

LA EVOLUCIÓN DEL COMERCIO VINÍCOLA PORTUENSE Y JEREZANO EN EL SIGLO XVIII

THE EVOLUTION OF THE WINE TRADE IN EL PUERTO DE SANTA MARÍA AND JEREZ DE LA FRONTERA IN THE 18TH CENTURY

Resumen: El comercio vinícola en El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera durante el siglo XVIII es uno de los aspectos ideológicos, económicos y sociales más sobresalientes dentro de la Bahía de Cádiz y su entorno que permitirá en su momento alumbrar lo que más tarde se conocerá como el Marco del Jerez. No obstante para llegar hasta aquí hay que consumir una serie de etapas, desde el proteccionismo al liberalismo, y una serie de tendencias que se desarrollan en el comercio local, el americano y el europeo, y a su vez un comportamiento diferente en los gustos y sabores de la población que llevará a la aparición de diversos tipos de vinos. La descripción de la propiedad, su estructura y la diversidad de sus calidades, serán objetos de estudio mediante las particiones e inventarios de bienes.

Palabras clave: Vitivinicultor, Gremio de vinatería, Liberalismo, Tercio de Frutos, Gran Bretaña.

Abstract: The wine trade in El Puerto de Santa María and Jerez de la Frontera during the 18th century is one of the most outstanding ideological, economic and social aspects within the Bay of Cádiz and its surroundings which in due course will develop into what later on will be known as *Marco del Jerez*. However, to come this far one has to consume a series of stages, from protectionism to liberalism, and a series of trends that take place in local, American and European trade, and in turn a different behaviour in tastes and flavours of the population that will lead to the emergence of various types of wines. The description of the property, its structure and the diversity of its qualities, will be a subject of research through partitions and inventories of goods.

Keywords: Viti-viniculturist, Wine trade guild, Liberalism, *Tercio de Frutos*, Great Britain.

I. Introducción

El cultivo de la vid, la producción de los vinos, su comercialización y diversidad constituirán uno de los aspectos económicos más interesantes desarrollados durante el siglo XVIII en las localidades de El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera. Es nuestra intención valorar mediante su estudio cuáles fueron los cambios más importantes que se realizaron en el campo, propietarios y tendencia de su comercio, cómo se fueron modificando las ventas de vino en el mundo local y sus relaciones con América y Gran Bretaña. Comprobaremos los beneficios

* Doctor en Historia. Correo electrónico: rafaluqui@gmail.com
• Fechas de recepción, evaluación y aceptación: 19/V/2019; 25/10/2019; 15/11/2019.

que produjeron los dos mercados exteriores y a quién ayudó más, y cómo fue evolucionando la propiedad de sus almacenes de vinos y los tipos de ellos que se empiezan a diferenciar en el siglo XVIII. Todo esto lo llevaremos adelante con la ayuda de la información que nos aporta el Catastro de Ensenada (Respuestas Generales) y la Única Contribución. Además nos apoyaremos en las particiones e inventarios *post-mortem* para ver la evolución de la propiedad y de los productos de la vid. Del mismo modo, elaboraremos un análisis de la influencia del Tercio de Frutos y del comercio con Inglaterra de ambas ciudades para tan trascendental acontecimiento.

II. El negocio de la vid y del vino

Cuando en 1798, el Gremio de Cosechería portuense se ve en la obligación de abrir un expediente con el fin de defender sus intereses ante las autoridades, recordando lo dispuesto en 1745 ante el Real y Supremo Consejo de Castilla, basándose en los requisitos expuestos años atrás sobre la pobre extracción para América, la carestía que suponía el mantenimiento de las viñas, la introducción de vinos foráneos, y la influencia de las tabernas de los montañeses, básicamente lo que está reconociendo es la batalla solapada de intereses de todo lo que representaba el reconocido gremio¹ y, por consiguiente, la pérdida de los objetivos que marcaba el proteccionismo frente a la libertad de comercio, en la disputa que se inició en el año 1773 por los cosecheros jerezanos representados por Juan Haurie, entre otros, que culmina en 1834.

Este final es considerado como un proceso que tiene lugar a lo largo del siglo XVIII, en el que se producen una variedad de modificaciones en la vitivinicultura andaluza, pasando de una ocupación principalmente agraria a una industria nueva con una influencia profunda en la economía de la zona². No obstante, es en los últimos años del siglo XVII y la primera mitad del siglo XVIII cuando se pusieron las bases del desarrollo posterior, principalmente tras el interés del capital extranjero por introducirse en el sector³. La narrativa sobre el vino en la zona gaditana durante el siglo XVIII señala a este producto como uno de los pilares básicos de la economía de la Bahía gaditana, Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera. De este modo destacamos que a mediados del siglo XVIII se pagaba un

¹ Archivo Histórico Municipal de El Puerto de Santa María. (A.H.M.P.S.M.). Papeles Antiguos. T.21. Apéndice al legajo 16. Folios: 1r-23v.

² Maldonado Rosso, J. (1995:91).

³ Iglesias Rodríguez, J.-J. (1996:31).

arbitrio del 2% sobre el valor de los granos que entraban y salían de la aduana, y otros 2 maravedís de sisa en cuartillo (1/32) de cantera o arroba de vino vendido al por menor, con el que sufragar los gastos de conducción de agua. Para gastos de guerra se pagaba 2 reales por cada bota de vino y 4 reales por cada pipa de aceite, que se extraían de la ciudad para fuera del reino⁴.

La expansión de los negocios vinateros en el tránsito del siglo XVII al XVIII representó una de las máximas posibilidades de apogeo para los cosecheros del Marco. Durante estas décadas se produce un movimiento corporativo de los cosecheros que consiguieron una serie de privilegios que le sirvieron para controlar el mercado y los sectores secundarios de la vinatería. Por esto no podemos dejar de señalar, el privilegio obtenido en 1686 por los cosecheros portuenses, las ordenanzas obtenidas por la vinatería jerezana en 1733, o la constitución del gremio de cosecheros portuenses en 1745, que suponía la articulación corporativa de sus integrantes⁵. Las ordenanzas de la vinatería jerezana pretendía “.. *reducir el negocio del vino a un oligopolio, a cargo de los grandes productores dominando la capacidad de maniobra de los comerciantes no productores...*”, además el poder otorgar licencia para el almacenado suponía no tener “...*la acumulación de stocks en manos de los exportadores, que les permitían reducir la demanda a posteriori presionando a la baja sobre los precios, así como constituirse en abastecedores competitivos para el consumo local..*”, logrando de esta forma fiscalizar el mercado sin tener el control de la propiedad de la tierra, y junto a ello “.. *poder inspeccionar las botas empleadas por los taberneros... y de tasar el precio de los jornales de los trabajadores de la vid y de regular su horario laboral*”⁶. En relación con los toneleros las ordenanzas prohibían fabricar vasijas a los cosecheros para venderlas con su contenido, también realizarlas para comerciantes extranjeros, y la introducción de botas, toneles, barriles y cuarterolas procedentes de otros lugares, si existían productos en los talleres con estos objetivos.⁷

El comercio moderno del vino de Jerez comenzó realmente en el último tercio del siglo XVIII. Fueron los empresarios españoles quienes asumieron técnicas de transformación controladas anteriormente por los mercados foráneos, los que llevaron a cabo las transformaciones iniciadas, respondiendo de esta manera a un mercado extranjero en expansión⁸. No es un proceso que comenzara

4 González Beltrán, J-M (1989:109).

5 Iglesias Rodríguez, J-J. (1996:39).

6 Iglesias Rodríguez, J-J. (1996:45-46).

7 Iglesias Rodríguez, J-J. (1996:49); (1991:469) y Maldonado Rosso, J. (1991:334-335).

8 Abbott, D-R. (1996:57-58).

en esa etapa del siglo, sino que se viene fraguando desde comienzos del propio siglo XVIII, época en la que destacan comercialmente las localidades de Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera, con tendencias americanistas y europeístas, es decir, con las Indias e Inglaterra principalmente. Realmente existían dos ciudades importantes desde el punto de vista comercial y financiero, Jerez y El Puerto. Eran las poblaciones más significativas de la región, generando ambas el 60% de los negocios netos del sector comercial y profesional de la región y el 65% de la ganancia total⁹ de las transacciones.

Ambas ciudades tenían unas características peculiares que han sido descritas recientemente. En consecuencia, El Puerto de Santa María se considera como una ciudad que al comienzo del siglo XVIII llegó a ser uno de los puntos estratégicos del comercio hispano-americano, gracias a la venta de vinos, aguardiente, vinagre y aceite, especialmente a Nueva España¹⁰. Durante el siglo XVIII, la ciudad aumentó considerablemente las exportaciones de vino sin necesitar por el momento de amplias bodegas puesto que, como en Jerez, el Gremio de Vinatería prohibía constituir existencias. Estos comerciantes a Indias establecieron entonces bodegas en el sótano de sus casas preparadas para tal efecto donde además custodiaban celosamente los productos destinados para las Indias. El reparto de las bodegas en la ciudad es bastante revelador de la existencia de diferentes generaciones de ellas. Las más pequeñas, integradas en el tejido urbano de la mitad del siglo XVIII, fueron las primeras construidas para un uso específicamente vinícola, median solamente 100 m², y las más grandes apenas 500 m². Rodeando este plano urbano del siglo XVIII, se integraron extensos conjuntos de bodegas propiedad de las principales casas de exportación, tales como Osborne (calle de la Palma, 250 m²) o Cuvillo (calle de los Moros, 230 m²). Sin embargo, la mayoría no pertenecen a las grandes casas de exportación sino a simples viticultores o almacenistas de vino, algunos de los cuales vendían directamente su producción transformando una parte de su bodega en bar (calle Aurora, 175 m² de bodega y 19 m² de bar).

Así pues antes de la desaparición del Gremio de Vinatería en 1834, había construidas bodegas en cada una de las localidades más importantes del área correspondiente al mundo vinícola, la función de exportador, de aquí en adelante, puede ser asociada a la de productor y almacenista. Hasta esta fecha, aunque el conjunto de estas tres funciones estaba prohibida, no se cumplía, y el mosto todavía en fermentación era transportado hacia los muelles portuenses para ser expedidos desde allí hacia el extranjero. Las primeras bodegas fueron instaladas

⁹ Abbott, D-R. (1996:61).

¹⁰ Lignon-Darmaillac, S. (2004:73-74).

por los cosecheros y posteriormente los comerciantes de las Indias Occidentales, vecinos de Cádiz, Puerto Real, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda construyeron en sus palacios otros tipos de bodegas.

Por lo que respecta a Jerez de la Frontera, citaremos que en 1754, existían 440 bodegas -algunas muy pequeñas- para consumo familiar, cifra que llegó a ser de un millar en 1868¹¹. En Jerez vivían los cosecheros y se situaban las correspondientes bodegas junto con los cultivadores o los viticultores, además algunas cantidades de vino eran mantenidas en los conventos de la ciudad, como el de los dominicos y el de los cartujos¹². A la vez podemos añadir que a finales del siglo XVIII se compraron extensiones superiores a los 2.000 m² para funciones vinícolas, de donde se puede aventurar que una gran parte de ellas se dedicaran a bodega¹³. De todas formas la información de Virués de Segovia nos dice que en 1796, las casas extractoras de Haurie, Gordon, Beigbeder, Lacoste y Harkson tenían cabida para más de 50.000 botas de vino¹⁴. Tras la desaparición del Gremio de Vinatería y la aparición de la primera línea de ferrocarril se pudieron construir más edificios específicos destinados a almacenar y conservar cantidades importantes de vino. En Jerez, algunas casas de negocio fundadas anteriormente a 1834, como la casa Murphy en 1730 (convertida después en Juan Haurie y Sobrinos, y luego en 1822 en Pedro Domecq), Garvey en 1780 o Sánchez Romate en 1781, regularizaron de aquel modo su crecimiento.

Esta situación de las dos localidades durante el siglo XVIII, comprendidas entre su comercio americanista y europeísta, una más que otra, en ambos casos, pero claramente diseñadas en sus intereses y sin desdeñar sus aspectos locales municipales, es lo que vamos a observar en su evolución. En definitiva, analizaremos una transformación que consistió en la sustitución de un sistema agro-comercial y proteccionista por otro agroindustrial liberal, cuyo paso más importante fue efectuado en 1773 por Juan Haurie, cuando solicitó al Consejo de Castilla, la supresión del Gremio de Cosecheros de Vino de Jerez por considerarlo perjudicial para el desarrollo de la vinatería jerezana. Se pasará de una viticultura exportadora de producción de vinos básicos (mostos y vinos en claro) que se realizaban en los meses de otoño y primavera, bajo precios establecidos, con prohibición de almacenarlos, y con preferencia al comercio pasivo a otro sistema de almacenistas y exportadores, con grandes bodegas de crianza, elaboración de vinos envejecidos, uso de un procedimiento de crianza de criaderas y soleras, con

11 Ramos Santana, A. (1996:171).

12 Lignon-Darmaillac, S. (2004:73-74).

13 Maldonado Rosso, J. (1999:173).

14 Virués de Segovia, F. (1889).

un comercio activo, y ventas durante todo el año junto con la liberalización de los precios que se mostraban en el mercado¹⁵.

Tras esta propuesta nos quedamos a las puertas de lo que en el siglo XVIII debían de ser considerados los viticultores, los cosecheros de vinos, cuyas funciones consistían en el cultivo de la vid y la elaboración del mosto y de vinos en claro y añejos. Después los compradores de vino y tras ellos los exportadores, y finalmente a los montañeses revendedores en tiendas de vino que controlaban el pequeño comercio de venta directa al público¹⁶. De esta colectividad inicial de grupos tratantes del vino que se inició a comienzos del siglo, se pasaría posteriormente a los tres subsectores en el jerez: viticultores, almacenistas y exportadores. Las relaciones entre estos tres elementos son siempre de tensión más o menos encubierta entre ellos. La razón es fácil, pues el beneficio de uno va casi siempre ligado a las pérdidas o desgracias del otro¹⁷.

III. La propiedad de la tierra. El desarrollo de la vid.

Desde un principio es necesario observar el valor de la agricultura en la economía del área territorial de las dos ciudades tratadas, principalmente el papel de los viñedos en el sector primordial de la economía. En Jerez de la Frontera, la extensión de los viñedos era pequeña, el 5.4% del terreno en uso y un 24.9% de los ingresos del término. En cambio, los cereales ocupaban el 64.6% de su espacio agrícola y generaban el 62.7% de los ingresos¹⁸. La extensión de los viñedos estuvo creciendo desde fines del siglo XVII hasta 1730, gracias al desarrollo comercial que incitaron a los cosecheros a plantar nuevas viñas. Tras el proceso de disminución que se produce entre 1730 y 1768, con la aparición de un mercado débil, la producción total se acrecentará en la década de los ochenta, aumentando de forma progresiva tanto en la propia localidad como en otras urbes cercanas.

La superficie agraria dedicada al cultivo del viñedo en la actual provincia de Cádiz a mediados del siglo XVIII era superior a las 12.000 Has., lo que representaba el 5% de la superficie cultivada, y un 2% de la superficie total provincial, por lo cual puede manifestarse que el viñedo ocupaba el tercer lugar, en situación posterior a los cereales de secano con el 88.6%, y el olivar con el

¹⁵ Maldonado Rosso, J. (2010: 33).

¹⁶ Maldonado Rosso, J. (1999: 61-63).

¹⁷ Perdígones Fernández, F. (1997: 51).

¹⁸ Abbott, D-R. (1996: 59-60).

5.3%, sobre la superficie del suelo cultivado. En este contexto, Jerez disponía de cerca de 4.500 Has. de viñas seguida a distancia por Sanlúcar de Barrameda con alrededor de 1.100 Has.¹⁹. El análisis bajo una perspectiva comarcal, formada por las localidades que conforman el denominado Marco de Jerez, es decir, Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Chipiona, Rota, Trebujena, El Puerto de Santa María, Puerto Real y Chiclana, nos dice que el porcentaje de superficie útil destinada a la vid era muy superior al resto de la comarcas, como también a la media provincial, alcanzando un 10.2%. Cifras suficientemente representativas si las comparamos con las tierras llanas onubenses, que incluye la comarca vinícola del Condado, que presentaban una cifra inferior al 6.92%, y el Aljarafe sevillano que con una marcada dedicación vitivinícola conseguía el 7%. Subsiguientemente, la distribución comarcal del cultivo de la vid registraba la hegemonía absoluta del marco jerezano que concentraba más del 75% del total provincial²⁰.

Como consecuencia del auge demográfico en aquellas localidades durante las nuevas décadas del siglo XVIII, junto al dinamismo de la población, la exportación a América y Europa, y una importante demanda interior del vino, se produjo una revalorización de los viñedos situados en las tierras de albarizas. En El Puerto de Santa María el precio medio de la aranzada de viña creció hasta situarse en algo más del triple del punto de partida²¹. En esta ciudad el precio del concepto anterior pasó de un índice 100 en 1700 a un índice 446 en 1800, es decir, multiplicó su valor por casi 4.5 puntos. Del mismo modo, el precio de los arrendamientos de las tierras de vid tuvo un recorrido de 33 rs.vn. la aranzada en 1710 a 105.8 rs.vn en el año 1800²². Por otra parte la extensión del viñedo en las localidades litorales consistió en la roturación de baldíos arenosos costeros (que concretaremos más adelante). No obstante en terrenos incultos de otra naturaleza también fueron plantadas viñas, pero en fechas más tempranas, allá por los siglos XVI y XVII, como en Chiclana de la Frontera²³. En Jerez de la Frontera se roturaron tierras incultas pero también se transformaron en viñedos las tierras de cereales y olivar en el primer tercio del siglo XVIII²⁴. El interés por el cultivo del viñedo fue paralelo al desinterés por el aceite porque la limitación oficial de su precio se tradujo en una baja rentabilidad del olivar.

La roturación de las Arenas estuvo protagonizado por los individuos de las clases urbanas y rururbanas inferiores de El Puerto de Santa María. Se ubicaba

¹⁹ Iglesias Rodríguez, J-J. (1995:81).

²⁰ Iglesias Rodríguez, J-J. (1990:625-626).

²¹ Iglesias Rodríguez, J-J. (1996:36).

²² Iglesias Rodríguez, J-J. (1995:82).

²³ Bohórquez Jiménez, D. (2000:487-510).

²⁴ Iglesias Rodríguez, J-J. (1996:37).

esta zona en las proximidades de la costa, al oeste de la población. Hacia 1771 se dice que estaba formada por unas 200 ars., cuya uva se vendía por la ciudad o en Cádiz, era de tercera calidad e igualmente el vino que se sacaba de ella. Ocasionalmente, las pequeñas viñas se asociaban con arboledas, y en su conjunto servían para la manutención de 600 familias, y hacia 1803, en un Interrogatorio de Agricultura, se manifestaba que comprendía una extensión de 1.600 ars. de terrenos arenosos de tercera clase. El tamaño de las suertes se establecían entre 0.5 y 1 ars., siendo más frecuente la extensión comprendida entre 1 y 2 ars. Surgen nuevos pagos agrícolas como Espantaperros, Cantarranas, Mochicle, Cerro del Águila, Alhaja, Fuentebravia, Las Jaretas, entre otros.²⁵

Según nos indica el proceso de compraventas en las que están implicadas extensiones de vid se señala como cultivo dominante la viña con tierra calma, el monocultivo de la vid o la viña y tierra, conjunto de cultivos que alcanzan cifras muy altas por el número de contratos, más allá del 80% de ellos, destacando en este proceso la zona de las Arenas. El mayor número de contratos se efectúan entre 1770 y 1779, de forma general. Las dimensiones más numerosas se encuadran entre las 2 y 5 ars., destacando las viñas asociadas a otros cultivos en los pagos agrícolas de las Arenas, siendo su venta más importante a partir de 1750.²⁶

En la segunda mitad del siglo XVIII es cuando las condiciones parecen mejorar para el desarrollo de la vid, aunque la realidad nos dice que no aumenta tanto como se creía inicialmente. El viñedo jerezano en 1768 llega a tener 3.850 Has. (8.105,25 ars) y en 1782 alcanza la cantidad de 3.667 Has. (7.720 ars.), posteriormente en 1790, consigue la cifra 3.687 Has. (7.762,10 ar)²⁷. El Puerto de Santa María tenía en 1780, un total de 2.858 ars. (1.357,5 Has.) de viña, repartidas en 1.827 aranzadas de tierras gruesas y 1.031 aranzadas, en las Arenas.²⁸ Pero además podemos datar y conseguir las extensiones de viñas en otras fechas y localidades. Según los datos que tenemos para las viñas en 1771, Sanlúcar totalizaba 3.539 ars. (1.583 Has.), un tercio de la superficie de Jerez (38,8%). En 1818 las viñas de El Puerto de Santa María ocupaban 2.557 ars. (1.143 Has.), igualmente un poco menos de un tercio de la superficie vitícola conocida para la ciudad de Jerez en 1817. En 1852, Sanlúcar cuenta con 4.692 ars. (2.098 Has.) de viñas (el 37,7% de la superficie plantadas de viñas en Jerez) y 8.834 ars. (3.951 Has.) en 1885 (el 51,4% de las viñas de Jerez). En 1884, las viñas de El Puerto de Santa María se extendían sobre 3.340 ars. (1.434 Has.) el 19,6 % de la superficie

²⁵ Iglesias Rodríguez, J-J. (1988:286-287).

²⁶ Sánchez González, R. (2000:153-156).

²⁷ González Beltrán, J. (2015:172).

²⁸ Iglesias Rodríguez, J-J. (1995:82).

de Jerez. Para la mitad del siglo XVIII otras fuentes estiman que la extensión de viñedo era de 16.000 ars. (7.155 Has.) en Jerez, en 6.000 ars. (2.686 Has.) para Sanlúcar y en 3.000 ars. (1.342 Has.) para El Puerto. En definitiva estas cifras ponen en evidencia el desigual reparto geográfico de las 25.007 ars. (11.183 Has.) de viñedo, de forma que el 64 % se encuentra alrededor de Jerez, el 24% en torno a Sanlúcar y el 12% al norte de El Puerto.²⁹

Extendidas al oeste de Jerez, las albarizas forman parte de los pagos agrícolas más importantes, son los de Carrascal, Macharnudo, Añina y Balbaina, este último con el de los Tercios, forman conjunto y límite con las tierras de El Puerto. Este tipo de terreno comprende en Jerez de la Frontera, 10.350 Has. y en El Puerto de Santa María, 850 Has.³⁰ Más lejano en el tiempo, en 1851, las albarizas ocupaban 8.026 ars.³¹ Por otra parte entre las fechas de 1.784, cuyo número de ars. era de 8.131, y el Apeo de Garay (1818), se produjo un descenso, o por lo menos se engendró un estancamiento, pues aunque su extensión era de 8.311 ars., 383 de ellas correspondían a viñedo nuevo no productivo. Fue entre los años 20 y 30 cuando se desencadenó un avance importante en el desarrollo de la vid³².

Al mismo tiempo la estimación que se ha realizado sobre la producción de las viñas nos dice que en Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, a mediados del siglo XVIII, el rendimiento de una aranzada de viña de 1ª clase era de 60 arrobas, la de 2ª clase era de 40 arrobas en Jerez y en las otras dos localidades de 45 arrobas, y la de 3ª clase de Jerez producía 20 arrobas, mientras que 30 arrobas generaban las dos ciudades restantes. Por consiguiente la producción de Jerez sobre una estimación anual media, era de 357.330 arrobas (59.316 Hls.), que le rentaba unos beneficios brutos de 1.786.650 rs.vn. El Puerto obtenía 126.000 arrobas (20.916 Hls.), lo que significaba 630.000 rs.vn., de beneficios, situación muy parecida a las indicadas para Sanlúcar³³. A su vez, de las 300.000 arrobas producidas anualmente por Jerez, 200.000 marchaban para Europa y 100.000 para América³⁴. Por su parte, la tierra de viña se presenta en Sevilla con una superficie en retroceso. De ocupar a mediados del siglo XVIII un 1,6% de la superficie provincial, queda reducida a un 0,3% a mediados del siglo XIX, con una ligera recuperación del 0,5% en el último cuarto de siglo. La pérdida del mercado americano, a manos de los caldos del Condado y la Bahía Gaditana,

²⁹ Lignon-Darmaillac, S. (2004:23).

³⁰ Lignon-Darmaillac, S. (2004: 46-47).

³¹ González Gordon, M-Mª. (1970:208).

³² Lozano Salado, M-D. (1996:81-82).

³³ Iglesias Rodríguez, J J. (1990:628-632).

³⁴ Iglesias Rodríguez, J J. (1995:84).

y ciudades adjuntas, jugó en favor de este descenso que redujo la superficie prácticamente a la Sierra Norte y el Aljarafe. De este modo la producción se comercializaba en el mercado creciente de la capital que absorbía la mayor parte del vino, el aguardiente y la uva de mesa³⁵. Así los propietarios de viñas gaditanas, a los que genéricamente se les denominaba cosecheros y más tarde con otras nominaciones, sobre las cuales ya hemos comentado anteriormente, tenían en sus propiedades vinícolas uno de los puntos de referencia para observar las tendencias del cultivo³⁶ y los precios.

A continuación pasamos a analizar las propiedades vinícolas de algunos propietarios y su diversidad en el cultivo³⁷. En el caso de El Puerto de Santa María, por medio de las particiones, porque no existían otras posibilidades, tratamos en primer lugar a María Ana Méndez, (1731) viuda de Tomás Villete, cosechero que participó en el repartimiento de la flota de 1729 a Nueva España³⁸. La propiedad era de viña y tierra calma, sumando 30.5 ars. (14,48 Has.) por valor de 51.618 rs.vn. Su heredad se encontraba en el pago de Balbaina (albariza), y la viña buena se valoraba en 2.200 rs.vn. la aranzada, mientras que la viña vieja se estipulaba su precio en 660. Por el conjunto de sarmiento se estimaba un precio de 1.100 rs.vn., al igual que la tierra calma. Más tarde aparece Lucas Cranisbró (1769) casado con Margarita Ayuardo, irlandeses naturales de Waterford. Destacaron los miembros de esta familia como cosecheros y exportadores de frutos a América³⁹. Lucas Cranisbró se muestra como cargador a Indias con unos beneficios de 50.000 rs.vn. En las particiones de sus bienes se revela como propietario de una hacienda de 27 ars., 20 de primera y 7 de segunda calidad, en el pago agrícola de Carrahola (albariza), que en su conjunto se valoraba a 748 rs.vn. cada aranzada. Además tenía otra viña en Jerez, localización genérica, que presenta una extensión de 9 ars., valorándose la aranzada a 726 rs.vn., y la posesión 6.875 rs.vn., pues a las viñas hay que sumar 21 olivos, por un valor de 341 rs.vn., que se unen a los iniciales 6.534 rs.vn. Miguel Martínez (1783) apunta como elemento distorsionador y a la vez ejemplarizante en razón de su propiedad, ya que esta aparece en varios pagos agrícolas de la zona de las arenas. En el pago del Cerro del Águila muestra una

³⁵ Gamero, M. y Parias, M. (1997-1998:28).

³⁶ Observación que se realiza en las particiones e inventarios de bienes post-mortem, donde se puede analizar si solo es propietario de viña y productor de uva; si procede de la elaboración de mosto; si practica el almacenado y crianza; o si comercializa vinos y si estos son jóvenes o añejados. Todo esto con dificultades, dado las características de los documentos.

González Beltrán, J-M. (2015:171). Álvarez Santaló, L-C. y García Baquero, A. (1983:142-143)

³⁷ Los elegidos para el estudio de los propietarios portuenses son a través de sus particiones, en el Archivo Histórico Provincial de Cádiz, Protocolos Notariales de El Puerto de Santa María (en adelante A.H.P.C., P.N.P.S.M.), leg. 533. Fs. 37-77. (1731); leg. 77, fs.123-214. (1788); legajo 697, fs. Ilegibles (1769); y legajo 784. Fs. Ilegibles (1790); legajo 749. Fs. 457.

³⁸ Sánchez González, R. (2000: 210 Vol. II).

³⁹ Iglesias Rodríguez, J-J.(1991:407).

suerte de 9 ars. (5,4 Has.) de viña de las tres calidades, la primera con un valor de 1.430 rs.vn., la segunda a 1.100 rs.vn. /ars., y la tercera a 825 rs.vn. /ar., libre de censo e hipoteca. Existe otra propiedad más en el pago de Cantarranas con 3.75 ars., que solo se aprecia en 176 rs.vn/ar., porque estaba perdida. Después una suerte combinada de higuera, fruta amarilla, viña, majuelo e higuera y tierra, donde la parte de viña, higuera y arbustos se aprecia en 1.430 rs.vn./ars, y la de majuelo e higuera nueva a 1.540 rs.vn. La tierra calma de Las Cañadas se establece en 912 rs.vn./ars. Así pues la suma de su propiedad es de 44.25 ars., unas 3 más de lo declarado en la Única Contribución de 1771. Estas propiedades fueron adquiridas principalmente a partir de 1750, cuestión ya tratada por otros investigadores⁴⁰.

Otro aspecto que vamos a analizar es la situación a partir de la supresión de la flota americana, por ello nos referimos a Juana Magdalena de Casanova (1788), que fue esposa de Antonio Maury, importante exportador de vinos. Destaca la propiedad de 20.50 ars. de viñas en el pago de Campis, valorándose la viña de primera en 2.200 rs.vn y la de segunda en 1.980 rs.vn., mientras que la tierra sobre la que está el cultivo (se valora de forma independiente) se aprecia en 220 rs.vn. la aranzada. La otra heredad de viñas era de 27.75 ars. y estaba ubicada en el mismo pago, apreciándose el tipo de viña primera en 2.640 rs.vn. la aranzada, la segunda en 1.980 y la tierra de viña a 880 rs.vn. Con valores totales altos, la primera mostraba una cotización de 121.150 y la segunda 121.932 rs .vn., incluyendo casas y aljibe en ambos casos. La primera de la hacienda la heredó de su madre Isabel Ventura Guerrero, que a su vez lo hizo de su marido Juan de Casanova, el cual participó en las flotas de 1729 y 1732 con 10 barriles de vino (45@/7.47Hls.) en cada una de las flotas. En el Catastro de Ensenada (1752), Isabel Ventura posee una viña de 49.50 ars., de las que 20 son de viña de primera, 24.50 ars. de viña de segunda y 5 de sarmiento, que suman lo descrito, a lo que une otras propiedades de olivar y estacas hasta llegar a las 72.50 ars. (34.43 Has.). Por lo tanto deducimos que pertenecía a una familia de cosecheros y comerciantes. Por ultimo citamos a Nicolás Cranisbró (1790), quien a su muerte poseía una hacienda de tierra y viña denominada “La Relojera” con una extensión de 15 ars. (7.12 Has.) en el pago agrícola de Los Tercios (albarizas), con un valor de 55.674 rs.vn. y contenía 10 ars. de viña superior que suponía cada una 2.200 rs.vn., 4 de viña menos superior, con un valor de 880 rs.vn cada aranzada, y 1 de viña más inferior al precio de 220 rs.vn. A su vez, el precio de la tierra de viña se establecía en 13.200 rs.vn., lo que indicaba que el valor de cada una de las 15 ars. era de 880 rs.vn. Este conjunto suponía 38.900 rs.vn, a los que sumando el valor de la

⁴⁰ Iglesias Rodríguez, J-J. (1988:286-287).

casa, pozo... etc., daba un total de 16.733,50 rs.vn. y, en consecuencia, el total reseñado. Según los datos que tenemos de la distribución hacendística de 1771, este propietario tenía una hacienda de 26.5 ars. (23.35Has.) de viñas en tierras gruesas, 14 de primera clase, 6 de segunda y 6.50 ars. de tercera clase. Además de 28.50 ars. en otras propiedades rústicas. Comerciante a Indias y diputado de la ciudad en 1767, en el año de 1770 llegó a ser Personero⁴¹.

Por lo que respecta a los propietarios jerezanos, considerada su trascendencia, lo valoramos en la segunda mitad del siglo XVIII. Los estudios realizados sobre los dueños de viñas por medio de los inventarios y particiones, nos muestra la existencia de unos 147 que apuntaban propiedades de viñas con una superficie media de 7 Has., aunque un 53% de ellos no pasan de las 5 Has., el 41.5% tenían pertenencias entre 5 y 25 Has., mientras que el 5% restante son cosecheros de viñas con extensiones superiores a las 25 Has., cifra considerada como una gran explotación. Además el 47% de los propietarios de vid no trabajaban ningún otro tipo de cultivo, siendo el valor medio de una hectárea de viña de unos 4.870 rs.vn. Del mismo modo el 80% de las viñas tenían algún censo o hipoteca, aunque estas cargas no eran muy elevadas. Algo más del 50% de los propietarios vinícolas tenían lagares en sus propiedades para la producción de mosto, lo que conlleva un paso más en el proceso vitivinícola pues los beneficios se incrementan ya que el mosto tiene un precio de venta que suele estar en torno al 50-70% por encima de la uva. Este proceso mejora las condiciones cuando se accede a su comercialización, y aumenta su importancia cuando se llega a la transformación en vino, procedimiento que realiza el 80% de los cosecheros que obtenían el mosto de sus cosechas⁴².

Para percibir la diversidad posible de la composición de las suertes donde participa la vid hemos elegido una serie de siete propietarios pertenecientes a la segunda mitad del siglo XVIII. Las propiedades analizadas son aquellas que tienen viñas, y en su caso, los productos asociados a ellas⁴³.

El propietario Francisco Ducoin (1766) presenta tres propiedades de viña y tierra calma, una primera, de 59.25 ars. (27.54 Has.) en el pago agrícola de Duchas (albarizas), por un valor de 81.406 rs.vn. Se compone de 30.75 ars. (14.6

41 Iglesias Rodríguez, J-J. (1991:410).

42 González Beltrán, J M. (2015:174-175).

43 Los documentos elegidos para el análisis de los propietarios jerezanos son las particiones e inventarios de bienes que se encuentran en el Archivo Histórico Municipal de Jerez de la Frontera. Protocolos Notariales (en adelante: A.H.M.J.F., P.N.), T.2668. F.91. (1766); T.2708. F.666. (1770.); T.2747. F.388. (1774); T.2791. F.391. (1779a); T.2791. F.881. (1779b); T.2823. F.101. (1782); y T.2893. F.503. (1790).

Has.) de viña superior, cuya unidad se estableció en 1760 rs.vn. Más 12 ars. de viña inferior con un precio unitario de 1452 rs.vn, 4 ars. de viña de arranque no apreciadas y 1.25 ars. de sarmiento cuya unidad se valora en 1.284 rs.vn. La tierra calma que le acompaña abarca 11.25 ars. (5.34Has.) con un valor por aranzada de 734 rs.8 mrs. Es una hacienda con casa y 4 lagares, lo que indica una importante producción de caldos durante la vendimia. La segunda hacienda poseía 37.25 ars. (17.69Has.), situada en el pago de Cuartillos (albariza), se valoró en 50.257 rv.21 mrs, por lo que el precio por aranzada era de 2.109 rs.vn. Las 37.75 ars. de viñas se apreciaron a 1.375 rs.vn. cada una, mientras que las 1.5 ars. de tierra calma, obtenía un valor por unidad de 734 rs.12 mrs. Poseía casa y cuatro lagares. La tercera hacienda atesoraba una extensión de 26.25 ars. (12.44 Has.), se apreció en 42.375 rs.vn., y estaba ubicada en el pago agrícola de Cantarranas (albariza). La viña superior mantenía una extensión de 18.5 ars., a 1.760 rs.vn. cada una. La viña inferior se extendía por 6.5 ars. y el precio por unidad se situaba en 1284 rs. 8 mrs., lo mismo que la aranzada de sarmiento, que solo poseía una. Además había media aranzada de tierra calma, al precio citado anteriormente. Gozaba de casas de piedra y dos lagares, siendo su aprecio de 9.167 rs.vn., cifra inferior a la heredad del pago de Duchas donde su casa de piedra y cuatro lagares se valoraron en 12.869 rs.vn, y a la de Cuartillo que presentando las mismas características se apreciaron en 11.826rs.vn.

Por su parte Alonso de la Puente (1770), tenía dos propiedades de viña. La primera situada en el pago agrícola de San Julián (albariza), era de viña majuelo de 29 ars. (13.77Has.) y junto con la casa que tenía en la parcela con un valor 7.364 rs.vn., se apreciaron en 54.224 rs.vn. Las 24 ars., de viñas se valoraron a 1540 rs.vn la unidad, mientras que el majuelo se evaluó a 1.980 rs.vn., la aranzada. La segunda hacienda de viña y tierra calma, constaba de 26.5 ars. (12.58 Has.), siendo su precio de 44.000 rs.vn., incluido el valor de la casa que era de 4.059 rs.vn. Se ubicaba en el pago agrícola de Macharnudo (albariza). Las 23.5 ars., de tierra y viña, se estimaban en 1.606 rs.vn., cada una, mientras las 3 ars., de tierra calma lo hacían por 733 rs.vn., en las mismas circunstancias.

A continuación contabilizamos las propiedades de viñas de Juan Menchaca y Sáez (1774). En primer lugar distinguimos la viña situada en el pago de Torrox, de 11 ars., con una casa que se tasa en 19.010 rs.vn. Es un pago que se encuentra al Sur, al abrigo de la Sierra de San Cristóbal. La valoración de la heredad por aranzada era de 1.728 rs.vn. La segunda finca se encontraba en el pago de Macharnudo, situado en la carretera de Trebujena, y disponía de una extensión de 15 ars. (7.18Has.), de viña y casa se apreciaba en 34.000 rs.vn., que bajados los censos correspondientes, fue su valor 10.187 rs.vn.

Otro viticultor importante fue Pedro Cristóbal Torres y Herrera (1779a), que disponía de una propiedad de tierra y viña en el pago agrícola de Picadueñas (Arenas) de 4.5 ars. (2.13 Has.), cuyo precio era de 4.158 rs.vn, aunque bajados los principales de los 22 censos que encerraba quedó apreciada en 4.136 rs.vn. La siguiente propiedad de viñas era una que contenía tierra calma y olivares por lo que en su totalidad sumaban 44.5 ars. Si elegimos solo la extensión de viñas entonces la ciframos en 17 ars. (4.5Has.). Compuesta de 15 ars., de viña majuelo (viña nueva que ya da fruto) de buena calidad, se atesoraba la aranzada en 2.090 rs.vn. Además 2.5 ars., de viña de mediana calidad cuyo precio era de 1.650 rs.vn. la aranzada, y 7 ars. de viña inferior a 660 rs. vn. cada unidad. La suma de esta propiedad que se situaba en el pago agrícola de Martinaco (albariza) se evaluó en 24.420 rs.vn.

Labrador destacado es Juan Dávila Miraval (1779b) que además de sus propiedades de tierra calma y tierra y olivar, posee dos heredades de viñas. La primera comprendía 22.75 ars. (10.80 Has.) de viña majuelo en el pago agrícola de Carrahola (albariza), apreciada por un valor de 102.376 rs.vn., y la aranzada tenía un coste de 4.520 rs.vn. La segunda suerte constaba de 39.75 ars., de viña (18.88Has.) en el pago de Macharnudo, con un precio total de 181.080 rs.vn, por lo que la aranzada adquiriría un precio de 1.980 rs.vn.

A su vez Teodoro José de Roy (1782), considerado vecino de Cádiz y de su comercio, es la peculiaridad de la ambivalencia de este comercio, ya que aparece repartido en las flotas de 1768 y 1776, como cosechero de Cádiz. En la primera flota aporta 111 barriles (499,5/ 8.921 litros) de vino y 110 barriles (495@/ 8.217 litros) de aguardiente, con una procedencia de El Puerto de Santa María y la Bahía. Su localización en la flota de 1776 nos permite observar que presenta las mismas características que la anterior aunque en este caso se trata solo de 204 barriles (918@/15.238 litros) de aguardiente, siendo su procedencia de Sanlúcar de Barrameda⁴⁴. Todo lo cual viene a presentar su opción de comerciante gaditano acopiando productos procedentes de la Bahía y de su entorno, y además en el caso del vino no lo transporta desde Jerez a pesar de disponer de una viña de 65 ars. (30.87 Has.) en el pago de Macharnudo, valorada en un principio en 97.625 rs.vn., con una estimación por aranzada de 1.501 rs.vn., aunque deducidos el coste de los censos de 24.209 rs.vn, quedará establecido en 73.415 rs.vn. A esta cifra se añadiría el valor de 2 casas de la viña, que suman 28.256 rs.vn.

Finalmente tasaremos las propiedades de D^a. Francisca de Borja Espínola, Condesa de Montegil (1790). Destacamos una suerte de viña y tierra, situada en

⁴⁴ Sánchez González, R. (2000: 204-207, Vol. I).

los pagos agrícolas de la Gallega y de los Tercios, termino de Jerez y El Puerto, compuesto de 50.6 ars. (24.03Has.), comprada en 1777 a Luis Lorenzo Rodríguez Cortés, comerciante portuense. Esta heredad comprendía 20 ars. de viña buena, apreciada en 6.000 rs.vn. la aranzada, 15 de viña con un valor de 5.000 rs.vn. la aranzada y otras de 4.500 rs.vn. la unidad de medida. A estas cifras se unirán las 5.5 ars. de manchón e hijuela, estimada en 1.650 rs.vn. cada aranzada, además de las casas y el aljibe que se valoraran en 30.000 rs.vn. La cantidad que generará la propiedad será de 279.281 rs.8 mrs., valor al que hay que restar la cifra de 5.950rs.30 mrs., principal de 5 censos, por lo que el precio final fue de 273.330 rs. 9 mrs. Es una propiedad de 6 lagares, 2 nuevos (1.000 rs.vn.) y 4 viejos (1.200 rs.vn.), que hacen un total de 2.200 rs.vn. Objetos y cifras muy significativos para comprender el proceso de la transformación de la vid en esta propiedad.

III. Propietarios, almacenistas y bodegueros

En ocasiones, cuando se habla de bodegueros se hace referencia indiscriminada a almacenistas y exportadores, los dos elementos empresariales de la fase industrial de la producción de vinos en el Marco de Jerez. Los almacenistas eran pequeños y medianos propietarios de bodegas de crianza (envejecimiento) de vinos que surtían al mercado por menor, es decir, tabernas, casa de huéspedes e incluso particulares de destacada posición social, y suministraban a los exportadores de vinos de diferentes tipos y edades. Normalmente los almacenistas se proveían de mostos y vinos del año mediante la compra a cosecheros, y los que tenían viñas propias o arrendadas de sus propias cosechas. Los almacenistas caracterizados como tales aparecieron en el último tercio del siglo XVIII, según las posibilidades de demanda o como empresas auxiliares de los exportadores, que de este modo reducían las inversiones inmovilizadas y los posibles riesgos del medio consumidor⁴⁵. Aunque es posible que hasta su consolidación, algunos propietarios de viñas y cosecheros, mantuvieran en sus bodegas, normalmente en el campo, un cierto almacenamiento de vino, debido a su falta de salida, o a su posibilidad de venta a un mejor precio. De todas formas, hasta el último tercio del siglo XVIII, la vinatería andaluza producía fundamentalmente mostos, vinos jóvenes que encabezaban ligeramente con aguardientes vnicos, en algunos casos, a fin de que pudieran mantenerse sin alteraciones en los traslados a otras zonas con diferente clima. La crianza y envejecimiento de vinos mediante el sistema de añadas también se practicaba en reducidas magnitudes y para ciertos sectores

45 Maldonado Rosso, J. y Ramos Santana, A. (2010:15).

socio-profesionales, porque la demanda tendía principalmente hacia los vinos jóvenes, mientras que en el último tercio del siglo XVIII, debido al cambio de gusto de los consumidores británicos, se elaboraron vinos envejecidos y abocados, se producen vinos de distintos tipos a gusto de los consumidores, destinados a satisfacer la demanda de los mercados norte-europeos.⁴⁶

El nuevo jerez al gusto del mercado británico, desarrollado con retraso en la zona en los últimos tramos del siglo XVIII, debido a la obstrucción de los grandes cosecheros jerezanos, consistía en una variedad de los tipos de vinos: seco, tiernos o abocados, y dulces. Se trataba de vinos compuestos o vinos de exportación. Estos tipos de vinos se elaboraban a partir de un vino de determinada vejez absoluta (criado por sistema de añadas), o vejez media (criado por sistema de soleras) al que se le añadía vino color, vino dulce y aguardiente vínico, según las características. Algunos de estos vinos eran cabeceados (combinados) también con vinos viejos que se empleaban como vinos madres o de solera para mejorar su calidad.⁴⁷ El sistema de solera es la combinación ininterrumpida de vinos nuevos de cada cosecha con vinos más viejos de cosechas anteriores mediante el conjunto de escalas en las llamadas criaderas. La solera es la última de las escalas, de donde se saca el vino para su venta⁴⁸.

Inicialmente bajo el dominio de los gremios se crearon los gremios de cosechería que prohibía el almacenamiento de vinos a quienes no fueran cosecheros y se establecían precios mínimos de venta de los vinos en claro y mostos de la cosecha. Como consecuencia de esta regulación proteccionista se produjo el desplazamiento de la crianza y la preparación de los vinos al gusto inglés para el mercado británico puesto que “...era en varias ciudades británicas donde los mostos y los vinos en claro de Jerez, El Puerto de Santa María y otras localidades de la zonas se dejaban madurar unos meses y se combinaban con otros para prepararlos al gusto de los consumidores...”, en los años sesenta del siglo XVIII, los exportadores “...constituyeron almacenado y preparaban y elaboraban vinos al gusto británico...” y en 1772, Juan Haurie y un grupo de exportadores solicitaban la supresión del Gremio al Consejo de Castilla porque “...era un obstáculo al libre comercio y al desarrollo de la vinatería de la zona puesto que impedía que el valor añadido que se incorporaba a los vinos envejecidos y preparados al gusto de los consumidores se crease en el mercado de origen...”⁴⁹.

⁴⁶ Maldonado Rosso, J. (1995:92).

⁴⁷ Maldonado Rosso, J. (2014:122) (1999:175-181).

⁴⁸ Maldonado Rosso, J. (2014:123) (1999:163-171).

⁴⁹ Maldonado Rosso, J. (2014-134); Abbott, D-R. (1996:58-66).

No debemos olvidar a mi entender la aportación realizada por los montañeses, gracias a las labores que realizaban en las tabernas que existían en las denominadas Tiendas de Montañeses. El montañés no debe considerarse como un mero vendedor de vino sino como un pequeño vinatero. Debemos pensar que el vino de la zona si no se manipula, se mezcla, o se rocía periódicamente con más vino, se volatiliza y esto un comerciante no se puede permitir que le ocurra normalmente. Por eso los montañeses eran expertos en la manipulación del vino y las botas, en arrumbadores, que más tarde ocuparan los puestos de trabajo como asalariados en las bodegas de exportación⁵⁰.

Es también en los vinos donde debemos observar y valorar el cambio tanto en su producción como en su configuración. Siguiendo la misma línea marcada para el estudio de las dimensiones de la propiedad y sus características, evaluaremos los caldos y sus calidades, y después valoraremos las inversiones en la tonelería. En el caso de El Puerto de Santa María manejamos, en primer lugar, las aportaciones de Cristóbal Báez (1727), regidor de la ciudad⁵¹ (Cuadro nº 1). Lo más destacado inicialmente es la aparición de vinos de varios años de antigüedad, siendo esta una época en la que normalmente se ha estipulado que el vino se vendía lo más pronto posible, sin embargo en su almacén se encuentran algunos de cuatro años. De esta suerte hemos hallado 18 botas de 1 año, 10 botas de 2 años, 15 botas de 3 años y 6 botas de 4 años que son 180 arrobas (14,94 Hls.), a 18 rs.vn. cada una, suman una cantidad de 3.240 rs.vn, datos que asimilados a los 337.5 rs.vn de los 6 cascós de botas, dan como resultado la cifra de 3.577 rs. 17 mrs. La cuenta del conjunto de caldos es de 72 botas de vino, vinagre y aguardiente, apreciada en 29.493 rs.26 mrs., donde los precios por bota de los vinos se sitúan entre 400 y 600 rs.vn, el turbio y el vinagre, entre los 200 y 281 rs.vn, mientras que el aguardiente llega a 731 rs. 8 mrs. Las arrobas suman 2.160 (358.56 Hls.), siendo el valor de cada una de ellas en los vinos el de 11rs.17mrs. hasta los 18 rs.vn., mientras que el vinagre se sitúa en 5 rs.vn. y el aguardiente a 22.5 rs.vn. Por su parte los cascós de botas que son 72, suman 3.993 rs. 25 mrs, con una media de precio de 56 rs.8 mrs., por cada uno de ellos. La tonelería está formada por 60 cascós de botas con un valor de 3.108rs.25mrs., destacando 51 de 52 rs.17 mrs y 3 de 56 rs.8 mrs., otros dos de 52 rs.17 mrs y dos más de 45 rs.vn. Uno de 37 rs.vn. y otro de 30 rs.vn.

El siguiente ejemplo viene marcado por los caldos de María Ana Méndez (1731). (Cuadro nº 2) Los productos más destacados son las 40 botas de vino

⁵⁰ Ruiz de Villegas Herrera, J. (2009: 24-26); Cózar Navarro, M.^a C. (2011:81-83).

⁵¹ A.H.P.C., P.N. P.S.M., leg. 531. Fs. 172v-324v. (1727).

Cuadro nº 1. Volumen y tipo de vinos en las bodegas de Cristóbal Báez (1727)

| botas | tipo | calidad | precio total | precio bota | arrobas | precio total arrobas | precio arroba | litros botas | hls.botas | cascos | precio total cascos | precio casco |
|-------|--------|---------|--------------|-------------|---------|----------------------|---------------|--------------|-----------|--------|---------------------|--------------|
| 6 | vino | 4 años | 3577,50 | 596,25 | 180 | 3240 | 18,00 | 2988 | 29,88 | 6 | 337,50 | 56,25 |
| 15 | vino | 3 años | 7143,76 | 476,25 | 450 | 6300 | 14,00 | 7470 | 74,70 | 15 | 843,75 | 56,25 |
| 10 | vino | 2 años | 4012,50 | 401,25 | 300 | 3450 | 11,50 | 4980 | 49,80 | 10 | 562,50 | 56,25 |
| 18 | vino | 1 año | 7222,50 | 401,25 | 540 | 6210 | 11,50 | 8964 | 89,64 | 18 | 1012,50 | 56,25 |
| 49 | | | 21956,26 | | 1470 | 19200 | | 24402 | 244,02 | 49 | 2756,25 | |
| 3 | vino | turbio | 843,75 | 281,25 | 90 | 675 | 7,50 | 1494 | 14,94 | 3 | 168,75 | 56,25 |
| 15 | vinagr | | 3037,50 | 202,50 | 450 | 2250 | 5,00 | 7470 | 74,70 | 15 | 787,50 | 52,50 |
| 5 | aguard | | 3656,25 | 731,25 | 150 | 3375 | 22,50 | 2490 | 24,90 | 5 | 281,25 | 56,25 |
| 72 | | | 29493,76 | | 2160 | 25500 | | 35856 | 358,56 | 72 | 3993,75 | |

Fuente: A.H.P.C., .P.N.P.S.M., leg.531. Fs. 172v - 324v.

Val: Reales de vellón

Elaboración propia

Cuadro nº 2. Selección de vinos propiedad de María Ana Méndez. V.da. de Tomás Villette (1731)

| botas | tipo | calidad | precio total | precio bota | arrobas | precio total arrobas | precio arroba | litros | hls |
|-------|--------|-----------------|--------------|-------------|---------|----------------------|---------------|--------|--------|
| 40 | vino | rancio | 36.000 | 900 | 1200 | 36.000 | 30 | 19920 | 199,20 |
| 30 | vino | yema(1 año) | 11.250 | 375 | 900 | 11.250 | 12,5 | 14940 | 149,40 |
| 15 | vino | quemar | 1.800 | 120 | 450 | 1.800 | 4 | 7470 | 74,70 |
| 8 | vino | aguapié | 1.800 | 225 | 240 | 1.800 | 7,5 | 3984 | 39,84 |
| 4 | vino | aguapié quemar | 360 | 90 | 120 | 360 | 3 | 1992 | 19,92 |
| 2 | vino | aloque en claro | 1.200 | 600 | 60 | 1.200 | 20 | 996 | 9,96 |
| 1 | vino | aloque redondo | 450 | 450 | 30 | 450 | 15 | 498 | 4,98 |
| 1 | vino | aguapié aloque | 300 | 300 | 30 | 300 | 10 | 498 | 4,98 |
| 6 | vino | redondo(1 año) | 1.800 | 300 | 180 | 1.800 | 10 | 2988 | 29,88 |
| 1 | aguard | aguardiente | 750 | 750 | 30 | 750 | 25 | 498 | 4,98 |
| 108 | | | 55.710 | | 3240 | 55.710 | | 53784 | 537,84 |

Fuente: A.H.P.C., P.N.P.S.M., leg. 533. Fs.37-77.

Val: Reales de vellón

Elaboración propia

rancio a 30 rs.vn. la arroba. Después 30 botas de vino yema, a 12.5 rs.vn./1@. Le sigue 15 botas de vino para quemar, a 4 rs.vn/1 @. A un precio más bajo, a 3 rs.vn. la arroba, se aprecia las 4 botas de aguapié para quemar, mientras que del aguapié normal se muestran 8 botas con un valor cada arroba de 7 rs. 17 mrs. También aparecen 2 botas de aloque en claro, a un precio de 20 rs.vn./1@. A 15 rs.vn. resulta la arroba de aloque redondo de la que existe 1 bota. Por otro lado la arroba de aguapié aloque tiene un coste 10 rs.vn., y queda 1 bota. A este mismo precio se ajusta la arroba de vino redondo concurrente en las 6 botas existentes. Por último 1 bota de aguardiente que se aprecia a 25 rs.vn./ @. El conjunto tiene un alcance de 108 botas con un valor de 55.710 rs.vn. El número de arrobas asciende a 3.240 (537.84 Hls.). Las arrobas que presentan un precio más bajo, entre 4 y 3 rs.vn., son los referidos al vino y al aguapié para quemar, y el aguapié tiene un valor de 7 rs.17 mrs. El resto se encuentra entre 30 y 10 rs.vn. La tonelería está formada por 91 cascos de botas, 24 cascos a 75 rs.vn. y 62 cascos a 45 rs.vn., lo que suma 4.815 rs.vn.

El conjunto de productos que muestra Lucas Cranisbró (1769) significa unas 22 botas de vinagre y vino, formada por 677 arrobas (84.65 Hls.), con precio entre 4.5 y 5rs.vn por arroba de vinagre, valorándose la de vino entre 4 y 8 rs.vn., lo que significa un importe de 2.268 rs.vn. Baja aportación de su caldo lo que podría indicar una salida rápida de sus vinos. La tonelería presente era de 13 cascos de botas viejas (18 rs.vn/c.u.), unos 16 cascos de botas inservibles catalanas (18 rs.vn./c.u.). Dos cascos de botas a 20 rs.vn. la unidad. Además 20 botas catalanas a 26 rs.vn. cada unidad, 21 cascos de botas españolas a 40 rs.vn. la base unitaria, y finalmente 11 cascos de toneles apreciados cada uno en 165 rs.vn.

Tras comprobar que Miguel Martínez (1783) cimenta su producción vinícola en las viñas de varios pagos agrícolas de las Arenas, se halla un conjunto de 588 arrobas de mosto (97.6 Hls.), con precio total de 15.000 rs.vn, con lo que el precio de cada una de las arroba sale a 25 rs. 17mrs. La aportación de Nicolás Cranisbró es 123 botas de vino de 2 años a 20 rs.vn. cada arroba, más 36 botas de vino de 3 años, a 25 rs.vn./1@, y 13 botas de vinagre a 7 rs 17 mrs./1 @. El resultado es un monto de 172 botas de vinos y vinagre con un precio de 59.375 rs.vn-, con un contenido de 3.062 arrobas (578.20 Hls.), con una diferencia de 20 a 25 rs.vn. en los vinos y de 7.5 rs.vn en el vinagre.

El análisis del negocio del vino por medio de los inventarios *post-mortem* en Jerez de la Frontera implica un abanico de posibilidades de conseguir nuestros objetivos porque se puede obtener el número de botas, arrobas, tipos de vinos y, en su caso, las carretadas de uva. En 1752 en el Catastro de Ensenada se cuentan 9 extractores de vino, 5 tratantes de aguardientes, 95 tabernas y entre 1.500 y

2.000 jornaleros realizan tareas de viñas, mientras que algo menos de 100 son los empleados de instalaciones bodegueras, destacando 64 toneleros y 14 arrumadores. A comienzos del siglo XIX, según el Apeo de Garay, las tabernas y los establecimientos de vinos se han incrementado hasta los 113. Se contabilizan 11 comerciantes y extractores de vino que se complementan como hecho novedoso con 65 individuos que tienen como actividad la crianza y almacenado de productos vínicos⁵². Surgen lo que más tarde se definirán como exportadores, que tenían sus propios vinos y que empleaban los vinos comprados a almacenistas y cosecheros para mantener sus propias soleras, que constituían la base del negocio. Los exportadores eran empresarios que integraban las fases del proceso productivo: cultivo de vid, crianza de vinos, preparación de los tipos comerciales mediante la combinación de vinos propios y adquiridos a almacenistas y comercio de estos a gran escala en mercados exteriores. Los exportadores llegan a ser empresarios agrícolas, industriales y mercantiles⁵³.

En primer lugar comenzaremos por Francisco Ducoin (1766), que tiene casas principales con almacenes y bodegas y unas casas bodegas (Cuadro nº 3). Destaca inicialmente los vinos trasañejos (entre 3 y 5 años), que comprenden 292@ (47.47 Hls.), que a 30 rs.vn. cada una, se valoran en 8.760 rs.vn. Otras 975@ (161.85Hls.) de vino trasañejo que en este caso se aprecia a 20 rs.vn. cada una, que proporciona un precio final de 19.500 rs.vn. Asimismo unas 446@ (74.03Hls.) de vino trasañejo de a 15 rs.vn. la arroba que alcanza la cifra de 6.690 rs.vn. Además 600@ de vino añejo (1 año) (99.6Hls.), que se aprecia a 7rs.vn la unidad, lo que significa 4.200 rs.vn. El resultado es el conjunto de 77 botas con 2.313@ (383,95Hls.), con precios comprendidos entre los 15 y 30 rs.vn. para los trasañejos, con importe de 39.150 rs.vn. Incluye el valor de 7 rs.vn. por unidad del añejo. Un segundo grupo lo forman los vinos ahilados, (vino degradado por bacterias anaerobias, turbio y viscoso) de los que se contabilizan 360@ (50,76Hls.), apreciado en 4 rs. vn., cada unidad de medida, por lo que se establece un total de 1.440 rs.vn. Luego está el vino para quemar (se destina para destilación), que muestra 200@ (46,48Hls.), valorado en 4 rs.vn. la arroba, lo cual supone un precio total 1.120 rs.vn. Igualmente se halla 70@ de vino cocido (11,62 Hls.) (vino que tiene un olor poco definido que denota falta de frescura, su origen radica en una temperaturas de fermentación excesivamente altas). Al precio de 30 rs.vn./1@ hacen un total de 2.100 rs.vn. Por último averiguamos 113@ (18,75 Hls.) de vinagre añejo, al precio de 5 rs.vn. que suponen un total de 565 rs.vn. La suma de todas las partidas es de 44.375 rs.vn, sobre 104 botas aproximadamente que implica 3.136@,

⁵² González Beltrán, J-M. (2015:179).

⁵³ Maldonado Rosso, J. y Ramos Santana, A. (2010:16).

Cuadro nº 3. Contenido de las bodegas de Francisco Ducoin (1766)

| botas | productos | calidades | toneles | precio total botas | precio unidad botas | arrobas | precio total arrobas | precio arrobas | litros | Hls |
|-------|-----------|-----------|---------|--------------------|---------------------|---------|----------------------|----------------|--------|--------|
| 10 | vino | trasañejo | 7* | 8.760 | 876 | 292 | 8.760 | 30 | 4.847 | 48,47 |
| 32 | vino | trasañejo | 13* | 19.500 | 610 | 975 | 19.500 | 20 | 16.185 | 161,85 |
| 15 | vino | trasañejo | | 6.690 | 446 | 446 | 6.690 | 15 | 7.404 | 74,03 |
| 20 | vino | 1 año | | 4.200 | 210 | 600 | 4.200 | 7 | 9.960 | 99,60 |
| 77 | | | | 39.150 | | 2313 | 39.150 | | 38.396 | 383,95 |
| 12 | vino | ajilado | | 1.440 | 120 | 360 | 1.440 | 4 | 5.976 | 59,76 |
| 9 | vino | quemar | | 1.120 | 125 | 280 | 1.120 | 4 | 4.648 | 46,48 |
| 2,5 | vino | cocido | | 2.100 | 840 | 70 | 2.100 | 30 | 1.162 | 11,62 |
| 23,5 | | | | 4.660 | | 710 | 4.660 | | 11.786 | 117,86 |
| 4 | vinagre | añejo | | 565 | 141 | 113 | 565 | 5 | 1.876 | 18,75 |
| 104,5 | | | | 44.375 | | 3136 | 44.375 | | | |

* La exposición documental describía el número de arrobas que existía en los toneles. El cambio a botas lo ha realizado el autor.

Fuente: A.H.M.J.F., P.N., T.2668. F.91.

Valoración: Reales de vellón.

Elaboración propia

según los datos marcados para los vinos a los que se une los vinos estropeados a 4 rs.vn. cada arroba, los 30 rs.vn. para el vino cocido y 5 rs.vn. para el vinagre añejo.

Otro producto para comentar sería el resultado del esquilmo. En la hacienda de Cuartillos se recogieron 44 carretadas de uva, lo que suponía 30.360 kilos de uva. Cada carretada implica 690 kilos de uva (60 canastas de 11.5 k) y se aprecia en 180 rs.vn., por lo que las 44 sumarían 7.920 rs.vn. Como quiera que cada carretada de uva originaba 1 bota de mosto podemos concluir que las 44 carretadas de uva producirían 44 botas de mosto. Por otra parte las dos suertes del pago de Duchas, incluían 88 carretadas de uva, es decir 60.720 kilos de uva. En su conjunto las 88 carretadas darían 88 botas de mosto. El precio de las carretadas de 180 rs.vn., la unidad, nos da una cantidad de 15.840 rs.vn. Este proceso desarrollado en Cantarranas muestra unos parámetros similares a los de Cuartillos por lo que las 44 carretadas de uva valen 7.920 rs.vn. cada una y producen 44 botas de mosto.

Todas las carretadas suman 31.680 rs.vn., reuniendo la uva una cifra de 121.500 kilos de uva, es decir, 121.5 Tn. A la vez se agruparían 176 botas de mosto, lo que significa 5.200@ (876Hls.). Considerando que el mosto del primer pie que se llama de yema se reúne con el poco que se ha producido con la pisa, estas cantidades representan el 85% del total del caldo que se obtiene de la carretada. El mosto del segundo pie se denomina aguapié, y conforma el 5% del total, mientras que del tercer pie surge el espirriague⁵⁴. Respecto a la tonelería en sus distintos establecimientos se encontraron 23 cascos de toneles, 520 cascos de botas, 26 cascos de cuarterolas, 35 arcados de hierro, 5 de nueva carga, 5 de carga usados, 16 de 2 arrobas, 10 de 7 arrobas, 1 de 3 arroba y 1 de 1 arroba.

Interesante se presenta la persona de Teodoro José de Roy (1782), considerado como vecino de Cádiz y su comercio, casado con Margarita Durante (Cuadro nº 4). Aparecen en sus bodegas de Jerez, un número alto de botas de una diversidad importante, que son las siguientes: dos partidas de vino reañojo seco que suman, por un lado, 13.672@ (2.269,55 Hls.), establecidas a 35 rs.vn. la arroba, valoradas en 478.520 rs.vn. Por otro lado, otras 212@ (45,15 Hls.), cuyo precio por arroba es de 37 rs.vn, importando la cifra de 10.064 rs.vn. A la primera partida le corresponden 458 botas y 9 a la segunda. Del denominado vino nuevo, se establecieron otras dos partidas, una, de 122 botas y por consiguiente de 3.661@ (607,7 Hls.), que al precio de 15 rs.vn., valía 54.915 rs.vn., y cada bota 450 rs.vn.

⁵⁴ González Gordon, M-M.^a (1970:261-268).

Cuadro nº 4. Propiedad vinícola de Teodoro José de Roy (1782)

| botas | producto | calidad | precio total botas | precio bota | nº arrobas | precio total arrobas | precio arrobas | litros | hls |
|-------|-------------|---------------------|--------------------|-------------|------------|----------------------|----------------|----------|----------|
| 458 | vino | reañejo seco | 478.520 | 1044,80 | 13.672 | 478.520 | 35 | 226955,2 | 2269,552 |
| 88 | vino | trasañejo seco | 80.535 | 915,17 | 2.648 | 80.535 | 30 | 43956,8 | 439,568 |
| 51 | vino | dulce abocado | 61.440 | 1204,71 | 1.536 | 61.440 | 40 | 25497,6 | 254,976 |
| 122 | vino | nuevo | 54.915 | 450,12 | 3.661 | 54.915 | 15 | 60772,6 | 607,726 |
| 9 | vino | reañejo seco | 10.064 | 1118,22 | 272 | 10.064 | 37 | 4515,2 | 45,152 |
| 14 | vino | nuevo | 7.089 | 506,36 | 417 | 7.089 | 17 | 6922,2 | 69,222 |
| 4 | vino | añejo | 3237 | 809,25 | 129 | 3237 | 25 | 2141,4 | 21,414 |
| 2 | vino | dulce endéble | 900 | 450,00 | 45 | 900 | 20 | 747 | 7,47 |
| 14 | vino | dulce nuevo abocado | 9.495 | 678,21 | 422 | 9.495 | 22 | 7005,2 | 70,052 |
| 13 | vino | malo | 1.504 | 115,69 | 376 | 1.504 | 4 | 6241,6 | 62,416 |
| 8 | vino | quemar | 798 | 99,75 | 228 | 798 | 3.50 | 3784,8 | 37,848 |
| 2 | vino | padrón | 1.890 | 945,00 | 42 | 1.890 | 45 | 697,2 | 6,972 |
| 785 | | | 710.387 | | 23.448 | 710.387 | | 389236,8 | 3892,368 |
| 8 | aguardiente | | 6.600 | 825,00 | 220 | 6.600 | 30 | 3652 | 36,52 |
| 42 | vinagre | | 7.482 | 178,14 | 1.247 | 7.482 | 6 | 20700,2 | 207,002 |
| 835 | | | 724.469 | | 24.915 | 724.469 | | 413589 | 4135,89 |

Fuente: A.H.M.J.F., P.N., T.2823. F.101.

Valor: reales de vellón.

Elaboración propia

La otra, compuesta por 417@ (69,2 Hls.), al precio de 17 rs.vn., cada una, se recopilaba en 14 botas, con un coste global de 7.089 rs.vn. y la unidad a 506 rs.vn. Del vino trasañejo seco existía una partida de 2.648@ (439,5 Hl), valorada cada arroba en 30 rs.vn, lo cual supone un importe 80.535 rs.vn. y teniendo en cuenta que se almacena en 88 botas, cada una de estas tendrá un valor de 915 rs.vn. El vino añejo está representado por una partida de 129@ (21,4Hls.), con un aprecio de 250 rs.vn, contabilizando su coste un valor de 3.237 rs.vn, y la bota a 809 rs.vn, si se almacenan en 4 botas. Entre las partidas de los vinos dulce, se distingue una de 1.536@ (255Hl) de dulce abocado, cuya unidad de arroba alcanzaba la cifra de 40 rs .vn., por lo cual el valor global es de 61.440 rs.vn., que almacenados en 51 botas indicaba un precio de 1.205 rs.vn de cada una de ellas. Después se reseña el dulce nuevo abocado, cuyas 422 arrobas (70 Hls.) se anunciaba a 22 rs.vn. por arroba, lo que marcaba un valor global de 9.495 rs.vn., determinándose el coste de cada bota en 9.495 rs.vn. El último sería el nominado como vino dulce endeble, de baja calidad, que muestra 900@ (7,47Hls.), bajo el pago de 20 rs.vn la arroba, con una tasa global de 900 rs.vn., incluidas en dos botas.

Detrás situamos al vino padrón con 42 @ (7 Hls.), cada una de ellas cotizada a 45 rs.vn, alcanzando una valoración de 1.890 rs.vn. y un monto de 945 rs.vn. cada bota. A continuación consignamos los 8 barriles de vino para quemar que completan 228@ (37,8 Hls.), por lo cual cada arroba es tasada en 3.5 rs.vn, siendo su precio global de 798 rs.vn, y la bota prácticamente en los 100 rs.vn. A su vez el nombrado vino malo tiene una presencia de 376@ (62,41 Hls.), que producen un coste de 1.504 rs.vn., siendo 115 rs.vn. el valor de cada una de las 13 botas. El aguardiente se manifiesta con 220@ (36,52 Hls.) en 8 botas, a precio cada arroba de 30 rs.vn. adquiriendo una valoración global de 6.600 rs.vn. y las botas un coste de 825 rs.vn. cada una. El vinagre que muestra 1.247@ (207 Hls.), se apreciaba en 6 rs.vn cada arroba, bajo una cuantía de 7.842 rs.vn. en su totalidad, y cada bota en 178 rs.vn dentro de su conjunto.

De esta manera el conjunto de los mostos, vinos, vinagres y aguardiente está formado por 845 botas casi todos a 30 arrobas, excepto las del vino dulce endeble que están a 23@ y las de aguardiente a 27,5@. Dichas botas contiene 24.915@ (4.136 Hls.), con unos precios por arroba que van desde los 45 hasta los 3.5 rs.vn., por lo que la totalidad de la botas se aprecian en 724.469 rs.vn., oscilando los precios por botas entre los 1.204 rs.vn. y 115 rs.vn. Si observamos el volumen por arrobas de cada uno de los productos podemos comprobar que el vino reañojo seco (vino de 2 años utilizado para el mercado local y americano), con un aforo de 13.944@, (2.315 Hls.), era el que ocupaba el primer lugar, seguido del vino nuevo con 4.078@ (677 Hls.), y tras estos las 2.648@ (440 Hls.) del trasañejo viejo, estableciéndose como menos voluminosos el vino dulce endeble y el vino

padrón con 45 y 42 arrobas cada uno. En cambio los precios por arroba vienen marcados por la presencia del vino padrón -45 rs.vn.- y por el dulce abocado -40rs.vn-, seguido del reañojo seco, con precios de 37 y 35 rs.vn. A 30 rs.vn. se establece la arroba de trasañojo seco y el aguardiente. Entre 25 y 20 rs.vn. se encuadraba el vino añejo, el dulce nuevo abocado, y el vino dulce endeble, en tanto que el vino nuevo mantiene dos precios, 17 y 15 rs.vn. Los precios más bajos los ostentaba el vino para quemar, el vinagre y el vino malo con valores inferiores a 6 rs.vn. Del mismo modo el diagnóstico porcentual por el número de arrobas nos dice que el vino reañojo seco ocupa el 55.96%, los vinos nuevos, el 16.36%, el trasañojo seco, el 10%, el dulce abocado, el 6.16%, y el vinagre, el 5%. Es decir que los vinos nombrados ocuparían el 93.48 % de la distribución de la bodega.

Por lo que respecta a la uva, recogida en el pago agrícola de Macharnudo (albarizas) se obtuvieron 52 carretadas que a 200 rs.vn se obtuvo un beneficio de 10.400 rv. Cada carretada es 60 arrobas de peso de uva, que quiere decir 690 kilos. Las 52 carretadas significan que se cogió 35.880 kilos de uva, y si la hacienda era de 64 ars., eso quiere decir, que por aranzada daba unos 560 kilos de uva. Si cada carretada daba una bota de mosto, en estos momentos estaríamos hablando de 52 botas de mosto, por lo que también podríamos decir que cada aranzada proporcionaría el 81 % de una bota de mosto.

Por lo que respecta a la tonelería, las 1.826 vasijas centralizadas se apreciaron en 173.650 rs.vn. La aportación mayor viene de las 1.169 botas usadas, con un valor de 111.445 rs.vn (95rs.11mrs./unidad), seguidas de los 195 cascos de botas, que se estipulan en 26.325 rs.vn. (135 rs.vn /unidad) y los 65 cascos de toneles que se estimaban en 22.620 rs.vn (384 rs.vn/la unidad). A parte de ellos había 40 cuarterolas que se evaluaron en 2.700 rs.vn. a 67 rs.vn. 17 mrs. la unidad, 80 barriles una cuarta parte, a 45 rvs.vn. cada uno, que sumaban 3.600 rs.vn., 92 barriles de carga a 37 rs. 17 mrs., valorados en 3.450 rs.vn., 60 barriles de 3 arrobas por 24 rs.vn. cada uno, lo que significa 1.440 rs.vn., 95 barriles de 2 arrobas, a 18 rs.vn., que engloban 1.710 rs.vn., y por último 30 barriles de 1 arroba, que alcanzarían la cifra de 360 rs.vn., con un coste de 12rs.vn. cada uno. Las fundas de cuarterolas y barriles de Jerez sumaban 67 y se registraban por 1336 rs.vn. Las botas, medias botas y barriles repartidos en Cádiz, Isla de León, Chiclana y Bornos adicionaban 125 vasijas bajo un montante de 5.795 rs.vn.

V. Mercado local, americano y europeo

Los mercados locales se pueden considerar como punto de referencia para el comercio del vino que se producía en los términos municipales. Las ventas a

tabernas, casas o posadas es lo que se puede considerar como mercado local, aunque la venta principal se realiza en las tabernas. No obstante para averiguar el volumen real de las transacciones, consumo o venta, hay que atender también a los consumidos en el campo por los jornaleros, en los talleres por los artesanos, en las embarcaciones por los marineros, en los hospitales y centros de beneficencia.

En El Puerto de Santa María durante el primer trimestre del año 1721 se guiaron a tabernas 7.940 @ de vino, por lo cual se puede estimar un consumo anual de 31.706@, equivalentes a 1.024 botas (5.293,26 Hls.) de 31 arrobas. En 1760, se guiaron unas 2.117 botas (10.937 Hls.). Respecto a los años setenta, los vinos guiados a tabernas oscilaron entre 2.174 y 1.900 botas, aunque más tarde el Síndico Personero Oyarzabal, redactor de este informe, hace una rectificación para indicar que a las tabernas públicas de los montañeses se enviaron 60.640@ y para particulares, 4.570,5 @, lo que significa la circulación de 2.103 botas.

En Jerez de la Frontera, para el periodo comprendido entre 1729 y 1733 se guiaron a tabernas una media de 1.000 barriles por año y para el espacio conocido entre 1735 y 1741, se transaccionaron una media de 171 botas al año. Para el plazo establecido entre septiembre de 1781 y agosto de 1782, un consumo de 1.438 botas anuales, aunque es posible que en el año 1784 se llegara a las 1.724 botas anuales. No obstante no resultaría exagerado hacer una estimación de 3.400 botas.⁵⁵

Existen otras estimaciones para observar el consumo de vino en las tres ciudades principales del Marco de Jerez, que tomadas en los años 70 para Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María, y en los 80 para Jerez de la Frontera, nos informan que en Sanlúcar unas 1.661 botas fueron guiadas a las tabernas, a las que hay que sumar 498 correspondientes al 30% aplicado por vinos fraudulentos y adulterados despachados en las tabernas, más 249 por otras cuestiones de consumo, así como las 692 “consumidas” en el campo y las 193 en domicilios pudientes. De manera que resultan una suma de 3.293 botas, equivalentes a 16.465 hls., y un consumo de 110,2 litros por habitante y año. Por lo que respecta a El Puerto de Santa María, a las 2.103 botas anuales registradas hay que aumentarles 631, en consecuencia del 30 % por vino fraudulento, más 315,5, el 15 % por otros apartados, además de 352 de consumo en el campo por parte de los jornaleros y pequeños propietarios y 258 botas en domicilios de la nobleza y burguesía local. Todo lo cual sumaría una estimación de 3.839,5 botas (19.837,16 Hls.), y como consecuencia un consumo de 105 litros por habitante y año.

⁵⁵ Maldonado Rosso, J. (2018: 41-73).

En Jerez de la Frontera, a las 3.017 botas así ajustadas hay que sumarles las 905 botas del 30% de vinos introducidos de forma fraudulenta y el aguado. Más 452 del 15% de otras cuestiones, 2.406 consumidas en el campo y las 1.205 botas del consumo familiar de la nobleza y la burguesía jerezana. Todo ello da un total de 7.985 botas y, por tanto, 41.255,30 Hls., y un consumo de 86.5 litros por habitante y año en la década de los ochenta. La comparación porcentual nos muestra la importancia del campo jerezano, así como el mayor peso específico de la nobleza y la burguesía jerezana, en los años del último tercio del siglo XVIII.

El comercio americano del vino de la zona para los siglos XVII y XVIII queda reflejado en la Flotas que se enviaban a Nueva España mediante el denominado Tercio de Frutos. El derecho a comerciar en las Flotas de Indias era una particularidad que gozaban los comerciantes sevillanos, aunque se reservaba a Cádiz una parte de las toneladas de las flotas, un tercio de ellas. A su vez un tercio de las toneladas correspondientes a los comerciantes sevillanos y gaditanos se reservaba a los cosecheros, por lo que 1/9 parte del buque de la flota correspondía a los cosecheros. También los cosecheros portuenses jerezanos y sanluqueños que en un principio tenían la posibilidad de realizarlo en el tercio de la ciudad de Cádiz.

Realmente, no existe unanimidad en la valoración del papel del mercado americano como potenciador de la producción andaluza del vino. Para unos autores la correlación entre la demanda americana y expansión agrícola regional resulta evidente, pero otros al contrario tienden a minimizar el papel de la exportación a América de productos de transformación agraria como factor dinamizador de la economía regional. No obstante, si ni el mercado exterior europeo ni el comercio americano justificara la expansión del sector vinícola andaluz, debería volverse al mercado interior como consecuencia en primer lugar del aumento demográfico, aunque también puede especularse con las posibilidades de una generalización del hábito de beber vino⁵⁶. Este trabajo, que se hace sobre una parte concreta del mercado andaluz, reflejado solo sobre las posibilidades de las ciudades de El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera, pone en evidencia como el consumo fue en aumento en las dos ciudades a lo largo del siglo XVIII.

Entonces ahora miramos hacia el mundo americano. La consolidación de la cosechería portuense y jerezana se verificó en la primera mitad del siglo XVIII con la integración de los comerciantes mediante los gremios de cosecheros, que le daba el monopolio del comercio local. Esta resolución coincide en el tiempo con la regulación de las Flotas de Indias, configurada con las ciudades y los co-

⁵⁶ Iglesias Rodríguez, J.-J. (1995:67-68).

secheros ya explicitados. Por ello pienso que es interesante conocer la dimensión de la aportación de vino a América de los cosecheros de El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera, mediante el Tercio de Frutos ejercido por medio de ocho Flotas comprendidas entre 1729 y 1776 dirigidas a Nueva España. Este análisis de la exportación de los vinos lo hacemos mediante cuatro líneas de actuación seguidas en cada una de las flotas, que son las siguientes: repartimiento de los cosecheros, participación de los vinos de las dos ciudades indicadas en los barriles repartidos a Sevilla y Cádiz, y por último, por el sistema de embarque de lo que se ha llegado a denominar como fuera del tercio. El tipo de intervención se formaliza mediante el agrupamiento de flotas.

Los cosecheros portuenses en las flotas de 1729, 1732 y 1735 (Cuadro nº. 5a) mediante su repartimiento enviaron 122.882 litros de vino, por medio de la cooperación con Sevilla remitieron 7.620 l., por la misma función con Cádiz fueron 59.292 litros y bajo el concepto de fuera del tercio salieron 398.823 litros., lo que hace una suma de 558.617 litros de vino. Para el ciclo de 1757 y 1760, fechas en la que los cosecheros jerezanos, portuenses y sanluqueños no intervinieron en el repartimiento, solo nos confirma que 92.105 litros se incluyeron en el envío sevillano, 91.183 litros con el gaditano y 119.147 l., con los asignados como fuera del tercio, lo que da un conjunto global de 302.435 litros de vino. En el tercer grupo, flotas de 1768, 1772 y 1.776 los cosecheros portuenses exportaron 130.501 litros por medio del repartimiento, además por la aportación a Sevilla sacaron 10.010 litros, con la de Cádiz. 92.105 l., y por el consorcio denominado fuera del tercio la cantidad de 160.605 litros, lo que formaliza una suma de 393.221 litros. Del mismo modo, los cosecheros de esta localidad por el repartimiento en todas las flotas reunieron 253.383 litros, por la intervención con Sevilla, 109.735 litros, con la de Cádiz, 242.580 litros, y el complejo grupo de fuera del tercio, 678.575 litros. Así pues el acumulado estudiado por estos dos caminos explicitados dan una cifra de 1.284.273 litros de vino, equivalente a 12.842,73 Hls., o bien 2.568,5 botas de 500 litros, en todo el proceso. Una suma considerable de vino remitida por esta localidad en los citados tres grupos de flotas.

Cuadro nº 5a. Comercio del vino en Tercio Frutos. El Puerto de Santa María

| Flotas | 1729 - 1735 | 1757 - 1760 | 1768 - 1776 | Suma |
|-------------------|-------------|-------------|-------------|-----------|
| Reparto Tercio | 122.882 | 0 | 130.501 | 253.383 |
| Part. con Sevilla | 7.620 | 92.105 | 10.010 | 109.735 |
| Part. con Cádiz | 59.292 | 91.183 | 92.105 | 242.580 |
| Fuera de Tercio | 398.823 | 119.147 | 160.605 | 678.575 |
| Suma | 588.617 | 302.435 | 393.221 | 1.284.273 |

Fuente: Archivo General de Indias (A.G.I.), *Contratación*, Legs. 1.319 - 1.450

Medida: Litros.

Elaboración propia

Cuadro nº 5b. Comercio del vino en Tercio de Frutos. Jerez de la Frontera

| Flotas | 1729 - 1735 | 1757 - 1760 | 1768 - 1776 | Suma | PSM-JF TOTAL |
|-------------------|-------------|-------------|-------------|---------|-----------------|
| Reparto Tercio | 63.120 | 0 | 40.114 | 103.234 | 356.617 |
| Part. con Sevilla | 0 | 12.251 | 0 | 12.251 | 121.986 |
| Part. con Cádiz | 73.654 | 10.757 | 0 | 84.411 | 326.991 |
| Fuera de Tercio | 127.214 | 29.208 | 27.490 | 183.912 | 862.487 |
| Suma | 263.988 | 52.216 | 67.604 | 383.808 | 1.668.081 |

Fuente: Archivo General de Indias (A.G.I.), *Contratación*, Legs. 1.319 - 1.450

Medida: Litros

Elaboración propia

Los cosecheros jerezanos, en el contexto de las flotas de 1729, 1732 y 1735 (Cuadro nº. 5b) por el repartimiento trasladaron 63.120 litros, no así con la concurrencia sevillana, pero sí con la gaditana ya que expidieron 73.654 l., y fuera del tercio llevaron 127.214 litros, todo lo cual suma la cantidad de 263.988 litros de vino. En las flotas de 1757 y 1760 no participaron en el repartimiento, aunque la cooperación con Sevilla le hizo aportar 12.251 litros, y con Cádiz, 10.757 litros, consignando 29.208 litros por el conjunto de fuera del tercio, lo que indica un total de 52.216 litros de vino. En las flotas de 1768, 1772 y 1776, mediante el reparto del tercio los cosecheros jerezanos enviaron 40.114 litros, sin embargo no participaron con Sevilla y Cádiz. Finalmente con la lectura de fuera del tercio tramitaron 27.490 litros, en consecuencia, el resultado final fue 67.604 litros de vino.

A la par los cosecheros jerezanos mediante el repartimiento en todas las flotas reunieron 103.234 litros, por la conjunción con los cosecheros sevillanos exportaron 12.251 l., con Cádiz remitió 84.411 litros y con el grupo de fuera del tercio contabilizó 183.912 litros de vino. El resumen de los dos caminos estudiados nos da una cifra de 383.808 litros de vino, unos 3.838,08 Hls., o sea, unas 768 botas de 500 litros⁵⁷. Además mediante el repartimiento de barriles en las Flotas, los cosecheros portuenses remitieron 253.383 litros de vino (71%) y los jerezanos 103.234 litros (29%), lo que equivale a 356.617 litros de vino. Mediante el procedimiento de participación con los cosecheros sevillanos, los primeros introdujeron 109.735 l. (90%), y los segundos, 12.251 l. (10%), sumando ambos 121.986 litros. Por la cooperación con los gaditanos, las aportaciones portuenses fueron de 242.580 litros (73.2%) y las jerezanas cifraron 84.411 (25.8%), de lo que resulta 326.991 litros. Bajo el concepto de fuera del tercio, los cosecheros portuenses remitieron 678.575 litros (78,7%) y los cosecheros jerezanos 183.9912 litros (21,3%), lo que representa 862.487 litros de vino. En definitiva, las dos ciudades mandaron una cantidad de 1.668.081 litros de vino en las diversas flotas, remitiendo El Puerto de Santa María un total de 1.284.273 litros (77%) y Jerez de la Frontera una cantidad de 383.808 litros (23%). Esto nos hace ver las posibilidades europeístas de Jerez y las dificultades en su tráfico con América.

No fue fácil para las localidades señaladas su participación en el comercio vinícola con América debido a la fortaleza que manifestaba Sevilla y Cádiz con el monopolio del mismo, y existen una serie de referencias puntuales que nos señala esa dificultad. Creo que frente a la alegría de la participación en las flotas iniciales sobre todo la de 1729 después van a encontrar los cosecheros de las tres

⁵⁷ Sánchez González, R. (2.000: 256-257; 278-309; 324, Vol. II).

localidades gaditanas menores variados inconvenientes. Uno de estos obstáculos se manifiesta en 1738 cuando Patiño, por medio de la correspondiente Real Ejecutoria de 30 de mayo, considera que la participación de El Puerto y Jerez tendría lugar cuando los cosecheros gaditanos no tuvieran frutos, advirtiéndose que el monopolio sería ejercido por los cosecheros asentados en Cádiz, ya que eran estos los usufructuarios del derecho sobre el tercio de frutos.⁵⁸ Esto unido a que se suspenden las salidas de flotas debido a los enfrentamientos contra Inglaterra, como con la llamada Guerra del Asiento o de la oreja de Jenkins (1739-1748), y más tarde el deseo de Agustín Ramírez Ortuño de conseguir el monopolio del comercio de frutos (1741) provoca que se hagan ciertos planteamientos sobre el comercio americano que se endurecen más cuando los cosecheros de las tres localidades menores gaditanas no pueden participar en la flota de 1757. Este conflicto concluye en 1758 dando la posibilidad de participar en los 2/3 de Sevilla a los cosecheros gaditanos, pero esto no evita que las flotas de 1757 y 1760 se lleven a cabo bajo las condiciones indicadas anteriormente. En 1765 aparece el Decreto de Libre Comercio, que fue completada por el Reglamento de Libre Comercio, firmado por Carlos III, que suponía la culminación del proceso de libre-cambio iniciado en 1765.

Dadas estas circunstancias había que mirar hacia el *mercado europeo*. Durante el siglo XVIII, las exportaciones de vinos de Jerez, no pasan de los 10.000 Hls. por año. En la segunda mitad del siglo XVIII, se produce la modernización de la vinatería. Anteriormente a estas fechas, en Oporto los comerciantes preparan los vinos para la exportación, añaden un poco de aguardiente, mezclan vinos de años diferentes, lo que permite tener una calidad uniforme. Las exportaciones aumentan de 10.000 Hls./año a 35.000 o 40.000 a finales del siglo XVIII y a 50.000 ó 60.000 en los primeros años del siglo XIX⁵⁹. La estabilización del comercio vinatero de Jerez tiene lugar con la llegada de los Borbones, principalmente con la llegada de Carlos III (1759-1788). Se calcula que el 90 % de la exportación total de los vinos de Jerez se destinaba a Inglaterra, alrededor del 90% de todo el conjunto de las 8.000 botas (40.000 Hls.). Ya en esta época comenzaba a hacerse la exportación de vinos propiamente dichos, también la de mosto. No existían en Jerez almacenados de vinos, se embarcaban principalmente vinos nuevos.⁶⁰

Parece que es necesario considerar el mercado británico para el desarrollo vitícola de la Baja Andalucía antes incluso del consentimiento del mercado latino-americano como potencial cliente de los vinos del sur de España. La disminu-

⁵⁸ Martínez Shaw, C. (1973:207).

⁵⁹ Huetz de Lempis, A. (1996:107-108).

⁶⁰ González-Gordon, M-M^a. (1970:105-106), Lignon-Darmaillac, S. (2004:188).

ción de las exportaciones va en relación directa con los conflictos bélicos entre los dos países. Así, en el año 1700, los vinos españoles obtuvieron una fuerte subida en el mercado inglés debido a la dudosa posición de Portugal en el conflicto internacional. Ese año tomarán claramente la posición del vino portugués en el mercado británico. El cambio se produce en 1703 cuando Portugal se alinea con la Alianza al lado de Inglaterra, desde entonces los vinos españoles dejarán de ser competidores para los portugueses, al menos hasta 1712 la posición de los vinos españoles en esos mercados se mantuvo por debajo de la posición portuguesa. La presencia del vino español en el mercado inglés a lo largo del conflicto se debería más a la incapacidad de la producción portuguesa para satisfacer a las necesidades del mercado que a cualquier otro factor conocido.⁶¹ Así pues, entre estas fechas la oferta vinícola atlántica va a sufrir grandes transformaciones: el vino francés será sustituido por el oporto, madeira y jerez en el mercado británico; en un periodo de guerra marítima la fiscalidad inglesa favoreció a los vinos portugueses frente a los franceses; el gusto de los clientes británicos cambió y se dio una nueva distribución de las zonas productoras.

La nueva vinificación que se experimenta desde 1750 pasando de la exportación del vino joven en menos de un año, a los vinos *arropados*, *cabeceado* o *encabezado*, ayuda a una nueva forma de crianza del vino, que se observa mediante el sistema de criaderas y soleras. Cuestión que ayudará bastante a la exportación de los vinos, atendiendo básicamente al mercado británico. El principal mercado del jerez fue Gran Bretaña, mientras que los vinos de Sanlúcar tienen como primordial destino el mercado americano. A lo largo de casi todo el siglo XVIII las exportaciones sumaron 5.000 botas, cifras que crecieron entre 1798-1799, pese a la guerra hispano-británica, situación que continuaría hasta 1823, oscilando entre las 7.000 y las 11.000 botas.⁶² De una forma más parcial, señalamos que para los primeros años de la década de los setenta la exportación desde Jerez se cifraba en una media de 2.000 botas anuales. Cantidad que para 1784 y 1787 se centraba en las 4.000 y 4.800 botas anuales. Conforme corren los años las cifras de exportaciones de botas van aumentado hasta 6.666 botas anuales durante el periodo 1789-1792. Posteriormente se comenta la cifra de 14.496 botas de 1798 a 1799⁶³, años favorables en el que las importaciones de Sherry llegan a representar el 28% de los vinos que llegaron a Estados Unidos.

El Puerto de Santa María (Cuadro nº.6) sabemos que tiene una tendencia más americana que Jerez pero menos que Sanlúcar, aunque una vez que acaba el

61 Barros Cardoso, A. (2003:263).

62 Guimerá Ravina, A. (2003:223).

63 Maldonado Rosso, J. (1999:302) y (2014:135) y Carrasco González, G. (2018:133).

Cuadro nº 6. Exportaciones de vino de El Puerto, Jerez, Sanlúcar y Rota (1786-1790)

| Ciudades | Extranjero | % | América | % | España | % | Total arrobas | % | Total Hls. |
|------------------------------|------------|------|---------|------|---------|------|---------------|------|------------|
| El Pto. de Sta. María | 20.000 | 44,4 | 1.000 | 2,2 | 24.000 | 53,3 | 45.000 | 8,7 | 7470,00 |
| Jerez de la Frontera | 147.612 | 65,9 | 3.400 | 1,5 | 73.088 | 32,6 | 224.100 | 43,4 | 37200,60 |
| S a n l ú c a r Barrameda | 35.000 | 16,7 | 45.000 | 21,4 | 130.000 | 61,9 | 210.000 | 40,7 | 34860,00 |
| Rota | 14.720 | 40,0 | 10.692 | 29,1 | 11.335 | 31 | 36.747 | 7,1 | 6100,00 |
| Total | 217.332 | 42,1 | 60.092 | 11,6 | 238.423 | 46,2 | 515.847 | 100 | 85630,60 |

Fuente: A.H.N., *Estado*, Leg.2927, Exp.316, citado por Iglesias Rodríguez, J.-J. (1994:335).

proceso del tercio de frutos no existirá una renuncia de los cosecheros o extractores portuenses al mundo europeo. A este respecto tenemos un informe elevado al gobierno central por don Claudio Macé en 1791.

Este documento permite extraer conclusiones sobre la posición de El Puerto en la economía comarcal y sobre la orientación de las exportaciones de los productos de su industria agraria en comparación con Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y Rota. De las 515.847@ de vino que se producen -8.563.060 litros- solo 60.092@ -997.527 litros- (11.6%) salieron para América, mientras que para su venta en España se dispusieron 238.423@ -3.957.822 litros- (46.2%) y 217.332@ -3.607.711 litros- (42.1%) se despacharon para el extranjero. El Puerto de Santa María en concreto remite para el extranjero 20.000@ de vino -332.000 litros-, para América envió 1.000@ -16.600 litros- y para el mercado nacional 24.000@ -398.400 litros-, cifras que suman un total de 45.000 arrobas, el 8,7% del total salido de las cuatro localidades. Tras lo cual concluimos que el papel de la ciudad portuense como exportador de vino es muy inferior al desempeñado por Jerez de la Frontera (43.4%) y Sanlúcar de Barrameda (40.7%). El mercado europeo representaba a fines del siglo XVIII una buena salida para los vinos de El Puerto y Jerez.⁶⁴

VI. Conclusiones

Los cambios que se fueron produciendo en el área de la vid tuvieron una trascendencia importante que no solo sirvieron para el siglo XVIII sino que pusieron las bases de un futuro extraordinario de los siglos XIX y XX. En primer lugar fueron las vides las que crecieron en extensión en las zonas más adecuadas del campo jerezano, portuense y sanluqueño, hecho que repercutiría en localidades cercanas con las mismas características de sus suelos rurales y de su medio natural.

También el desarrollo de los mercados locales y extranjeros, americano y europeo, trajo unos beneficios importantes para el desarrollo de la vid, a pesar de la carestía de su cultivo, y de la transformación de la uva, dando lugar a unos vinos característicos de la zona, y sobre todo a una diversidad de tipos que sirvió para conquistar nuevos mercados como el inglés, y la aparición de los empresarios extractores de vinos, nacionales y extranjeros, que edificarían posteriormente enormes bodegas.

⁶⁴ Iglesias Rodríguez, J.J. (1994:355)

Además, no debemos olvidar el impacto social que supuso para la zona el aumento de la extensión de la vid y del comercio del vino ya que el número de jornaleros dedicados a las labores del campo como el de los arrumbadores en las bodegas -un trabajo en el que destacaron los montañeses-, constituirá un aspecto muy importante en la conformación del conjunto de grupos sociales y laborales que configuraron a partir de entonces nuestra sociedad.

Referencias Bibliográficas

- ABBOTT, Donald-Robert (1996): “Los comerciantes españoles del vino de Jerez durante la época de Carlos III”, en Ramos Santana, A. y Maldonado Roso, J. (eds.): *El Jerez-Xéres-Sherry en los tres últimos siglos*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento y Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz, pp. 55-68.
- ÁLVAREZ SANTALÓ, León-Carlos y GARCÍA-BAQUERO, Antonio (1983): “Los inventarios post-mortem como fuente para la historia agraria del Antiguo Régimen”, en *Actas del II Coloquio de Historia de Andalucía. Andalucía Moderna, I*, Córdoba, pop, 137-149.
- BARROS CARDOSO, Antonio (2003): *Baco & Hermes: O Porto e o Comercio Interno e Externo dos Vinhos Do Douro (1700-1756)*. Porto, Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, 2 vols.
- BOHÓRQUEZ JIMÉNEZ, Domingo (2000): “El viñedo en la Bahía de Cádiz durante la Restauración: Chiclana de la Frontera”, en Maldonado Rosso, J. y Ramos Santana, A. (eds.), *Actas del I encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*. El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 487-509.
- CARRASCO GONZÁLEZ, Guadalupe (2018): “La conquista del mercado estadounidense por los vinos del Marco de Jerez”, en Ramos Santana, A. y Lozano Salado, D. (eds.): *Tres siglos bebiendo Jerez. Comercio y consumo (XVIII-XX)*. Cádiz., Ediciones Suroeste, pp. 127-164.
- CÓZAR NAVARRO, María del Carmen (2011): “Montañeses en la bahía gaditana” en *ASCOGEN : Revista de la Asociación Cántabra de Genealogía*, 6, pp. 79-91.
- GAMERO ROJAS, Mercedes Y PARIAS SAINZ DE ROZAS, María (1997-1998): “El valor de la tierra en los siglos XVIII y XIX: un estudio del mercado y los precios” en *Revista de Historia Contemporánea*, 8, pp. 9-50.
- GONZÁLEZ BELTRÁN, Jesús-Manuel (1989): “Política exterior española y sus repercusiones hacendísticas en El Puerto de Santa María (1740-1748)”, *Revista de Historia de El Puerto*, 3, pp. 99-113.
- _____ (2015): “De la vigne a la bodega. Le commerce du vin de Xéres pendant la seconde moitié du XVIII siècle”, en FIGEAC-MONTHUS, M. Y LACHAUD, S.: *La construction de la grande propriété viticole en France et en Europe XVI-XX siècles*, Bourdeaux, Féret, pp 169-183.
- GONZÁLEZ GORDON, Manuel-María (1970): *Jerés-Xéres-Sherish*. Jerez de la Frontera. Gráficas del Exportador, Tercera Edición.
- GUIMERÁ RAVINA, Agustín (2003): “El vino y los puertos de la Bahía de Cádiz (siglos XVI-II-XIX)”, en *Naves, Puertos e Itinerarios marítimos*. Luis Antonio Ribot (coord.). Luigi De Rosa (cord.). España, Editorial Actas, pp. 217-236.
- HUETZ DE LEMPS, Alain (1996): “La situación de los vinos de Jerez, Oporto y Burdeos en los mercados europeos en la segunda mitad del siglo XIX” en Ramos Santana, A. y Maldonado

- Rosso, J. (eds.): *El Jerez-Xérès-Sherry en los tres últimos siglos*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento y Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz, pp. 103-128.
- IGLESIAS RODRÍGUEZ, Juan-José (1988) : “La expansión del viñedo en el Marco de Jerez a fines de la Edad Moderna”, en *X Jornadas de Viticultura y Enología “Tierra de Barros”*, Badajoz, pp.281-292.
- _____ (1990): “Viñedos y producción vinícola en la provincia de Cádiz a mediados del siglo XVIII”, en *Actas de las XI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*, Badajoz, Escuelas Universitarias Santa Ana, pp. 623-632.
- _____ (1991): *Una ciudad mercantil en el siglo XVIII. El Puerto de Santa María*, Sevilla, Muñoz Mora y Montravel, Editores, S.A.
- _____ (1994): “El Puerto de Santa María y el comercio con América: siglos XVII-XVIII”, en *El Puerto, su entorno y América*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 321-338.
- _____ (1995): “Los siglos modernos, el impacto de la coyuntura americana y la diversificación de los mercados”, en Iglesias Rodríguez, J.J. (ed.): *Historia y Cultura del vino en Andalucía*, Sevilla, Universidad de Sevilla, y Fundación El Monte, pp. 63-89.
- _____ (1996): “La vitivinicultura del Marco de Jerez entre fines del siglo XVII y mediados del XVIII”, en Ramos Santana, A. y Maldonado Rosso, J. (eds.): *El Jerez -Xérès - Sherry en los tres últimos siglos*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento y Unidad de Estudios Históricos del vino de la Universidad de Cádiz, pp. 29-54.
- LOZANO SALADO, María Dolores (1996): “Propiedad y explotación del viñedo jerezano a principios del siglo XX”, en Ramos Santana, A. y Maldonado Rosso, J. (eds.): *El Jerez -Xérès - Sherry en los tres últimos siglos*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento y Unidad de Estudios Históricos del vino de la Universidad de Cádiz, pp. 69-102.
- LIGNON-DARMAILLAC, Sophie (2004): *Les grandes maisons du vignoble de Jerez (1834-1992)*. Madrid. Casa de Velázquez.
- MALDONADO ROSSO, Javier (1991): “Viticultores y toneleros en El Puerto dieciochesco. Análisis de unas relaciones de dependencia”, en *Actas de las XII Jornadas de Vitivinicultura y Enología de Tierra de Barros*, (Almendralejo, 1989), Badajoz, Escuelas Universitarias Santa Ana, pp. 325-337.
- _____ (1995): “De mosto a vino: surgimiento y desarrollo de la industria vinícola andaluza (siglos XVIII-XX)”, en Iglesias Rodríguez, J.J. (ed.): *Historia y Cultura del vino en Andalucía*, Sevilla, Universidad de Sevilla, pp. 91-104.
- _____ (1996): “Génesis de las vinaterías jerezana y sanluqueña contemporáneas. Análisis de una relaciones de dependencia”, en Ramos Santana, A. y Maldonado Rosso, J. (eds.): *El Jerez -Xérès - Sherry en los tres últimos siglos*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento y Unidad de Estudios Históricos del vino de la Universidad de Cádiz, pp. 11-28.
- _____ (1999): *La formación del capitalismo en el marco del Jerez: de la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*, Madrid, Huerga y Fierro, Editores.
- _____ (2010): “Juan-José Haurie Pussin (1742-1802). La importancia de los empresarios de origen francés en los inicios de la moderna agroindustria vinatera jerezana”, en Ramos Santana A. y Maldonado Rosso J. (eds.), *Nueve Bodegueros del Marco de Jerez (siglos XVIII-XX)*, Cádiz, Quorum editores, pp. 29-53.
- _____ (2014): “Cambios de consumo y gusto de los vinos de Jerez en el Reino Unido y sus consecuencias en la zona de producción entre mediados del siglo XVIII y XIX”, *Historia Contemporánea*, 48, pp.117-140.
- _____ (2018): “El consumo popular de vino en el siglo XVIII”, en Ramos Santana, A. y Lozano Salado, D. (eds.) *Tres siglos bebiendo Jerez. Comercio y consumo (XVIII- XX)*, pp. 9-81.

- MALDONADO ROSSO, Javier y RAMOS SANTANA, Alberto (2010): “Bodegueros de Jerez. Un importante ramo empresarial en la España contemporánea (siglos XVIII-XX)”, en Ramos Santana A. y Maldonado Rosso J. (eds.), *Nueve Bodegueros del Marco de Jerez (siglos XVI-II-XX)*, Cádiz, Quorum editores, pp. 9-28.
- MARTINEZ SHAW, Carlos (1973): “El tercio de frutos de la Flota de Indias en el siglo XVIII”, en *Archivo Hispalense*, 171-173, pp.201-211.
- PERDIGONES FERNÁNDEZ, Francisco (1997): “Reducción de la graduación alcohólica del vino fino ¿La solución del Jerez?”, en *Actas de las III Jornadas del vino fino*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 29-54.
- RAMOS SANTANA, Alberto (1996): “Los bodegueros del Marco de Jerez: Actitudes y mentalidad”, en Ramos Santana, A. y Maldonado Rosso, J. (eds.): *El Jerez - Xérés - Sherry en los tres últimos siglos*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento y Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz, pp. 161-181.
- RUÍZ DE VILLEGAS HERRERA, Ignacio (2009): “Montañeses en Jerez”, en *ASCOGEN: Revista de la Asociación Cantabra de Genealogía*, 2, pp. 11-29.
- SÁNCHEZ GONZÁLEZ, Rafael (2000): *El comercio agrícola de la Baja Andalucía con América en el siglo XVIII. El Puerto de Santa María en el Tercio de Frutos*. El Puerto de Santa María. Ayuntamiento, 2 vols.
- VIRUÉS DE SEGOVIA, F. (1889): *Epítome de algunas antigüedades jerezanas*, Jerez.