

PROPIETARIOS DE VIÑEDOS

Realizado por→ Ignacio de los Santos Moreno, Manuel de los Santos Moreno, Juana Villanueva, Verónica Villanueva, Lidia Rodriguez, Sabrina Pineda, Coral Pimentel.
ESPERAMOS QUE TE GUSTE, LO HEMOS HECHO PENSANDO EN TI. VIVA EL BETIS
:)

CARACTERÍSTICAS DE PROPIETARIOS DE VIÑEDOS

Para ser un buen empresario de viñedos tiene que cumplir las siguientes características:

1. Cumplir con todas las obligaciones → Adecuar todas las instalaciones, tener la maquinaria precisa para que se pueda llevar a cabo el trabajo a la perfección y con toda la seguridad.
2. Ser legal → Cumplir con la legalidad es muy importante y en especial en este tipo de empresas ya que los trabajadores tienen que tener protección por los accidentes laborales. Si hay un accidente laboral en la empresa, el estado le puede sancionar incluso cerrando las empresas. Aunque en el S XIX cumplir las legalidades no era una prioridad y mucho menos asegurar el trabajo con normas de los trabajadores.
3. Tener conocimiento de lo que cultivas en este caso la uva → Es muy importante tener conocimiento y una cierta preparación en el negocio de la viña, en el S XIX los propietarios que heredan esas bodegas no tenían ni idea de llevarlas y normalmente esas bodegas fracasaban por la mala gestión.
4. Tener un buen equipo de profesionales que te ayuden a gestionar la empresa → Tener un enólogo, agricultores, administrador, técnico de laboratorio... Aunque en la antigüedad las empresas se caracterizaban por agricultores y el dueño, los agricultores tenían un gran conocimiento de la viña y de hacer vino, en la actualidad los trabajos se dividen para así gestionar una buena calidad de la uva y así llevarlo al vino.
5. El pisado de las Uvas → Es una práctica muy popular características de la vendimia en el que las uvas recogidas se introducen en un bol grande de madera y se van pisando para que salga el líquido de las uvas, para así poder hacer el característicos y apreciado vino.

6. El propietario de la viña tienen un despacho de vino → El despacho de vino tiene un papel muy importante, ya que , gracias a esto ese vino se puede comercializar y así llegar a ganar dinero.
7. Tener una buena bodega y buenas botas→ El vino especialmente el Andaluz se caracteriza por su sabor, esto se debe a las botas ya que gracias a esta es cuando se concentran el sabor. Cuanto más años esté el vino el la bota más bueno esta, ya que, la acidez de la uva se disuelve con un ligero punto de acidez, se mezcla todo el vino y coge el característico sabor.
8. Las principales bodegas jerezanas que se han caracterizado una buena gestión de la bodega son bodega: (González Byass, Bodegas Lustau, Bodegas tradición)
9. En Jerez en la localidad donde vivimos el vino más famoso es el fino, este apreciado y rico vino se toma normalmente frío y en un catavino.

DIA A DIA EN LOS VIÑEDOS.

Para cuidar cada detalle de su producción, hay que empezar por el cuidado del viñedo durante todo el año.

Al término de la vendimia, los especialistas esperan a que se caiga la hoja. Después, se trata la vid contra la enfermedad de la madera, con productos permitidos dentro del contexto de agricultura ecológica. Esto permitirá que la planta se desarrolle de manera saludable,

impidiendo el ataque de las enfermedades fúngicas que podrían matar las plantas.

Entre enero y febrero, se hace la poda en seco, cuando se dejan solo los pulgares que interesan, los de mejor calidad, para que la planta centre sus esfuerzos en ellos.

Entre abril y mayo, llega la poda en verde: “Cuando la planta alcanza una altura de unos ocho dedos, dejamos solo dos ramos por cada pulgar de los que habíamos dejado en la poda en seco”.

En verano, llegan los riegos, por goteo. Desde entonces hasta vendimias, se revisa la vegetación cada cierto tiempo. Así, los expertos se aseguran de que a la planta le llegan la luz y el aire que necesita.

La planta crea racimos en el tallo principal. Más adelante, echa los nietos, que generarán racimos tardíos. Se trata de la reserva de la planta, su vía de supervivencia por si hubiera algún imprevisto que altera su ciclo natural.

Así, cada planta crea una hoja, un racimo y un nieto. Si hay mucha vegetación, normalmente, eliminamos algunos nieto. Esto le permite respirar y centrar el envío de los nutrientes a los primeros racimos.

Instrumentos que empleaban

Tijeras de podar: Es el mismo instrumento que se utilizaba en la poda de otros frutales y está formado por dos brazos metálicos y mango de madera.

Arado de palo: Forcades y vertederas eran los aperos que se utilizaban para airear la tierra y a la vez arrancar las hierbas.

Azufradora: Una de sus formas la presenta como un bote de hojalata de forma cónica con pequeños y numerosos agujeros. Por ello se esparcía el azufre en polvo sobre las viñas afectadas de oidium.

Corquete: Instrumento específico y exclusivo de la vendimia, se caracteriza por su hoja fina y afilada con mango de madera.

Medios:

VENDIMIA

La clave está en la vendimia nocturna, cuando las temperaturas son bajas y no dañan la uva.

FERMENTACIÓN

La fermentación se lleva a cabo, mayoritariamente, en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada, pudiendo realizarse también en barricas de roble.

EMBOTELLADO

A los tres meses el color y el aroma son los adecuados. Es el momento de embotellar.

CRIANZA

Para la crianza de los vinos con sus lías se utilizan barricas de roble

JORNADA DE TRABAJO

Jornadas de 14 horas 7 días a la semana La cantidad de horas de trabajo debe contabilizarse tanto en la jornada diaria como la semanal y anual. Así, la semana de labor tradicional y anterior a la revolución industrial era básicamente de 6 días, con 1 de descanso (viernes, sábado o domingo dependiendo de las distintas culturas y religiones).

Salarios viñedos SXIX en Jerez de la frontera

En el siglo XIX los vinos de Jerez fueron entre los españoles los más afamados en el

extranjero, suponiendo una partida muy importante de las exportaciones hispanas. En las décadas

centrales del siglo las salidas de “Sherry” oscilaron entre el 10 y más del 20% de los ingresos por exportaciones del país.

COSTE DE LAS LABORES TRADICIONALES DE LA

VITICULTURA JEREZANA (Aprox. 1870)

Labor	Coste por Ha. (Lizaur)	Id. (E. Abela)	Valor de cada jornal (Abela)
Serpia		60,38	
Alumbra o deserpia	60,38	83,77	3 a 3,75 ptas
Poda con hoz del país y desarmiento	67,01	68,54	2,5 a 3 ptas
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.

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 esta 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:

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 región 1,25 Ptas.

Empleados en labores artesanales 2,50 Ptas.

SITUACIÓN EN EL SIGLO XIX

Antiguamente, el vino se almacenaba en cualquier edificio que fuera lo bastante grande. El vino se vendía por añadas, y la crianza por largos períodos de tiempo era innecesaria, por lo que tampoco se necesitaba un gran espacio de almacenamiento. Muchas instituciones religiosas tenían una pequeña bodega, y después del descubrimiento de las Américas, la mayoría de los mercaderes también contaban con una. En 1778, las prácticas restrictivas del Gremio de la Vinatería, que controlaba los precios e insistía en que el vino se vendiera joven, fueron abolidas, permitiendo el envejecimiento de los vinos y, en consecuencia, la evolución de los tipos que conocemos en la actualidad. En algún momento a finales del siglo XVIII y principios del XIX, se adoptó el sistema de soleras; como las existencias de vino eran mayores, se impuso la necesidad de bodegas más espaciosas.

En las primeras décadas del siglo XIX, las colonias españolas en las Américas fueron alcanzando la independencia, y muchos españoles regresaron a casa, pensando en qué negocio invertir sus grandes fortunas. La industria del jerez tenía un enorme atractivo, pues estaba en un período de prosperidad y recibía cuantiosas inversiones. Fue por aquel entonces cuando el fino comenzó a reconocerse como un vino con identidad propia y empezó a

comprenderse la levadura que le da su carácter único, así como las condiciones necesarias para que se forme.

A pesar de ser organismos unicelulares, estas levaduras, llamadas «flor», son muy quisquillosas. Necesitan cantidades ingentes de aire (al menos 18 metros cúbicos por bota), una temperatura adecuada y estable (alrededor de 18 °C) y la humedad relativa ideal (en torno al 70 %). Afortunadamente, en aquella época se disponía del dinero necesario para construir las bodegas perfectas, y a partir de los años 1820, comenzaron a edificarse las inmensas «bodegas catedrales». Se ubican en lugares que favorecen el paso de aire fresco, idóneamente en un terreno alto o cerca de la costa, y orientadas de manera que el interior se mantenga tan fresco como sea posible y nunca quede por debajo del suelo, lo cual limitaría el flujo de aire.

Las paredes son gruesas para proporcionar aislamiento, y el exterior está pintado de blanco para reflejar la luz del sol, mientras que el tejado, hecho de ladrillos y tejas, protege del calor más intenso. Se sostiene mediante pilares altos y arqueados, dejando mucho espacio entre el suelo y el techo; las ventanas se posicionan de una manera determinada para minimizar la entrada del cálido viento del este, el levante, y maximizar la entrada del fresco y húmedo viento occidental, el poniente. Los esterones de esparto que cubren las ventanas pueden rociarse con agua para enfriar el aire que entra, y el suelo se cubre con una tierra arenosa y arcillosa llamada «albero» que también se rocía con agua, absorbiendo una considerable humedad. Desde un punto de vista arquitectónico, estas bodegas son, sin lugar a dudas, impresionantes, pero también son muy prácticas y proporcionan el entorno ideal para el envejecimiento del fino.

Y eso no es todo. En el interior de la bodega, las botas se colocan con mucho cuidado: las que contienen fino se ponen más cerca del suelo,

mientras que las que contienen otros tipos de vino sin levaduras se ponen encima de las primeras, donde la atmósfera es ligeramente más cálida y menos húmeda. Como es natural, el microclima de cada bodega es diferente, debido a su diseño particular, su emplazamiento en el interior o cerca de la costa y en un terreno de mayor o menor altura. Este es tan solo uno de los factores que hacen de cada jerez un vino único y absolutamente fascinante.