arquitectónicas que merecen ser reseñadas. El edificio se constru-

7. "El emplazamiento del edificio es una de las condiciones más estudiadas y valoradas por los bodegueros. La humedad ambiental, que tanto requiere la levadura del vino, propicia que los bodegueros busquen el lugar más adecuado. Bollullos, al poseer un término que desde antaño es cruzado por varios arroyuelos, constituye un pequeño microclima muy apto para la generalización de la industria bodeguera" (VVAA 2003, p. 132).

8. La cifra máxima de exportaciones se alcanza en 1890 con casi treinta y ocho millones de litros a Francia, cargados por ferrocarril en La Palma, que recoge, junto a su producción, la de Bollullos, Almonte y Rociana (Infante Escudero 1998).



Inicio

Ponencias

Mesa 1

Mesa 2

Mesa 3

Cádiz

25, 26 y 27
de octubre
de 2012

La antigua destilería de Domecq en Bollullos Par del Condado, un caso de expansión vitivinícola del Marco del Jerez en la provincia de Huelva.

● ALBA ESPINA BOA Y FERMÍN SEÑO ASENCIO

ye exento, ocupando toda la manzana a la vez que la crea. Se distribuye a partir de un enorme patio central, en el que se realizan tareas tanto rutinarias, como limpieza de bocoyes, almacenado de garrafas o leña, como otras tareas más artesanales de soleado de vinos. Este patio es el elemento que estructura todo el edificio. Las naves lo que rodean tienen unas dimensiones que siguen en el ancho el módulo de los conos de fermentación. En la que tiene su fachada a la calle Sagasta, se modula a cuatro conos, teniendo en cuenta que existe un pasillo de un metro entre las filas para trabajos de mantenimiento. En estos conos de fermentación, realizados en hormigón armado se observa una de las características más interesantes, ya que la primera patente para fabricar depósitos de hormigón la tiene el jardinero francés Josep Monier desde 1850. En 1880 vende esta patente a los ingenieros Schuster y Wayss⁹. El encontrar un elemento de estas características en el Condado en 1886 y que este elemento tenga la suficiente fuerza como para determinar las dimensiones del edificio, nos hace deducir una especial relación con Francia. El mismo bodeguero D. José Ayala Mathieu es de origen francés.

Por otro lado, en las técnicas constructivas observamos otras características interesantes que confirman la autoría por constructores norteros. La estructura está formada por pilares de piedra y cerchas de madera. Los pilares se sitúan dentro de los cerramientos de las naves, por lo que se terminan de cegar los vanos con tabique de ladrillo. No hay apoyos intermedios dentro de las naves. La estructura de formación de cubierta a base de cerchas de madera nos vuelve a llevar a los orígenes franceses de los constructores de este edificio. La forma tradicional de construir cubiertas de grandes luces en España es la llamada armadura de par y nudillo. A pesar de su mayor costo, al requerir más cantidad de material, mayor cantidad de mano de obra (que además debe ser muy especializada), esta forma se ha impuesto tradicionalmente en nuestro país al no necesitar grandes escuadrías de madera de calidad, muy difíciles de encontrar. El empeño de los constructores de este edificio en usar cerchas ensambladas con uniones metálicas, nos lleva a criterios de economía pensados por forasteros.

Todos estos elementos apuntados nos hacen pensar en que Domecq, no adquiere una bodega cosechera al uso, sino un verdadero complejo fabril desde su creación.

9. Frampton 1980 p. 37.

Destiladora de Domecq-Sanivo en Bollullos par del Condado

En 1941, D. José Ayala vende la bodega a la empresa Sanivo, dependiente de Domecq. Esta empresa explota estas instalaciones como destiladora y fábrica de alcohol hasta 1985¹⁰.

En este periodo el edificio es engullido por el crecimiento urbano del municipio. Pasa a ser un edificio industrial en la periferia, más relacionado con el campo que con lo urbano, a un edificio industrial integrado en la ciudad. En los años 60 del sXX se urbaniza la calle¹¹, que ya llevaba tiempo ocupada por un buen número de viviendas en la acera opuesta a la bodega. El suelo en el que se asienta la bodega va ganando valor como suelo urbano y va perdiendo las facilidades de comunicación con las zonas agrícolas y con las vías de salida.

Se empiezan a producir las primeras segregaciones de parcelas. El edificio ya no ocupa la totalidad de la manzana. Todo este proceso puede rastrearse en la documentación catastral. Queda como testimonio de este proceso una parcela en la calle San Sebastian, que conserva la misma construcción de 1886.

En 1985, al final de este periodo, se planteó la posibilidad de vender el suelo como solar para la construcción de viviendas. No fue posible ya que el Plan General de Ordenación Urbana, vigente desde 1983, tiene un catálogo de edificios con valor patrimonial en el que se encuentra incluida esta bodega.

Todo este periodo no afecta profundamente a la arquitectura del edificio. Se mantiene su estructura y su espacialidad, siguiendo organizado en torno al patio central. Si se producen adaptaciones al uso predominante como fábrica de alcohol y a los tiempos, mediante instalaciones industriales, que afectan a la materialidad de la bodega-destiladora. Se construye una torre de caldera para el alambique y dos torres de refrigeración, se trae el agua desde el arroyo Calancha mediante una importante obra de canalización y se abre una nueva apertura en la fachada, para permitir la entrada de camiones.

Último periodo: Envasadora de frutos rojos Maripí

En 1985 Sanivo-Domecq vende la destiladora a Frutas Maripí. Desde entonces ha estado ejerciendo su actividad hasta la actualidad.

10. Testimonio de Antonio Ojeda.

11. Testimonio de Antonio Ojeda.



Inicio

Ponencias

Mesa 1

Mesa 2

Mesa 3

Cádiz

25, 26 y 27
de octubre
de 2012

La antigua destilería de Domecq en Bollullos Par del Condado, un caso de expansión vitivinícola del Marco del Jerez en la provincia de Huelva.

• ALBA ESPINA BOA Y FERMÍN SEÑO ASENCIO

Sigue el proceso de aumento del valor del suelo que se inició en la etapa de Domecq. Este proceso favorece las parcelaciones, de las que tenemos otro testimonio en la parcela que aparece incluida dentro de la bodega en 1985, según el plano incluido en el proyecto para la instalación de una central de transformación en la envasadora, y que en la actualidad ya no lo está¹².

La urbanización de la calle la hace totalmente residencial. También la regulación del tráfico, que desde en los últimos años está limitando el tránsito de camiones y la velocidad de los vehículos.

Salvo las adaptaciones al uso como envasadora, no se han producido más cambios en la espacialidad del edificio. Sigue manteniendo su estructura intacta y buena parte de su materialidad. Las partes que se han eliminado son los elementos industriales relacionados con la producción de alcohol, principalmente las torres refrigeradoras y la torre de calderas, que requerían mucho mantenimiento y no tenían una rentabilidad en el nuevo uso.

El interior de las naves ha perdido en su mayor parte los conos y el resto de la maquinaria industrial. Sin embargo, conserva la estructura y los cerramientos originales, recubiertos por placas de escayola por cuestiones higiénicas.

Conclusiones

El edificio conocido en Bollullos Par del Condado como la “Bodega de Domecq” tiene una larga historia de casi siglo y medio, en la que se ha ido adaptando a distintos usos industriales. Podemos decir que se ha convertido en un monumento, con capacidad para modificar la trama urbana circundante y adaptarse a casi cualquier uso. La historia de este edificio, que se ha mantenido casi intacto desde su construcción, resume toda la

Independientemente de sus detalles formales hermosos, como su portada monumental o su fachada de estética casi neoclásica, este edificio guarda verdaderos valores arquitectónicos y paisajísticos. Valores entendidos como memoria, como elementos que nos enseñan una forma de entender la arquitectura y la ciudad que no podemos permitirnos el lujo de olvidar.

La escala misma del edificio es un valor a tener en cuenta. Supuso un gran impacto en el paisaje cuando fue construido, y sin embargo ha sabido quedar insertado en la ciudad a lo largo de los años, generando calles y un barrio con gran vida urbana a su alrededor.

¹²- Archivo Municipal de Bollullos par del Condado.

Otra característica reseñable en su valoración paisajística es la tipología de edificio. Se trata de un edificio industrial complejo, organizado en torno a un patio central. En este patio se concentra la mayoría de las actividades a realizar en el complejo, al aire libre, recordando q la tipología de las “bodegas claustro” en Jerez. Este patio está directamente comunicado con la calle, siendo una prolongación de la misma hacia el interior, de forma que consigue integrar la actividad industrial en la vida urbana. Es esta tipología la clave para la increíble capacidad que ha tenido el edificio para adaptarse a los cambios.

En cuanto a los valores arquitectónicos que posee, nos hablan de la forma de integrar diferentes modos de entender la construcción. Es un edificio industrial proyectado por ingenieros forasteros, pero construido por mano de obra local. En su construcción tuvieron que unirse ambos conocimientos. Elementos tan ajenos a la tradición local como la estructura de cerchas se combinan con muros de ladrillo y cubierta de teja árabe, dando como resultado un edificio de buena calidad constructiva y de una imagen reconocible.

Bibliografía

- Biedma Pérez, L. (1995): “Hacendados y vinateros en el Bollullos de final del XVIII”. Revista de Feria de Bollullos, 44-46.
- Fourneau, F. (1975): *El Condado de Huelva: Bollullos. Capital del viñedo*. Diputación Provincial de Huelva, Huelva.
- Frampton, K. (1980): *Historia crítica de la arquitectura moderna*. Ed. Gustavo Gili, Barcelona.
- García del Barrio Ambrosy, I. (1995): “Las bodegas del vino de Jerez (Historia, microclima y construcción”, en J. J. Iglesias Rodríguez (ed.) *Historia y cultura del vino en Andalucía*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 141-177.
- Iglesias Rodríguez, J. J. (1995): “Los siglos modernos: el impacto de la coyuntura americana y la diversificación de mercados”, en J. J. Iglesias Rodríguez (ed.) *Historia y cultura del vino en Andalucía*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 63-89.
- Infante Escudero, M. (1996): *Los vinos del Condado de Huelva*. Diputación Provincial de Huelva y Caja Rural de Huelva.
- Infante Escudero, M. (1997): “La bodega. Los cuidados del vino en Bollullos Par del Condado”, en *Artes, costumbres y riquezas de la provincia de Huelva*, Ed. Mediterráneo, Madrid, 209-224.



Inicio

Ponencias

Mesa 1

Mesa 2

Mesa 3

Cádiz

25, 26 y 27
de octubre
de 2012

La antigua destilería de Domecq en Bollullos Par del Condado, un caso de expansión vitivinícola del Marco del Jerez en la provincia de Huelva.

● ALBA ESPINA BOA Y FERMÍN SEÑO ASENCIO

- Madoz, P. (1988, edición facsímil): *Diccionario Geográfico Estadístico Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Huelva. Ámbito Ediciones, S. A. Valladolid.
- Maldonado Rosso, J. (1995): "De mosto a vino: surgimiento y desarrollo de la industria vinícola andaluza (siglos XVII-XX)", en J. J. Iglesias Rodríguez (ed.) *Historia y cultura del vino en Andalucía*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 91-104.
- Maldonado Rosso, J. (1998): *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII-XIX)*. Huerga & Fierro Editores, Madrid.
- Márquez Domínguez, J. A. (1998): "Vinos y viñas del Condado de Huelva", en A. Ramos Santana y J. Maldonado Rosso (eds.) *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 113-132.
- Márquez Domínguez, J. A. y Moreno Hinestrosa, M^a J. (2000): "La crianza del vino en el condado de Huelva: perfil de las bodegas de Moguer", en J. Maldonado Rosso y A. Ramos Santana (eds.) *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 95-105.
- Márquez Fernández, D. (1995): "Vinos y viñedos andaluces: tradición y modernidad", en J. J. Iglesias Rodríguez (ed.) *Historia y cultura del vino en Andalucía*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 125-139.
- Ramírez Cepeda, M. (2009): "Las Bodegas Lowenthal-Morales", en *eDap 02*, Documentos de Arquitectura y Patrimonio (en red: www.arquitecturaypatrimonio.com)
- Ramos Santana, A. (1996): "Los bodegueros del Marco del Jerez. Actitudes y mentalidad". En: Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (Eds.): *El Jerez- Xérès- Sherry en los tres últimos siglos*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María-Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz, El Puerto de Santa María, 159-183.
- Roldán Pérez, A. (1966): *La cultura de la viña en la región del Condado*. CSIC, Madrid.
- Ropero Regidor, D. (2001): "Economía y cultura del vino en Moguer (siglos XV-XX)". *Revista Montemayor*, Ayuntamiento de Moguer, Moguer, 12-20.
- Sobrino Simal, J. (2007): "El patrimonio viti-vinícola del Condado", en *Revista Corumbel*, Asociación Amigos de La Palma, núm. 357.
- VVAA (2003): *Patrimonio histórico. Bollullos Par del Condado*. Ayuntamiento de Bollullos Par del Condado, Huelva.

