

6. LA PRODUCCIÓN DE VINOS EN JEREZ DE LA FRONTERA, 1850-1900*

por JAMES SIMPSON**
London School of Economics

Este artículo trata sobre la producción de vinos de una pequeña zona de España, en la segunda mitad del siglo XIX. A diferencia de la gran mayoría de los vinos españoles, la producción de Jerez estaba, al menos al iniciarse este período, dedicada a los vinos de lujo, vendidos primordialmente en el mercado de exportación. Estos dos factores, la calidad del producto y el mercado a que estaba destinado, diferencian claramente la producción agrícola jerezana del resto de las zonas vinícolas en este período¹. Sin embargo, las frecuentes alteraciones en la demanda y en los precios del artículo que veremos a continuación, no eran desconocidas con respecto a otros productos agrícolas². En este sentido, la respuesta de los productos de Jerez al mercado, y los subsiguientes cambios de organización, pueden considerarse un ejemplo que podría utilizarse como caso comparativo en relación a otros tipos de producción agrícola, en diversas regiones españolas³.

Hacia mediados del siglo XIX, tres grupos diferenciados estaban dedicados a la producción de vinos en Jerez: el de los cosecheros, los almacenistas, y los extractores. Las viñas eran generalmente de dimensiones reducidas, cultivadas directamente por sus propietarios o mediante el empleo de mano de obra asalariada. En segundo lugar, el proceso de convertir la uva o el mosto en vino, era habitualmente labor del almacenista. En Jerez se fabricaban varios tipos de vino, pero los métodos tradicionales, por los cuales se almacenaban los vinos al menos durante una década, requerían destreza y capital considerables

* [Traducción de Eva Rodríguez Halfter. N. de la Ed.]

** Quisiera agradecer a Pablo Martín Aceña, Leandro Prados de la Escosura, Teresa Carnero Arbat, Malcolm Falkus, Jesús Sanz Fernández, Santiago Zapata Blanco y Florencio Zoido Naranjo las indicaciones que en un momento u otro me han hecho con relación a este artículo.

¹ La relativamente pequeña zona de producción no debe ocultar la importancia de la producción vinícola en esta región para las exportaciones españolas. Entre 1846-1849 y 1875-1879 contribuyó al menos un 10 por 100 al valor total de las exportaciones, y en los períodos 1850-1854 y 1870-1874 por encima del 20 por 100. *Estadística(s) de Comercio Exterior*, citado en Leandro Prados de la Escosura, *Comercio exterior y crecimiento económico en España, 1826-1913: Tendencias a largo plazo*, Madrid, 1982, p. 41.

² Véase, especialmente, Nicolás Sánchez Albornoz, *España hace un siglo: Una economía dual*, Alianza, Madrid, 1977. En general, el mercado español de vinos se vio influido en el último tercio del siglo XIX por la filoxera, primero en Francia y luego en España; por la modificación de las leyes de producción de alcoholes, y por la posterior repoblación de viñas en ambos países. La demanda de aceite de oliva parece, por el contrario, más estable en el último tercio del siglo XIX.

³ Mi tesis doctoral, todavía en preparación, intenta examinar las respuestas de diversos grupos de agricultores españoles a los cambios sufridos en la demanda de sus productos: *Agriculture Growth and Technological Change: The Olive and Vine in Spain, 1860-1936*, University of London.

por parte del almacenista. Finalmente, dado que el principal mercado del producto era extranjero, había un tercer grupo que se beneficiaba de esta industria, el de los extractores.

Tras un breve examen del carácter de la agricultura en Jerez, estudiaremos los cambios de los principales mercados del jerez. La mayor parte de este artículo trata sobre la forma en que se incrementó la oferta de esta bebida en el período anterior a los primeros años de la década de 1860, cuando una fuerte demanda fue acompañada de una subida en los precios de la mercancía y un posterior descenso de los mismos (aunque no de la cantidad exportada), todo lo cual indujo a los productores a intentar reducir los costes de producción. Lo que aquí se sostiene es que el carácter cambiante de los procesos de producción ante las alteraciones en la demanda de la mercancía, afectó a los tres mencionados grupos de modo diferente.

I. LA REGIÓN Y LOS PRODUCTOS

Del total de las tierras pertenecientes al municipio de Jerez, sólo 1/18 de éstas era dedicada al cultivo de los vinos; pese a todo, fue el sector más importante en términos de inversión de capital, empleo de mano de obra, y al principio de nuestro período fue lo más rentable. Los cereales y la ganadería fueron las otras formas de explotación más común, como se muestra en el cuadro 1.

CUADRO 1. *Distribución de la tierra en Jerez de la Frontera en 1870.*

Tierras de pan sembrar*	65.000 hectáreas
Dehesa de pasto y monte	57.500
Viñedos	7.800
Baldíos y servidumbre de paso	5.252
Olivares	1.500
<u>Huerta y jardines</u>	<u>200</u>

* Esta cifra incluye toda la tierra en sistema de rotación. En 1857 el área real cultivada de trigo era 21.377 ha. AMJF, leg. 175: 9741.

FUENTE: Archivo Municipal de Jerez de la Frontera (AMJF), leg. 199: 10.506, p. 84, reproducido en Temma Kaplan, *Anarchisís of Andalusia, 1868-1903*, Princeton University Press, Princeton, 1977, p. 14.

Según el Catastro de 1930, 99.150 de las 134.674 hectáreas del municipio (73,62 por 100) eran propiedades superiores a las 250 hectáreas⁴. Mientras que las dimensiones medias de las fincas individuales dedicadas al cultivo de la vid eran de aproximadamente 10 hectáreas; las de cereales y pastos eran veinticinco veces mayores⁵. Por último, los viñedos eran en su mayoría trabajados por sus propietarios, mientras que sólo en un 25 por 100 de la tierra restante ocurría otro tanto⁶.

Es difícil calcular el número de personas de la región que trabajaban de un modo u otro en la viticultura. De un estudio de 1857 se deduce que alrededor de un 25 por 100 (es decir, 14.000) de la población total de Jerez vivía de la agricultura, lo cual parece ser una cifra bastante baja⁷. Parada y Barreto

⁴ Pascual Camón, *Los latifundios en España*, Ariel, Barcelona, 1975, p. 237. Es poco probable que esta cifra sea muy diferente a la correspondiente a mediados del siglo XIX.

⁵ AMJF, leg. 199, 10.506, p. 85.

⁶ *Ibid.*, p. 84. Como veremos, en algunas viñas se experimentó con el sistema de aparcería en los años 1880.

⁷ AMJF, leg. 175, n.º 9743. Este censo ocupacional divide a la población total en cuanto a la procedencia de los ingresos familiares. Así pues, una familia de cinco miembros con un solo receptor de ingresos, se registraba como cinco personas empleadas en aquel sector específico.

escribía diez años más tarde que solamente en los viñedos trabajaban de 8.000 a 10.000 personas⁸. Había que contar, además, a todos los directa o indirectamente empleados en la elaboración del vino⁹.

Propiamente hablando, el vino que podemos clasificar como Jerez se producía en una región triangular que abarca las ciudades de Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar¹⁰. Jerez era, y sigue siendo, el centro de esta región, y serán las viñas y los vinos de esta zona los que estudiaremos.

Gran parte de los vinos españoles hacia la mitad del siglo xix se producían sin esmero alguno, se bebían en el período de un año y a corta distancia del lugar de fabricación. El jerez, sin embargo, se dejaba madurar tradicionalmente al menos cuatro años, antes de beberse, y los costes de producción eran considerados como los más elevados de todo el país debido a la cuidadosa elaboración en cada una de sus fases de producción. A cambio, los mejores jereces, madurados hasta veinte y treinta años, adquirirían precios diez veces superiores a los de vinos normales. Pero Jerez no era solamente productora de buenos vinos: como queda ilustrado por las siguientes cifras de remesas procedentes de dos «respetables comerciantes en vinos de la zona», de 1865, también producía variedades más baratas¹¹:

20 % de los vinos compuestos bajos y espurios	£ 10-20	tonel
40 % de los vinos jerez común, ordinario o medio	£ 25-45	"
30 % de los vinos buen jerez	£45-75	"
10 % de los vinos jerez de calidad superior	£ 70-200	"
	Media: £ 32,5-64,5	"

La prosperidad de la ciudad se fundaba en la cantidad relativamente elevada de vinos de buena calidad y, como veremos a continuación, la pérdida del mercado principal de estos vinos produjo el rápido descenso de las fortunas del lugar.

II. LA DEMANDA DE JEREZ EN EL MERCADO

Una de las diferencias entre el jerez y los demás vinos españoles es que el primero se producía casi enteramente para la exportación. El precio del pro-

ducto en comparación con otros vinos españoles, le hacía poco apropiado para el mercado doméstico, donde la demanda de dicho artículo era escasa¹². Por otra parte, la creciente prosperidad económica de las clases medias en las economías en vías de industrialización de la Europa del Norte, produjo en el siglo xix un incremento en la demanda de muchas de las mercancías agrícolas de origen mediterráneo y tropical¹³. El jerez se vio especialmente favorecido en el Reino Unido. Su popularidad estaba ligada, como todo bien de consumo, a su calidad y, de modo crítico en este caso, a las alteraciones en las preferencias de los consumidores. Fue simplemente un cambio de moda lo que inicialmente provocó el aumento de las exportaciones en las décadas medias del siglo xix, y lo que fue, asimismo, causa de su descenso un par de décadas más tarde.

CUADRO 2. *Exportación media anual del vino de jerez y mercados principales (en hectolitros).*

Años	Total	Reino Unido	francia
1861-1865	272.865	—	—
1866-1870	337.085	308.115*	6.460*
1871-1875	395.285	309.495	10.880
1876-1880	273.505	202.000	19.365
1881-1885	250.915	146.940	33.335
1886-1890	241.675	104.795	79.585
1891-1895	172.655	79.045	50.615

* Estas cifras se refieren a los años 1868-1870 solamente.

FUENTE: Adaptado de *Estadística General del Comercio Exterior de España, Dirección General de Aduanas*.

El auge de las exportaciones de los vinos de Jerez se produjo en 1873, pero los precios del vino habían empezado a descender en la década anterior. Es difícil calcular en qué medida dependía la región del mercado de exportación, en parte debido a la falta de cifras sobre el consumo interno de vino, y también porque el vino que se bebía en la región era invariablemente de calidad muy inferior al exportado. Un cálculo de mediados de los años 1880, en que la exportación de vinos fue considerablemente menor que antes, indica que bastante más de la mitad del vino que se producía en Cádiz era exportado. Es evidente que las cifras de jerez demostrarían una dependencia aún mayor del mercado de exportación, debido a que sus vinos eran más apreciados¹⁴.

¹² Así, Richard Ford escribía: «En España, las personas en general están escasamente familiarizadas con el sabor del jerez, fuera de la inmediata vecindad donde se fabrica; y se bebe más de este vino en las cantinas de Gibraltar, que en Madrid, Toledo o Salamanca. El jerez es un vino extranjero, elaborado y bebido por extranjeros; ni a la mayoría de los españoles les complace su fuerte sabor, y aún menos su elevado precio, aunque hay algunos hoy que afectan su consumo porque, dada su gran boga en Inglaterra, la civilización pide su adopción.» Richard Ford, *Gatherings from Spain*, Everyman's Library, Dent, Londres, 1970, p. 177.

¹³ Para el aumento de la demanda en este sector, véase Kindleberger, «Group Behaviour and International Trade», *Journal of Political Economy*, 59 (1951), y W. A. Lewis, *Growth and Fluctuations, 1870-1913*, George Allen & Unwin, Cambridge, 1978.

¹⁴ La producción media de vino en la provincia, a mediados de los años 1880 era 450.000 hl. de vino blanco y 4.500-5.000 hl. de tinto. Las principales zonas productoras de la provincia eran:

Jerez de la Frontera	175.000 hl.
Puerto de Santa María	120.000 hl.
Sanlúcar de Barrameda	65.000 hl.
Chiclana	62.000 hl.

El consumo dentro de la provincia se calculaba entre 180-200.000 hl. En Jerez era de 20.000 hl. Archivo del Ministerio de Agricultura (AMA), leg. 82.2, *Cultivos. Información vinícola. Re-*

⁸ Diego Parada y Bárrelo, *Noticias sobre la historia y estado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera*, El Guadalete, Jerez, 1868, p. 73.

⁹ Por ejemplo, los que trabajaban en las bodegas, los toneleros, y todos los implicados en el transporte del vino. Véase Kaplan, *op. cit.*, esp. pp. 29-36.

¹⁰ Jerez es la denominación correspondiente a cuatro tipos de vino muy diferentes: fino, palo cortado, oloroso y manzanilla. Dentro de estos cuatro grupos hay subdivisiones: por ejemplo, un verdadero amontillado se elabora madurando ciertos tipos de finos al menos durante ocho años, en un barril. Todos los jereces son secos en estado natural. Pero el mercado británico del siglo xix exigía un vino que era con frecuencia muy dulce y que necesitaba más coloración. A este fin, los vinos dulces, como el Pedro Ximénez o el moscatel, eran mezclados antes de su transporte. Los vinos de color, conseguidos mediante el calentamiento del mosto de vino sin fermentar, hasta quedar reducido, al 20 o 30 por 100, suministraban la coloración. Prácticamente todos los jereces que se exportaban eran vinos mezclados, y los amontillados, palos cortados y olorosos más viejos alcanzaban entre 28 y 40 grados en la escala Sykes, sin encabezar. Un vino normal de mesa francés no excedía los 20 grados.

¹¹ *British Parliamentary Papers (Accounts and Papers)* (en adelante P.P.), Cádiz, 1865, Lili, p. 657.

La producción de vino en el Reino Unido era prácticamente nula en el período que nos ocupa, y el país dependía, por consiguiente, del suministro exterior. En la primera mitad del siglo se había dado una marcada preferencia por los vinos espesos y dulces, que se bebían por lo general después de las comidas. Se cotizaban especialmente el oporto, el madeira, el Málaga y el jerez. Hacia mediados de siglo, sin embargo, empezaron a favorecerse más los vinos más ligeros y más secos, con frecuencia tomados como aperitivo¹⁵ o acompañando la comida. Es imposible cuantificar este cambio de gusto, pero no pasó inadvertido a los contemporáneos. Denman, que escribía en 1876, observaba que:

«El gusto del público en general ha cambiado de modo tan manifiesto, que se está revolucionando el comercio de vinos. Los viejos y fuertes jereces y oportos de antaño, están siendo sustituidos gradualmente por vinos de calidad más ligera, que nuestros padres apenas habrían reconocido como tales vinos. En lugar de los tragos fuertes que producía el alcohol añadido, y la dulzura que proporcionaba la sacarosa, la gente busca el sabor a vino, el bouquet y la limpieza en el paladar»¹⁶.

En Jerez, este cambio de gusto se ha fechado en el año 1858, cuando se exportaron finos por primera vez a Inglaterra. Manifiesta un escritor español:

«Desde entonces cambió el gusto en el mercado consumidor, hasta el extremo de no pedir más vinos bajos de color, y se estancaron grandes masas de los que se venían preparando para los embarques siguientes; este cambio en el estilo de los vinos fue de un extremo a otro [...]»¹⁷.

La uniformidad del jerez no sólo variaba según su dulzura o grado alcohólico. Desgraciadamente para los propietarios de viñedos de Jerez, uno de los principales modos en que los abastecedores hicieron frente al aumento de la demanda de jerez en este período fue la adulteración del producto con vinos de calidad inferior y otras sustancias. Según parece, uno de los motivos primordiales del inicial incremento de finos desde los años 1860 fue la degradación de la calidad de los jereces más añejos y dulces¹⁸. Esta modificación pronto encontró sus propios imitadores y, en última instancia, ha de considerarse como una razón importante de la decadencia del comercio con Gran Bretaña en las dos últimas décadas del siglo. La subida de los precios del jerez en los años medios del siglo XIX, estimuló la producción de vinos en otras zonas de la baja Andalucía y éstos se emplearon en Jerez para mezclarlos con los aquí producidos¹⁹. Las regiones principales fueron Montilla (Córdoba),

sumen por provincias, Cádiz, 1886, Contestación de la Junta de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Cádiz.

¹⁵ Según Drummond y Wilbraham, *The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet*, 1958, p. 337, la costumbre de tomar un aperitivo antes de la cena parece haber sido introducida en Inglaterra a comienzos del siglo XIX, aunque los autores no mencionan el jerez específicamente.

¹⁶ Charles Tovey, *Wine and Wine Countries*, Londres, 1877. Véanse las pp. 158-160 para su general lamento por la decadencia del jerez.

¹⁷ Francisco González y Alvarez, *Apuntes sobre los vinos españoles*, Madrid, 1878, p. 45.

¹⁸ T. G. Shaw escribía en 1864 que «el jerez ha sido durante mucho tiempo un vino predilecto, pero la cantidad de mala calidad hoy traída y vendida con su nombre ha perjudicado ya su reputación, mientras que los elevados precios de los que son buenos y añejos ofrecen una oportunidad de otro tipo». Thomas George Shaw, *Wine, the Vine, and the Cellar*, Londres, 1863, pp. 142-143.

¹⁹ El *Consejo Regulador de la Denominación de Origen*, que intentó controlar aquellas zonas donde podía utilizarse la palabra jerez en España, no se instauró hasta la Segunda República. Manuel María González Gordon, *Sherry*, Cassell & Comp. Ltd., Londres, 1972, pp. 50-51.

Moguer, Manzanilla, Niebla y Bollullos de Condado (Huelva), y Aljarafe (Sevilla)²⁰. La calidad de estos vinos variaba, pero era en todos los casos inferior a la de los mejores vinos de jerez.

La popularidad de esta bebida, y con ella los altos precios que obtenía en Londres, impulsó a otros fuera del Sur español a intentar su producción. La casa Gilbey fue una de las primeras en traer *Sherry* de Sudáfrica, poco después de la Guerra de Crimea, el cual se vio favorecido, hasta 1860, por la preferencia colonial²¹. También Australia empezó a producir una imitación. Pero el artículo que más perjudicó el jerez procedía de Hamburgo. Este vino era, según el *Medical Times and Gazette*, «en estado original [...] un vino ligero alemán de mala calidad, que no posee en ese estado la suficiente capacidad de conservación para su transporte, o incluso para el consumo como vino natural en su país»²². Para disimular estos defectos se le añadían alcohol y materia sacarina. Desde 1865 se prohibió la entrada en el Reino Unido de este tipo específico de vino, pero es evidente que otros vinos de calidad similar fabricados en otros puntos, sí entraban²³.

Pero incluso para el consumidor de los caros vinos de Jerez, elaborados allí sin mezcla de otros vinos que no fueran de la región, no habían acabado los motivos de preocupación. En 1873, *The Times* incluía una carta de un tal Dr. Thudichum, el cual llamaba la atención sobre los peligros que para la salud presentaba dicha bebida, debido al uso de yeso en la trituration de la uva y de sulfuro en la fumigación de los barriles. Ello inició una polémica que no acabaría hasta que veinte años más tarde, *The Lancet* llevó a cabo un informe pormenorizado que exoneró de toda sospecha a la bebida²⁴.

No es sorprendente, por consiguiente, que empezara a descender la demanda de los jereces españoles. El precio era, sin embargo, una desventaja más. Mientras los productores jerezanos procuraban reducir los costes para competir con otras regiones, el gobierno británico empezó a cobrar impuestos más elevados

²⁰ *La Revista Vinícola Jerezana* (RVJ), 1/9, 10-5-66: «Fue consecuencia próxima de la exageración el que los extractores, no pudiendo pagar los vinos de Jerez al alto precio que alcanzaban, tuvieran que buscarlos en otros puntos con más conveniencia; y vinieron a competir con nuestros vinos altos los de Montilla, y con los bajos los que se crían en el Condado y en la provincia de Sevilla. Esta novedad preparó una competencia sensible para nuestro pueblo, que está ya dando hoy sus resultados naturales, y lo que es más perjudicial todavía, dio origen a la adulteración de los vinos de Jerez y a que el gusto de los consumidores se rebaje.»

Véase Francis Fourneau, *El Condado de Huelva: Bollullos, capital del Viñedo*, Jerez de la Frontera, 1975, para la historia de la viticultura en una de estas zonas. El incremento de la viticultura en Montilla fue consecuencia directa de la conexión ferroviaria entre Córdoba y Jerez. Zoilo Espejo, en *Conferencias agrícolas de la provincia de Madrid*, 1879-1880, vol. IV, pp. 651-652.

²¹ Alee Waugh, *Merchants of Wine*, Londres, 1957, p. 6.

²² Citado en Charles Tovey, *Wine Revelations*, Londres, 1880.

²³ *P.P.*, 1865, liii, p. 657. Jerez producía su propia versión del «jerez de Hamburgo», según el informe del cónsul británico de 1865. «Durante el pasado año —escribe— han sido introducidas grandes cantidades de vinos en el distrito procedentes de Málaga y Alicante; pero dichos vinos han demostrado no ser ni aprovechables ni utilizables, siendo su carácter peculiar, terroso y alquitranado, imposible de superar; y su desagradable sabor y "olor", aunque mezclado con otros vinos sólo en pequeñas cantidades, son siempre detectables por un catador de vinos». Pero ello no evitó que los vinos siguieran empleándose: «Los bajos compuestos espirituosos se fabrican con melazas, alcohol de patata alemán y agua; a lo cual se añaden algunas materias colorantes y una pequeña cantidad de vino; de modo muy parecido a como se han elaborado los "jereces de Hamburgo", a los cuales, con mucha razón, la aduana de Londres le ha negado recientemente la admisión.»

²⁴ Véase Julián Jeffs, *Sherry*, Faber and Faber Ltd., Londres, 1970, pp. 95-98.

por el jerez y otros vinos encabezados que por los «naturales». El primer golpe se produjo en 1860 con el Tratado Cobden entre Gran Bretaña y Francia. Como demuestra claramente el gráfico 1, la proporción de vinos franceses que entraban en los puertos ingleses aumentó rápidamente, si bien es verdad que Portugal sufrió en este momento mayores perjuicios que España.

En el año 1866, momento del Tratado Comercial entre Francia y Gran Bretaña, todos los vinos con un contenido alcohólico de 26 grados o menor en la escala Sykes²⁵, pagaban un impuesto de un chelín por galón y media corona los de graduación superior. España protestó que semejante arancel perjudicaba sus intereses, pues, a pesar de que esta tarifa se cobraba en teoría a todos los vinos que entraban en el Reino Unido, los vinos españoles tendían a ser mucho más fuertes que los franceses y entonces pagaban más²⁶. En el año 1873, Francia exportó 4,67 millones de galones a Inglaterra, pero España solamente 0,16 millones de galones con el arancel más bajo. Con el arancel más alto, Francia exportó 0,13 y España 6,64 millones de galones. Las autoridades británicas sostenían que el arancel hacía una distinción entre los vinos «naturales» y los encabezados. Desafortunadamente para los fabricantes de jerez, algunos de sus vinos más añejos alcanzaban casi los 40 grados sin añadirse alcohol alguno. En 1886, se elevó de 26 a 30 la graduación de los vinos que entraban en Gran Bretaña bajo el impuesto de un chelín por galón, pero ello no supuso más que un beneficio limitado para los fabricantes españoles.

Con el coste relativamente elevado del vino de Jerez, la degradación de su calidad, y la preocupación por sus efectos sobre la salud del bebedor, no es extraño que esta bebida perdiera el favor de su principal mercado. Hacia finales de los años 1880 era evidente que la gente prefería el whisky y el champán al *sherry*; en el siguiente siglo éste tendría que añadir los *cocktails* a la lista de sus competidores²⁷.

Los problemas del mercado británico quedaron parcialmente mitigados en la década de 1880 y principios de la de 1890 por la demanda procedente de Francia (véase cuadro 2). La región se benefició, por consiguiente, —como otras zonas vinícolas de España—, de la escasez a corto plazo causada por la filoxera en Francia. La demanda se centraba en vinos baratos y fuertes que, probablemente, casi nunca habían sido madurados²⁸. Este hecho hace patente, junto a lo dicho anteriormente, que la palabra *Sherry* podría ser empleada para denominar toda una variedad de vinos diferentes.

²⁵ La escala de alcohol utilizada por los ingleses era la Sykes. La Gay-Lussac, empleada en Francia y España, daba esta graduación como 14,8.º y 17,1.º respectivamente.

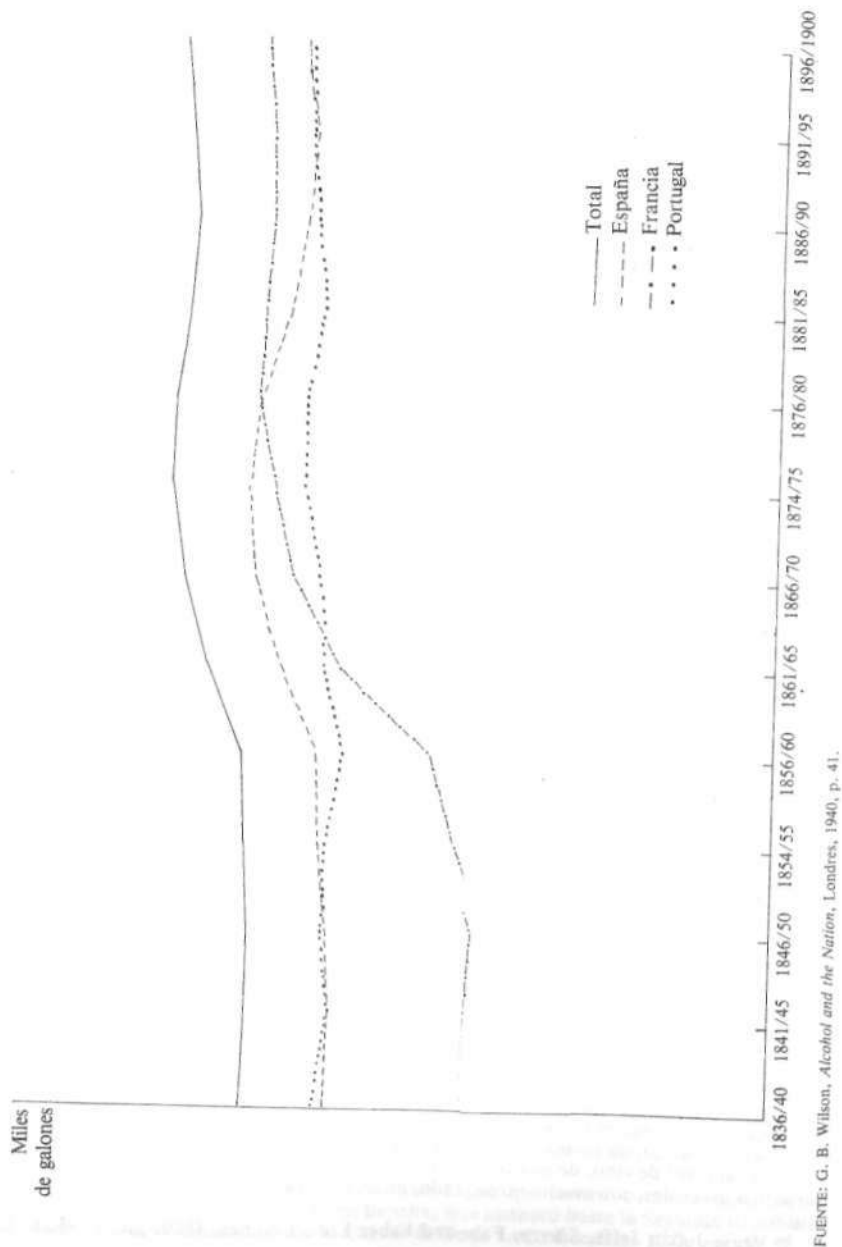
²⁶ P.P. Diplomatic and Consular Reports on Trade and Finance (en adelante, Consular Reports), 1880 vol. IV (Cádiz, Año 1878), p. 932.

²⁷ J. Jeffs, *op. cit.*, cap. 5.

Había quien afirmaba que el verdadero problema no residía en la oferta en modo alguno, sino en la demanda, habiendo reducido los ingresos de los consumidores la depresión agrícola en Inglaterra. AMA, leg. 82-2, *La Junta de Agricultura...* cit.

²⁸ Como observara un español a mediados de los años 1880, «Los tipos preferidos en los mercados extranjeros, cosa es que ha sufrido notables variantes, antiguamente mostraban afición los ingleses, a los vinos de mucho color, y los *Brown* y *Very-Brown* eran los más estimados: cambió después el gusto, y durante muchos años han estado en favor las palmas, pálidos y muy pálidos, y hoy, por último, es difícil averiguar cuáles son los preferidos en aquel mercado; según los cosecheros, los más baratos. Últimamente, debido a la escasez de cosecha en Francia, ha habido gran exportación de mostos acabados de sacar de la lía.» AMA, leg. 82-2, *La Junta de Agricultura...* cit.

GRÁFICO 1. Vinos apartados para consumo del Reino Unido en períodos quinquenales, 1835-1840 / 1896-1900 (media anual).



III. LA RESPUESTA DE LA OFERTA

La demanda exterior de vinos de Jerez multiplicó por cuatro las exportaciones entre 1822-1823 y 1862-1872. Este incremento en la cantidad estuvo acompañado por un aumento en el precio del mosto hasta 1863, año en que la prosperidad de todos los sectores de la industria alcanzaron, según la opinión general, su auge. Desde este momento, los precios empezaron a descender y, diez años más tarde, las exportaciones siguieron el mismo camino. Hemos ya observado que la elevación de la demanda fue parcialmente satisfecha con vinos de otras regiones traídos a la ciudad y luego exportados como vinos de Jerez. Pero también estimuló la viticultura en su entorno inmediato, produciéndose tanto un aumento del área de la vid, como un incremento en la intensidad del cultivo.

La información estadística de que disponemos sobre la producción anual de vino en el término municipal de Jerez es más bien dispersa y carece, sin duda, del grado de precisión deseable. Dado que las cifras se reunían con fines fiscales, son probablemente poco fiables, es decir, bajas, ya que a los agricultores no les reportaba ningún beneficio el exagerar el volumen de sus cosechas. Las cifras de producción del cuadro 3 que se ofrece a continuación han sido dispuestas en períodos de cinco años para extirpar algunas pronunciadas fluctuaciones anuales. A pesar de contar con condiciones climáticas que hoy permiten a la región la práctica certeza con respecto al volumen y calidad de la cosecha, algo poco frecuente en otros distritos vinícolas²⁹, nuestro período presencié la intervención de una serie de plagas que en algunos momentos redujeron seriamente la producción. Las cosechas de 1855 a 1861 en particular, se depreciaron por el *oidium*; el mildew hizo su primera aparición en 1889, y la filoxera en 1894³¹.

CUADRO 3. Producción y exportación de vinos de Jerez de la Frontera (miles de hectolitros).

Años	Exportaciones	Producción
1817-1823	50	80
1850-1854	122	—
1855-1859	125	100
1860-1864	169	140
1865-1869	206	130
1870-1874	282	—
1875-1879	199	170
1880-1884	195	171
1885-1889	206	215
1890-1894	243	180
1895-1899	211	168
1900-1904	188	37

FUENTES: Exportaciones: Manuel M. González Gordon, *Sherry*, Londres, 1972, pp. 203-208. Producción: véase Apéndice 2.

La diferencia entre producción y exportaciones puede explicarse por un registro insuficiente de la producción local de vinos o por la introducción de vinos de la región inmediata.

Se han calculado las siguientes tasas anuales de crecimiento a partir del cuadro 3:

²⁹ J. Jeffs, *op. cit.*, p. 135.

³⁰ véase Apéndice 2.

Años	Producción	Exportaciones
1855-1859 / 1875-1879	2,69 %	2,35 %
1855-1859 / 1885-1889	2,58 %	1,68 %
1885-1889 / 1895-1899	-2,44 %	0,24 %
1885-1889 / 1900-1904	-11,07 %	-0,61 %
c. 1817-c. 1877	1,26%	2,33 %

Las alteraciones en producción resumidas anteriormente podrían deberse a un incremento del área de la vid en la región, o a un cambio en la productividad de las cepas. A juzgar por el cuadro siguiente, parece probable que la mayor parte de este aumento pueda atribuirse a la ampliación del área cultivada, que exhibió un sostenido incremento desde los años 1820 hasta fines de los 1880.

CUADRO 4. Área de la vid en Jerez de la Frontera. Todas las afzas en aranzadas (aranzada = 0,4472 ha.)

Tipo de suelo	1752	1817	1852	1864	1877	1879	1899
Albariza	7,734	—	9,542	11,643	11,417	12,250	11,024
Barro	1,758	—	2,888	3,553	1,827)	4 5 4 6	1,608
Arena	—	—	—	0,472	2,899J	—	4,709
Total	9,112	8,142	12,430	15,668	16,143	16,796	17,341

NOTA: Con respecto a todas las áreas de cultivo españolas en el siglo xix, las cifras anteriores han de ser tomadas con reserva.

FUENTES: AMJF, *Memoranda*, a.º 6, folleto 9, «Vinos y olivares. Estadísticas de los años 1752, 1817, 1852, 1877...».

1864: *Revista Vitícola Jerezana* 1/12, 25.6.66.

1879: Eduardo Abela, «Memoria sobre la viticultura española». *Gaceta agrícola del Ministerio de Fomento*. 3.ª época, l. XIX, Madrid, 1889, p. 39 (agradezco a Santiago Zapata el haberme referido a esta fuente).

1899: *Boletín de la Cámara Agrícola de Jerez de la Frontera*, Jerez, n.º 82, 31 julio 1899. Esta cifra es casi con certeza demasiado elevada por motivo de la filoxera. Para una excelente exposición sobre la extensión de esta plaga en Jerez, véase Florencio Zoido Naranjo, «Observations sur la crise du phylloxéra et ses conséquences dans la vignoble de Xérès», *Geographie Historique. Colloque de Bourdeaux*, octobre 1977, t. II, «Vignoble étrangère», París, 1978.

La vid se cultivaba en Jerez en tres tipos de suelo. El mejor era la albariza, una tierra cretosa de un blanco brillante, que tiene una excelente capacidad para almacenar las lluvias invernales. Según un especialista del siglo xix, Parada y Barreto, los vinos que producía este suelo eran «finos, limpios y fuertes, pero su producción es escasa». La cosecha era solamente de 1,5 a 2 botas (es decir, 750-1.000 litros) por aranzada. En los suelos; de barro, las cosechas eran el doble de las rendidas por la albariza, pero los vinos no eran ni tan «finos» ni tan «limpios», y exigían más trabajo que los otros dos suelos debido a la mayor profusión de malas hierbas que crecían en él. Finalmente, las arenas o barro-arenas, daban también cosechas de volumen doble a las de las albarizas, eran suelos más fácilmente cultivables, pero producían vinos inferiores³¹.

Empleando los datos del cuadro 4, parecería que entre 1817 y 1877 se duplicó el área cultivada (siendo la tasa anual de crecimiento de 1,15 por 100). Si hemos de calcular esto en términos de aumento en la producción de vinos, habremos de saber el tipo de suelos donde se realizó esta ampliación. En este caso se puede diferenciar entre las albarizas, de pequeñas cosechas, y los barro y arenas, de cosechas más cuantiosas. Para el año 1817 no disponemos de un desglose de las estadísticas según el tipo de suelo, ¡pero partiendo de otras cifras del cuadro puede presumirse que fueron elevadas. Así pues, en 1752 y 1852, aproximadamente un 80,7 y 76,7 por 100, respectivamente, de las cepas se encontraban en albarizas. Aun cuando Thudichum ¡insinúa que los barro-

³¹ Parada y Barreto, *op. cit.*, pp. 59 y 79. Los vinos de las arenas tenían siempre que reforzarse con alcohol si iban a ser conservados. AMA, leg. 82-2. *La Junta de Agricultura...*, cit.

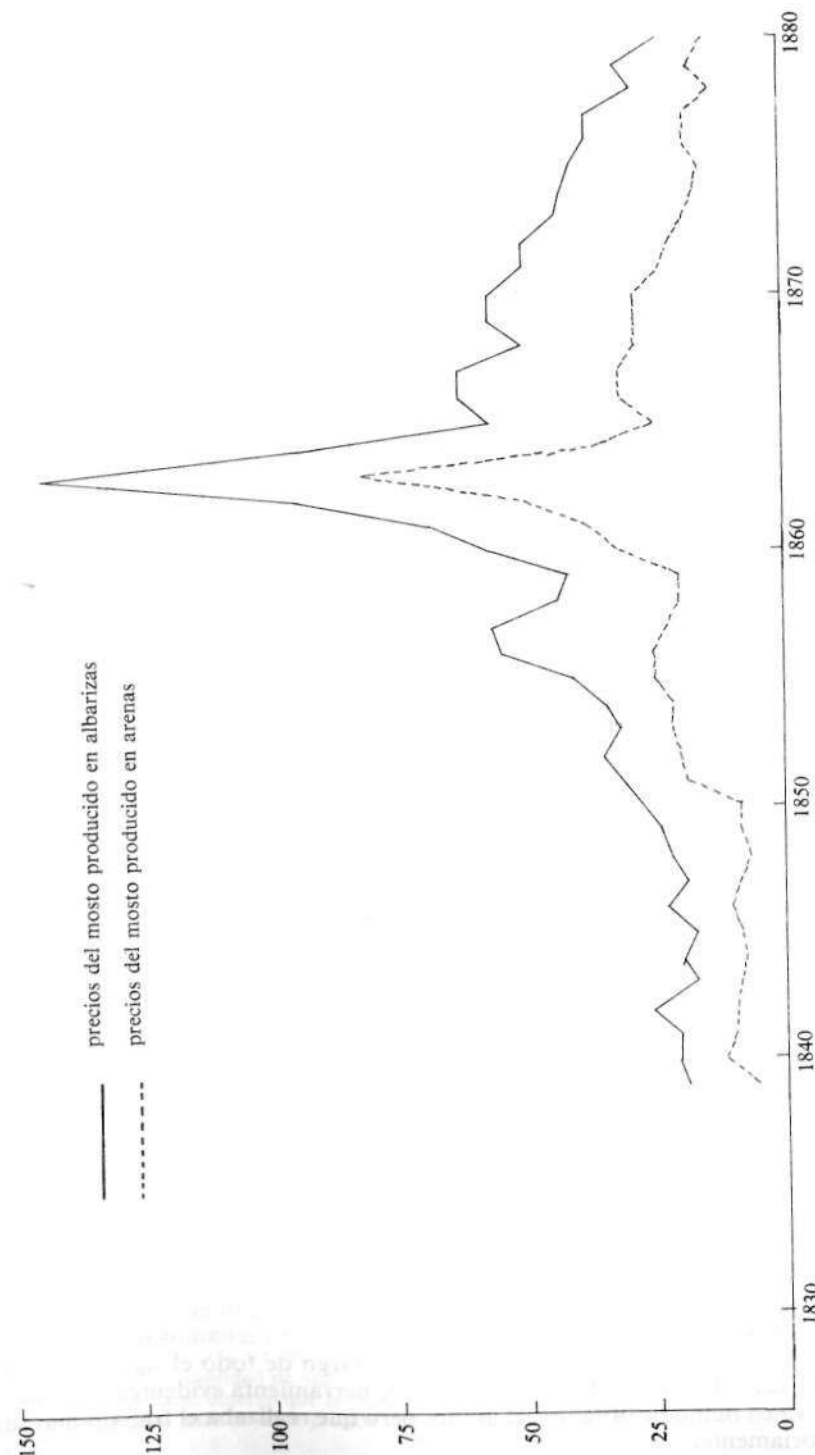
arenas se consideraban más valiosos que las albarizas al final de la invasión francesa³², sería razonable calcular una cifra aproximada de 80 por 100, o 6.514 aranzadas, de las cepas en el suelo de albariza en 1817. Suponiendo que así fuera, la cifra total del aumento en la albariza entre 1817 y 1877 sería del 75 por 100, mientras que el incremento en suelos inferiores sería del 190 por 100 (un aumento total en todos los suelos del 98 por 100). Si fue realmente el caso que la extensión del cultivo fue mayor en los suelos más productivos, la producción total de vinos de la zona habría sido superior al doble (siendo el crecimiento potencial del producto por año de 1,27 por 100), suponiendo, desde luego, que la mano de obra y otros *inputs* de factores permanecieran constantes en este tiempo.

Otros dos factores han de considerarse, sin embargo. En primer lugar, la edad de la vid. En el período anterior a la filoxera, la cepa tardaba entre tres y cuatro años en empezar a producir, ocho en ofrecer una cosecha mediana, y veinte antes de que se obtuviera el vino de la calidad deseada". La vida comercial de la vid fluctuaba entre cincuenta y ochenta años. Parece probable, por consiguiente, que la cifra para 1877 contenga mayor proporción de cepas por debajo de una plena productividad, habiendo sido muchas de ellas plantadas en los años de auge de fines de los 50 y primeros 60. La segunda cuestión se refiere a los datos mismos. Es probable que las cifras para ambos años sean algo inferiores a la realidad, especialmente las de 1817. Pero, aun suponiendo que las cifras de este año estén un 20 por 100 por debajo de lo que efectivamente fueron, y que las de 1877 fueran, en efecto, correctas, la producción potencial de las vides se habría casi duplicado en estos sesenta años (siendo el aumento anual del potencial productivo de 0,97 por 100). Comparando estos cálculos con los verdaderos cambios de producción que aparecen en el cuadro 3, sería razonable deducir que el mayor incremento, con diferencia, en la cantidad de jerez producido en los dos primeros tercios del siglo xix se debió a la ampliación de la tierra cultivada más que a alteraciones en la organización productiva o a la introducción de novedades tecnológicas. Esto no es aplicable a corto plazo, dado que la producción real en el período 1855-1859/1875-1879 se había elevado un 2,69 por 100 al año, comparado con un aumento en el área de producción potencial de sólo un 1,24 por 100. Parece, por consiguiente, que otros factores ejercieron su influencia en la producción, al menos a corto plazo.

La decisión de ampliar el área de cultivo fue resultado de una mayor demanda, que se reflejó en los niveles del precio del mosto. La mayoría de los cosecheros vendían el mosto poco después de la cosecha, y, por consiguiente, las alteraciones de los precios del vino en Jerez o en Londres no les afectaban directamente³⁴. Pero indirectamente fueron muy importantes y tuvieron un papel crucial en el cambio de la estructura de producción que examinaremos en la sección siguiente.

El precio del mosto variaba evidentemente con la calidad, la época de venta, y la capacidad negociadora de comprador y vendedor. Los precios que aparecen en el gráfico 2 se han obtenido de dos series compiladas en el siglo pasado, y muestran el período de prosperidad entre 1850 y 1873. La línea continua

GRÁFICO 2. Movimiento de los precios del mosto en Jerez de la Frontera, 1840-1880 (cifras en pts./hl.).



³² J. L. W. Thudichum, *On Wines, their Production, Treatment and Use*, Londres, 1873, p. 7.

³³ Thudichum, *op. cit.*, p. 7, indica 20 años, y M." González Peña, de 20 a 30 años.

³⁴ RVJ, 1/10, 25-5-66.

representa los niveles del precio del mosto extraído de las vides plantadas en los mejores suelos, las albarizas. Los precios alcanzaron un máximo en 1863, un año excepcional a causa de la especulación y el bajo valor del dinero, más que exclusivamente por una auténtica escasez de vinos de calidad. Pero la fecha señala, en efecto, el final de una elevación de los precios a largo plazo iniciada aproximadamente en 1850; como hemos visto, estos mismos años vieron un rápido incremento del área de la vid en la región.

La línea discontinua del gráfico se refiere a los precios del mosto producido por las vides cultivadas en arenas y que, como puede comprobarse, sigue la misma dirección que el mosto de mejor calidad.

Nuestro cálculo de que probablemente un 46 por 100 del aumento en producción entre 1852 y 1877 se debiera a la ampliación del área cultivada implica que debió de darse una mejora en las cosechas del orden del 54 por 100 entre ambas fechas. Las mejores cosechas pudieron obtenerse como resultado del perfeccionamiento técnico, un cambio en la organización de producción, o por empleo de mayores *inputs* de trabajo. Pasaremos a continuación a examinar los hechos para saber si está justificada la opinión de que se incrementaron las cosechas.

Las cosechas eran sin duda mayores en Jerez que en la mayoría de otros puntos de España. Ello se debía tanto a las favorables condiciones climáticas como a una mayor cantidad de *inputs* de factores. No obstante, es difícil establecer una verdadera estimación de las cosechas, como también de las alteraciones que éstas sufrieron con el tiempo. La simple división del área de vid por el volumen de cosecha tiene que tomar en cuenta las cepas improductivas, las diferencias en tipos de suelo, y calcular la cosecha media para cada período. Acaso más precisos sean los cálculos de los contemporáneos pero, una vez más, las diferencias de suelos y variaciones en la intensidad de cultivo de una viña a otra, hacen imposible lograr una auténtica precisión o elaborar series para períodos largos de tiempo.

CUADRO 5. *Alteraciones en las cosechas de Jerez de la Frontera* (hl./aranzada).

Años	Todas las viñas	A/bariza	Barro y arenas
1834 a.	—	8,3	—
1834 a.	—	13,6-18,1	—
1868.	15	7,5-10	20-30 +
1884.	10,3	—	—
1887.	—	9	13,5

FUENTES: James Busby, *Journal of a Recent Visa to the Principal Vineyards of Spain and Portugal*, Londres, 1834, pp. 11 y 17. La viña de 1834 a pertenecía a Domecq; Parada y Barreto, *op. cit.*, p. 71 (él supone 14.000 aranzadas de vid, de las cuales 12.000 eran productivas; ello habría proporcionado una cosecha anual de 180.000 hectolitros); RVA, n.º 19, 1-11-1884, p. 7; Ministerio de Fomento, *La crisis agrícola y pecuaria*, t. 3, n.º 161, p. 168.

Por los datos arriba ofrecidos sería difícil sostener la existencia de un movimiento ascendente a largo plazo de las cosechas, en virtud de otros *inputs* de factores distintos a la tierra. Por el contrario, si es que algo sugieren, dichos datos indicarían lo opuesto. En las albarizas, aparte de la elevada cifra correspondiente a la viña Domecq en 1832, hay una notable estabilidad a lo largo de los cincuenta años. La tesis de que no se produjeron cambios de productividad por hectárea a largo plazo, se refuerza si echamos una ojeada a las técnicas de producción de la región. A lo largo de todo el siglo las viñas se trabajaban a mano, con azada, un tipo de herramienta evidentemente más intensiva en mano de obra que el arado, pero que realizaba el trabajo más satisfactoriamente.

El principal sector de la viticultura donde podría haberse incrementado la cosecha era con la introducción de nuevas técnicas de poda, pero la evidencia existente indica que no se produjo aquí cambio alguno. La sustitución de los cuchillos de podar por las podaderas, en los años 1870 y 1880³⁵, mejoró la productividad laboral más que las vides. Finalmente, se introdujeron sustancias químicas, que no se habían empleado en la primera mitad del siglo, para proteger las cepas contra el *oidium* y el mildew; puesto que ninguna de estas dos plagas había afectado al período anterior, no existía, evidentemente, la necesidad de medidas protectoras.

Uno de los principales factores en la producción de vino, que afectaba tanto a cantidad como a calidad, era el tipo de uva empleado. Ni siquiera en este aspecto parecen haberse realizado cambios radicales. Al comenzar el siglo XIX un estudio pormenorizado de la región Sanlúcar-Jerez mostró la existencia de 119 variedades distintas³⁶. Pero era patente, incluso en aquella lejana fecha, que predominaba un puñado de variedades. El tipo Palomino o Listan, un tipo de uva blanca, se encontraba aproximadamente en el 50 por 100 de los viñedos de la albariza y el Perruno en otro 20 por 100. Los tipos Canocazo, Mantuo Castellano y Pedro Ximénez estaban también representados en la región. Sesenta años después, Parada y Barreto observó una concentración de Palomino en las albarizas, pero en la región la vid más común era la de Mantuo castellano, con casi el 50 por 100 de las cepas³⁷. Es probable que hubo una creciente concentración de esta vid al mismo tiempo que moría la vida comercial de otras variedades. El jerez, al ser un vino mezclado, requería toda una serie de vinos distintos para adaptarlo al mercado y, por consiguiente, era natural que los cosecheros cultivaran más de una variedad. A comienzos de los años 1830, Busby observó tres o cuatro tipos distintos en la viña Domecq, aunque había otro propietario que tenía unas veinte variedades³⁸.

El alto coste de poner la viña en producción hacía difícil al cosechero la posibilidad de experimentar o cambiar su cepas. Sin embargo, habiéndose producido ya a comienzos del siglo XIX la distribución relativamente extendida de la vid más adecuada a la región, las posibilidades de mejoras en este aspecto de la viticultura eran limitadas. Parece probable que, al menos a corto plazo, la productividad de las viñas estuviera relacionada con la cantidad de mano de obra empleada. Al aumentar los precios del vino es evidente, por los datos de los niveles salariales y las descripciones de la región de comienzos de los años 1860, que se emplearon mayores cantidades de mano de obra y que el nivel de desempleo era bajo. Tradicionalmente se ha pensado que la prosperidad, en todos los aspectos de la producción y el comercio del vino, alcanzó su punto culminante en el distrito de Jerez en 1863³⁹. Como puede verse en el gráfico 2, los precios se elevaron de 1850 a 1863, con una interrupción tran-

³⁵ *La crisis agrícola*, cit., vol. 2, n.º 135, p. 40.

³⁶ De Roxas Clemente y Rubio, *Ensayo sobre las variedades de la vid*, Madrid, 1807.

³⁷ Parada y Barreto, *op. cit.*, pp. 114 y 116.

³⁸ Busby, *op. cit.*, pp. 16-17. La viña de Domecq estaba emplazada en el Marcharnudo y era considerada como la mejor de la región jerezana en esta fecha. El otro cosechero a que se hace referencia negó que se hallaran presentes más de cuatro o cinco tipos de vid, aunque más tarde Busby fue informado por otra persona de que su apreciación era correcta, y esta misma le aseguró que era en virtud de la cantidad de vides diversas por lo que la bebida resultaba tan buena.

³⁹ González y Álvarez observó que la mendicidad e indigencia descendieron en la región, sobre todo durante estos años de altos precios y abundante demanda de mano de obra. *Op. cit.*, pp. 47 y 48.

sitoria en años 1858 y 1859. Dicho ascenso se ha atribuido a una mayor demanda comercial, a la inflación monetaria y a la escasez de las cosechas a causa, principalmente, del *oidium*. En 1863, cuando alcanzaron un máximo los precios de todos los mostos, todos los sectores de la industria vinícola participaban de esta prosperidad: los beneficios eran altos y esto generó un *boom* en la construcción que aumentó aún más la demanda de mano de obra e hizo, consecuentemente, elevarse sus retribuciones. «Hoy —escribía un observador— se vende por 40 ó 50.000 reales una aranzada que valía 4 ó 6.000 hace pocos años. De aquí que el cultivo de la vid se vaya extendiendo más y más cada día, aprovechando la circunstancia de encontrarse en todo el término las condiciones necesarias para su prosperidad y desarrollo.» La prosperidad se extendió a los trabajadores: «Los jornaleros [...] ganan jornales de 20, 30 y 40 reales diarios, salario desconocido en todo el globo para un trabajo igual o equivalente [...]»⁴⁰.

Puede, por tanto, argumentarse que la mayor parte del incremento en la producción de vinos de Jerez se logró, en los aproximadamente veinte años anteriores a 1863, ampliando el área de cultivo y empleando mayor cantidad de mano de obra. El descenso de los precios a partir de ese momento no produjo un retroceso en la ampliación de la zona cultivada, dado que arrancar las cepas habría sido costoso y habría destruido valiosos bienes de capital. Por el contrario, dejó de plantarse en los suelos que mejores vinos habían suministrado (albarizas), pero continuó haciéndose en aquellos que producían mayores cantidades de vino de peor calidad destinados al mercado francés (arenas y barros). Igualmente, puesto que el mayor aumento en productividad por hectárea se había logrado empleando mayor cantidad de *inputs* de trabajo y no gracias a cambios técnicos, los cosecheros respondieron reduciendo los primeros una vez más junto al coste medio por unidad de trabajo. Ya en diciembre de 1866, la *Revista Vinícola Jerezana* decía:

«El cultivo de las viñas, base de nuestra riqueza, decae visiblemente, y así lo manifiestan el que hallándonos en una época del año propia para ciertas labores y favoreciendo sobre manera para ejecutarlas el estado atmosférico, apenas se descubren en nuestra vasta campiña esas numerosas cuadrillas de trabajadores que con el signo evidente del buen estado y adelanto de la producción agrícola» .

Los empresarios redujeron gastos no sólo empleando menos mano de obra, sino pagando menores salarios a aquella que empleaban. Una petición al alcalde de Jerez de un grupo de trabajadores en el verano de 1866 observaba que los salarios de los jornaleros habían descendido a la mitad de los de comienzos de la década de 1860, pero que el precio de los alimentos no se había reducido⁴².

Los precios consistentemente bajos del mosto, junto a los relativamente altos costes de la mano de obra, impulsaron a algunos propietarios a volver a un sistema de aparcería. El cónsul británico informaba en 1884 de que:

«En los últimos dieciocho meses los propietarios de viñas han adoptado, por lo general, el sistema de ceder la tierra a jornaleros que, por la consideración de recibir un

⁴⁰ Antón Rodríguez, *El viajero por el ferrocarril de Sevilla a Cádiz*, Sevilla, 1864, pp. 229 y 230.

⁴¹ *RVJ*, 1/23, 10-12-66, p. 179.

⁴² *RVJ*, 1/9, 10-5-66, p. 70.

tercio o la mitad de la cosecha, aceptan cultivar y atender debidamente la propiedad»⁴³.

Pero el experimento tuvo una vida breve. Los intereses a corto plazo de los aparceros les llevaron a procurar maximizar las cosechas con escaso interés en el futuro de las cepas; y los aparceros, por otra parte, se resentían de la escasez de capital.

La evidencia disponible para elaborar una serie salarial es deficiente, debido a la variedad de labores realizadas y a las rápidas fluctuaciones del precio del vino. La tendencia general es, no obstante, clara. A pesar de que los trabajadores respondieron con una mayor militancia a los intentos de rebajar los costes de producción, mediante la reducción de salarios y de mano de obra, la tendencia era descendente.

La elevada cifra de Antón Rodríguez⁴⁴ para 1864 de 5-10 pesetas al día está confirmada por Thudichum⁴⁵, el cual observó que la labor realizada en octubre de cavar en torno a las cepas para capturar las lluvias invernales, costaba hasta 9,50 pesetas en 1865. Estos salarios excepcionalmente altos tuvieron una duración breve, como demuestran las siguientes cifras de jornales de los vendimiadores:

1868	4	pesetas ⁴⁶
1873	3	" + manutención ⁴⁷
1875	2	" + manutención ⁴⁸
1886	2,50	pesetas ⁴⁹

Estas cifras se refieren al trabajo de hombres. Vizetelly escribía en 1876 que «los defensores de los derechos de la mujer sentirán saber que se prescinde totalmente de trabajadores del sexo débil en las viñas del Sur de España»⁵⁰. Hacia fines del siglo la situación había cambiado evidentemente, pues el periódico socialista *El Viticultor* decía que se estaban empleando mujeres en la vendimia, que hacían por 0,75-1,00 pesetas el trabajo que a un hombre se le habría pagado a 3 pesetas⁵¹.

⁴³ P. Consultar Reports, 1885, pan VI (Cádiz, Año 1884), p. 928; *El Guadalete* (Jerez de la Frontera) del 12 de agosto de 1882 decía: «La mayoría de las viñas de Jerez se encuentran o mal labradas, o casi abandonadas, cubiertas de hierba y maleza, o entregadas a colonos de escasos recursos que cultivan por sí mismos, para sacar un corto salario de su trabajo con la venta de las uvas».

⁴⁴ Véase p. 171.

⁴⁵ Thudichum, *op. cit.*, p. 6.

⁴⁶ Parada y Barreto, *op. cit.*, p. 70.

⁴⁷ Thudichum, *op. cit.*, p. 6. Se pagaban salarios mayores a los que pisaban la uva.

⁴⁸ Henry Vizetelly, *Facts about Sherry*, Londres, 1876, pp. 16-18. La mano de obra, según Vizetelly, venía de distancias superiores a las 60 millas «para una contratación de 16 ó 17 días, a 8 reales [...] con cebolla para la sopa y descanso sobre una estera por las noches en la Casa de la Gente, de la viña». Los que pisaban y prensaban la uva llegaban a ganar hasta 7,50 pesetas, pero eran labores nocturnas y un trabajo extremadamente duro. Hacia fines del siglo se observa que los jornales para «veinte horas de continuado esfuerzo físico» de pisar y prensar la uva eran de sólo 4,50-5 pesetas. *El Viticultor, órgano de la asociación de trabajadores de viñas*. Jerez de la Frontera, año II, 22-10-1900, n.º 55.

⁴⁹ *AMJF*, leg. 199, n.º 10506, p. 73. Este informe ofrece además las siguientes tasas:

Empleados en la maduración y exportación (jornal) . . . 3,25 Ptas.

Empleados en trabajar las vides (no en la cosecha)_____2,50 Ptas.

Empleados en otras labores-agrícolas de la región1,25 Ptas.

Empleados en labores artesanales. 2,50 Ptas.

⁵⁰ Vizetelly, *op. cit.*, p. 16.

⁵¹ *El Viticultor*, cit., 6-10-1900, n.º 56.

Esta tendencia descendente es directamente contraria a las afirmaciones de Kaplan en su obra *Anarchists of Andalusia*⁵². Los datos que ella cita para comienzos de los años 1860, son claramente incompatibles con las cifras dadas anteriormente y las observaciones de los contemporáneos. No existen cifras inferiores a 50 céntimos en los primeros años de la década de 1860 ni para Jerez, donde los salarios agrarios eran quizá los más altos de España en ese momento, ni para ningún otro punto de Andalucía. Parece probable que la confusión haya surgido en relación a la unidad monetaria, siendo ésta la peseta y no el real⁵³.

Si se dieron pocos cambios en la producción de uva en el siglo XIX, no ocurrió lo mismo en la fabricación de vinos. A comienzos del siglo XIX, el principal método para la elaboración de jerez era el sistema de añada. Este suponía el almacenamiento del vino de año en año, en ocasiones de viña en viña, de modo muy parecido al vino francés de crianza. Su almacenamiento se realizaba con facilidad en las numerosas bodegas jerezanas. Antes de transportarlo, a veces durante el proceso de elaboración, se le mezclaba una cierta cantidad de alcohol etílico, pero la bebida seguía vendiéndose por su año. Un visitante, en los años 1870, describía la elaboración del jerez con este método, pero había sido ya sustituido en gran medida por el sistema de solera⁵⁴.

La producción de vino mediante este sistema era conocida en Jerez ya hacía mucho tiempo⁵⁵; pero no fue hasta después de las guerras napoleónicas cuando su utilización empezó a ser realmente importante. Hacia mediados de siglo se había convertido en el método predominante para fabricar jerez⁵⁶, y puede vincularse directamente al aumento de las exportaciones de fino a Gran Bretaña. Los vinos se mantenían separados, como en el sistema de añada, durante cierto número de años antes de ser introducidos en la solera que más conviniera a sus características". La solera consistía en vinos de tipo similar, pero en distintas etapas de maduración, conservados en grandes barriles.

La longitud de la solera y el número de barriles de cada etapa, variaba según el volumen del negocio y la calidad del vino exigida. Cuando se extraía cierta cantidad de vino de un barril era reemplazada con un vino similar, pero algo más joven, generalmente de un barril contiguo pero en fase inferior. Así pues, mientras se extraía jerez madurado de un extremo de la solera, se iba introduciendo vino nuevo en el otro. Aunque puede parecer sorprendente, esto no reducía la calidad del vino, como si al sacar una pequeña proporción de vino de un barril y sustituirla con vino del mismo tipo algo más joven, el contenido resultante volviera al cabo de unos meses a su anterior calidad⁵⁸.

El desarrollo del sistema de solera fue importante por dos motivos: en primer lugar, daba mayor consistencia al vino. Dos barricas de vino elaborado con el sistema de añada en Jerez, podían producir dos bebidas diferentes, a pesar de proceder de la misma viña, de haber sido triturada la uva al mismo

⁵² Véase su cuadro 1.2, p. 26.

⁵³ En el gráfico de Kaplan se muestra un jornal medio de entre 1,75-1,50 reales (es decir, unas 0,44-0,37 pesetas) para el período de 1850-1871.

⁵⁴ Vizetelly, *op. cit.*, p. 33.

⁵⁵ González Gordon, *op. cit.*, p. 118.

⁵⁶ Prada y Barreto, *op. cit.*, p. 129.

⁵⁷ *Ibíd.* p. 129, y Vizetelly, *op. cit.*, p. 105, dan la cifra de cuatro años.

⁵⁸ Jeffs, *op. cit.*, p. 191.

tiempo, y de haber sido después almacenados uno al lado del otro⁵⁹. Con la solera, el vino podía comercializarse según un tipo y calidad determinados todos los años. Ello facilitaba enormemente la venta de jerez por clases⁶⁰. El segundo motivo de la importancia de la solera fue el incremento en la demanda de finos a que ya nos hemos referido. Aunque se producían finos excelentes almacenando el vino durante un período largo de tiempo, diez años por ejemplo, ello suponía, evidentemente, un gran desempleo de capital. El sistema de solera, por otra parte, producía un vino igualmente aceptable tras sólo unos pocos años⁶¹. Se redujeron los costes y, como veremos, la lenta decadencia de la importancia del almacenista puede atribuirse al desarrollo del sistema de solera.

Una serie de compañías realizaron intentos para mitigar los problemas del descenso en los precios de los jereces tradicionales en el mercado británico. Hacia 1872, la compañía *Santarelli Hermanos* empezó a vender jerez embotellado en España⁶². González Gordon nos dice que no se estableció la primera fábrica embotelladora en Jerez hasta 1869⁶³. La exportación de vinos embotellados al Reino Unido siguió siendo mínima (se embotellaba en destino), pero se abrieron dos importantes mercados a los fabricantes.

El primero fue el mercado interior. Aunque España nunca ha sido un país importante en consumo de jerez, la progresiva urbanización y la presencia de una red ferroviaria permitieron un modesto crecimiento, especialmente en la capital, Madrid. En segundo lugar, el jerez embotellado encontró mercados en Cuba, Puerto Rico, Filipinas y América del Sur⁶⁴. No fue suficiente para conservar las fortunas de la región, pero sí al menos para aliviar algo las dificultades que surgieron en los años inmediatamente anteriores a la filoxera.

En los primeros años de la década de 1880 se produjo otro cambio al iniciarse la producción y venta de coñac a escala comercial. A pesar de que se producía coñac en la región desde hacía tiempo, en este período se importaron destiladeras francesas y se buscó el asesoramiento de peritos y técnicos franceses⁶⁵. En 1887 el cónsul británico observaba que dicha producción estaba aún «en su infancia»⁶⁶, pero, dos años después, la necesidad de vinos inferiores tras una mala cosecha, junto a la demanda creada debido a la filoxera en Francia, habían elevado una vez más los precios del vino común. El cónsul comentaba que:

⁵⁹ Por ejemplo, en los viñedos de William y Humbert entre 1933 y 1936, un barril de mosto almacenado en cada año producía los siguientes cuatro tipos de vino: un amontillado, un fino viejo, un palo cortado y un oloroso. Jeffs, *op. cit.*, p. 191.

⁶⁰ En 1861 la legislación británica fue especialmente importante, puesto que permitía la venta de vinos por parte de personas que no fueran taberneros, hoteleros o comerciantes en vinos, y el público británico empezó a comprar el jerez según su marca reconocida, más que siguiendo simplemente el consejo del vendedor.

⁶¹ Hoy día la regulación legal en Jerez exige que no se exporte más del 40 por 100 de la solera en un año dado. Así pues, se tarda un mínimo de 2,5 en vender la cosecha del año.

⁶² *El Guadalete*, 22-4-1908. González Gordon indica otra compañía: J. de Fuentes Parrilla fue la primera, entre 1871 y 1873. *Op. cit.*, p. 36.

⁶³ González Gordon, *op. cit.*, p. 172.

⁶⁴ Véase *Revista Vitícola y Vinícola*, n.º 20, 16-11-1884, p. 7, y Fernández de la Rosa, «El viñedo y los vinos jerezanos», *Boletín de Agricultura Técnica y Económica*, Madrid, 1909, vol. II, p. 261.

⁶⁵ González Gordon, *op. cit.*, p. 183.

⁶⁶ *P.P.*, Cádiz, 1888, CIII, p. 135.

«Una influyente compañía de reciente creación está distribuyendo destiladeras portátiles entre los viñedos de este distrito, y se está inviniendo cada vez mayor cantidad de capital anual en esta nueva rama del comercio jerezano»⁶⁷.

En el mismo Jerez había ocho modernas fábricas de aguardiente hacia 1886, con una capacidad potencial de 30-40.000 hectolitros, aunque la producción era de sólo 8.000 hectolitros en dicha fecha. Pero aquellos 8.000 hectolitros necesitaban para su fabricación alrededor de 70.000 hectolitros de vino de calidad inferior, y proporcionaban trabajo adicional durante 3-4 meses al año⁶⁸. En este período el mercado principal era el doméstico, pero la industria se redujo debido a la importación de vinos baratos alemanes. Según el cónsul británico en Cádiz, el negocio recibió un nuevo estímulo en 1889 con el arancel «prohibitivo»⁶⁹ de seis chelines y cuatro peniques por galón sobre los alcoholes extranjeros importados a España.

Otro mercado para los vinos baratos era el francés, el cual adquirió por media anual entre 1886 y 1892 unos 110.000 hectolitros de *sherry*, frente a los 140.000 hectolitros del Reino Unido⁷⁰. Dado que este fue el período en que fueron mayores las exportaciones españolas de vino a sus vecinos del Norte, no es extraño que la región que nos ocupa participara en ellas. Parece probable que los vinos exportadores a Francia fueran vinos jóvenes, muy encabazados, más que los caros jereces que complacían el gusto británico. Sobre el Puerto de Santa María, donde la situación era similar a la de Jerez, leemos lo siguiente:

«Han descendido los precios de los vinos nuevos procedentes de los mejores suelos, mientras que los procedentes de suelos inferiores han logrado precios bastante buenos. Ello se explica por el hecho de que los vinos elaborados con uva cultivada en los mejores suelos, tardan mucho tiempo en madurar, mientras que el vino obtenido de la uva cosechada en suelos inferiores, puede ya transportarse cuando apenas ha cumplido el año, permitiendo así a los comerciantes en vinos competir con los precios de los vinos inferiores franceses, que entran en Inglaterra con aranceles más bajos debido a su inferior contenido alcohólico».

IV. CAMBIOS DE ORGANIZACIÓN

Estos dos mercados para los jereces más baratos explican sobre todo el incremento en la producción vinícola que se muestra en el cuadro 3, desde mediados de los años 1870. Las alteraciones en la índole de la demanda de vinos durante estas décadas produjeron cambios a largo plazo en la organización de la producción. Examinaremos los tres grupos principales: cosecheros, almaceñistas y extractores.

A) COSECHEROS

En el cuadro 6 se observa que la concentración de la propiedad de viñas aumentó entre 1864 y 1877 en los suelos de albariza. En éstos, las cosechas

⁶⁷ Consular Reports, 1890, no. 714 (Cádiz, Año 1889).

⁶⁸ AMA, leg. 82-2, *La Junta de Agricultura...*, cit..

⁶⁹ Consular Reports, 1892, no. 1055 (Cádiz, Año 1891), p. 3.

⁷⁰ Véase cuadro 1.

⁷¹ Consular Reports, 1882, Part XIV (Port of St. Mary, Año 1881), p. 1302.

eran la mitad de las producidas en otros suelos, pero su calidad era muy superior. En la albariza, el número de propietarios descendió en una cuarta parte entre ambas fechas, pero el área de vid sólo disminuyó un 2 por 100. En barros y arenas, las dimensiones medias de las fincas cultivadas por cada agricultor aumentaron ligeramente, mientras que el total del área cultivada y el número de cosecheros se elevó entre 17 y 11 por 100, respectivamente.

CUADRO 6. *Distribución de fincas en Jerez de la Frontera (en aromadas).*

Años	Área	Albarizú N.º de propietarios	Dimensiones medias de las fincas	Área	Barros y arenas N.º de propietarios	Dimensiones medias de las fincas
1864	11,643	421	27,66	4,025	594	6,78
1877	11,417	311	36,68	4,726	639	7,17

FUENTES: Para 1864, *Revista Vinícola Jerezana*, n.º 12, 25-6-1866, p. 89; para 1877, AMJF, *Archivo Memoranda*, n.º 6, folleto *

La causa de estos cambios reside en los movimientos de precios de los distintos tipos de mosto y en el coste de *inputs* de factores. El vino que producía la albariza exigía un precio relativamente alto para cubrir los superiores costes de mano de obra. Además, estos vinos se dejaban madurar más tiempo, por lo que los productores sufrieron más en los años 1870 y 1880 que los de suelos inferiores. Sin embargo, un gran propietario de viñas como Domecq, que tenía intereses en otros sectores de producción vinícola, tenía claramente ventajas sobre el pequeño propietario de viñas en albarizas. Pues, aun cuando el propietario de, pongamos por caso, cinco aranzadas, raramente recurría a mano de obra fuera de su familia inmediata, se encontraba en una posición muy débil cuando había de vender su mosto. Incluso si Domecq exportaba un vino menos caro en el período posterior a 1870, se podía tener la certeza de que los vinos de sus excelentes viñas de Alta Marcharnudo encontrarían mercado. Como resultado, los propietarios de viñas en albarizas eran personas que o bien tenían mercado asegurado para su producto, o el suficiente capital para esperar mejores tiempos. Los que no disponían de ninguna de las dos cosas, se veían forzados a vender sus tierras.

La desventaja con que competían los pequeños agricultores de albarizas, no se daba en las arenas. En éstas el vino podía venderse mucho antes y los costes de cultivo eran muy inferiores. Por último, el mercado francés dio cuenta de una parte de estos vinos en los años 1880, lo cual ayudó a estabilizar los precios.

Era tal el estado de la viticultura en la región hacia finales de siglo, que la llegada de la filoxera no fue considerada como ominosa por los propietarios. El cónsul británico escribía que:

«[Estos], cerrando los ojos al desastre que se les avecina, parecen considerar la plaga como contra-agente de los bajos precios que obtienen sus vinos y esperan obtener, si la filoxera reduce la cantidad de vino, precios anormalmente elevados [...]».

La filoxera no remedió el problema de los bajos precios, pero sí arruinó a un gran número de pequeñas empresas. El eximir de impuestos a las tierras afectadas y conceder diez años exentos de tributación a los que volvieran a plantar, no compensaron las dificultades de los pequeños agricultores con el nuevo tipo de vid⁷³. Una vez más, el cónsul inglés en 1902 informaba de que:

⁷² *Ibíd.*, 1896, no. 1830 (Cádiz, Año 1896), p. 3.

⁷³ *Ibíd.*, 1900, no. 2406 (Cádiz, Año 1899), p. 6.

«Solamente los propietarios de viñas más ricos han podido volver a plantar sus viñas y esperan mejores tiempos. El replantar con cepa americana ha ido en progresivo aumento, y algunas de las mejores viñas están ya rindiendo fruto. Muchas otras propiedades podrían tratarse de la misma manera si es que una mayor demanda de jerez justificara el gasto»⁷⁴.

B) ALMACENISTAS

El segundo grupo afectado fue el de los almacenistas. La función de este grupo de gente era la de comprar el mosto a los cosecheros, envejecerlo, y suministrar después una serie de tipos diferentes de vino con que los extractores contaban para responder a sus pedidos. Originalmente, la edad mínima de los vinos exportados era al menos de cinco o seis años⁷⁵. Estos vinos, madurados con el sistema de añada, podían convertirse en cualquiera de las múltiples variedades de vinos, y era imposible al extractor estar seguro de que los vinos que maduraban serían de los tipos exigidos. Pero el sistema de solera erradicó en parte este carácter accidental, y con el desarrollo del comercio de finos a partir de los años 1860 muchos vinos de Jerez se exportaban después de tan sólo dos o tres años⁷⁶, período que podía reducirse a un año en el caso de suelos inferiores, en que el vino maduraba rápidamente y era exportado a Francia.

Al aumentar las exportaciones de vinos más jóvenes, se redujeron las funciones del almacenista. Para garantizar los suministros y reducir los costes, los transportistas empezaron a almacenar sus propios vinos. El almacenista fue especialmente vulnerable a este tipo de competencia. Acostumbrados a una época en que eran elevados los beneficios que reportaban los vinos añejos, se vieron cada vez más desplazados por los nuevos vinos. Dependientes como eran de los extractores para su mercado, necesitaban una demanda regular del producto para tener capital y espacio de almacenaje suficientes para la adquisición de los nuevos vinos en cada año⁷⁷. Aunque sobrevivieron, y aún están con nosotros, su edad dorada concluyó con la depresión posterior a 1863⁷⁸.

C) EXTRACTORES

Estos eran económicamente el grupo más importante, pero numéricamente el más reducido. El siglo XIX les vio ocupar otros sectores de la industria. Este movimiento vertical de integración tenía sus raíces en el inicio de nuestro período. Domecq, por ejemplo, tenía probablemente la viña mejor y mayor de la región jerezana en los años 1830⁷⁹, pero era en la exportación de vinos donde residía la verdadera fuerza de la compañía.

⁷⁴ *Ibíd.*, 1903, no. 2992 (Cádiz, Año 1902), p. 12.

⁷⁵ *RVJ*, 1/21, 10-11-66, p. 164.

⁷⁶ *Ibíd.*, p. 164.

⁷⁷ *RVJ*, 1/4, 25-2-66, p. 29.

⁷⁸ Para los problemas económicos de los almacenistas, véase la *Revista Vinícola Jerezana*, y para un resumen de esta información, Manuel Ruiz Lagos, *Política y desarrollo social en la baja Andalucía*, Ed. Nacional, Madrid, 1976.

⁷⁹ Varios visitantes han dejado relaciones de la viña de Domecq, entre ellos Busby, Ford y Vizetelly.

A diferencia de la producción de mosto y el almacenaje de vino, la exportación estaba muy concentrada en manos de unas pocas compañías. Entre 1852 y 1865, las casas Garvey, Domecq y González acaparaban una tercera parte de todas las exportaciones de Jerez, mientras que las cinco principales casas exportadoras en contadas ocasiones exportaban por debajo de la mitad de la totalidad del jerez. En total, el número de casas exportadoras oscilaba en torno a treinta.

A pesar de que algunas compañías sufrieron, inevitablemente, malas rachas, sus problemas económicos eran menores que los de cosecheros y almacenistas. Como diría un periódico, al extractor le «es exactamente lo mismo adquirir a cuatro y vender a seis, que hacer las compras a ocho para realizar a diez [...]»⁸⁰.

V. CONCLUSIÓN

La respuesta a largo plazo al incremento en la demanda de vinos de la región, consistió en una ampliación del área cultivada. Ello puede apreciarse en dos casos: en primer lugar, cuando creció en el Reino Unido la demanda de vinos de mejor calidad y se produjo un aumento del área de producción en las albarizas —de pequeñas cosechas y excelente calidad— y, en segundo lugar, cuando se elevó la demanda general de vinos españoles de calidad inferior, a causa de la plaga de filoxera sufrida en Francia. La respuesta de la oferta a corto plazo se limitó normalmente a modificar la cantidad de mano de obra empleada y cambiar el coste medio por unidad de trabajo.

Los productores de albarizas de Jerez tuvieron en general mayores dificultades que el resto para responder a un descenso de los precios a largo plazo. Las alternativas que tenían eran continuar acumulando pérdidas como resultado de la situación prevaeciente de altos costes de producción/bajos precios del mercado, vender la tierra, o cambiar sus prácticas de explotación. Esencialmente, esta última alternativa se resolvió en abandonar el cultivo de la tierra o en introducir una especie de sistema de aparcería. La flexibilidad a largo plazo en la actitud del campesinado hacia el descenso de los precios era más adecuada para las viñas de arenas o barros, donde el cultivo era más fácil y el rendimiento por hectárea mayor.

Un viajero inglés de mediados de la década de 1890, observaba que:

«Las viñas en el distrito del clarete son, en gran medida, propiedad de hombres de fortuna, y la vendimia se realiza bajo su dirección con los principios más científicos de fabricación vinícola, y se lleva a cabo con gran esmero; muchos de ellos tienen confortables residencias en el lugar. Todo ello en marcado contraste con los pobres y desangrados alojamientos del Duero, y de los alrededores de Jerez de la Frontera, donde los pequeños agricultores, por regla general, elaboran sus vinos del mismo modo que sus antepasados. La falta de buenos medios de viaje, de facilidades para el transporte, y el primitivo estilo de vida, explican la ausencia de hombres con capital e inteligencia suficientes para mejorar la dureza de las condiciones en el distrito del jerez» .

Lo que en la cita anterior se dice sobre las precarias condiciones de vida de los pequeños propietarios de viñas no puede dudarse. La prosperidad del

*> *RVJ*, 1/6, 25-3-66, p. 44.

^{KI} *The Wine Trade Annual 1896*, p. 44.

pequeño agricultor, que tendía a emplear la mano de obra del ámbito familiar (es decir, no asalariado), dependía del nivel de precios de su producto que, como hemos visto, empezó a descender desde mediados de los sesenta y nuevamente a partir de finales de los ochenta⁸². También está comprobado que los jornaleros, ante la tendencia descendente de los salarios, vivían en condiciones de privación. En los años 1880 un informe decía que el salario medio de los trabajadores de la región era escasamente suficiente para atender a las necesidades de sus familias⁸³. La situación económica de los obreros agrícolas se consideraba mala para la mayoría y muy mala para el resto⁸⁴.

Sin embargo, la afirmación de que «la ausencia de hombres con capital e inteligencia» deba atribuirse a las malas condiciones de la región no puede considerarse exacta. Hacia mediados de siglo, aquellas compañías que serían más determinantes en el desarrollo de la industria del jerez tenían ya un papel predominante en todos los sectores de producción y estaban muy capitalizadas⁸⁵. Los bajos precios del vino estuvieron acompañados por un sistema de producción más extensivo, con el correspondiente nivel inferior de inversión de capital⁸⁶, tanto en el cultivo de la uva (reducción en el coste medio por unidad salarial y en el empleo de mano de obra) como en la elaboración de vinos (acortamiento del ciclo de maduración)⁸⁷.

Se podría pensar que un espíritu de empresa más dinámico habría aliviado ligeramente los problemas creados por el descenso de los precios del vino. Podrían señalarse algunos sectores donde los cambios se realizaron con lentitud, el tiempo transcurrido hasta que la región tuvo su propia embotelladora, la total ausencia del arado en el cultivo anual de las viñas, las lentas modificaciones en las técnicas de trituración de la uva, y la incapacidad de las principales «marcas» para convencer al mercado inglés de que la bebida que consumía era en efecto inocua. Pero nada de esto habría alterado el hecho de que aquel vino estaba en desventaja de precio frente a los vinos franceses. Ni tampoco, con la excepción del uso del arado, habrían beneficiado directamente a los cosecheros. Podría decirse que el no haber recurrido a estos cambios estaba ligado al hecho de que los principales productores/exportadores capearon el temporal mucho mejor que los pequeños productores debido a su mayor control de los mercados financieros. La crisis económica no hizo más que permitirles consolidar su posición.

Finalmente, la riqueza que el período de prosperidad produjo en nada ayudó a la diversificación de la base industrial de Jerez⁸⁸. La única inversión de

⁸² Véase el gráfico 2.

⁸³ *AMJF*, leg. 199, n.º 10506, p. 74.

⁸⁴ *Ibid.*, p. 60.

⁸⁵ No se ha escrito todavía la historia de ninguna compañía, pero los esquemas esbozados en obras como la de Jeffs indican claramente los recursos de una compañía como la de Domecq o González. Véase Jeffs, *op. cit.*, esp. pp. 60-105.

⁸⁶ Los bajos precios del vino redujeron también la base capital de muchos productores, lo cual, a su vez, disminuyó su capacidad para mantener los niveles salariales de años más prósperos. *AMJF*, leg. 199, n.º 10506, p. 72.

⁸⁷ Esto puede observarse en dos situaciones distintas. En primer lugar, el acortamiento del ciclo de producción al pasar del sistema se añada al de solera, que en parte provocó el inicial crecimiento comercial, especialmente de finos. En segundo lugar, la venta de vinos muy jóvenes y encabezados a Francia.

⁸⁸ En la guía oficial de Jerez de 1882 se observaba que la principal industria de la ciudad era la vinatera y, en grado mucho menor, los cereales molidos. Todas las demás estaban subordinadas a estas dos. Cancela y Ru»z, *Guía oficial de Jerez*, Jerez, 1882, p. 319.

importancia en la región fue la inauguración de un ferrocarril entre Jerez y Trocadero Mole, cerca del Puerto de Santa María, en 1854, y de un tren urbano que unía las principales bodegas en 1870. Se contruyó una gran cantidad de residencias grandiosas en la ciudad⁸⁹. En el seno de la industria, la ampliación del área de la vid, la construcción de nuevas bodegas y el almacenamiento de una considerable provisión de vinos⁹⁰ pueden considerarse inversiones de capital. Hacia los años 1880 había disminuido el volumen de dinero disponible para la inversión. La emigración, un rasgo poco usual de la economía regional hasta mediada la década de 1870, aumentó rápidamente con la decadencia de la prosperidad local, afectando ante todo al artesanado, que se trasladó a otras provincias". En el último cuarto del siglo XIX estaba descendiendo la población de Jerez.

⁸⁹ Siendo el más famoso el edificio Pemartín, que quebró en 1879.

⁹⁰ El vino almacenado aumentó de 60.206 botas en 1835 a 89.193 en 1855. *AMJF*, *Archivo Memoranda*, n.º 6, f. 9.

»' *AMJF*, leg. 199, n.º 10506, p. 103.