

# AGRICULTORES DE LA VID EN EL SIGLO XIX

## Características:

Dada la importancia del vino en términos económicos, pero también sociales y medioambientales, así como la importancia en cuanto a la imagen del país en el exterior, el sector es de extraordinaria relevancia tanto en España como en Andalucía, y es por ello que se considera oportuno la realización de una caracterización del sector del vino en el contexto mundial, europeo, nacional y andaluz.

### 1. DIMENSIÓN ECONÓMICA:

Es el que lleva el valor de la producción del sector del vino y del mosto.

### 2. SUPERFICIES Y PRODUCCIÓN:

La producción de vino y mosto en España se caracteriza por su gran variabilidad de unas campañas a otras debido a la fuerte dependencia del cultivo de las condiciones climatológicas.

### 3. COMERCIO EXTERIOR:

El vino es un producto con una balanza comercial positiva.

## Elaboración:

Era en todas las bodegas, muy simple; el sistema, evolucionó muy poco hasta la creación de las cooperativas, bien entrado el siglo XX. En un principio los racimos de uvas se echaban enteros en depósitos, cuya parte superior estaba casi al nivel del suelo en las bodegas situadas en los bajos de las casas o debajo de una especie de chimenea de respiración, en el caso de las cuevas. Los carros, o las caballerías cargadas de uva, descargaban directamente en el lagar. A continuación, los hombres pisaban los racimos para romper todos los granos, el conjunto de zumo y parte sólida se dejaba en reposo para que las levaduras cumplieran su misión. Cuando la fermentación acababa, o cuando el bodeguero consideraba conveniente, se pasaba el líquido de estos lagares a unas cubas para que el vino madurase y se clarificara. La parte sólida que rezumaba vino se prensaba para sacar de ella todo su contenido.

## Salarios, retribuciones, cuánto costaban los suministros:

Una población mayoritariamente ocupada en el sector primario indica una economía sin industrializar, con bajo productividad del trabajo, no capitalizado; y a la inversa, un porcentaje del 5 o 6 % la población activa dedicada al sector primario. En España, a diferencia de lo que ocurrió en la mayoría de los países europeos, el porcentaje de los

trabajadores ocupados en la agricultura no descendió progresivamente durante el siglo XIX, sino que continuó creciendo hasta principios del siglo XX.

### **“Distribución de la población trabajadora española “**

Año Población %

1860 ... 4.329.432 ... 64,8

1877 ... 4.939.256 ... 70,0

1887 ... 4.852.991 ... 69,3

1900 ... 5.428.600 ... 71,4

Las condiciones climáticas la calidad de la tierra y la pluviosidad son muy distintas en las diferentes regiones de España, y por eso no pueden hablar se de la agricultura española, en el trabajo agrícola, en singular. En la mitad del sur de la Península, los cultivos que resisten a las altas temperaturas y la sequedad del suelo son fundamentalmente los de la llamada trilogía Mediterráneo (olivar, cereal y vid), que suponía casi el 80% del suelo cultivado en España. Las condiciones físicas de la tierra y por el tipo de cultivo, la organización del trabajo agrario estaba condicionada por el sistema de propiedad y de explotación de la tierra: zonas de pequeñas propiedad, o donde era posible arrendar pequeños lotes de tierra, la familia era la unidad de organización de trabajo (estos trabajadores no estaban asalariados) vivían de la producción, también tenían contactos comerciales, al transportar y vender en los mercados sus excedentes, intercambiaban por otros bienes. En las zonas de gran propiedad y de secano, la organización del trabajo era radicalmente distinta y en ella se en ellas pueden hablarse de un mercado agrario: la demanda de trabajo provenía de las grandes explotaciones.

### **VINO**

A mediados del siglo XIX, tres grupos diferenciados estaban dedicados a la producción de vinos de Jerez: el de los cosecheros, los almacenistas y los extractores. Las viñas eran generalmente de dimensiones reducidas, cultivadas directamente por su propietario. En segundo lugar, el proceso de convertir la uva o el mosto en vino, era habitualmente labor 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 considerable por parte del almacenista. Finalmente, dada que el principal mercado del producto era extranjero, había un tercer grupo que se beneficiaba de esta industria, el de los extractores.

### **“Distribución de la tierra en Jerez de la Frontera 1870”**

Viñedos ... 7.800 Hectáreas.

Las dimensiones dedicadas al cultivo de la vid eran de aproximadamente 10 hectáreas.

Los viñedos eran en su mayoría trabajados por sus propietarios.

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.

- Trabajadores y sus retribuciones

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

Empleados en trabajar las vides (no es cosechas) ... 2,50 pesetas

A finales del siglo XIX, como ocurrió en la casi totalidad de los viñedos europeos, el negro manto de la epidemia filoxérica arrasó los viñedos del Marco de Jerez. Un insecto importado de América, destruyó el viñedo jerezano atacando las raíces de las cepas. La epidemia había sido detectada años antes en numerosos viñedos de otras partes de Europa, por lo que, para cuando el insecto se extendió hasta el Marco de Jerez, era ya conocida la única solución posible ante tamaño problema: el arranque de la totalidad de las cepas y la utilización de variedades de cepas americanas, resistentes al insecto.

### Situación en Jerez, colegios profesionales, asociaciones, sindicatos:

En la base del sistema agrario priman los cultivos de la triada mediterránea (cereales, olivar, vid).

A mediados del XVIII, todavía los vinos que se comercializaban desde la región de Jerez hacia los mercados eran aún muy diferentes de los que hoy conocemos como vinos de Jerez. A partir de finales del siglo XVII y durante todo el XVIII la demanda mundial de vinos se había incrementado de manera considerable.

Estas transformaciones de los mercados chocaban en Jerez con las difíciles relaciones existentes entre los productores (fundamentalmente cosecheros viticultores) y los extractores; o comercializadores, que no eran fáciles. Los primeros tendían a dar salida a sus producciones de vinos del año o escasamente criados, los cuales era necesario fortificar para evitar que se estropearan durante las largas trayectorias. Naturalmente, los segundos estaban más atentos a los cambios en el mercado y demandaban vinos diferentes.

Las asociaciones gremiales, que dominaban la industria vinícola local, tenían un marcado carácter conservador de los privilegios de los cosecheros locales y suponían un elemento restrictivo para el comercio. Las complejas normas de los gremios limitaban las posibilidades de envejecer los vinos, por considerarlo una práctica especulativa: ello favorecía el comercio de vinos jóvenes y dificultaba a los extractores dar al mercado los tipos de vino que empezaban a demandarse.

Sin embargo, incitado tanto por extractores locales como por los numerosos comerciantes extranjeros que habían ido estableciéndose en la región, en 1775 da comienzo el llamado Pleito de los Extractores.

Este proceso supuso además un paso fundamental para la conformación definitiva de la identidad de los vinos del Marco. La tendencia a almacenar prolongadamente vinos de diferentes cosechas y la necesidad de abastecer al mercado con una calidad estable dio lugar a una de las aportaciones fundamentales de la vinatería jerezana: el sistema de envejecimiento de criaderas y solera.

Surgen también en esta época las grandes bodegas de crianza. Buscando conciliar las condiciones arquitectónicas idóneas para el envejecimiento de los vinos con la estética neoclásica imperante, exportadores como Gordon, Lacoste, Haurie y otros levantaron las grandes bodegas. Los protagonistas del cambio fueron en algunos casos comerciantes extranjeros largamente establecidos en la zona.

[Rosa Jiménez](#)

[Iván Moreno](#)

[Lucía Fernández](#)

[Paula Marín](#)

[Álvaro Martín de Lucía](#)

[Enly Torres](#)

[Érica Ortega](#)

