

EL VINO DE JEREZ Y LA VITIVINICULTURA MALAGUEÑA EN LOS SIGLOS XVIII Y XIX

Aurora Gámez Amián. Universidad de Málaga

Inglaterra fue el mayor mercado de vinos del mundo en el siglo XVIII y buena parte del XIX. No solo para el consumo de su población, en aumento y con mayores recursos desde la época mercantilista acrecentados en la Revolución Industrial, sino también para reexportar (así por ejemplo, en 1840 se hace del 28,35 % del total importador). Este mercado se abastecía de vinos europeos, estando el tráfico de los que llegaban del Mediterráneo, en buena parte, controlado por la "Levant Company" inglesa, privilegiada para el tráfico de aquellas latitudes pero que negociaban en todos los puertos meridionales. También el Reino Unido demandaba toda clase de racimos secos, bien para tomar como postre, aunque, sobre todo, para usar en sus tradicionales cakes u otros dulces y en condimentación.

Asimismo era característica de aquel mercado, especialmente del londinense, la existencia de un potente gremio formado por los "merchants wines" que controlaban no solo el comercio de la capital sino que también arreglaban los vinos (mostos o vinos claros que importaban) manipulando, por tanto, la oferta, razón por la que podían "orientar" su demanda hacía un determinado tipo.

Se acepta que hasta mediados del siglo XVIII los vinos dulces (entre ellos el vino de Málaga) fueron los preferidos por los ingleses y, en general, de los europeos. Ahora bien, de acuerdo con informaciones malagueñas² y extranjeras³, entre los vinos andaluces, aparte del vino dulce también era va apreciado en el mercado inglés de aquellos años el blanco seco malagueño, llamado Mountain o vino de los Montes, parecido al de Jerez⁴. Así, el cambio de gusto de los ingleses del vino dulce al seco, como todos los cambios, fue un proceso que se había iniciado hacía tiempos y que entre 1820-1830 era incuestionable en aquel mercado. Suponemos, porque es plausible hacerlo debido a la influencia de Inglaterra en aquellos momentos, que esta preferencia por el sherry (sin que sepamos en qué medida) se extendió también en Europa, aunque también es cierto que siempre hubo un espacio, más o menos amplio según países, que todavía lo hay, para los vinos dulces.

La comunicación trata de mostrar la incidencia y la respuesta de la vitivinicultura malagueña a este cambio del tipo de vino demandado en el Reino Unido y a la presencia mayoritaria del

Jerez en aquel mercado. Al analizar las consecuencias de estas mutaciones tenemos que recordar que los vinos malagueños, ni aún en la época del máximo auge de sus exportaciones (siglo XVIII), no fueron tan dependientes del mercado inglés como después lo serán los del Marco de Jerez, aunque Inglaterra fuera nuestro principal cliente en el siglo de la Ilustración; en segundo lugar, que la provincia tenía una ventaja comparativa con relación a otras zonas de viñedos de Andalucía: la tradición en el plantío de viñas moscatel y larga para la pasificación, cuyas extracciones constituían desde el tiempo de los musulmanes unas de sus principales riquezas.

Dividiremos la exposición en varios apartados. En el primero veremos la importancia del viñedo en cada una de las provincias andaluzas antes y después de la filoxera. En la de Málaga distinguiremos las diferentes zonas productoras, atendiendo a la densidad de las vides y a sus formas de tenencia y explotación; asimismo mostraremos como tras la mencionada plaga, la repoblación (aparece en 1878 en la Axarquía) fue escasa y lenta, produciéndose, además, un cambio en la ubicación del viñedo provincial. En la segunda parte, analizaré las exportaciones de vinos y pasas. Aquí observaremos que, desde el primer tercio del XIX, cada vez se exportan más pasas y menos vinos, que además, desde 1865 (inauguración ferrocarril Málaga-Córdoba), no son, en buena parte, malagueños. Por último, y como conclusión, expondré las repercusiones de los mayores consumos del *Jerez* en Inglaterra sobre la viticultura provincial.

Las fuentes básicas he utilizadas para los siglos XVIII y primeros del XIX han sido los Balances del comercio exterior de Málaga que se conservan en el Archivo de Indias y en el General de Simancas así como los datos del Almanaque comercial de España y de sus Indias. Desde 1850 las Estadísticas de Comercio exterior y de Cabotaje. Los informes del Cónsul francés en Málaga (documentación que se conserva en el Archive National y des Affair Etrangeres de París) y los del Cónsul inglés (hay un microfilm en el Archivo del Banco de España) y las cifras relativas a las importaciones de España con Inglaterra (en el Foreign Record Office de Londres), han sido también consultados.

LA EXPANSIÓN DEL VIÑEDO MALAGUEÑO ENTRE 1750 Y 1878. CAUSAS Y CONSECUENCIAS

El cultivo del viñedo en España conoció una gran expansión entre 1750 y la aparición de la filoxera⁶. Andalucía también participó de este crecimiento y antes de la aparición del insecto destructor (entre 1878 y 1900) el viñedo ocupaba superficies desiguales, pero apreciables, en todas las provincias de la región. El ritmo de replantación con pies americanos fue variable de unos lugares a otros así como la posterior evolución del viñedo, como nos muestra el cuadro I.

En la provincia de Málaga la superficie ocupada por las viñas creció de forma espectacular hasta la llegada del mortal insecto (aparece en 1878) ya que su tasa de crecimiento entre 1750 y 1878 fue del 220 %. Sin embargo, hay que recordar que en esa última fecha las viñas como único cultivo representaban el 36,2 % del viñedo y el resto era cultivo asociado, con higueras, olivos, almen-

dros...⁷ El crecimiento fue generalizado pero sobre todo tuvo lugar en la zona tradicional, es decir, en la Axarquía y Montes, que agrupaba el 61,6 % del viñedo provincial en tanto que en la Vega, lugar donde se concentraría el viñedo tras la filoxera solo representaba con anterioridad a la plaga el 29,2 %. Así, un incremento inusitado entre 1750-1878, escasa y lenta recuperación y cambio de concentración del viñedo repoblado en la Vega y disminución en la zona tradicional de producción.

Provincia	1750	1878	1978
ALMERÍA	11.000	5.475	10.154
CÁDIZ	21.253	7.469	23.995
CÓRDOBA	18.137	9.876	29.550
GRANADA	35.814	9.510	11.174
HUELVA	10.128	6.560	21.184
JAÉN	9.580	3.447	2.474
MÁLAGA	112.872	24.180	16.292
SEVILLA	11.642	11.465	5.300

Fuentes: (1): GUISADO, J.M. (1982); (2) Anuario de Estadísticas Agrarias, 1978.

Las cepas malagueñas desplazaron, en algunos lugares, a los cultivos de secano, ocuparon tierras eriales que fueron roturadas y llegaron a ser monocultivo o a ocupar la mayor parte de la superficie cultivada en otros términos pero nunca, a nivel provincial, fueron el principal cultivo. Las viñas moscateles, en las zonas más próximas al mar, y las Pedro Ximénez y *Jaén*, en las más alejadas. fueron los viñedos más importantes aunque no los únicos⁸. La impresionante expansión del viñedo señalada fue posible por la existencia de una densa y creciente población⁹ que se especializó en el cultivo más rentable en las tierras de la Axarquía y Montes que, por sus especiales características geográficas (terreno abarrancado trabajado en terrazas) solo podía ser cultivado a mano. La extensión citada ciertamente, fue impulsada y mantenida por una demanda exterior en aumento hasta 1870 y por la estructura minifundista de la propiedad en esta comarca, donde el trabajo familiar no se contabilizaba como coste de producción. En las zonas de la Hoya y el litoral occidental el viñedo tenía otras características. La extensión del cultivo en cada localidad fue irregular, aunque bastantes explotaciones eran medianas y algunas mayores, en las mejores tierras susceptibles de otros usos¹⁰. En la Vega, la filoxera aparece en 1884 y la replantación fue rápida, concentrando, en 1906, el 76,6 % del viñedo de toda la provincia. Las diferencias de los rendimientos entre la zona oriental y occidental de la capital malagueña era apreciable¹¹.

Las consecuencias del gran aumento del viñedo fueron muy positivas en la época analizada. Los pequeños propietarios (Axarquía y Montes) elevaron su nivel de vida aunque su economía como la de otros mayores propietarios y jornaleros de la zona occidental (Vega y litoral), acabó por ser dependiente de los mercados externos de derivados de la vid. Obviamente los efectos beneficiosos de esta época de relativa prosperidad abarcaron a muchos más sectores: comerciantes, tratantes, almacenistas toneleros¹², fabricantes de cajas (pasas), de papel, litografías... y otras industrias y servicios involucrados en la producción y comercialización de los productos

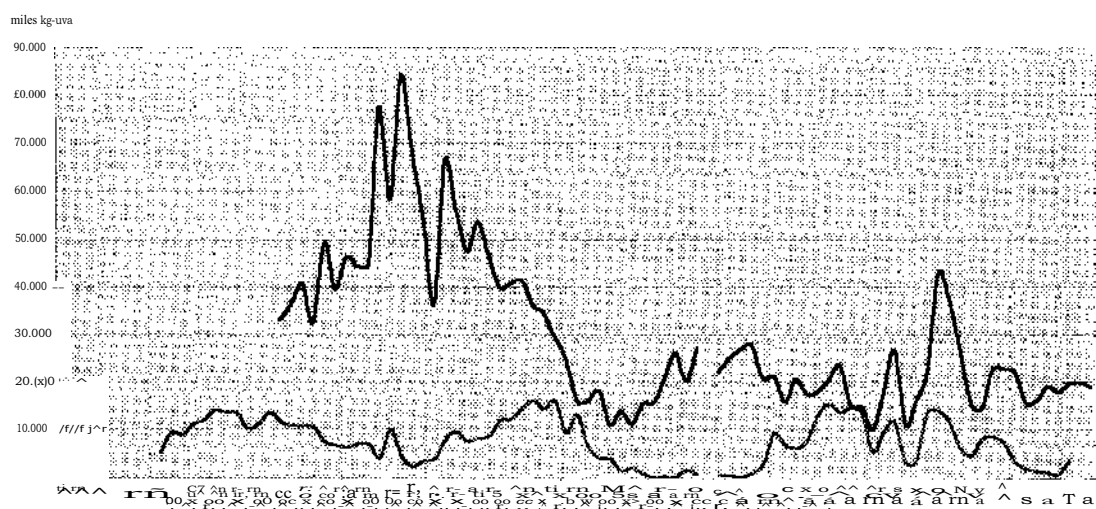
LAS EXPORTACIONES DE DERIVADOS DE LA VID POR EL PUERTO DE MÁLAGA

Las cifras que utilizamos para las exportaciones son, como indicábamos al hablar de las fuentes, las de los resúmenes estadísticos de la Aduana de Málaga, sometidas, las posteriores a 1851, a una doble crítica. La primera, puesta de manifiesto hace tiempo ¹³ y refrendada después ¹⁴, se refiere a lo cuestionable de las valoraciones de Aduanas (para solventar esta cuestión solo trabajaremos con cantidades) y la segunda, a la inadecuada anotación aduanera al no especificar, en el caso de los vinos, el tipo o clase de los extraídos, y, en ningún producto, el lugar de origen de los embarcados. Este problema es especialmente grave en el caso de la ciudad malagueña y respecto a los vinos ya que todo el que se exporta lo hace bajo el epígrafe único de "vinos de Málaga", cuando, en parte, no eran de aquí. En el siglo XVIII, Málaga era un lugar de depósito de aguardientes y vinos catalanes que esperaban en los almacenes de los negociantes del Principado hasta su mejor negociación ¹⁵; las estadísticas de cabotaje muestran que entraban más vinos que salían por nuestro puerto y, sobre todo, a partir de 1865 (inauguración del ferrocarril a Málaga) pues muchos de los vinos que salen por Málaga provienen de Montilla y, posteriormente, también de La Mancha. A pesar de estas deficiencias, y en ausencia de otras fuentes, con ellos estamos obligados a trabajar, sabiendo, pues, que sus cifras pueden señalarnos unas tendencias más que volúmenes exactos de exportación de vinos de Málaga. Respecto a las pasas todas las que salían al extranjero eran de la provincia. El aguardiente local no entró en el comercio exterior.

Para poder comparar la importancia relativa de los vinos y pasas que se exportaban por el puerto de Málaga las hemos expresado en kilos uvas al objeto de tener una cantidad homogénea de medida ¹⁶. Los resultados se observan en el gráfico 1.

Gráfico 1. Exportaciones de Pasas y Vino por Málaga

Pasas
-Vino



Fuentes: Siglo XVIII: AG.I.-I.G.-2404. Siglos XIX y XX: Est.C.Ext. España.

Pienso que lo más destacable de este gráfico es evolución opuesta seguida en las exportaciones de vinos y pasas (en término uvas): de ser los volúmenes extraídos prácticamente iguales en el siglo XVIII, en el XIX asistimos a una caída progresiva de las salidas de vinos hasta que se inician las extracciones masivas a Francia. Pero desde 1865, los vinos que salían por Málaga no eran solo los fabricados en la ciudad ya que muchos llegaban del interior por ferrocarril, por lo que la recesión de las exportaciones de los vinos de Málaga fue realmente mayor a la que señalan las cifras. La evolución de las extracciones de pasas fue contraria: de partir de unos niveles bastante similares a los del vino se dio una gran expansión de sus salidas. Por tanto, parece claro que fueron las viñas-pasas las responsables de ese incremento enorme de la superficie del viñedo en Málaga. No parecen desacertadas las apreciaciones del cónsul francés en la capital, en 1834, cuando informaba: "Las viñas pasas van en expansión"¹⁷.

En 1864, según el informe de la Sociedad Económica de Amigos del País, la vinatería no mejoraba, los vinos habían dejado de ser naturales y su elaboración era muy deficiente:

"La negligencia de los viñadores y el espíritu de fraude de los criadores son la causa de que los vinos de Málaga hayan visto decaer su antigua fama y de que pronto la pierdan totalmente. Hoy puede decirse de que los vinos de Málaga no son considerados superiores en ningún mercado importante del mundo; apenas alcanzan el precio de los vinos comunes siendo muy difícil darles salida"¹⁸.

En orientación de la vitivinicultura malagueña en el XIX hacia la pasificación ¿tuvo mucho o poco que ver el gran aumento de las exportaciones de Jerez a Inglaterra? Trataremos de contestar a esta pregunta en el siguiente epígrafe.

LOS VINOS DE MÁLAGA Y EL CAMBIO MAYORITARIO DE GUSTO EN INGLATERRA HACIA VINOS SECOS DE JEREZ

En el siglo XVIII y en parte del XIX, como ya hemos comentado, en el comercio exterior de Málaga, entraban dos tipos de vinos naturales: el blanco seco de los Montes, fabricado de las uvas Jaén o dorillo, más barato que el dulce (en 1787 el precio variaba de 17 libras el barril del primero a las 27 del segundo¹⁹; en 1877, el precio mínimo de cotización en Málaga fue: el blanco seco a 35 reales la arroba, el moscatel y Pedro Ximénez a 70 reales la arroba²⁰), con un proceso de elaboración más largo y complicado. Entre los dulces no solo el Pedro Ximénez ("a la verdad vino que se ha alzado con la fama y reputación del más excelente y generoso de la Península"²¹. lo que probablemente sería cierto en aquellos años²²) sino también el moscatel y el tierno que:

"Los comerciantes necesitan para sus comisiones y embarques a Francia, el Rhin y otros parajes donde solo hay vinos muy secos, ásperos y de calidad muy inferior para dulcificarlos y suavizarlos con el, poniéndolos en punto que los dejen gratos al paladar"²³.

Sin embargo, pensamos que, aunque actualmente no hay ningún tipo de dudas acerca de qué tipo de vino se identifica como Málaga, es decir, el dulce oscuro, según las encuestas que realizó el Ministerio y la Cámara de Comercio de la capital, es muy probable que en el XVIII y principios del XIX se considerara en las anotaciones de aduanas por "vino de Málaga" todos los producidos (blancos y secos) en el término de la ciudad. Los datos de importación en Inglaterra no distinguen tampoco por tipos de vinos sino por países y tanto para el siglo XVIII como para el XIX se habla de Spanish Wines, no de sweet or dry Spanish wines or Málaga or Jerez wines.

EVIDENCIAS DEL CAMBIO DE GUSTO EN MÁLAGA

Todos los tratadistas hacen referencia a las mutaciones en el mercado inglés de bebidas desde mediados del XVIII. El consumo de productos vínicos se orientó hacia vinos más secos que los tradicionales dulces. No solamente se había producido esta variación en la demanda de vinos sino que se consumían nuevas bebidas alcohólicas, como el ron que llegaba de las colonias y cuyas importaciones superaran, en 1850, en un 260 %, a las de todos los vinos juntos de aquel mercado²⁴. Suponemos que estos cambios también ocurrieron, aunque tal vez en menor medida, en el continente por el efecto arrastre del entonces país leader. Desconocemos si esa fue la tendencia mayoritaria en otros países en esos años.

Nuestro deseo hubiera sido poder determinar qué cantidades de blanco o dulce se exportaban por el puerto de Málaga con destino a Inglaterra y otros países europeos. De esta forma hubiésemos comprobado la evolución de las salidas en el tiempo y cuales fueron los más perjudicados por el cambio de gusto comentado y conocido. Tal posibilidad no existe debido a las fuentes disponibles, como apuntábamos. También carecemos de contabilidades de empresas vinateras o comerciales que, posiblemente, nos aclararían esta cuestión. En síntesis, dada la información disponible²⁵, donde no se especifican los tipos de vinos que salían, hemos de servirnos de fuentes más indirectas para comprobar el impacto sobre la viticultura malagueña del menor consumo de vinos dulces a favor de los secos, tipo *Jerez*.

En otro lugar²⁶ hemos analizado las exportaciones de vinos por Málaga, distinguiéndose entre las destinadas a Europa y a América (tanto del norte como del sur). De acuerdo con estas cifras, las salidas totales de vinos entre 1851 y 1854 (primeros años para los que tenemos datos seriados del siglo XIX) eran inferiores a las del siglo XVIII. También observamos que las salidas al viejo continente representan cantidades menores que las enviadas a América hasta que, en 1882, se disparan las extracciones a Francia pero ya hay poco vino de una provincia invadida por la filoxera. A través de este

gráfico podemos, pues, constatar la mala situación de nuestros vinos (en comparación con épocas anteriores), en Europa y la crisis en la vinificación ya que las caídas de las salidas al continente europeo no se compensaron con las que dirigían al nuevo continente. Ahora bien con la prudencia que hay que aceptar las informaciones de los memoriales, los vinos generosos de Málaga habían conocido una época de graves crisis de superproducción en la década de los sesenta del XVIII. Así en el Cabildo municipal de 8 de junio de 1771, se leyó un Memorial elevado al Rey por la Hermandad de Viñeros donde se decía: "la ciudad tiene sobrantes del último quinquenio 1.229.120 arrobas (cerca de 20 millones de litros) de vino generoso"²⁷.

Por otra parte, en el cuadro II, se representan las cantidades exportadas a Europa. Las que se refieren al siglo XIII incluyen, también, las salidas a Estados Unidos ya que la estadística distingue entre "Reinos extraños" y "Colonias". Asimismo se expone el porcentaje de estos vinos que se enviaban al Reino Unido.

La caída de las salidas totales de vinos desde Málaga a Europa es claramente visible ya que los niveles del siglo XVIII no se recuperan hasta el final de la década de los setenta del XIX ante el boom exportador a Francia, con vinos de

fuera (que llegaban por ferrocarril o cabotaje) o compuestos en Málaga, ya que desde 1878, las viñas malagueñas habían sido y continuaban siendo destruidas por la filoxera (1878).

Además las cifras evidencian que el mercado inglés para nuestros vinos, se va perdiendo y ya en el siglo XIX (gráfico) se observa que los otros países europeos consumen más vinos malagueño que Inglaterra, dentro de un descenso generalizado de las exportaciones vínicas desde Málaga.

El cónsul inglés en Málaga, en el informe de 1872 dirá:

"Nuestro comercio de vinos que una vez fue muy importante, desde hace muchos años va siendo insignificante"²⁸.

Ahora bien, este mercado no llegó a desaparecer para Málaga hasta bien entrado el siglo XIX porque siempre se consumieron algunos vinos dulces y porque se imitaban a los sherries.

Varios factores debieron contribuir a un menor consumo de nuestros vinos en Inglaterra, pudiéndose citar entre otros: la tendencia hacia un consumo mayor de los tipos Jerez, a una con-

CUADRO II.- EXPORTACIONES DE VINOS POR MÁLAGA (Hls)			
	Europa	Inglaterra	% IngitEur.
1752-1776	62.301	s.d.	s.d.
1787-1790	48.162	s.d.	s.d.
1791-1793	38.555	19.561	51 %
.....			
1840-1841	24.458	s.d.	s.d.
1851	11.403	4.127	36,2 %
1861-1864	19.348	4.334	22,4 %
1865-1870	13.943	3.179	22,8 %
1871-1877	17.850	1.428	8 %
1878-1881	51.602	s.d.	s.d.
1882-1886	81.210	s.d.	s.d.

Fuentes: Siglo XVIII: A.G.I.-I.G.-Leg. 2043. Años 1840-1841: AAE.Paris.CC. Málaga. Años 1851 al 1888: Estadísticas del Comercio Exterior.

currencia mayor de vinos en mercado inglés, algunos parecidos de gusto para un público poco exigente que no distinguía, además, el verdadero del manipulado, a la de nuevas bebidas alcohólicas, como por ejemplo el ron, y a la menor demanda, en general, de bebidas alcohólicas. Todos estos factores unido al deterioro en la calidad del malagueño, que bajaron su estima y prestigio²⁹, motivaron el descenso de la demanda de nuestros vinos dulces, otrora muy apreciados y consumidos.

¿POR QUE DISMINUYO LA CALIDAD DEL VINO DE MÁLAGA?:

El descrédito de los vinos elaborados en Málaga, no surge en el siglo XVIII. Tenemos constancia de la devolución, en 1662, desde Londres, de partidas de vinos de Málaga adulterados, que habían sido remesadas en comisión para su venta³⁰. En 1728 se hablaba de que los comerciantes extranjeros de la ciudad, componen sus vinos con vinos endebles y azufre, que salían con buen cuerpo y no se estropeaban. Por otra parte, y de forma general, se culpaba a los vinos de fuera y a los tratantes de mezclar los vinos flojos, débiles, con aguardiente de otras procedencias (de Cataluña o de las Alpujarras), ya que así adobados aguantaban por mucho tiempo, no solo en tierra sino en largas travesías. Contra la práctica de mezclar vinos del término de Málaga con los de otros pueblos, peor elaborados, siempre se había alzado la voz de la Hermandad de Viñeros que afirmaba que la causa del descrédito era la entrada de vinos de fuera, que perjudicaban la calidad de los Málaga. Es un tema que, aparte de repetirse en todas las zonas productoras y sin dejar de ser cierto, tenía por objeto proteger los vinos de la ciudad mediante la prohibición absoluta de entradas de los de otros lugares. En 1759, los Hermanos Mayores de la Cofradía de Viñeros piden al Consejo:

"Que se vigile la mezcla del vino, que es la vida de la ciudad, con el aguardiente de forma que no se adultere, porque aparte de producir escorbuto, se sabe que está prohibida y penada la entrada de vino adulterado en Inglaterra, por lo que si esto se hace traería la miseria a la ciudad"³¹.

Sin embargo, la R.O. 1778, terminó con este estado de cosas al permitir la entrada de caldos forasteros, aunque en calidad de depósito para su extracción, además de pequeñas cantidades de vino tinto para beneficiar y dar más color a los del país. Pero, como tantas otras, tal disposición no se cumplió aumentando de un modo exorbitante la introducción de vinos de varias provincias, especialmente de Cataluña que: "mezclados con los del país, por los mismos exportadores, arruinaron en parte la cosechería y mermaron, en grado considerable, el crédito del vino de Málaga en los mercados extranjeros"³².

La situación para los vinos malagueños en Europa debió pasar por momentos muy difíciles a fines del XVIII y el descrédito, verdadero o intencionado, de nuestros caldos alcanzó cotas importantes como lo prueba el libro de 1792, escrito por canónigo Medina Conde, bajo el nombre de

Cecilio de la Leña, con un título tan alusivo al tema como: "En defensa del vino Pedro Ximénez y modo de formarlos"³³.

La caída de la demanda europea de nuestros vinos, motivó las intervenciones del Consulado primero, de la Junta de Comercio después e incluso del Ayuntamiento con medidas que tendían a elevar el prestigio de nuestros vinos y facilitar las exportaciones.

Así, en 1815 el Ayuntamiento ordenó a la Hermandad de Viñeros que nombrara 12 probadores o marcadores de vinos para los fraudes con la facultad de imponer multas a los infractores. Nada se remedió. El sentir general, expresado por la Hermandad de Viñeros, acusaba a los comerciantes de que, encubriéndose en la R. O. de 1778, que permitía la entrada de vino en depósito lo empleaban en mezclarlo con el de Málaga para lucrarse, desacreditando un producto tan especial del país.

Otro tipo de problemas, pero que repercutían en las menores ventas de los vinos, eran las desigualdades que se observaban en la cabida de barriles y botas, confeccionadas al antojo de comerciantes y barrileros³⁴. A partir de 1824, se dieron otra vez normas acerca de la cuestión y para evitar el fraude se obligó a todas las vasijas llevaran la marca del tonelero. Todo siguió igual. En 1847 hubo de recordarse de forma oficial, por el jefe político, la medida de 1824, ya que no se consignaba la firma del operario y las cabidas ser distintas a las marcadas.

En 1824, siendo prior del Consulado malagueño M. Agustín Heredia, se reunió con la Hermandad Viñeros y el Montepío de Cosecheros para conjuntamente: "Tratar de la mejora de los vinos del país"³⁵.

No parece que las resoluciones fueran suficientes porque dos años más tardes, 1826, se informaba de nuevo que "Los vinos de Málaga son cada vez menos estimados en el extranjero"³⁶.

En el mismo sentido se expresaba el cónsul francés en el arrondissement de Málaga que en 1833, escribía: "La fabricación de vinos dulces y licores que se obtenían por procedimientos especiales y que se conservaban de 10 a 60 años ha cesado porque han dejado casi de ser demandados y ahora se exportan vinos secos, de 2 o 3 años, que se aproximan en gusto al Jerez"³⁷.

Párrafos más adelante exponía: "La navegación de cabotaje ha sufrido un gran incremento, fundamentalmente por el transporte del carbón y de las aguas de vida de Cataluña para fabricar vinos de Málaga. Pero parece que se prefería el alcohol de Albuñol (Granada) para fabricar los vinos y que, tanto aquí como en Jerez, se preferían a los de Cataluña".

Tres años después (1836) se lamentaba: "Cada vez más esta antigua rama del comercio con Europa pierde su antigua importancia. Los vinos de Jerez, que cada vez son mejores, sustituyen a los vinos de licor de Málaga"³⁸.

También la misma fuente de información nos sigue relatando los malos tiempos que ocurren en la vinatería malagueña en 1839, ya que dice: "Los vinos de Málaga, antes tan renombrados, ahora son discretos"³⁹. En 1840, por si hubiera lugar a dudas, el cónsul francés apostilla: "Los vinos de Málaga ahora se exportan poco. La industria esta en total abatimiento"⁴⁰.

En estas circunstancias, es decir, en un período de crisis en las exportaciones, de fraude en la fabricación de vinos, otro hecho, también externo, vino a empeorar la situación. Me refiero a la aparición del "oidium fukey", que atacó a las viñas de otros países: Francia, Alemany, Italia, con mayor o menor intensidad al igual que a otras regiones productoras españolas. En Málaga se detecta en 1852 y "atacó más a las viñas que al vino"⁴¹, es decir, según el informe, a las Jaén, de donde se fabricaba el vino de los Montes o blanco seco.

Aunque desconocemos la incidencia real de la plaga, las noticias al respecto señalan una caída fuerte en la producción. En 1857, se explicitaba: "El oidium ha hecho grandes progresos y se ha extendido a casi todas las viñas de vino. Los racimos destinados a secar han sido, como en años anteriores, mucho menos atacados"⁴².

Y en 1858, se recordaba: "Las viñas de vino atacadas por el oidium, dan unas cosechas casi nulas y de mala calidad"⁴³.

En síntesis, las informaciones precedentes nos hablan del mal estado de la vinatería malagueña entre 1830 y 1860 y pensamos que desde antes. Junto a los factores externos como el descenso de la demanda, el oidium vino a complicar la delicada situación que se agravó con el interno de las manipulaciones y adulteraciones, para asemejar el vino *Málaga* al de *Jerez*, que no fueron exclusivas de Málaga sino que se realizaban hasta en el propio Jerez de la Frontera⁴⁴ y en otros países productores⁴⁵. Los problemas de la vinatería malagueña señalados, son claramente visibles en la caída de las exportaciones de vinos por nuestro puerto, de la que empieza a recuperarse hacia 1866 aunque, difícilmente, podemos ya pensar que todos los caldos eran malagueños. Ahora bien, no solo los factores señalados (cambio de gusto, adulteraciones de los vinos malagueños, mayor número de competidores en el mercado inglés, oidium) fueron las causas del descenso de nuestras exportaciones, junto a ellos no podemos olvidar la incidencia de las medidas arancelarias de los países receptores que al gravar determinadas producciones encarecen su consumo o viceversa. Así el arancel de 1868 del Reino Unido discriminaba la entrada de los que tenían mayor graduación alcohólica, como el típico *Málaga*.

Para finalizar, nos ha parecido interesante, comparar la distinta evolución de las salidas de vinos de Jerez-Puerto y de Málaga que nos muestran la divergencia de su comportamiento entre 1785-90, 1851 y 1872, fecha última en que no se puede aceptar que todo el vino que salía por Málaga fuese de esta provincia.

En la primera mitad del siglo XVIII los vinos dulces de calidad principalmente exportados desde España a Europa eran de Málaga. Desde mediados de esta centuria los vinos de Jerez y el Puerto empezaron a exportarse, sobre todo a Inglaterra junto con los de Málaga, en tanto que a los otros mercados europeos y al de los Estados Unidos los vinos de calidad enviados desde España eran, de forma todavía mayoritaria, vinos malagueños. A mediados del siglo XIX los vinos de Málaga pasaron a representar un volumen residual entre las salidas de los españoles a Europa y frente a los del

CUADRO III.- EXPORTACIONES DE VINOS DESDE MALAGA Y JEREZ Y EL PUERTO A EUROPA (111s)

	1785-1800	1801-1850	1851-1872
Vinos de Jerez y El Puerto	25.776(1)	185.736	470.716
Vino de Málaga	48.178(2)	11.403	9.820

Fuentes: (1) MALDONADO, J (1999): op. cit, p. 384; (2) GÁMEZ, A (1986): op. cit, p. 156. Años 1851 y 1872: Estadísticas de Comercio Exterior.

Marco del *Jerez*. Veinte años más tarde (1872) la situación adversa a los productos vinicos de Málaga en Europa no ha hecho más que agudizarse. El consumo del *Málaga* estaba en uno de las peores épocas de su historia.

A MODO DE RECAPITULACIÓN

Sin duda, el mercado mundial más importante para los derivados de la vid, entre 1700 y 1850 fue el inglés. No solo para el consumo directo de sus habitantes (en rápido crecimiento a la vez que elevaban su nivel de vida) sino, también, para reexportar.

Asimismo conocemos los cambios acaecidos en aquel mercado desde mediados del siglo XVIII o, incluso, desde antes: de la preferencia generalizada por los vinos dulces de color se va pasando a la de vinos secos blancos tipo *Jerez*, al consumo de otras bebidas alcohólicas o otras consideradas "más sanas".

Las regiones productoras de vinos trataron de acoplar su oferta a los nuevos gustos. Se cumplían las palabras escritas por el canónigo Medina Conde en 1792:

"No admite duda de que el vino, como cualquier manufactura, debe mirar con respecto a la moda dominante de los paladares y gustos que son los jueces en la materia"⁴⁶.

Y eso es lo que hicieron todos los países. Y si los vinos de Jerez, eran cada vez mejores en 1835, según la información del Cónsul francés en Málaga⁴⁷, los de los países imitadores⁴⁸ acabaron por desprestigiarlos, descenso en la calidad a la que contribuyó también algunos mal elaborados procedentes del propio Marco del *Jerez*. Los resultados de tantos fraudes e imitaciones son bien conocidos. El descrédito de los vinos (auténticos y falsos, aparentemente iguales a paladares poco exigentes) terminaran pasando factura, como conocemos.

En Málaga las informaciones cualitativas, nacionales y extranjeras, nos hablan de las exportaciones de vinos blancos secos en el siglo XVIII, como hemos reseñado, el vino Mountain o de los Montes junto con los dulces oscuros, que es con el que, normalmente, se asocia el nombre de vino *Málaga*.

En general, las exportaciones vónicas por Málaga (sin que podamos especificar los tipos) señalan una caída en sus extracciones en el largo plazo (desde el último tercio del siglo XVIII) y especialmente significativas a Europa, antes de que la Francia filoxerada, absorbiera la mayor parte de la producción española e impulsaron las salidas, también, por el puerto malacitano. Por otra parte, en 1865 se inaugura el ferrocarril a Málaga, lo que supuso la llegada a la capital de vinos de Montilla y, posteriormente, de la Mancha, por lo que muchos de los vinos exportados no habían sido elaborados con mosto de la provincia. Inglaterra fue nuestro principal cliente antes de fines del XVIII, pero no el mayoritario; así, no existió en Málaga (ni aún en sus momentos más próspero de exportaciones vónicas) una dependencia tan acusada como en Jerez de un solo mercado. Los Países Bajos y los que formaban la actual Alemania, sobre todo Hamburgo, y, posteriormente, Rusia y Estados Unidos, fueron el destino final de muchos caldos malagueños. En el siglo XIX las exportaciones de vinos de Málaga han caído en todos los países y, de forma más acusada, en Inglaterra.

Pensamos que la presencia y consumo de los vinos del Marco del *Jerez* y de sus imitaciones⁴⁹ en el mercado inglés están en la base de esas menores exportaciones de vinos de Málaga no solo a Inglaterra sino a otros antiguos países consumidores ya que creemos que el mercado londinense imponía sus gustos, aparte de a los anglosajones, al resto de los países más desarrollados. Sin embargo, no solo debemos culpar de la grave situación del vino malagueño en aquella época a la caída de la demanda inglesa de vinos malagueños sino también al desprestigio de los nuestros. Además pasaron muchos años (toda la primera mitad del XIX, al menos) en que la vinatería malagueña respondió al reto del cambio de gusto, imitando a los sherries, como se hizo en otras zonas productoras, sobre todo españolas. Pero a pesar de todo, siempre ha habido y hay un segmento de la población con alto nivel de renta o parte de la industria vinatera, que consumía o utilizaba nuestros auténticos vinos dulces.

Ahora bien, la crisis vinícola en Málaga (en la que también incidió duramente por el oidiun a mediados del XIX, que atacó preferentemente a las viñas vino), no impidió un aumento extraordinario de la superficie dedicada al viñedo, que no deja de crecer hasta la aparición de la filoxera. Las viñas llegaron a ocupar más de 100.000 has, si bien el 36 % en cultivo asociado. Esta contradicción (crisis vónica y extensión del viñedo) se explica por la dedicación de las viñas a la pasificación. Las nuevas viñas, moscateles, reflejan la orientación preferente de la viticultura malagueña hacia los racimos secos ante las malas perspectivas de la vitivinicultura. Fue la solución más rentable a corto plazo aunque, tal vez, no la más acertada al largo, ya que el descenso de demanda exterior de las malagueñas aparece al principio de la década de los años setenta del siglo XIX. Solo si

tenemos en cuenta estas dificultades de los derivados de la vid en los mercados externos cuando apareció la filoxera, aparte de otras consideraciones, podremos comprender la graves crisis del viñedo provincial y que la repoblación fuera tan parcial.

NOTAS

- ¹ R.E.O (Londres).- Cusion 1840. Ese año los *Spanish wines* (sin especificar ni el origen ni el tipo de vino) representaron el 42,5 % del total importado en la nación, aparte de los *Canary wines* (2,7 %).
- ⁹ MEDINA CONDE: *Conversaciones históricas malagueñas*. Málaga, 1789.
- ³ TOWNSED, J.: *Viaje por España en tiempos de Carlos III*. Madrid (reimp), 1788. "Algunos experimentos recientes del Sr. Murphy demuestran que las montañas de Málaga pueden producir un vino blanco, suave y agradable, de calidad similar a la del mejor jerez". Lo he probado en Inglaterra y en su mesa y pienso que es mejor que el Jerez que venden ordinariamente. No dudo que lo ira mejorando cada hasta que pueda ser comparado con el mejor de estos vinos", p. 319.
- ⁴ CARIJO, J.: *Disertación que en forma de estampas de vino de Málaga y de la Axarquía dedica a la Muy Ilustre y Antigua Hermandad de Viñeros*. Málaga, 1986, p. 64. "El vino Mountein era un vino seco, más barato que el dulce, y no porque fuera de inferior calidad sino por su elaboración más sencilla y simple: se fermenta el mosto totalmente y a los 2 o 3 meses se trasiega a una vasija limpia y ese es nuestro antiguo y actual vino de los Montes", que se bebe joven o si se destina a la exportación, para ser auténtico, debe conservarse de 2 a 3 años.
- ⁵ MALDONADO, J.: *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la viticultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Madrid, 1999.
- ⁶ PAN MONTOJO, J.: *La bodega del mundo. La vid y el vino en España*. Madrid, 1994.
- ⁱ HUETZ LE LEMPS, A.: "La vignoble de Málaga a la veille de la crise du filoxera", *Melanges Hispaniques*, 1976, p. 123.
- ⁸ GARCIA DE LA LEÑA, C.: *Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pero-Ximen y modo de formarlo*, Málaga, 1960, pp. 4-35.
- ⁹ JUSTICIA, A Y RUIZ, D.: *Especialización agrícola y desarticulación del espacio. La viticultura en Málaga durante el siglo XIX*. Málaga, 1987, pp. 27-40.
- ¹⁰ GUISTADO, J.: "Crisis agraria e invasión filoxérica en la España del siglo XIX". *Revista de Historia Económica*, 2, 1985, p. 165.
- ¹¹ PELLEJERO, C.: *La filoxera en Málaga*. Málaga, 1995, p. 73.
- ¹² GARCIA MONTORO, C.: *Manuel Agustin Heredia*. Málaga, 1978. Se expone como fue la gran demanda de flejes para la fabricación de toneles, necesarios para la exportación de líquidos, una de las causas que lo orientó para establecer en Málaga , en 1836, la mayor y más moderna industria siderúrgica de España.
- ¹³ ÁLVAREZ, V.: *Lecciones de economía*. Madrid, 1968, p. 81.
- ¹⁴ PRADOS, L.: *Comercio exterior y crecimiento económico en España, 1862-1913: tendencias a largo plazo*. Madrid, 1984, pp. 41-43.
- ¹⁵ GÁMEZ AMIÁN, A.: "Productos catalanes embarcados en Málaga para las colonias, 1765-1796". *Homenaje al profesor Juan Sanchez-Lafuente*. Málaga, 1997.
- ¹⁶ Hemos realizado las conversiones a razón de que para cada litro de vino (suponiendo la arroba de vino igual a 16 litros) se necesita 1,5 kilos de uva. Para las pasas (arrobos de 12,5 kilos) hemos hecho el cálculo en función de que para kilo de racimos secos eran necesarias 3 kilos de uvas.

- 17 AAE. París. CC.- 11-7-1834.
- 18 CASADO, M.: "Vinos de Málaga". *Boletín de la Sociedad Económica de Amigos del País*. Junio, 1864, p. 97.
- ¹⁹ AN.-París.- C.C. Málaga, p. 21.
- 20 Estadísticas del Comercio Exterior. España, 1877.
- 21 GARCIA DE LA LEÑA (1792): *op. cit*, p. 5.
- 22 BEJARANO, R.: *Historia del Consulado y de la Junta del Comercio de Málaga*. Madrid, 1943, p. 314.
- ²³ *Ibidem*, p. 316.
- 24 F.R.O (Londres). Custon 1850.
- 25 AG.I.- I.G.- Leg. 2402.- Existe un solo documento, referido a 1795, en el que se especifican los tipos de vinos exportados desde Málaga a los países europeos. De acuerdo con estas cifras a Inglaterra se embarcó el 54,6 % de los vinos con dirección a Europa y entre ellos el 0,3 % de vino Carló, solo el 2,3 % de vino de Málaga, una cantidad muy similar de vino Jerez: 2,3 % y el 95,2 % de clarete. No nos atrevemos a generalizar esta estructura porque puede tratarse de un año excepcional y por esa razón salió tal cantidad de vino barato para su arreglo por los *merchants wines*. Pero creemos que la realidad no debía ser demasiado diferente. decir, las mayores exportaciones al mercado inglés a fines del XVIII, consistieran en estos últimos vinos y el de Málaga (del que es posible que hubiera stocks en el Reino Unido y por eso este año se exportara poco) en decadencia, a la vez que ya salían vinos imitación del Jerez.
- 26 GÁMEZ AMIÁN, A.: "As exportacoes de vinho de Málaga para a Europa. Uma visao alargada (1752-1960)". *Douro. Estudos&Documentos*, 3, 1996, pp. 259-273.
- 27 A.H.A-Mál.- A.C. Libro 167, p. 896.
- 28 F.R.O. (Londres). CC.- 1872, p. 487.
- ²⁹ El desprestigio no solo fue a causa de los fraudes en la fabricación en Málaga sino también por las imitaciones de nuestros vinos en otros países, incluida la propia Inglaterra.
- ³⁰ WARMER, H. A.: *Wines of the world*. London, 1967, p. 323.
- 31 A.H.N.- Consejo.- Leg 265-5.
- 32 BEJARANO, F.: *Historia del Consulado*, p. 133.
- 33 GARCIA DE LA LEÑA, C. (1792): *op. cit*, p. 80.
- 34 BEJARANO, F.: *Historia del Consulado*, p. 136.
- 35 A. Cámara de Comercio. Actas del Consulado. 1824, p. 33.
- ³⁶ *Ibidem*, 1826, p. 21.
- 37 AAE. París. C.C. Málaga, 10-7-1833, p. 35.
- 38 *Ibidem*, 31-2-1836, p. 12.
- ³⁹ *Ibidem*, 18-9-1840, p. 55.
- 40 *Ibidem*, 12-7-1841, p. 62.
- 41 *Ibidem*, 27-9-1853, p. 87.
- 42 *Ibidem*, 31-7-1857, p. 32.
- 43 *Ibidem*, 1-10-1857, p. 121.
- 44 SIMPSON, J.: "La producción de vinos en Jerez de la Frontera, 1850-1900". *La Nueva Historia Económica en España*. Madrid, 1985, p. 170. MALDONADO, J.: *La formación del capitalismo*, p. 146.
- 45 NUÑEZ, C.E (1985): *El comercio exterior y los problemas de desarrollo económico en Andalucía*. Granada, p. 99.
- 46 GARCIA DE LA LEÑA, C. (1792): *op. cit*, p. 94.
- 47 Vid nota 38.

⁴⁸ R.F.O.- Custon 1840. Uno de los vinos más imitados entre los consumidos en el mercado inglés fue el Madeira. Así, en 1840, entraron en Inglaterra con ese nombre vinos desde 25 regiones productoras diferentes (normalmente países).

⁴⁹ R.F.O. (Londres). C.C.- 1866.- En Huelva, Sevilla, Córdoba, Málaga, aunque no podían competir (cuerpo y aroma) con el *sherry* pero se exportaban como tales al Reino Unido, p. 328.

R.F.O. (Londres). Custons 1730 y 1840. También se imitaron en el extranjero, aunque más los dulces. Así en 1730 entran con el nombre de *Spanish wine* desde Italia, Portugal, Straights, Madeira, Gurnesey y Africa del Sur. En 1840, oficialmente, solo entran como *Spanish wines* desde Gurnesey y East India.