

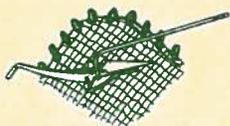
*Bicentenario
de Esteban Boutelou
y Simón de Rojas Clemente*



Coordinador: Jorge Pascual Hernández

*Bicentenario de
Esteban Boutelou y
Simón de Rojas Clemente*

Coordinador: Jorge Pascual Hernández



El arado y la red

*Bicentenario de
Esteban Boutelou y
Simón de Rojas Clemente*



Simón de Rojas Clemente
Estudio Pontelón y
Bicentenario de



Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito de la Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.

© JUNTA DE ANDALUCÍA. Consejería de Agricultura y Pesca. 2008

Publica: Viceconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación.

Colección: El Arado y la Red.

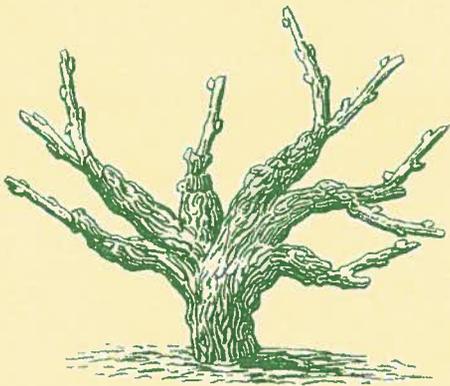
© De los textos; Los autores.

I.S.B.N.: 978-84-8474-232-6

Depósito Legal: SE-6981-07

Producción: Germán López Servicios Gráficos.

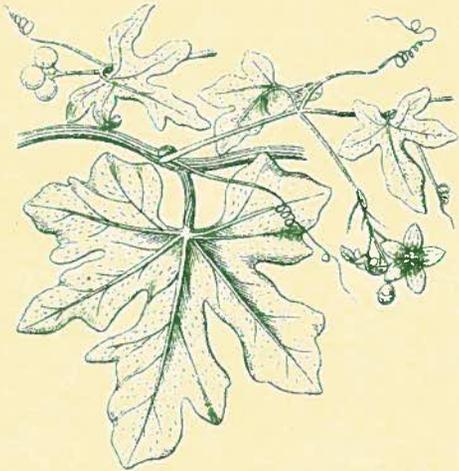
Índice



Índice

0. Presentación.	11
1. Introducción.	15
2. Simón de Rojas Clemente y Rubio (1777 – 1827): Un sabio botánico en la España de la ilustración. D. José Marchena Domínguez.	21
3. Esteban Boutelou y la vitivinicultura del Marco de Jerez. D. Alberto Ramos.	49
4. Quimera y realidad: el Marco del Jerez durante las comisiones agronómicas de Simón de Roxas Clemente y Esteban Boutelou (1803-1808). D. Javier Maldonado Rosso.	65
5. Las aportaciones de Simón de Rojas Clemente a la historia de la Ampelografía. Miguel Lara y Alberto García de Luján. ...	91
6. La viticultura en el Marco del Jerez en la obra de Esteban Boutelou. Alberto García de Luján y Miguel Lara.	115
7. La vinicultura en el Marco del Jerez en la obra de Esteban Boutelou. Luis Pérez.	133
8. La evolución de la vitivinicultura desde los tiempos de Rojas Clemente y Boutelou hasta hoy en día. José María Mateos. ...	153
9. El paso de Boutelou y Rojas Clemente por el Botánico de Sanlúcar. Jesús Barquín y Álvaro Girón.	169
10. Apéndice. Breve introducción a los vinos de Jerez y Manzanilla.	195

Presentación



Presentación

Esta colección El Arado y la Red de la Consejería de Agricultura y Pesca se enriquece hoy con un nuevo título que recuerda la figura de dos de los grandes sabios de la Ilustración, cuya vida y obra estuvieron estrechamente vinculadas, al menos en algunas de sus etapas, con Andalucía. El motivo es la celebración del bicentenario de la publicación de dos de sus obras, de gran impacto para la vitivinicultura del siglo XIX, ambas reeditadas en edición facsímil en la misma colección y todavía hoy de un enorme interés, no sólo histórico o antropológico, sino también técnico.

Los relatos de las agitadas vidas de ambos científicos nos revelan a dos hombres apasionados por la ciencia y el conocimiento, un conocimiento que en aquella época no era especializado o excluyente, sino, en la línea de lo que fue la Ilustración, enciclopédico. Nada de lo humano les era ajeno. Así, vemos como Simón de Rojas Clemente, cuando recupera su identidad cristiana tras su frustrado viaje a tierras musulmanas en compañía de Alí Bey, hace mediciones geométricas para determinar la altura del Mulhacen, rectifica mapas equivocados, examina en la provincia de Granada “las prácticas agrícolas, los usos, el lenguaje y cuanto incumbe a un viajero observador, eficaz e ilustrado”. Cuando, durante la Guerra de Independencia, se refugia en su pueblo de Titaguas, en la provincia de Valencia, estudia la historia local, escribe “la genealogía de los apellidos locales” y incluso propone “nuevos nombres populares a algunas calles”.

Tanto él como Esteban Boutelou, el segundo de los científicos a los que se dedica este libro, estuvieron vinculados a las Reales Sociedades Económicas de Amigos del País que florecieron en distintas ciudades de nuestra geografía, entre ellas las de Granada y Sanlúcar; sociedades donde los mejores científicos y pensadores de España pusieron sus capacidades, sus conocimientos y sus afanes al servicio de la modernización del país.



Pero es en materia de ampelografía – la ciencia de la vid- y vitivinicultura en todas sus dimensiones social, económica y técnica que las aportaciones de ambos científicos adquieren más relevancia para Andalucía. El estudio sobre las variedades de vid andaluzas de Simón de Rojas se convierte enseguida en referencia para los botánicos y agrónomos de toda Europa, por su carácter científico y riguroso. En cuanto a la Memoria de Boutelou “sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera”, es un modelo de divulgación, que permite hacerse una idea completa del sistema productivo y social vitivinícola del Marco de Jerez en el siglo XVIII y XIX, al mismo tiempo que identificar muchas prácticas productivas que todavía hoy subsisten.

En estos momentos en los que en el mundo de la vitivinicultura irrumpen nuevos vinos, nuevas plantaciones fuera de las zonas tradicionales, en Andalucía, en España y en el mundo, nuevas iniciativas totalmente legítimas mientras así lo diga el mercado, es bueno que aquellas zonas con una larga tradición, con una cultura vitivinícola y con un saber-hacer acumulado a lo largo de siglos, como es el Marco de Jerez, reivindiquen y den a conocer su historia y su originalidad, hecha de tierras, hombres y técnicas; una originalidad que es también la de sus vinos, gracias a ello irrepetibles. Una historia y una tradición que no está reñida con la innovación, como se encarga de recordar José María Mateos en uno de los capítulos de esta publicación. Porqué nada sería más contrario al espíritu de Esteban Boutelou y Simón de Rojas, al espíritu de la Ilustración, que el inmovilismo.

Quiero para terminar agradecer al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Sherry-Xeres y Manzanilla de Sanlúcar que nos brindara con su iniciativa la oportunidad de rendir homenaje y dar a conocer la vida y obra de dos hombres que simbolizan el espíritu de la España de progreso científico, económico y social por la que todavía hoy luchamos.

Isaías Pérez Saldaña
Consejero de Agricultura y Pesca



Introducción



Introducción al Libro del Bicentenario de Boutelou y Rojas Clemente



En el año 2007 se celebra el Bicentenario de la publicación por la editorial Villalpando de Madrid de dos obras de gran impacto para la vitivinicultura. Se trata de “Memoria sobre el Cultivo de la Vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera” de Esteban Boutelou y “Ensayo sobre las variedades de la Vid Común que vegetan en Andalucía” de Simón de Rojas Clemente y Rubio. Ambas obras han sido unos referentes que se han venido utilizando durante muchas décadas en el Marco de Jerez cada vez que se quería hablar de nuestras singularidades y por ello el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez no ha querido dejar pasar esta ocasión sin rendir un merecido homenaje a ambos escritores que tan bien supieron expresar por escrito aquello que constataron hace 200 años.

Mucho y desde siempre se ha escrito sobre la vitivinicultura del Marco de Jerez y desde muchos puntos de vista, pasando desde lo meramente literario o histórico hasta lo más técnico, y sería un listado interminable de autores y obras, donde podríamos correr el riesgo de omitir a alguno y por ello vayan de estas líneas nuestro más sincero reconocimiento a todos ellos que supieron y saben describir con maestría todo aquello que hace diferente a este Marco de Jerez de otras regiones vitivinícolas. Pero como decíamos antes, 1807 fue un año importante desde el punto de vista de publicaciones técnicas ya que vieron la luz las obras de Esteban Boutelou y de Simón de Rojas Clemente que representan un antes y un después en este tipo de publicaciones.



Ha transcurrido mucho desde aquellos tiempos y aunque aquellos vinos fueron los embriones de nuestros vinos actuales, poco se parecen a los que en estos fechas producimos. No olvidemos que casi en medio de ese periodo llegó la filoxera al Marco de Jerez, que afectó de gran manera a la viticultura al obligar al agricultor a utilizar un patrón o portainjertos en la plantación de la nueva viña y sobre él injertar las variedades más apropiadas. De alguna forma, la naturaleza nos ofreció una buena oportunidad para diseñar la nueva viticultura y las variedades más apropiadas para lo que estaban ya demandando mercados locales e internacionales. No obstante, como podrá ver el lector en esta publicación, todavía se conservan muchas prácticas tradicionales de la época en que escribieron nuestros autores que son fundamentales para mantener el prestigio de la vitivinicultura de esta zona y que le hizo a Esteban Boutelou y a Simón de Rojas Clemente enamorarse de nuestro viñedo y forma de elaborar nuestros vinos.

Desde este Consejo Regulador, de los más antiguos y prestigiosos de Europa, nos gusta destacar que nuestra vitivinicultura es una perfecta combinación de tres pilares fundamentales: la naturaleza, razón por la que se decidió constituir esta denominación de origen en el Marco de Jerez, la tradición, muchos años cultivando viñas y elaborando vinos de generación en generación y la tecnología, evolución de conocimientos empíricos a través de la ciencia de la enología moderna y que ha ido aportando a nuestros vinos una calidad significativa. Sobre estos tres pilares se han venido fundamentando todos los vinos de prestigio del mundo, entre los que sin lugar a duda se encuentra el Jerez.

En esta obra veremos como se han ido entrelazando estos pilares antes mencionados hasta formar una potente Cultura, la “Cultura del Vino de Jerez y la Manzanilla” manifestándose en esta zona desde el principio cuando se decide dónde plantar el viñedo, en qué pago del Marco de Jerez, con esa tierra única que es la albariza y con esas variedades de uvas tan especiales y nobles como son la Palomino (o listán), la Moscatel y la Pedro Ximénez, que han sabido adaptarse al clima y la tierra para dar la máxima calidad que precisan los jóvenes mostos con los que después el enólogo en su bodega de crianza, el paso del tiempo y la ayuda del singular método de envejecimiento que supone el sistema de solera y criaderas, les dará las peculiaridades que hacen de nuestros vinos algo diferente, adaptado a los gustos de los consumidores y mercados y listos para tomar en cada ocasión y lugar, sólo o acompañado de una rica gastronomía, ya no solo local sino internacional. Es otra de las singularidades de esa amplia variedad de tipos de vinos que tenemos en este rincón del sur.



Para conmemorar este Bicentenario de la publicación de las obras antes mencionadas hemos querido reunir a un gran plantel de autores de todas las disciplinas que tienen dos cosas en común entre todos ellos: saber y entender de la vitivinicultura de nuestras viñas y vinos y sobre todo, quererlos. Por ese motivo en la parte histórica tenemos a D. Alberto Ramos, D. Javier Marchena y D. Javier Maldonado de larga trayectoria en la investigación y publicación sobre toda la historia del vino de Jerez y sus gentes. Para ahondar en la faceta técnica desde el específico mundo de la viticultura tenemos a D. Alberto García de Luján y D. Miguel Lara del “Rancho de la Merced” centro de investigación que atesora experiencias de todo tipo de la viticultura de siempre en nuestra zona, pero donde también tiene contenido las más nuevas experiencias y posibilidades de futuro para el viñedo.

En lo que a la vinicultura se refiere tenemos una combinación entre la Universidad, en este caso de Cádiz y la Estación Enológica de Jerez, ambas instituciones referentes en la enología de nuestro Marco y que están representadas por el catedrático D. Luis Pérez y el ingeniero D. José María Mateos, ambos componentes a su vez del prestigioso comité de cata de vinos con vejez calificada. Hemos querido incorporar a los autores anteriores a D. Jesús Barquín y D. Álvaro Girón autoridades en campos tan dispersos como son la Criminología y la investigación histórica pero a la vez de los mejores conocedores del vino de Jerez y la Manzanilla desde el punto de vista de aficionado y consumidor, una faceta que no hemos querido olvidar para completar la amplia paleta de diferentes opiniones y visiones. Ambos son escritores asiduos sobre nuestros vinos en las más variadas publicaciones y por ello de seguro que les gustará la otra visión que le dan.

Con esta perfecta y completa conjunción de expertos y enamorados de nuestra vitivinicultura esperamos darle al lector de esta obra un amplio e interesante compendio de distintas visiones y opiniones sobre las figuras de nuestros insignes autores Esteban Boutelou y Simón de Rojas Clemente, de las propias obras que cumplen su bicentenario, lo que significaron en sus tiempo y su influencia en la vitivinicultura de hoy y del mañana.

No podíamos dejar pasar esta fecha tan significativa y sólo esperamos que el entusiasmo con el que los autores de cada uno de los capítulos aceptaron el desafío planteado, unido al compromiso de la Consejería de Agricultura sepamos transmitírselo al lector y que disfrute de esta obra al igual que estamos seguro que disfrutará de una copa de vino de Jerez y Manzanilla al saber de toda la cultura que hay detrás de ellos. De ahí que no hayamos querido dejar pasar la ocasión para añadir un apéndice final divulgativo sobre la historia, el proceso



de elaboración actual de nuestros vinos y los diferentes tipos que se producen para ayudar al propio lector, una vez leídos los capítulos sobre nuestros insignes autores, a sacar sus propias conclusiones sobre la relevancia e influencia que tuvieron sobre nuestros vinos.

No quisiéramos acabar estas líneas sin animar al lector a que lea las dos obras que cumplen este año el bicentenario y que la Consejería de Agricultura tuvo la feliz idea de publicar en edición facsímil dentro de la serie “El arado y la red” lo que hace que estén disponibles para todos ustedes en el servicio de publicaciones de la propia Consejería. Si las líneas que se describen de viticultura son interesantes, no desmerecen, aunque sean más breves, las referentes a la vinicultura ya que dejan claro que en aquellos tiempos ya existían vinos secos, dulces, de cabeceo, para destilación e incluso variedades tintas. Es más, destaca el cabeceo, práctica muy jerezana de mezclar vinos, como un arte para conseguir nuevos vinos con que agradar los “*paladares del Norte*” y cómo se “*aguardientaban*” los vinos para hacerlos más licorosos.

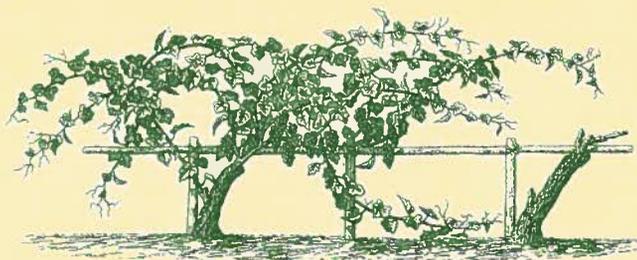
Sin más les deseo una buena lectura y que sepan ver lo que hay siempre detrás de una copa de un buen vino, en nuestro caso de Jerez y Manzanilla.

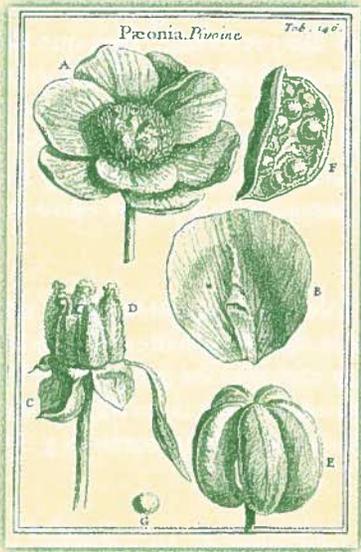
Jorge Pascual Hernández
Presidente del Consejo Regulador



*Simón de Rojas Clemente y Rubio
(1777-1827): Un Sabio
Botánico en la España
de la Ilustración*

D. José Marchena Domínguez





Paeonia. Pivoine, engraving from copper in the book «INSTITUTIONES REI HERBARIAE» by Joseph Pitton de Tournefort, 1700

Definir en pocas palabras lo que supone en el mundo occidental en general, y en España en particular, el siglo XVIII, puede llegar a ser una tarea ardua, debido a la cantidad de matices que, probablemente, se nos podrían quedar en el camino. De las muchas maneras que podríamos comenzar a calificar y a clarificarlo sería, la de un punto de inflexión, donde comienza a marcarse la evidente impronta y la convicción de un antes y un después, en los grandes órdenes de la vida de unos colectivos que, en cierta manera, tomaron las riendas de lo que los especialistas vinieron a llamar la *Modernización*. Y es que los contrastes y contrapuntos que quedan recogidos en la dicotomía *Antiguo Régimen – Nuevo Régimen* –cuyos, a veces, imprecisos límites pueden llevarnos a cierta confusión–, quedaron reflejados en las grandes líneas de acción política, en las formas de evolución de los grupos sociales, y en la configuración interna de las nuevas vanguardias del pensamiento y la ciencia; pero también en la economía. Como versa la opinión de Javier López Linaje, la agricultura en el XVIII español, base incuestionable de la economía nacional, ha sido excesivamente tratada en sus exclusivos ámbitos económicos y sociales, quedando en muy postreras posiciones, los aspectos referentes a la tecnología, las ciencias aplicadas, e incluso a las disposiciones iconográficas de su propio imaginario

¹ LÓPEZ LINAJE, Javier. *Agricultores, botánicos y manufactureros en el siglo XVIII. Los sueños de la Ilustración española*, Madrid, 1989, pp.13-16.



Y es que, dejándonos llevar por los efluvios del cambio, la innovación y la búsqueda del conocimiento, aquellos intelectuales e ilustrados se convirtieron en pioneros de sus campos de investigación pero, a su vez, lucieron las galas de unos irrepetibles tiempos, donde no sólo lo que se hacía era preferente, sino que el trasiego de sus labores eran asimilados a la visión personal del hombre, en torno al mundo natural, al socaire de la Ciencia, y con el sentido del deber cumplido; una actitud vital, una forma de entender el mundo, que daba como resultados a una amalgama de ingentes activistas, donde lo mundano, lo científico, y lo filantrópico se dieron la mano, en un país donde persistían los pulsos entre la tradición y el cambio.

Un movimiento pues, de naturaleza integral, que interesó a las estructuras en pos, como asegura Jean Sarrailh, de la prosperidad, la cultura y la dignidad de la patria²; de evidente carácter minoritario, porque eran minorías las que poseían la cultura y con ello, el acceso al conocimiento; vinculados a las clases medias en categorías socioprofesionales provenientes del mundo clerical, burocrático y de ciertos núcleos de la baja aristocracia.

Sobre el balance de tan innovador proceso, la sensación de su variedad y multiplicidad, tanto en la naturaleza ideológica de sus protagonistas como en la manera de considerar los logros de sus trabajos, invitan a una valoración crítica, que ha sido pertinentemente aclarada, entre otros, por José Manuel Souto Rodríguez.³

En otras coordenadas de interés, anotar que la Ilustración se debió también a los fuertes virajes políticos del siglo que le tocó vivir. Frente a las dificultades potenciadas por el Conde de Floridablanca a comienzos del reinado de Carlos IV, la sustitución por el Conde de Aranda, hizo retornar a la Ilustración española a tiempos más venturosos, en el perfil de los habidos durante el rey antecesor Carlos III. Por ello como bien señala Gil Albarracín, de palabras de Richard Herr, Manuel Godoy no tuvo el mérito de abrir a España a las corrientes ilustradas europeas, sino de continuar la política del propio Aranda, hasta que las propias circunstancias en las que se vio envuelto el País, imposibilitaron la continuidad de dichas políticas.

² SARRAILH, Jean. *La España ilustrada de la segunda mitad del siglo XVIII*, Madrid, 1974, pp.11-15.

³ En efecto, Souto nos describe un movimiento de impronta burguesa, consciente de la necesidad de renovar los límites de la época en la que nació, y terriblemente variado en cuanto a los puntos de partida de cada uno de los diferentes protagonistas del movimiento intelectual –se señalan hasta cuatro generaciones. La Ilustración además, se ubicó en cada país adaptándose a las peculiaridades y perfiles propios, por lo que es desechable la idea Menedzpelayista de ser causante de corromper las esencias de la españolidad. Finalmente, resalta el carácter de ser un movimiento más o menos radical, que de alguna manera condujo a la revolución, institucionista porque exaltó la creación y proliferación de academias, centros e instituciones específicas, y deísta, porque sin ser irreligiosos, los hombres de la Ilustración se opusieron a un tipo de religión dogmática y litúrgica. SOUTO RODRÍGUEZ, José Manuel, *El siglo XVIII español. Cultura, Ciencia y Filosofía*. Madrid, 2004, pp.195-222.



Si bien el advenimiento de la dinastía de los Borbones vino a coincidir *de facto* con el proceso renovador ilustrado, no hay que olvidar los deseos de florecer el desarrollo científico que ya se constataban, en las abundantes y novedosas publicaciones, durante los últimos años de Carlos II de Habsburgo.

La botánica había adquirido un gran esplendor en la España del siglo XVIII, con grandes referentes como los de Tournefort, Linneo y las críticas de Bouffon sobre los criterios taxonómicos; en líneas generales, se trataba de encajar el paso de una visión teleológica y antropocentrista del estudio de la naturaleza, a otras más materialistas y científica, y en donde lo religioso dejaba de mediatizar los criterios de investigación.⁴

En esta onda, se produce el alabonazo de esta incentivación de la ciencia del mundo vegetal: las expediciones botánicas americanas adoptan el nombre de Linneo, se inaugura el Real Jardín Botánico de Madrid, a la que seguirán otros señeros como el de Barcelona, Cartagena, Zaragoza y el Experimental de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz); todo ello para potenciar el conocimiento de la flora española, la adaptación de las variedades americanas y la mejora en los resultados agrícolas.

Pero es que este interés en fomentar las actividades científicas tuvieron otros importantes frutos, como la creación de instituciones del calado del Museo de Historia Natural, la Escuela de Medicina o el Observatorio Astronómico de Madrid, la potenciación de expediciones científicas al Nuevo Mundo o el denodado trabajo de hombres, mitad aventureros, mitad científicos, como Jorge Juan, Ulloa, Félix de Azara, Celestino Mutis, Juan de Cuellar, Sessé, Antonio de Córdoba, Malaspina, Conde de Santa Cruz o Díaz de Valdés. Y eso sin hablar de los numerosísimos tratados y compendios científicos, que vinieron a reflejar el sesudo trabajo, que a la mayoría de aquellos pensadores y sabios de la centuria, les ocuparon gran parte de sus vidas.

Es en este contexto donde hay que entender, y de hecho toma sentido, la figura, el perfil y la aportación de Simón Rojas y Clemente.

⁴ Para más información al respecto, V.CAPEL, Horacio, "Filosofía y Ciencia en los estudios sobre el territorio en España durante el siglo XVIII". *Cuadernos de Estudios del Siglo XVIII*, Madrid, n.5, 1995, pp.59-100.



GÉNESIS Y FORMACIÓN.



Estatua de Simón de Rojas Clemente y Rubio (1777–1827) en el Real Jardín Botánico de Madrid (España). Esculpida por José Gragera y Herboso (1818–1897) e inaugurada en 1865.

Rojas Clemente provenía del entonces llamado Reino de Valencia, una de las zonas que, sin duda, daría mayor número de hijos a la Ilustración como fueron los casos de Antonio José Cavanilles, Gregorio Mayans, Francisco Pérez Báyer, Andrés Piquer o Antonio Ponz.

Nace Simón el 27 de septiembre de 1777, en la pequeña población de Titaguas, villa del partido de Chelva perteneciente al obispado de Segorbe, y sita entre la valenciana Sierra de Javalambre y el río Turia⁵. Su cuna era la de una familia de labradores, más o menos acomodada, que vivía en una casa de la calle de la Tajadera, siendo bautizado el 28 del corriente en el Templo Parroquial del Salvador como *Simón de Rojas Cosme y Damián*⁶.

⁵ Curiosamente y de una de las obras del propio Rojas –*Historia Civil, Natural y Eclesiástica de Titaguas*–, sacamos las primeras referencias de la villa; en 1240 el rey Jaime I el conquistador, divide los Reinos, de tal manera que las aldeas de La Yesa, Aras y Titaguas pasan a depender de la jurisdicción de Alpuente. La población cristiana de Titaguas se asienta de manera definitiva veinte años más tarde. No obstante hubo de esperar la privilegio Real de 1729 otorgado por Felipe V. para lograr la segregación.

⁶ La razón de ese nombre fue que ese día era el santoral del Beato Simón de Rojas, trinitario vallisoletano del siglo XVI. GIL ALBARRACÍN, Antonio. *Simón de Rojas Clemente Rubio. Viaje a Andalucía "Historia Natural del reino de Granada (1804-1809). Edición de...*, pp.47-49.



Simón calificaba a su abuelo paterno José Clemente como emprendedor, genio y reflexivo, que fue joven escribiente en Valencia y luego Notario Apostólico y Administrador de la Bailía de Alpuente, Aras y Titaguas desde los años treinta del siglo XVIII. El regreso de éste a Titaguas ocasionó su enlace con la rica heredera Teresa Collado, lo que le dio el rango de mayor propietario local y la escribanía del juzgado de Titaguas, que permaneció en manos de la familia por varias generaciones⁷.

Pero luego, su hijo Joaquín Blas Clemente Collado no tuvo la virtud de mantener la fortuna, sino todo lo contrario; el que fuera padre de Simón, llegó a casar dos veces: primero con María Pérez Torrijo con la que tuvo cinco vástagos, y después con Juana Rubio que parió once; Simón fue el cuarto hijo en la línea de sucesión, lo que le imposibilitó heredar la escribanía que quedaba reservada para el primogénito, su hermano Juan de la Cruz, hijo de María.

Desde pequeño fue instruido en el aprendizaje, con suerte diversa a tenor de las palabras del propio Simón:

“Apenas empecé a andar, me enviaron a mis padres a una escuela, cuyo cruel maestro me arredró tanto, que me escondía de su presencia, rehusando con tal tesón aprender, a pesar de los esfuerzos de mi padre, que llegué a nueve años sin conocer un signo del alfabeto. Tal sería hoy el grado de mi cultura, si la villa no hubiese despedido al inexorable vapuleador. Entregóme mi padre a otro maestro muy honrado y de suave carácter; y fue tanta la afición que tomé al estudio, que para evitar el exceso de mi aplicación, hubo que emprender mayores conatos de los que se habían usado para que asistiese el primero.”⁸

Fiel a la tradición aristocrática, y como era casi obligado para los hijos segundones, Simón de Rojas fue destinado a los estudios eclesiásticos, no sin haber aguardado la renuncia de un hermano que lo antecedía. Así, fue enviado al Colegio Seminario de Segorbe (Castellón) para estudiar humanidades y latinidad, donde el profesor Cister le enseñó conocimientos de sintaxis, retórica y poética latina y castellana. Luego en 1791 comenzó filosofía en Valencia con el doctor Antonio Galiano, logrando el máximo grado de maestro en artes de *premio*. A su vez, siguió estudiando otras disciplinas propias de la carrera eclesiástica, como eran las lenguas árabe, griega y hebrea y también el latín.

Pero ya desde niño la contemplación de la naturaleza era su pasión más preferente, y la lucha frente a sus padres, que intentaban sistemáticamente apartar

⁷ PIQUERAS, Juan. “Gesta y vida de un insigne botánico. Reseña biográfica de Simón de Rojas y Clemente”, *Mé-tode*, Valencia, n.34, 2002.

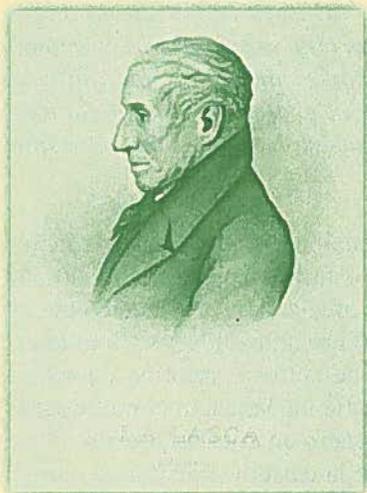
⁸ *Gaceta de Madrid*, 27-may.-1827, pp.146-148.



del niño cualquier cosa que no fuera lo eclesial, generó en Simón una especie de resignación, que mataba de alguna forma recogiendo y clasificando plantas y animales⁹. A la postre, Simón llevaba adelante el *cursum honorum* ideal del perfil eclesiástico, pero en realidad nunca llegó a acceder a esta vocación, a pesar de lograr el grado de Doctor en Teología a finales de julio de 1799. De nuevo las reflexiones de Simón sobre este primer periodo de estudio, nos intuye cierta contradicción entre el afán de saber, y la resignación por emplear una década hacia un perfil que no era el deseado:

*“...una carrera llena de afanes, riesgos y luchas peligrosas, de que no hablaré; ni de las enfermedades que me pusieron muchas veces al borde del sepulcro, por haber debilitado mi robustísima constitución con el afán de ver y saber, en que vivía contento; pues lo que entienden comúnmente los hombres por felicidad en el mundo, consiste lisa y llanamente en que uno se lo crea.”*¹⁰

LOS ESTUDIOS DEL NUEVO SIGLO



Mariano Lagasca (n/m 1776-1839)

De esta manera, entre consuelos filológicos y devorando suaristas, tomistas y jansenistas de la filosofía, a la denegación de una beca de San Pío V, que hubiera supuesto el espaldarazo eclesiástico, la consecución del doctorado de premio

⁹ Ya tenía desde niño el empeño de reunir los nombres de todos los seres existentes. *Ibidem*.

¹⁰ *Ibidem*.



antes citado, ahorró los gastos de estudios, que fueron reinvertidos por sus inquietos padres para ir a Madrid en 1799, para opositar a las cátedras de lengua hebrea del Seminario de Nobles, que fue ganada por Francisco Orchel.

En 1800 también opositó en Madrid a las cátedras de Lógica y Ética, que si bien las perdió, le asignaron tres sustituciones en el Colegio de San Isidro, mientras recibía clases de griego y árabe. A partir de este año, Simón que poseía una rudimentaria y autodidáctica formación botánica, pudo tomar también conocimientos de botánica, mineralogía y química, que se impartían en el Real Jardín Botánico. Allí entró en contacto con algunos profesores y alumnos con los que luego colaboró en importantes proyectos: Casimiro Gómez Ortega, primer catedrático del Jardín Botánico, de quien al parecer, Simón llegó a reflejar en sus apuntes sus escasos conocimientos botánicos¹¹; también Mariano Lagasca, a la postre condiscípulo suyo.

En 1801, y tras un largo enfrentamiento por la dirección del Real Jardín Botánico de Madrid, la jubilación de Casimiro Gómez daba entrada a Antonio José Cavanilles; sacerdote valenciano de la escuela francesa del *Jardin du Roi*, que acogió como discípulos a Lagasca, Francisco Antonio Zea y al propio Clemente, que comenzaron a ejercitarse en el estudio de la naturaleza desde los alrededores de Madrid hasta la misma sierra, y que entre otros frutos dio la, llamada *Introducción a la Criptogamia española* que empezó a publicarse en los *Anales de Historia Natural*. Nuestro biografiado no ahorra halagos cuando rememoraba aquellas experiencias de principios del siglo XIX, y a fe que era cierta la intensidad del trabajo, pues aseguraba tener en esta época un herbario de más de cuatro mil plantas cogidas, desecadas y examinadas por él mismo:

“Entonces se desfogaba mi afición en el estudio de la naturaleza por las inmediaciones de Madrid y las alturas de Guadarrama, así en la canícula, como en las escarchas del invierno, durmiendo donde quiera que me cogía la noche, lo que he hecho hasta 1817 semanas enteras en mis excursiones, después de perdida la fortaleza atlética de mi complexión.”¹²

¹¹ GIL ALBARRACÍN, A. *Viaje a Andalucía...*, pp.49 y 50 y PIQUERAS, Juan, “art.cit.”.

¹² *Gaceta de Madrid...*



SIMÓN DE ROJAS Y ALÍ BEY



Ali-Bey

En 1802 Simón de Rojas fue nombrado profesor de la cátedra de Árabe, en sustitución de su profesor titular Miguel García que estaba enfermo. Circunstancias estas que le propiciaron el poder conocer a Domingo Badia, un aventurero catalán que, bajo todos los signos, dio a Simón un giro notable en su vida y en su propia trayectoria profesional:

“...se presentó a las lecciones un desconocido que en poco tiempo hizo muchos progresos; y no tardó en proponerme un viaje científico, que habríamos de emprender disfrazados, para hacer descubrimientos en lo interior de África. Yo le contesté sin vacilar que estaba pronto a seguirle; y en pocos días me hallé con el nombramiento Real de asociado a esta empresa con la dotación de 18.000 reales, que fue el primer sueldo que he disfrutado, sobrándome siempre para las necesidades de la vida y faltándome muchísimo para mis apetitos científicos.”¹³

El personaje no era exclusivamente un amante de la lengua árabe y las ciencias; el supuesto viaje científico al continente negro era una tapadera de empresas de espionaje, en las que estaba detrás el mismísimo Godoy.¹⁴

A pesar de la clara oposición de sus colegas Gómez Ortega, Cavanilles y Lagasca, Simón de Rojas salía en la primavera de 1802 a una estancia previa en

¹³ Ibidem.

¹⁴ En opinión de Gil Albarracín, el proyecto pretendía conocer los mecanismos para introducir intereses comerciales españoles, primero en el Magreb –desde Marruecos hasta Egipto-, y luego hacia Asia, llegando a potenciar una independencia de los demás países europeos. *Viaje a Andalucía...*, p.52.



Francia e Inglaterra, al objeto de acopiar noticias, instrumentos de observación y demás útiles. De nuevo el vértigo científico de Simón recibía una insufla con sus continuadas visitas para el menester, al Museo de Historia Natural de París y la Casa de Banks en Londres. Pero además eran frecuentes las conversaciones y contactos que mantenía con científicos franceses e ingleses como J. Sowerby, J.E. Smith o D. Turner, a los que presentaba plantas nuevas halladas por el mismo, en las periferias de París y Londres.¹⁵

Pero de la misma manera que ya avisaba el sabio valenciano sobre las consecuencias de un intenso y agotador trabajo, no ignoraba que tras sus grandes ambiciones científicas y eruditas, se escondía el peligro de *pasar factura* a su propia salud:

*“ Ni en París ni en Londres dejé culto que no examinase en sus templos y sinagogas; abrazando todos los ramos de instrucción, persuadido de que conservaría la fortaleza de mis veinticuatro años hasta los ochenta, y de que me era posible, según había leído del Tostado y otros, llegar a abarcar un día cuanto saben los hombres. Errores de cuya crasitud no me desengañé, hasta que arruiné mi salud, habiendo palpado no ser posible resistir catorce o diecisiete horas de trabajo al día, y que una vez llena la capacidad humana, no puede recibir más sin vaciarse otro tanto; a la manera que un vaso lleno de líquido, derrama la cantidad que se le aumenta.”*¹⁶

Pero otros carices del viaje, precisaban determinadas acciones, más cercanas con el perfil aventurero del mismo: disfrazarse con apariencia musulmana. Y no sólo en los elementos periféricos sino en los internos, ante las posibles sospechas de elementos adversos que pudieran descubrir su auténtica identidad; por eso Simón y Ali-Bey debieron circuncidarse a la manera musulmana:

*“Mi compañero de viaje y yo debíamos circuncidarnos en Londres, a fin de aparentar en África que éramos musulmanes, y no varar en la tentativa de Honerman y otros. Un día que volví a casa en aquella capital, de herborizar en los bosques de Epping-Forest, encontré a mi socio pálido, bañado en su sangre y casi exánime. Dijome que había escogido la ocasión de hallarme y ofuera para la inexcusable operación, con el intento de figurármela menos cruel; pero lo es tanto, añadió, que nunca osaré aconsejarla, pues me hallo en una situación mortal. En efecto, estuvo muchos días en peligro de gangrenarse la herida.”*¹⁷

¹⁵ PIQUERAS, Juan “art.cit.”, GIL ALBARRACÍN, Antonio, “Viaje a Andalucía..”, pp.53 y 54 y *Gaceta de Madrid...*

¹⁶ *Gaceta de Madrid...*

¹⁷ *Ibidem.*



Al final y ante el peligro por el que Domingo pasó, Simón se negó a hacérselo, y tomaron embarque en dirección a Cádiz, adonde llegaron en 1803 como *Ali-Bey Abdalak* y *Mohamad Ben-Alí* y en donde sufrieron persecución de los marroquíes que allí vivían, pues los creyeron al principio judíos disfrazados; pero de repente, y casi sin aviso, Domingo Badía partía en el verano de ese año a Tánger, con la supuesta promesa de volver a por Clemente¹⁸

Pero lo cierto es que este supuesto regreso nunca se produjo. En el mes de julio le escribía una última carta en la que descubría sus intenciones finales: "... *Amado Clemente...Cada día veo más imposible la venida de Usted aquí. Me duele en el alma de ello, pero lo veo imposible. No me atrevo a detenerme más. Paciencia, adiós, Clemente mío.*"¹⁹

Durante todo este tiempo de espera, Clemente seguía viajando por Andalucía con su musulmana identidad, llegando a ser conocido como el *Moro Sabio*, siendo objeto de la curiosidad general, en particular de las mujeres, que viajaban para verle y pedirle hierbas para las dolencias, así como cuantiosas preguntas sobre sus costumbres. Sin embargo, algunos varones cristianos se empeñaban en cristianarlo, "...*tan distantes de imaginar que yo lo estaba, como de presumirme tan amaestrado en semejantes materias.*"²⁰

VUELTA AL TRABAJO



Real Jardín Botánico de Madrid

¹⁸En torno a las razones de por qué Clemente fue abandonado por Badía, están probablemente las de que éste no quiso comprometer a su amigo, en un viaje que tenía mucho de arriesgado. Otra de las hipótesis y que argumenta Clemente en su autobiografía, está el no haberse circuncidado. Ibidem, PIQUERAS, Juan, "art.cit." y CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas, "Autobiografía", 1879.p.XIV.

¹⁹CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas, "Autobiografía", 1879. El viaje de Domingo Badía transcurrió por África y Asia entre los años 1803 a 1807.

²⁰*Gaceta de Madrid...*



Pero Simón de Rojas, algo consustancial en toda su vida, no perdió el tiempo en la infructuosa espera. Por una parte el gobierno, con Godoy como máximo responsable, le asignó durante aquellos años una suma de 1.500 reales anuales, y la asignación de un encargo como comisionado para recorrer el reino de Granada y la Serranía de Ronda y estudiar allí sus riquezas naturales con total independencia académica y administrativa; algo parecido a lo que hizo Cavanilles con el reino de Valencia.

Clemente, que vivía por entonces en Sanlúcar de Barrameda en casa de Francisco de Terán director del Jardín Experimental de esa misma población, ya había comunicado a sus padres a fines de 1803 la cancelación de su viaje a África y el nuevo proyecto científico, ante el evidente regocijo de sus procreadores. Aunque en realidad el encargo era claro y taxativo, la capacidad e inventiva de Simón no conocía límites; a la vez que cumplía con su cometido sobre el estudio del reino de Granada, entre 1803 y 1804 se dedicó a estudiar la costa en sus efectivos naturales:

“...colección de unas cien especies de conchas, dieciocho de zoofitos y treinta de algas marinas, que he descubierto en estas playas desde el Castillo de San Pedro hasta Sanlúcar, de las que y de toda esta parte de la costa de Andalucía he hecho una descripción geológica. Me parece digno de observarse que el número de algas marinas colectadas por mi en Andalucía iguala ya al de las descubiertas hasta ahora en toda la Gran Bretaña, que es precisamente el País en que se han buscado estas producciones con más esmero e inteligencia. He colectado además treinta insectos y cuatro crustáceos entre éstos uno muy singular que creo deberá constituir un género nuevo.”²¹

Pero además, animado por Terán y los prestigiosos agrónomos Esteban y Claudio Boutelou que conociera por entonces, comenzó a recabar información sobre las diferentes variedades de la vid, la base del que se sería uno de sus trabajos señeros. Sobre las intenciones de éste –la conveniencia de potenciar las capacidades y rendimientos agrícolas de las viñas en una región de capital importancia en este sector como Andalucía-, Pedro Cevallos ya había recibido el primer adelanto de este trabajo: un manuscrito y diversos cajones con objetos de historia natural –depositados en el Jardín Botánico-, que puso en conocimiento al mismo Godoy, al que le aconsejaba, junto a unos informes altamente favorables de Francisco Antonio Zea, su publicación.

En suma, Clemente, ya con su auténtica identidad, recorrió todos los rincones del antiguo reino de Granada, Jerez y Sanlúcar, tomando plantas silvestres y

²¹ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas, “Autobiografía”, 1879, p. XXI.



cultivadas, observando las prácticas de cultivo, la naturaleza del suelo y los microclimas, para favorecer su adecuación al medio natural, en lo que podríamos considerar como una pionera agricultura científica²²:

“...me transformé en Simón de Rojas Clemente una madrugada de marzo de 1804, a fin de comparecer cristiano en Granada, conservando los bigotes y la crespada barba debajo de un pañuelo descomunal de los que entonces se usaban al cuello, y la vestimenta oriental siempre a la mano. Así recorrí las playas granadinas desde el puntal del Pinar al de la Sagra, capaces de saciar mi voracidad exploradora: arrojé nunca imaginado, que me guardaría bien de repetir. Medí geoméricamente la altura del famoso pico del Mulhacén, las alturas de Sierra Nevada y demás de aquel montuoso reino, formando al mismo tiempo la escala vegetal desde sus cimas al nivel del mar: rectifiqué su geografía, equivocada en los mapas de López; examiné las prácticas agrícolas, los usos, el lenguaje, y cuanto incumbe a un viajero observador, eficaz e ilustrado.”²³

Comenzaba así la ampelografía en España de manera científica y rigurosa, con Simón de Rojas que se erigiría como gran autoridad en el viejo continente. Entretanto no fue publicado en formato de libro, sus cuantiosos estudios acerca de las variedades de la vid, fueron publicados entre los números 523 y 547 del *Semanario de Agricultura dirigido a los Párrocos por el Real Jardín Botánico de Madrid* en 1807, revista que dirigía Francisco Antonio Zea. Pero el compendio no se hizo esperar y ese mismo año vio la luz el *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, publicado en la Imprenta Villalpando de Madrid; se da la peculiaridad de ser impresa por orden superior, y de constar en esta edición un índice etimológico y una lista de plantas, que no había sido incluida en las entregas del *Semanario*. Acerca de la posterior gran difusión que este libro tendría en Europa, su propio autor no escatimaba detalles:

“...se han impreso extractos y capítulos enteros en todas las lenguas europeas y en la latina, por los más acreditados botánicos y agrónomos. De la traducción francesa mando el Rey Luis XVIII que se repartiesen ejemplares entre las autoridades civiles de los departamentos para que la recomendasen a los pueblos; y parece que trata de vulgarizarla en alemán el ilustre Shulter.”²⁴

Volviendo un poco hacia atrás, verano de 1805, Simón de Rojas, concluía la primera parte de su viaje a Andalucía, debido a su nombramiento como

²² PIQUERAS, Juan, “art.cit.”

²³ *Gaceta de Madrid*... p.147.

²⁴ *Ibidem*.



bibliotecario del Real Jardín Botánico, tras la de su anterior titular Francisco de Sales Andrés, a propuesta Real, y dentro de las asignaciones que los dieciocho mil reales de la Comisión de su estudio del reino de Granada suponían. La situación de inestabilidad del país dificultaba el trasiego de regiones, y la de Granada no era una excepción; tras sus correspondientes inspecciones y fumigado, Simón se instalaba en Madrid para acometer sus nuevas responsabilidades, no sin problemas económicos y protocolarios; por un lado, las mensualidades se retrasaban y por otro, se decidió que los profesores del Jardín Botánico Mariano Lagasca y Josef Rodríguez, estuvieron por encima en el organigrama del bibliotecario Simón de Castro.²⁵

En 1807 regresa de nuevo a Sanlúcar como director del Jardín Experimental y de Aclimatación de la Paz, y con un ambicioso proyecto para crear un campo de experimentación: reunir todas las variedades nacionales de la vid al estilo del proyecto francés de Chaptal. Esta etapa pudo ser quizás la fase más preclara de su vida científica, con sólo treinta años, conocido y prestigiado en los foros botánicos europeos, y defendiendo en su discurso de toma de posesión, la misma filosofía que vendría a caracterizar su trabajo de las *Variedades*: la ciencia aplicada a la agricultura en su vertiente de potenciación y beneficio económico, como de hecho profesaba en sus estudios de fisiología vegetal, meteorología, química y geología.²⁶

LA GUERRA DE INDEPENDENCIA



Mutisia Grandiflora "Plantas Equinociales" 1808.
Grabado de séller.

El estallido del Motín de Aranjuez en marzo de 1808, generó un vuelco en el pulso político, que puso en tela de juicio y demonizó a un Godoy cuyo símbolo

²⁵ GIL ALBARRACÍN, Antonio, "Viaje a Andalucía..", pp.60-63.

²⁶ PIQUERAS, Juan, "art.cit."



se convirtió en objeto de desprecio por parte de las turbas amotinadas en pueblos y ciudades. En esto, el Jardín de Sanlúcar fue destruido y arrastrado el busto de Godoy allí existente. El desaliento y la contrariedad de los sucesos tenían hueco en las palabras de Simón:

“...la invasión francesa de 1808 arrebató, cual furioso torbellino, a casi todos los discípulos hacia el campo de Marte, y la ferocidad, la envidia y la ignorancia arruinaron aquel naciente establecimiento, que tan lisonjeras y útiles esperanzas anunciaban al Estado.”²⁷

Pero tras la caída en desgracia de quien había sido su protector –Godoy-, le siguieron otros acontecimientos aún más desfavorables; el comienzo de la guerra y la invasión de España de las tropas de Napoleón. Simón de Rojas se situaba en una difícil encrucijada, a caballo entre los afrancesados con los que actuaba de manera ambigua, y el no ser considerado colaboracionista, a pesar de su contrastado carácter liberal.

Durante el conflicto, Simón de Rojas no perdió el contacto con Sanlúcar. en plena guerra, intentó completar los recorridos pendientes de su trabajo por Andalucía –zona de Ronda y Málaga-, pero advirtió de su propio puño, las dificultades del estado de guerra, a pesar de que los franceses no lo molestaron en el hacer de su trabajo; parte de tal circunstancia y parte de su cierto desorden y generosidad en lo recopilado –como sostiene Gil Albarracín-, le supuso algunas pérdidas de materiales y anotaciones:

“Faltábame para redondearla historia del Reino de Granada, concluir el escrutinio de la Serranía de Ronda, y de la inagotable Hoya malagueña; y prefiriendo al goce tranquilo del sueldo, arrostrar nuevas tareas y riesgos en la suspicaz exacerbación de los ánimos de aquella crisis, realicé el reconocimiento, sin que pudiesen estorbar mis operaciones geodésicas los más arduos obstáculos. Los disturbios públicos me hicieron perder riquísimas colecciones, fruto de una expedición hecha a tanta costa, así en Sevilla como en toda la Andalucía baja, y muchísimos apuntes importantes.”²⁸

Otra de las anécdotas que acaeció a Simón de Rojas, fue en 1809 la llegada a Cádiz y el recibimiento por su parte de un rebaño de vicuñas y llamas, al que se le comisionó para cuidarlas; en realidad la empresa nacía de una petición del *Semanario de Agricultura* años atrás, de parte de Francisco Zea proveniente desde América de los jardines de *Malmaison* ; de aquel encargo resultó una

²⁷ *Gaceta de Madrid...* p.147.

²⁸ *Gaceta de Madrid...* p.147.



memoria inédita, donde se pormenorizaba las malas condiciones en las que se entregó el rebaño.²⁹

Durante la ocupación francesa de Andalucía, Simón de Rojas se trasladó a Madrid para seguir con sus labores, pero según éste, ante la falta de material y de elementos para desempeñar el estudio, y por el nombramiento de Francisco Zea como Prefecto de los ocupantes en Málaga, decidió irse allí; corría entonces el comienzo de 1812. Luego, una vez acabada las responsabilidades de Zea, Simón de Rojas regresaba en ese mismo año a su Titaguas natal; el trato de favor de su amigo, hizo más que probable la conservación de sus materiales y estudios, que fueron depositados en el Real Jardín Botánico. Aunque se rumorea que allí llegara a formar parte de una partida de guerrilleros contra los franceses, a tenor de uno de sus primeros biógrafos como fuera Miguel Colmeiro, Rojas Clemente se dedicó a tareas científicas y humanitarias, reuniendo datos para hacer su Historia de Titaguas; entre otras aportaciones, hizo un plano topográfico, escribió la genealogía de los apellidos locales, propuso nuevos nombres populares a algunas calles, dio instrucciones para clasificar pájaros y plantas, y fomentó las actividades culturales creando una compañía de teatro, llegando a interpretar él mismo personajes protagonistas de obras como *El Médico a Palos* o *El Alcalde de Zalamea*.

LA DEPURACIÓN POSBÉLICA



Francisco de Paula Martí.

Acabada la conflagración, se estableció en España una serie de medidas políticas, encaminadas a depurar a aquellos ciudadanos que hubieran demostrado actitudes favorables hacia los invasores; las propias Cortes Gaditanas habían aprobado

²⁹Incluso posteriormente siendo diputado durante el Trienio Liberal, puseo como ejemplo su experiencia de la cuidad de aquel ganado de vicuñas, para que se traigan las especies animales y vegetales del nuevo continente, en buenas condiciones, sea para el estudio o sea para la cría. Ibidem y GIL ALBARRACÍN, , Antonio, "Viaje a Andalucía..", p.62.



dos decretos por los que se exigía, a aquellos ciudadanos que optasen a cargos, justificar su conducta. En este sentido, Simón de Rojas se convertía en uno de aquellos españoles que debían justificar sus acciones durante la guerra, toda vez que era de dominio público, su amplia relación con patriotas, pero también con supuestos afrancesados y colaboracionistas.

Previa su incorporación al Real Jardín Botánico, Simón necesitó credenciales que respaldaran sus acciones durante la contienda; Mariano Lagasca, que se convirtió entonces en su principal punto de apoyo para conseguir la depuración, intentó mover trámites y contactos, para demostrar que el periodo que Simón de Rojas pasara entre Málaga, Sanlúcar y su ciudad natal, no había hecho otra cosa más que trabajar y, en todo caso, demostrar su afección a la Constitución y a su causa pública.

Sin embargo, la llegada de Fernando VII y la reacción absolutista puso a Simón en una complicada situación. A principios de 1814, aguardaba desde Titaguas su rehabilitación, con tan pocos recursos económicos que llegara a plantearse servir en alguna casa aristocrática, cosa que a Lagasca le pareció escandaloso; pero también temeroso de la nueva represión que se había vertebrado ante el viraje fernandino, debió de argumentar un palpable apoliticismo y una única defensa de las causas patrias.³⁰

En el verano de 1814 se abría un postigo de esperanza a su desesperada situación; Mariano Lagasca le comunicaba su nombramiento como Director del Real Jardín Botánico; pero la situación coyuntural no era precisamente favorable para la mejor disposición científica. El momento político bloqueó algunos importantes trabajos científicos referentes a estudios botánicos de floras americanas, así como ordenaciones diversas en el propio Jardín Botánico; y no sólo trabajos, también hombres que acabaron optando por el exilio como sucedió posteriormente con el propio Lagasca que lo hizo a Inglaterra.

Durante esos azarosos meses, Simón de Rojas fue llamado por la Diputación Provincial de Cádiz, al objeto de dirigir la elaboración de un mapa topográfico de la provincia y formar su estadística; pero los complicados trámites, y la inestable situación del propio interesado, más pendiente de su depuración definitiva y consolidación laboral en Madrid, hicieron desistir de tal proyecto, a pesar que fue aprobada su compatibilidad con las responsabilidades que llevaría en el Botánico. Al respecto, sus memorias definían tal empresa, “...tan perfectamente combinada, como desgraciada desde su principio. Parece que presidía una fatalidad a mis fatigas, para estorbar que las llevase a cabo.”³¹

³⁰ GIL ALBARRACÍN, , Antonio, “Viaje a Andalucía..”, p.65.

³¹ Gaceta de Madrid... p.148.



En febrero de 1815, Simón de Rojas volvía al Jardín Botánico, restituido de su plaza de bibliotecario, y siendo director Mariano Lagasca. Fue un periodo básicamente para retomar materiales, manuscritos y proyectos en suma, abandonados durante la guerra. Junto con Lagasca reinició el acopio de noticias para completar la redacción de la *Ceres Española*, sobre la base de informantes particulares y de las diversas Sociedades Económicas de Amigos del País, al objeto de aportar información sobre las variedades cerealísticas. Entre 1815 y 1818 Clemente se dedicó a estudiar Farmacia, y también en este último año citado, Lagasca le encomendó la labor de catalogar las valiosas colecciones de plantas americanas formadas por José Celestino Mutis desde Santa Fe de Bogotá.

Tras ejercer de censor en unas oposiciones a Cátedra de Zoología, por encargo de la *Sociedad Económica de Madrid* en 1818, actualizó además el texto de la *Agricultura General de Alonso de Herrera*, "...nivelándola con el actual estado de las luces; yo trabajé el prólogo y artículos que se ven en la hermosa edición publicada en 1818 y 1819; y no llegaron a tiempo ciertos apéndices, que hubieran dado mucho realce a la obra."³²

En efecto, el objetivo de la empresa era el recuperar la versión original de 1513, ya que las cuantiosas posteriores reediciones habían desvirtuado el núcleo esencial de la obra. El encargo no implicaba sólo a Clemente, sino que colaboraron Lagasca y una pléyade e prestigiosos profesionales del momento como Antonio Sandalio de Arias, Claudio Boutelou o Francisco de Paula Martí. En el montante de la obra, parece que la aportación de Simón de Rojas Clemente fue la más valiosa, no sólo por el excelente prólogo, sino por algunas consideraciones sobre las adiciones a las castas de trigo, al cultivo del algodón, y en especial, a las variedades del cultivo de la vid, la vinificación y el estudio de los principales vinos de España³³. Pero su salud se volvía a trastocar, y a una grave oftalmía mal curada, que le frenó en su producción científica, se le sumaba un vómito negro que casi le cercena la vida.

Junto a la persecución y recelos políticos, también Simón de Rojas sufrió los de cariz religioso; a una anterior de 1805, el Tribunal de la Inquisición llevó a trámite otra de 1818, realizada por el párroco de la población valenciana de Domeño, por haber puesto en tela de juicio algunos dogmas como el diluvio o el sexto mandamiento, por su conocimiento del Corán o por haber visitado templos de otras profesiones durante sus estancias en Europa; aunque ninguna de ellas llegó a prosperar.³⁴

³² Ibidem.

³³ PIQUERAS, Juan, "art.cit."

³⁴ GIL ALBARRACÍN, Antonio, "Viaje a Andalucía..", p.68.



En general, los propios condicionantes por los que pasa Simón de Rojas en estos años, le imprimen una cierta acritud y desconfianza a su carácter; el científico incansable y sistemático, quizás por despecho o por decepción se confiesa desconfiado y cansado, como lo atestigua su declaración de intenciones acerca del movimiento científico asociativo:

“Por desconfianza de mi mismo, o por mi poca afición a la polémica, comunicaba mis pensamientos familiar y amistosamente, o por medio de la imprenta, y repugnaba inscribirme en las asociaciones, y más en las que abrigan espíritu de cuerpo o de partido, especialmente si exigen de sus miembros otra contribución que la de las luces. Por esta última circunstancia dejé de alistarme en la famosa Sociedad Linneana de Londres; aunque mi corazón, jamás ingrato, no es insensible al honor que me han dispensado, enviándome sus diplomas, la Real Academia de Ciencias de Baviera, la de Ciencias y Artes de Barcelona, la Fisiográfica de Luna, la Real Sociedad de Agricultura del Alto Garona, las Económicas de Madrid, Granada y Sanlúcar y el abolido instituto militar Pestalozziano.”³⁵

DEL TRIENIO LIBERAL AL “REPOSO DEL GUERRERO”.



Titaguas

El nuevo periodo político, iniciado con el levantamiento de Riego, dio una nueva oportunidad a los liberales que optaron por representación política como sucedió con Simón de Rojas, que fue elegido como diputado por Valencia en las elecciones de mayo de 1820, y formando parte de las Cortes emanadas, entre junio de 1820 y febrero de 1822. En aquel proyecto político, en el que Simón encabezaba a la docena de diputados del antiguo reino de Valencia, formó parte de las comisiones de Agricultura, de Salud y de Instrucción Pública de 1820, y en la de Agricultura, Industria y Artes y Minería de Nueva España. Su aportación fue testimonial, haciéndolo una sola vez, para defender la creación de una granja experimental en Sanlúcar.

³⁵ *Gaceta de Madrid...* p.148.



Acerca de su mayor o menor vocación política, considerando la segunda opción, a tenor de las impresiones del Magistral Cabrera, es también cierto que otros amigos desde el exilio como Francisco de Terán lo animaba con propuestas, y le proponía enviarle mapas y libros botánicos comprados en París a través de la Embajada.

En septiembre de 1821, y debido a nuevos problemas de salud motivados por el contagio de fiebre amarilla, recibió licencia de retiro a Titaguas, donde habría de pasar los siguientes cinco años

El retorno al absolutismo con la llegada de los Cien Mil hijos de San Luis, y el reentronizamiento de Fernando VII, dio un nuevo giro de tuerca al panorama político nacional; es el momento en el que unos liberales han de huir como sucede con Lagasca, y otros permanecen entre el refugio y el respeto, como le pasa a Simón de Rojas en su Titaguas; aunque por la nueva realidad represiva, aquellos políticos y cargos vinculados al Trienio son depurados, como le sucedió a éste, siendo desposeído de su empleo.

En esos años, habilitó la vivienda que hoy lleva su nombre en la calle de Mesón en Titaguas, y volvió a retomar la recopilación de información para su Historia de la ciudad; en concreto, aportó nuevos datos económicos, comerciales, sobre el transporte fluvial de madera o variantes dialectales. También siguió con sus investigaciones sobre la naturaleza en cuanto a las temperaturas y precipitaciones; pero además cultivó plantas en un pequeño huerto, a las maneras de un jardín botánico, y llenó su casa de repertorios de plantas, insectos y animales disecados a modo de museo particular de ciencias naturales; todo ello presidido por una imagen de Santa Teresa de Jesús a la que profesaba gran devoción. Pero es que amplió su campo de inquietudes al estudio de las abejas, haciendo una colmena dentro de su casa con unos agujeros en la pared. Todas estas observaciones dieron como fruto un sinfín de anotaciones que fueron escritas por el propio Clemente en un ejemplar de la *Agricultura General de Alonso de Herrera* y en varias cuartillas.³⁶

En septiembre de 1825, muy envejecido por las secuelas de la fiebre amarilla y con una oftalmia cada vez más pronunciada, fue convocado por real orden para trasladarse a Madrid para abordar el proyecto de publicación de la *Historia Natural del Reino de Granada*. En un ambiente que, al parecer, según llegó a aseverar posteriormente Manuel Godoy, imperó su mala imagen a ojos de los reaccionarios.

³⁶ PIQUERAS, Juan, "art.cit."



A pesar de todo, Simón de Rojas no sólo acometió los proyectos aún inacabados sino que fue nombrado Presidente de la Junta Directiva del Real Jardín Botánico, así como delegado por dicha entidad en la Junta de Protección del Museo de Ciencias Naturales. Aparentemente, y en contra de lo que pudiera pensarse, las irregularidades en los pagos de su sueldo y la persistencia de su frágil estado de salud, condenó al desafortunado Clemente a vivir sus últimos años en esa difícil dinámica.

En este periodo, Simón de Rojas intenta llevar fin la obra del Reino de Granada, contando con la ayuda de su amigo Antonio Cabrera desde Cádiz, al que le ofrece su ilimitada predisposición, tanto en colaboración científica, materiales, tratados, e incluso desplazarse a aquellas zonas que sean necesarias inspeccionar, con o sin ayuda económica. Pero la ayuda no se cristaliza, aunque Cabrera hace considerables aportaciones sobre zoología de reptiles, peces y aves andaluzas. También solicitó la colaboración de Francisco Martínez que, desde Torredonjimeno, llegó a aportarle algunas claves sobre todo de mineralogía de la vega granadina.³⁷

Así, y sin haber podido culminar la entrega de dicha obra a la imprenta, el riguroso invierno de entre 1826 y 1827 minó definitivamente su salud. La propia apostilla de su autobiografía de 1827, describe en palabra del redactor, la dinámica de esta penosa etapa del desafortunado Simón de Rojas:

“...Murió de vómito negro después de haber estado, según se nos ha dicho, 58 días sin tomar más alimento por la boca que cuatro tazas de caldo, seis cuartillos de agua, y dos medios quesitos helados. Infatigable para el estudio, se olvidaba del alimento y de los cuidados necesarios en la salud y en la enfermedad, tenía el empeño de curarse con tan rigurosa dieta, que en el penúltimo ataque, sufrido en su pueblo, estuvo muchos días seguidos sin tomar alimento alguno, ni aún agua, según aseguraba el mismo y testifica su familia.”³⁸

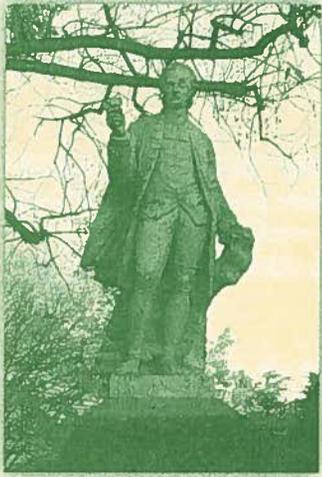
Simón de Rojas Clemente y Rubio falleció el 27 de febrero de 1827 en su casa madrileña de la calle León 2, cuando aún no había cumplido los cincuenta años. Su cuerpo fue depositado en una sepultura común en el Cementerio de Extramuros de la Puerta de Toledo, dándose por perdidos sus restos. Todos sus efectos científicos, colecciones, materiales y manuscritos que se hallaban en su domicilio, fueron recogidos un mes después de su muerte, y depositados en el Real Jardín Botánico.

³⁷ Gil Albarracín demuestra el interés de Simón de Rojas por conseguir ingresos para cubrir los trabajos y precisiones de estos científicos; pero el gobierno no está por la labor de librar más gastos para la empresa. “Viaje a Andalucía..”, pp.70-73.

³⁸ *Gaceta de Madrid...* p.148.



UN HOMBRE, UNA ÉPOCA



*Estatua de Antonio José de Cavanilles
en el Real Jardín Botánico de Madrid.
Autor de la estatua: José Pagnucci y
Zumel*

La vida y avatares por los que pasó Rojas Clemente, fue muy parecida a la de la mayoría de los artistas, pensadores y científicos de la Ilustración Española, donde la ciencia y la producción científica y artística se vio muy mediatizada por los virajes de la política, por la guerra, y por la dicotomía reacción-revolución; ello supuso un escenario muy desfavorable, no sólo para el meritorio brillo de sus correspondientes producciones, sino para lo que hubiese supuesto, sin duda, la conformación de una brillante generación de ilustrados artistas y científicos, al servicio sin reservas del patrimonio cultural y modernizador de nuestro país.

En esta onda, y a tenor de los múltiples testimonios coetáneos y de sus posteriores biógrafos, Simón de Rojas fue un entregado a sus investigaciones, un erudito que aprovechó los condicionantes de su época, alguien que lo mundano, o lo incluso lo político le interesó mucho menos que su gran pasión, el saber, el conocimiento y la investigación que, en el ámbito de la botánica y la ampelografía, la historia supo guardarle, con retraso pero reconocido a la postre, un sitio con brillo propio.

Pero no hay que olvidar otros ingredientes que, aunque secundarios, topificaron por una lado su periplo vital y por otro, añadieron ingredientes que hicieron de hecho un testimonio vital casi novelesco; del primer caso, se nos antoja añadir, como botón de muestra, las maneras de las viejas familias hidalgas españolas, que mantuvieron las premisas del Antiguo Régimen, asignando la carrera eclesial a los segundones, y que casi burla al destino de un sabio menos en nuestra historia científica nacional; pero también esta preformación para eclesiástico



le supuso una completísima formación humanística, que nutrió a posteriori a Clemente en la consecución de su rango de vastos y eruditos conocimientos; del segundo, ni que dudar tiene poner las peripecias que Simón de Rojas vive con Domingo Badía desde su salida a Europa, pasando por el cambio de identidad y la cercanía, nada más ni nada menos, que con el mismísimo “Príncipe de la Paz”.

En 1857 le fue erigida una estatua en el Paseo de Gómez Ortega del Real Jardín Botánico, obra del escultor José Grajera y Herboso, sobre pedestal del arquitecto José Escudero Rubio; también serían erigidas sendas estatuas de los que habían sido en muchos momentos de su vida, amigos y colaboradores, como Cavanilles, Lagasca o Quer.³⁹

Pero los reconocimientos, no por tardíos, dejaron de ser merecidamente constantes; en 1927, cien años después de su fallecimiento, Titaguas erigía un monumento a su memoria en la Plaza Mayor y rotulaba con su nombre una de las calles principales de la población. También en 1927, la ciudad de Valencia celebró el centenario de su fallecimiento, inaugurando otro monumento, realizado por Carmelo Vicent, en el Paseo de las Magnolias del Jardín Botánico de Valencia.⁴⁰

³⁹ GIL ALBARRACÍN, Antonio, “...Viaje al Cabo de Gata...”, p.31.

⁴⁰ Para más información acerca de aquel homenaje de 1927 en Valencia, V., CARRAU, María José, “UN emotiu homenatge al botànic Simón de Rojas Clemente y Rubio”, *Metode*, 2002, n.34



BIBLIOGRAFÍA

- ☛ CABRAL CHAMORRO, Antonio, *Agronomía, agrónomos y fomento de la agricultura en Cádiz, 1750-1850*, Cádiz, 1995.
- ☛ CABRAL CHAMORRO, Antonio, “El Jardín botánico príncipe de la paz de Sanlúcar de Barrameda: una institución ilustrada al servicio de la producción agraria y forestal.”, *Revista de Estudios Andaluces*, Sevilla, 1995, n.21, pp.165-188.
- ☛ CAPEL, Horacio, “Filosofía y Ciencia en los estudios sobre el territorio en España durante el siglo XVIII”, *Cuadernos de Estudios del Siglo XVIII*, Madrid, n.5, 1995, pp.59-100.
- ☛ CARRAU, María José, “Un emotiu homenatge al botànic Simón de Rojas Clemente y Rubio”, *Metode*, Valencia, 2002, n.34
- ☛ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas, “Introducción”, en *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, Edición ilustrada, Madrid. 1879.
- ☛ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas, “Necrológica y Autobiografía”, *Gaceta de Madrid*, 27-may.-1827
- ☛ COLMEIRO, Miguel. *La botánica y los botánicos de la Península Hispano-Lusitana: estudios bibliográficos y biográficos*, Madrid, 1858.
- ☛ GIL ALBARRACÍN, Antonio, *Viaje al Cabo de Gata en 1805 por Simón de Rojas Clemente*, Barcelona, 2002.
- ☛ GIL ALBARRACÍN, Antonio. *Simón de Rojas Clemente Rubio. Viaje a Andalucía “Historia Natural del reino de Granada (1804-1809). Edición de...*
- ☛ GÓMEZ ORTIZ, Antonio, “La aportación de Simón de Rojas Clemente y Rubio y de Edmond Boissier al significado geomorfológico de la peueña edad del hielo en Sierra Nevada (1754-1849)”, *Scripta Vera*, <http://www.ub.es/geocrit/sv-98.htm>
- ☛ LÓPEZ LINAGE, Javier. *Agricultores, botánicos y manufactureros en el siglo XVIII. Los sueños de la Ilustración española*, Madrid, 1989



- ☛ MARTÍN POLO, Fernando, “Sobre la correspondencia de Simón de Rojas Clemente”, *Flora Montiberica* Madrid, 2004, n.28, pp.54-56.
- ☛ ORDAZ, Jorge, Pedro Díaz de Valdés (1740-1807) y el estudio de las ciencias naturales, *Cuadernos de Estudios del Siglo XVIII*, Madrid, n.15, 2005, pp.159-173.
- ☛ PARDO, Luis. “Simón de Rojas Clemente y Rubio y el primer centenario de su muerte”, *Anales del Instituto Nacional de 2ª Enseñanza de Valencia. Trabajo del Laboratorio de Historia Natural*, Valencia, n.15, 1927.
- ☛ PIQUERAS, Juan. “Gesta y vida de un insigne botánico. Reseña biográfica de Simón de Rojas y Clemente”, *Métode*, Valencia, n.34, 2002.
- ☛ SARRAILH, Jean. *La España ilustrada de la segunda mitad del siglo XVIII*, Madrid, 1974
- ☛ SOUTO RODRÍGUEZ, José Manuel, *El siglo XVIII español. Cultura, Ciencia y Filosofía*. Madrid, 2004
- ☛ URTEAGA, Luis, *Ideas medioambientales en el siglo XVIII. Naturaleza, clima y civilización*, Madrid, 1997.

APÉNDICE

LIBROS, FOLLETOS Y PUBLICACIONES DE SIMÓN DE ROJAS CLEMENTE Y RUBIO.

- Pequeño alarde de la Gramática y Poética arábica que ofrece el examen y curiosidad pública en los Reales Estudios de Madrid Don Simón de Roxas Clemente, con asistencia de Don Miguel García Asensio, catedrático de Árabe-Erudito en ellos. En el día 16 de julio de 1801, a las 10 de la mañana, Madrid, 1801.*
- ☛ “Introducción a la Criptogamia española española en colaboración con Mariano Lagasca y Donato García”, *Anales de Ciencias Naturales*, Madrid, 1802, T.V.
 - ☛ *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, con un índice etimológico y tres listas de plantas en que se caracterizan varias especies nuevas*, Madrid, 1807.



- ☞ *Essai sur les varietés de la vigne qui végètent en Andalousie*, Paris, 1814.
- ☞ *Tables synoptiques des caracteres distinctifs de la vigne extraites de l'Essai sur les vignes d'Andalousie de D. Simon-Roxa Clemente*, Toulouse, 1816.
- ☞ *Memoria sobre el cultivo y cosecha del algodón en general y con aplicación a España, particularmente a Motril*, Madrid, 1818
- ☞ *Adiciones a la Agricultura General de Herrera*. Reedición de la *Agricultura General* de Gabriel Alonso Herrera, 1513. Madrid, 1819..
- ☞ *Versuch ubre die Varietäten des Wienstocks in Andalusien*, Grätz, 1821.
- ☞ *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, extracto en el *Semanario de Agricultura*, Sevilla, 1832, T.II, p.145, 149 y 153.
- ☞ *Tentativa sobre la liquenología geográfica de Andalucía*, Madrid, 1863.
- ☞ “Plantas que viven espontáneamente en el término de Titaguas, pueblo de Valencia, enumeradas en forma de índice alfabético, “*Revista de los Progresos de las Ciencias*, Madrid, 1864, T.14, n.7, p.429-445, 484-508 y 544-576.
- ☞ *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, Madrid, 1879.
- ☞ *Ceres Hispánica*. Adición al capítulo VII de la obra “*Agricultura general*” de Herrera por Don Simón de Rojas Clemente. Con notas, cuadros y “*Contribución a la Ceres Hispánica*” por José Hurtado de Mendoza y Antonio García Romero. Ingenieros Agrónomos. Ex Director y Director respectivamente de la Estación de Ensayo y Semillas, Madrid, 1919.
- ☞ *Historia civil, natural y eclesiástica de Titaguas*. Edición de Fernando Martín Polo (Coordinador) y Eduardo Tello Torres, Valencia, 2000, Anejo N. XXXVIII de la revista *Cuadernos de Filología*, Universidad.
- ☞ *Viaje al Cabo de Gata en 1805 por Simón de Rojas Clemente Rubio*, por Antonio Gil Albarracín, Almería-Barcelona, 2002.
- ☞ *Simón de Rojas Clemente Rubio. Viaje a Andalucía “Historia Natural del Reino de Granada” (1804-1809)*, por Antonio Gil Albarracín (Coordinador), Horacio Capel, y M^a Pilar de San Pío Aladrén, Almería-Barcelona, 2002.



*Esteban Boutelou
y la Vitivinicultura del Marco
del Jerez*

D. Alberto Ramos Santana





Esteban Boutelou (1776-1813) formó parte de una extensa dinastía de jardineros y botánicos de larga experiencia y tradición científica en España durante los siglos XVIII y XIX⁴¹. Nacido en Aranjuez, formó parte de la cuarta generación de la saga familiar. De origen francés, la familia Boutelou se estableció en España a principios del siglo XVIII, cuando Etienne Boutelou es llamado, junto con otros artistas, por Felipe V para trabajar en el planeamiento y conservación de los jardines de los Sitios Reales. El ya afamado jardinero francés, que adaptó su nombre a la traducción española, Esteban, fue nombrado en 1716 jardinero mayor de Aranjuez. Seis años más tarde, en agosto de 1722, cuando murió el director de los jardines de La Granja, René Carlier, se le encomendó su dirección, trabajando también, como jardinero al servicio de los reyes, en la realización de un proyecto para el ajardinamiento del Campo del Moro, aunque en este caso Esteban Boutelou realizó dos proyectos diferentes en 1746 y 1747, con un trazado clásico pero una escasa adaptación a las características topográficas del terreno, razón por la cual no fueron finalmente ejecutados. Tras el primer Boutelou, aparece en la segunda generación otro Esteban Boutelou, y en la tercera Pablo Boutelou, padre de nuestro biografiado⁴², arbolista y jardinero real en Aranjuez y responsable de la aclimatación de plantas exóticas como las que introdujo en 1780: la Sófora del Japón (*Sophora japonica*) o el mole (*Schinus molle*).

Con esos antecedentes familiares no extraña que Esteban Boutelou fuera educado también para la jardinería, en su caso, además, junto con su hermano Claudio (1774-1842), dos años mayor que él y con el que realiza buena parte de su vida como jardinero y científico de la botánica. Claudio, como su hermano menor Esteban, nació en Aranjuez donde su padre ejercía, y fue allí, en el entorno de la casa familiar y casi conjuntamente, donde recibieron sus primeras enseñanzas en botánica. En 1789 fueron enviados a estudiar a Francia e Inglaterra con

⁴¹Desde los primeros años del siglo XVIII, hasta el reinado de Isabel II, los Boutelou intervinieron en los diseños y cuidados de jardines tan emblemáticos como los de Aranjuez, La Granja o el Alcázar de Sevilla, por poner algunos ejemplos señeros, además de participar un amplio abanico de actividades dedicadas a la botánica y jardinería.

⁴²Francisco Javier SALGUEIRO y Salvador TALAVERA: "Herbarios Históricos de la Universidad de Sevilla: contenido, interés y estado de conservación". En: *Boletín de la Asociación de Herbarios Ibero-Macaronésicos*, nº 3, 1998, pág. 6.



pensión real, especializándose en Botánica, Agricultura y Horticultura, y donde conocieron a los botánicos más importantes de la época (Lamarck, L'Héritier, Smith, entre otros) y trabajaron en los Jardines de dichas ciudades (Hortus R. Parisiensis, H. Trianón y H. M. Cels en París, más H. Kewensis, H. de Mr. Lee y H. Mr. Loddiges en Londres)⁴³.

Cuando regresaron a España en 1798, Esteban se quedó trabajando en los jardines de Aranjuez, mientras que a Claudio lo nombraron jardinero mayor en el Real Jardín Botánico de Madrid. Tras el nombramiento de Francisco Antonio Zea como director en 1804, Claudio fue nombrado subdirector y segundo profesor del Jardín encargado de la cátedra de Botánica. A partir de 1806 asumió la enseñanza de la Agricultura y Botánica agrícola⁴⁴. Mientras tanto, Esteban, sin dejar su puesto como jardinero en Aranjuez, acometió, por encargo real, diversas tareas y comisiones por España, entre ellas, y por encargo de Manuel Godoy, el proyecto del Jardín de Experimentación y Aclimatación de Sanlúcar de Barrameda, asunto sobre el que volveremos más adelante.

Al producirse la invasión napoleónica, los dos hermanos siguieron en Madrid haciéndose cargo del Real Jardín Botánico, Claudio como director a partir de 1809, ocupándose Esteban de la cátedra de Economía Rural. Fueron momentos difíciles, en los que Claudio, como director del Botánico, tuvo que enfrentarse a los franceses que pretendían utilizarlo para ampliar la fortaleza del Retiro, logrando con su tenacidad evitar la destrucción del jardín⁴⁵.

Lo cierto es que durante muchos años los hermanos Boutelou trabajaron conjuntamente, realizando investigaciones e informes, reuniendo un importante herbario⁴⁶ y publicando diversos trabajos. Igualmente participaron intensamente en las tareas de la Real Sociedad Económica Matritense de Amigos del País, de la que ambos eran socios desde el año 1800, y en la que Claudio fue subdirector en 1811 y director dos años después, mientras que Esteban fue nombrado

⁴³Francisco Javier SALGUEIRO y Salvador TALAVERA: "Herbarios Históricos de la Universidad de Sevilla: contenido, interés y estado de conservación". En: *Boletín de la Asociación de Herbarios Ibero-Macaronésicos*, nº 3, 1998, pág. 6. Daniel GUILLOT ORTIZ: "Breve nota biográfica de Esteban y Claudio Boutelou". En: *Bouteloua*, nº 1, 2006, págs. 4.

⁴⁴Miguel COLMEIRO: *La botánica y los botánicos de la península hispano-lusitana*, Imp. de M. Ribadeneira, Madrid, 1858, pp. 189-191.

⁴⁵Tras la Guerra de la Independencia, Claudio Boutelou fue depurado por su supuesta colaboración con los franceses, siendo cesado en el Jardín Botánico. En 1816 se marchó a Alicante, ocupando la cátedra de Agricultura del Consulado de Comercio alicantino, publicando su Discurso acerca del origen y los progresos de la Agricultura. En 1817 se trasladó a Sevilla para dirigir la sección de Agricultura de la Compañía del Guadalquivir, publicando ese mismo año, en Madrid, *Elementos de Agricultura y el Tratado del injerto*. En 1832 se hizo cargo del Jardín de Aclimatación de Sevilla, además de sus tratados de Agricultura y Botánica, participó en el diseño de jardines como El Paseo de las Delicias o el Salón de Cristina, trabajó en la aclimatación del tabaco y el cacao, o estudió el arroz de secano, permaneciendo en la ciudad hispalense hasta su muerte en 1842. Daniel GUILLOT ORTIZ: "Breve nota biográfica de Esteban y Claudio Boutelou". En: *Bouteloua*, nº 1, 2006, págs. 4 y 5.

⁴⁶Hoy depositado en la Universidad de Sevilla.



bibliotecario en 1813, puesto que ocupó muy poco tiempo pues falleció en Madrid en marzo de ese mismo año⁴⁷. Entre las tareas que realizaron para la sociedad, destacan los *Apuntes sobre varios vicios de la legislación con respecto a la Agricultura*, escrito por Claudio y el informe *Sobre algunos estorbos de nuestra Agricultura* de Esteban Boutelou.

En sus *Apuntes sobre varios vicios de la legislación con respecto a la agricultura*, leído ante la Sociedad a principios de 1811, Claudio Boutelou repasa los efectos perniciosos que, a su juicio, producía la regulación agrícola y fiscal sobre el mundo rural. Su crítica se centraba en la desigualdad que sufrían los pequeños propietarios y los colonos, desprotegidos ante determinados intereses y privilegios, excesivamente gravados por los impuestos y desamparados por las autoridades. También planteaba los problemas de la estructura de la propiedad agraria, de la amortización de tierras y del arrendamiento rústico.

Por su parte, Esteban Boutelou en su informe, presentado poco tiempo después, y titulado *Sobre algunos estorbos de nuestra agricultura*, señalaba los obstáculos a los que se enfrentaba la agricultura española que impedían su desarrollo, incidiendo especialmente en la distribución de la propiedad, en la falta de inversión de capitales para mejorar la productividad de los cultivos, en la insuficiencia de las infraestructuras necesarias para la articulación de un mercado nacional y la escasez de profesionales cualificados.

Ambos informes abogaban por la desaparición de las trabas que impedían el progreso del campo español que pasaban por la desaparición de los privilegios, la garantía de la libertad del cultivador para disponer de su finca y vender sus productos, el aumento de la superficie cultivable, la mejora de las infraestructuras y la disminución de los impuestos⁴⁸.

Esteban Boutelou redactó también para la Sociedad Económica Matritense de Amigos del País, y a petición de su Comisión de Agricultura, una *Memoria sobre las plantas alimenticias que pueden reemplazar a la semilla del trigo en la elaboración del pan*⁴⁹ con la intención de que pudiera servir para paliar la crisis de subsistencias de los años de 1811-12⁵⁰.

⁴⁷ Elisa Martín-Valdepeñas Yagüe: "Relaciones de parentesco entre los miembros de la sociedad económica matritense en el reinado de Fernando VII (1808-1833)". En: *Espacio, Tiempo y Forma, Serie V, Historia Contemporánea*, t. 17, 2005, págs. 13-43

⁴⁸ Elisa Martín-Valdepeñas Yagüe: "Dos informes sobre la situación de la agricultura española a principios del siglo XIX (1811)". En: III CONGRESO INTERNACIONAL DOCEAÑISTA. Cambio político y cultura en la España de Entresiglos. En prensa.

⁴⁹ *Extracto de la Memoria sobre las plantas alimenticias que pueden reemplazar a la semilla del trigo en la elaboración del pan*. Madrid, s.n., s.a.

⁵⁰ Elisa Martín-Valdepeñas Yagüe: "Dos informes sobre la situación de la agricultura española a principios del siglo XIX (1811)". En: III CONGRESO INTERNACIONAL DOCEAÑISTA. Cambio político y cultura en la España de Entresiglos. En prensa.



Conjuntamente también publicaron diversas investigaciones en los *Anales de Ciencias Naturales* y, sobre todo, en el *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos*, que se publicó en Madrid entre 1797 y 1808⁵¹, en un principio bajo la responsabilidad del abate Juan Antonio Melón, pero a partir de 1805 se responsabilizaron del *Semanario* los profesores del Real Jardín Botánico Antonio Zea⁵², Claudio y Esteban Boutelou y Simón de Rojas Clemente.

Entre su obra conjunta, destacan el *Tratado de la Huerta* publicado en 1801⁵³ y el *Tratado de las flores* que vio la luz en 1804⁵⁴, que merecieron, ambos trabajos, sendas reseñas muy positivas en la revista *Variedades de Ciencias, Literatura y Artes*⁵⁵.

La reseña sobre el *Tratado de la huerta*, suscrita por J. A. G. (Juan Álvarez Guerra), que agradece a los hermanos Boutelou su colaboración en su traducción del *Diccionario de Agricultura de Rozier*, destaca que los autores son jardineros de profesión, y, sobre todo, su sabiduría y modestia⁵⁶. Concebida la obra como un instrumento útil, se recurre a un orden alfabético para mayor claridad y comodidad de quienes quisieran hacer uso de este verdadero manual⁵⁷, nombrando cada planta por su nombre castellano y el botánico de Linneo, realizando una breve descripción de cada vegetal, explicando las características

⁵¹Elisabel Larriba y Gérard Dufour: *El Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos (1797-1808)*. Valladolid, 1997.

⁵²Sobre Antonio Zea, Diana E. Soto Arango: "Francisco Antonio Zea y la enseñanza de la agricultura en el Real Jardín Botánico de Madrid". En: *Historia Crítica. Revista del Departamento de Historia de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de los Andes*, n° 16, enero-junio, 1998, pp. 41-58.

⁵³Don Claudio Boutelou, Jardinero y arbolista mayor del real sitio de Buen Retiro, y del Real Jardín Botánico, y Don Esteban Boutelou Ayudante de jardinero y arbolista mayor en el Real Sitio de Aranjuez: individuos de mérito en la clase de agricultura de la Real Sociedad Económica de Madrid, y socios de la historia natural de París: *Tratado de la huerta o método de cultivar toda clase de hortalizas*. Madrid, Imprenta de Villalpando, 1801.

⁵⁴*Tratado de las flores; en que se explica el método de cultivar las que sirven para adorno de los jardines*, por Claudio Boutelou y Esteban Boutelou. Madrid, Imprenta de Villalpando, 1804.

⁵⁵*Variedades de Ciencias, Literatura y Artes*, Madrid, en la Oficina de Benito García y Cía, 1803-1805. Fundada por Manuel José Quintana en 1803, la revista *Variedades de Ciencias, Literatura y Artes* contó con la colaboración de un grupo de escritores entre los que se encontraban Juan Álvarez Guerra —que había firmado junto a Quintana la solicitud de autorización para publicar el periódico—, José Rebollo, Eugenio de la Peña, Juan Blasco Negrillo, José Miguel Alea y José Folch y que le permitía abordar materias tan diversas como las Ciencias Físicas y Matemáticas, Ciencias Naturales, Astronomía, Geografía, Agricultura, Medicina, Artes Industriales, Nobles Artes y Literatura, cumpliendo así con el objetivo que se expresaba en el título y que se explicitaba en el prospecto de la obra. A este serie colaboradores asiduos deben añadirse otros más ocasionales como Tomás García Suelto, Blanco White, José Luis Munárriz, Juan Nicolás Böhl de Faber, Francisco Sánchez Barbero, Eugenio de Tapia, José Félix Reinoso, y María Rosa Gálvez de Cabrera. Marieta Cantos Casenave: "Quintana periodista". En: *Ínsula*, n° 729 (en prensa).

⁵⁶*Variedades de Ciencias, Literatura y Artes*, 1803, tomo II, págs. 264 a 275.

⁵⁷En la introducción los hermanos Boutelou anunciaban que al *Tratado de la huerta* le seguirían otros sobre las flores (publicado en 1804), otro sobre el jardín frutal y otro sobre el jardín de recreo, de los que no tenemos noticia. Si se conoce, como antes indicábamos, que Claudio Boutelou publicó en 1817 *Elementos de Agricultura y el Tratado del injerto*.



de la siembra, el trasplante, el cultivo de cada una de ellos, así como su utilidad económica y sus usos medicinales.

En el extenso *Tratado de las flores*⁵⁸ los Boutelou se ocupan de la situación de la jardinería y floricultura, denunciando la ausencia de un tratado de floricultura, por lo que, basándose en su experiencia y conocimientos como jardineros reales acometieron la tarea. Como en el *Tratado de la huerta*, el método de trabajo consiste en la descripción de las diferentes plantas con su nombre castellano y el botánico de Linneo, el número de sus variedades conocidas, una breve descripción de cada una de ellas, siguiendo “los principios elementales del Curso de Botánica de Cavanilles”, y extendiéndose en una serie de consejos sobre el cultivo adaptado a las condiciones climáticas de nuestro país, tarea que consideraban era la esencial en este tipo de tratados.

ESTEBAN BOUTELOU Y LA MEMORIA SOBRE EL CULTIVO DE LA VID EN SANLÚCAR DE BARRAMEDA Y XEREZ DE LA FRONTERA.

A finales de 1780, y a propuesta de Francisco de Therán, Manuel del Castillo y Manuel Vázquez de Alborné, se creó la Sociedad Económica de Amigos del País de Sanlúcar de Barrameda, institución a la que pronto se sumaron otros sanluqueños⁵⁹. Como ocurriera con otras sociedades similares, la vida de la Sociedad sanluqueña pasó diferentes etapas de euforia y languidez, hasta que a partir de 1803 comenzó la que Márquez Hidalgo ha calificado de “etapa espectacular”⁶⁰, coincidiendo con la petición a Manuel Godoy para que aceptara ser Director y Protector de la Sociedad, a lo que se uniría que, el 16 de abril de ese mismo año, el ayuntamiento sanluqueño pidió al Príncipe de la Paz que aceptara ser Regidor Perpetuo de la ciudad. A partir de esa fecha, Godoy se volcó con Sanlúcar de Barrameda y entre sus últimas intervenciones a favor de la ciudad está la creación de un Jardín Botánico para la aclimatación de plantas foráneas.

A partir de 1806 comenzaron las gestiones para buscar un terreno adecuado, comprándose 18 aranzadas de la Huerta de las Monjas de Regina Coeli el 4 de marzo de dicho año, terreno que se amplió a finales de octubre con la cesión por parte del cabildo municipal de otras 28 aranzadas del Palmar de San Sebastián. Conseguido el terreno, la cuestión fundamental era la de la financiación y mantenimiento del Jardín, asunto que finalmente se solucionó con la concesión

⁵⁸ La reseña en *Varietades de Ciencias, Literatura y Artes*, 1805, tomo VI, págs. 23 a 38.

⁵⁹ Francisco Márquez Hidalgo: *Godoy y la Sanlúcar ilustrada*. Sanlúcar de Barrameda, 1995, pág. 49.

⁶⁰ Francisco Márquez Hidalgo: *Godoy y la Sanlúcar ilustrada*, pág. 80.



de un arbitrio real sobre las semillas y granos que entrasen del extranjero en los puertos comprendidos entre Algeciras y Ayamonte.

Resuelto el problema económico gracias a las influencias de Manuel Godoy, quedaba la organización y puesta en funcionamiento del Jardín. La dirección del centro recayó en una Comisión compuesta por miembros de la Sociedad Económica de los Amigos del País. Enseguida se buscó un jardinero experto para establecer las líneas de trabajo del nuevo Jardín, y por Real Orden de 22 de agosto de 1806 fue nombrado diseñador y director del Jardín sanluqueño Esteban Boutelou, al que acompañaría, como Jardinero Mayor, Esteban Delgado, y, por Real Orden de 10 de julio de 1807, Simón de Roxas Clemente fue nombrado profesor de la Cátedra de Agricultura y Horticultura.

El nombramiento de Esteban Boutelou como diseñador y director⁶¹, va a propiciar una estancia en la ciudad de dos meses entre el verano y el otoño de 1806⁶², y como consecuencia de ellos la publicación de su célebre *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*.

La *Memoria*... se publicó en primer lugar en *El Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos*, entre los números 554, de 13 de agosto de 1807, y 572, de 13 de diciembre del mismo año. El mismo impresor del *Semanario* puso a la venta, ese mismo año, la *Memoria* en forma de libro⁶³, aunque Esteban Boutelou le añadió un amplio apéndice sobre la práctica enológica en Sanlúcar y unas observaciones sobre la destilación en Jerez y Sanlúcar.

La obra final, pues, en formato de libro, consta de dos partes bien estructuradas. La *Memoria* y el *Apéndice*, subdividido a su vez en dos partes desiguales en extensión, “Idea de la práctica enológica de Sanlúcar de Barrameda o del método que allí se sigue en la fabricación de los vinos” y “Algunas observaciones sobre la destilación de los aguardientes en Xerez y Sanlúcar de Barrameda”⁶⁴.

⁶¹ No vamos a tratar aquí sobre la organización y características del Jardín Botánico, sobre el que remitimos a la obra de Francisco Márquez Hidalgo citada más arriba.

⁶² Esteban Boutelou: *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Madrid, Imprenta de Villalpando, 1807, pág. 5.

⁶³ Elisabel Larriba y Gérard Dufour: *El Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos (1797-1808)*, pág.35.

⁶⁴ En 1949 el servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura publicó una edición ilustrada con prólogo y notas de Gonzalo Fernández de Bobadilla. En 1991 y en 1994, Pedro Antonio Barbadillo editó la última parte del trabajo con el siguiente título: *Esteban Boutelou, 1806. Idea de la práctica enológica de sanlúcar de Barrameda o del método que allí se sigue en la fabricación de los vinos y algunas observaciones sobre la destilación de los aguardientes*. Edición de Bodegas Antonio Barbadillo, S.A., 1991; hubo una segunda edición en 1994. Y en el año 2001 la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía realizó una edición facsímil con una introducción de Alberto García de Luján.



Esteban Boutelou explica en la introducción que fue la imagen que ofrecían los viñedos de la campiña gaditana lo que le hicieron escribir su *Memoria*, aunque también deja claro su convencimiento de que la vitivinicultura era uno de los activos más importantes de la economía española que había que proteger y, por lo mismo, consideraba muy conveniente difundir las bondades del cultivo en Jerez y Sanlúcar para que sirvieran de ejemplo en otras zonas vinícolas españolas. Pese al poco tiempo que pasó en Sanlúcar, la experiencia y los conocimientos que atesoraba el botánico le permiten hacer un trabajo profundo, que demuestra, como ha indicado García Luján, el elevado nivel científico de su autor⁶⁵. Es evidente que en muy poco tiempo logró obtener una idea completa, y plena de intuición en muchos momentos, de cómo era la vitivinicultura jerezana y sanluqueña.

Como en otros trabajos anteriores, Boutelou echa en falta un tratado sobre la vitivinicultura en España, decidiendo acometerlo personalmente más adelante. En la *Memoria* que nos ocupa, plantea ya la ingente labor que estaba pendiente, pues aborda las numerosas y diversas tareas que son necesarios en el cultivo de la vid y la elaboración de los vinos en Jerez y Sanlúcar, quizás pensando en que el método de trabajo le serviría, más adelante, como modelo para una investigación más amplia y un tratado general sobre la vitivinicultura en España. Boutelou muestra su admiración por las prácticas de los viticultores sanluqueños y jerezanos en el cultivo de la vid, y no regatea elogios sobre la vinificación cuando descubre que en Jerez y Sanlúcar se practicaban desde tiempo inmemorial métodos que coincidían con las teorías de Chaptal sobre la vinificación. En este sentido, tras anunciar que pensaba continuar trabajando sobre un tratado general de las viñas en España, escribe:

*“...entre tanto creo que hago un servicio a nuestra Agricultura exponiendo sucintamente las principales operaciones del cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera, cuyos naturales han adquirido tal grado de perfección, maestría y superioridad en el cultivo de tan interesante vegetal, que no han igualado hasta ahora los extranjeros en sus ponderados escritos. Aspiro únicamente a manifestar el cultivo de la vid en esta parte de la fértil Andalucía, tan privilegiada por la bondad maravillosa de su temperamento, y singular feracidad de su suelo”*⁶⁶.

El problema que preocupaba a Boutelou queda planteado cuando manifiesta que, en su opinión, faltaba comunicación entre los cosecheros españoles, así como

⁶⁵ Alberto García de Luján: Introducción a Esteban Boutelou: *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, 2001, pág. XIV.

⁶⁶ Esteban Boutelou: *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, pág. 5.



se percibía un escaso interés entre los hombres ilustrados sobre los procesos de vinificación, lo que había impedido “que las prácticas vinícolas españolas más avanzadas se conocieran no sólo en buena parte de España sino también en Europa”⁶⁷. Boutelou describe los procesos de vinificación en Jerez y Sanlúcar, y hace continuas referencias a trabajos y estudios de investigadores europeos como Chaptal, Proust, Rozier, Cadet-de-Vaux..., lo que demuestra que los últimos avances europeos eran conocidos en España. Así, en el capítulo dedicado a la fermentación, escribe Esteban Boutelou:

*“Habiendo explicado Chaptal con aquella inteligencia propia del hombre sabio los fenómenos de la fermentación vinosa, no debe detenerme en explicar unos puntos tratados por aquel maestro con tanta individualidad y conocimiento. Los lectores que deseen enterarse más circunstanciadamente de la fermentación, hallarán traducidas al castellano, en el Diccionario de Rozier, las doctrinas del ilustre Chaptal”*⁶⁸.

La obra de Boutelou se concibe con una estructura muy coherente y sencilla. En primer lugar trata sobre los orígenes de la vid y su aclimatación al terreno que estudia, detallando las variedades cultivadas en la zona que analiza, sus características agronómicas, su edad, caracteres, crecimiento y tamaño de los troncos, parras y cepas. A continuación dedica un capítulo a unas “Reflexiones fisiológicas”, en el que estudia las raíces y las hojas, e inmediatamente otro a las variedades de los terrenos en los que se cultiva la vid, es decir, describe las albarizas o “tosca”, como las denomina, los barros y las arenas. De las albarizas destaca que es la tierra más propicia para el cultivo de la vid, fundamentalmente por su capacidad para atraer la humedad y su capacidad de retenerla, incluso con los calores del verano. Por lo mismo opina que los barros, tierras con menor capacidad para retener la humedad por su capilaridad, son de menor calidad para el cultivo de la vid. Y de las arenas, aun cuando las considera también de peor calidad, destaca que cuando en la parte inferior hay arena menuda y suave, puede retener mayor humedad durante el verano.

Si las observaciones de Esteban Boutelou son siempre interesantes, nos da la impresión que lo que más apasionó al botánico del cultivo de la vid en Jerez y Sanlúcar son las labores desarrolladas por los viticultores para preparar el terreno, el método de plantar, el cuidado de las cepas, la poda, etc., es decir, la labor humana en el cuidado de las cepas y de la vid. A los trabajos de los viticultores dedica desde el capítulo cuarto al décimo, donde realiza una

⁶⁷ Francisco Bajo: *La terminología enológica del español en el s. XIX*. http://www.tdx.cesca.es/TESIS_URV/AVAILABLE/TDX-0830106-124627//TesiFranciscaBajo.pdf

⁶⁸ Esteban Boutelou: *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, pág.129.



completa descripción del trabajo en la viña, descripciones a las que añade sus propias consideraciones y reflexiones. Así, el arreglo y preparación del terreno, la elección de los sarmientos y la forma de plantar, el cuidado de la cepa joven, el método de podar, las labores propias de las viñas, la utilidad del uso del estiércol, los gastos derivados del cultivo de las viñas y “las utilidades” que proporciona al viticultor, y, en general, todas las labores y “maniobras” realizadas para el cultivo de la vid, merecen su atención.

Tras el detallado repaso que hace sobre las labores realizadas en el viñedo, Boutelou dedica un capítulo a las enfermedades y plagas que pueden afectar a los viñedos, destacando entre las enfermedades más peligrosas el “samago”, y entre los “enemigos” apunta a la oruga y, sobre todo, al pulgón.

Indudable interés tienen los dos últimos capítulos titulados, respectivamente, “Observaciones económicas” y “Observaciones varias”. Pese a su brevedad, el primero de ellos, el doce de la *Memoria*, proporciona información de gran interés sobre el tamaño y características de las viñas –destaca su poca extensión, comparadas con otras de España-, así como que cada viña tenía su casa –aseadas y bien cuidadas-, lagar, cocedero y bodega para la manipulación del vino, anotando que en las viñas vivían durante todo el año los capataces, a los que se unían los jornaleros cuando había trabajo. Anota también el alto número de los propietarios, aun cuando aprecia diferencias de nivel económico, indicando que los más acaudalados eran al tiempo cosecheros, fabricantes y extractores, mientras que los menos afortunados subsistían con la venta de la uva, y en el mejor de los casos, de mostos. En un último y breve epígrafe, dedicado a los arrendamientos, los considera perjudiciales porque los colonos, habitualmente, esquilmban las cepas y acortaban la duración de la vid.

El último capítulo lo dedica Boutelou a realizar algunas observaciones sobre las condiciones meteorológicas más beneficiosas para la vid, las prácticas locales, las hoces y las azadas, prestando especial atención a las diferentes hoces utilizadas en Sanlúcar.

A partir de la página 115 comienza el “Apéndice a esta Memoria” que tiene como título exacto *Idea de la práctica eonológica de Sanlúcar de Barrameda o del método que allí se sigue en la fabricación de los vinos y algunas observaciones sobre la destilación de los aguardientes*. Este trabajo de Boutelou es un complemento imprescindible y precioso en cuanto a información de la *Memoria*, pues a pesar de una aparente precipitación en su redacción, sigue el mismo estilo científico, práctico y didáctico, estructurándose en diversos y detallados epígrafes, que permiten hacerse con una idea completa del proceso de la viticultura en Sanlúcar y Jerez a finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX.



Esteban Boutelou describe el proceso de la vinificación siguiendo los pasos que la práctica vitivinícola establecía en Sanlúcar para la elaboración del vino. Y en ese sentido parece que sigue un orden coherente, pues inicia su disertación con un apartado dedicado a la maduración de la uva para la fabricación de los vinos, y finaliza con el apartado que titula “Precio de los vinos”.

De esta manera, Boutelou describe, sin dejar de incluir sus reflexiones y opiniones, como se realiza el asoleo de las uvas, la pisa, el nacimiento de los mostos, la fermentación -sobre la que incluye interesantes observaciones-, las calidades de los vinos, el método de hacer el arroje, el trasiego, las mermas, el cabeceo, la conservación de los vinos, mezclas y fragancias, transporte, precios...

No queremos dejar de señalar aquí que Esteban Boutelou da en su *Idea de la práctica eonológica en Sanlúcar de Barrameda* una de las claves que explican el misterio de la manzanilla, cuando escribe,

“De las uvas blancas aparentes como la listán, pisadas en buena disposición, y exprimidas levemente, se obtienen vinos blancos sin el menor viso, que se distinguen constantemente por su olor de manzanilla, y por su fragancia exquisita que tanto aprecian los Gaditanos”⁶⁹.

Y más adelante insiste en que los vinos de manzanilla “deben ser muy claros, blancos, sin viso, transparentes, cristalinos, muy aromáticos, suaves, blandos en el paladar; deben ser poco fuertes, pero calentar en el estómago”, destacando que estos vinos satisfacen antes la vista y el olfato que el paladar, y que “los montañeses” sabían adobar y preparar los vinos de manzanilla para lograr, reitera, “la fragancia que tanto aprecian los gaditanos”⁷⁰.

Por último, en las observaciones sobre los aguardientes, presta atención a los alambiques y su fabricación, a los orujos, las heces, los momentos más importantes de la destilación y a los defectos de los aguardientes, de los que considera que los principales son la “causticidad y la acritud”, así como el sabor metálico.

Esteban Boutelou, quizás sin saberlo, realizó una de las mejores aportaciones para consolidar el prestigio de los vinos de Jerez y Sanlúcar de Barrameda a lo largo de la historia. Boutelou explica en su *Memoria* labores históricas sobre la vitivinicultura que, en buena medida, adaptadas a los tiempos, aún subsisten.

⁶⁹ Esteban Boutelou: *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, págs. 123 y 124.

⁷⁰ Esteban Boutelou: *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, pág.146.

Por eso la obra de Esteban Boutelou debe ser reconocida, otra vez, como una de las pioneras al tratar de explicar las características de nuestros singulares vinos, unos caldos que son únicos, y que deben mantener esa peculiaridad como signo de identidad y calidad.

BIBLIOGRAFÍA

- ☞ Bajo, Francisco: *La terminología enológica del español en el s. XIX*. http://www.tdx.cesca.es/TESIS_URV/AVAILABLE/TDX-0830106-124627//TesiFranciscaBajo.pdf
- ☞ BARRAS Y ARAGÓN, F. DE LAS (1940). El Herbario de la Universidad de Sevilla. *Anales de la Universidad de Sevilla* 3 (1): 59-79.
- ☞ BOUTELOU, Esteban: *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Madrid, Imprenta de Villalpando, 1807.
- ☞ BOUTELOU, Esteban: *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Prólogo y notas de Gonzalo Fernández de Bobadilla. Madrid, Publicaciones del Ministerio de Agricultura, 1949.
- ☞ BOUTELOU, Esteban: *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Introducción de Alberto García de Luján. Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, 2001.
- ☞ BOUTELOU, Esteban. 1806. *Idea de la práctica enológica de sanlúcar de Barrameda o del método que allí se sigue en la fabricación de los vinos y algunas observaciones sobre la destilación de los aguardientes*. Edición de Bodegas Antonio Barbadillo, S.A., 1991. Segunda edición en 1994.
- ☞ BOUTELOU, Pablo: *Memoria acerca de la aclimatación de las plantas ecsóticas*. Sevilla, 1842.
- ☞ CABRAL CHAMORRO, Antonio: *Agronomía, agrónomos y fomento de la agricultura en Cádiz. 1750-1855*. Cádiz, Universidad de Cádiz, 1995.
- ☞ CANTOS CASENAVE, Marieta: "Quintana periodista", en: *Ínsula*, nº 729 (en prensa).



- ☛ COLMEIRO, Miguel: *La Botánica y los Botánicos dela Península Hispano-Lusitana*. Madrid, Estudios Bibliográficos y Biográficos, 1858
- ☛ GÓMEZ DÍAZ, Ana María: *La Manzanilla. Historia y cultura. Las bodegas de Sanlúcar de Barrameda*. Sanlúcar de Barrameda, Pequeñas Ideas, 2002.
- ☛ GUILLOT ORTIZ, Daniel: “Breve nota biográfica de Esteban y Claudio Boutelou”. En: *Bouteloua*, nº 1, 2006, págs. 4 y 5.
- ☛ LARRIBA, Elisabel y Gérard DUFOUR: *El Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos (1797-1808)*. Valladolid, Ámbito,1997.
- ☛ MALDONADO ROSSO, Javier: *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez*. Madrid, Huerga y Fierro, 1997.
- ☛ MARTÍN-VALDEPEÑAS YAGÜE, Elisa: “Relaciones de parentesco entre los miembros de la sociedad económica matritense en el reinado de Fernando VII (1808-1833)”.En: *Espacio, Tiempo y Forma, Serie V, Historia Contemporánea*, t. 17, 2005, págs. 13-43
- ☛ MARTÍN-VALDEPEÑAS YAGÜE, Elisa: “Dos informes sobre la situación de la agricultura española a principios del siglo XIX (1811)”. En: III CONGRESO INTERNACIONAL DOCEAÑISTA. Cambio político y cultura en la España de Entresiglos. En prensa.
- ☛ MÁRQUEZ HIDALGO, Francisco: *Godoy y la Sanlúcar ilustrada*. Sanlúcar de Barrameda, Fundación Municipal de Sanlúcar de Barrameda,1995.
- ☛ RAMOS SANTANA, Alberto: “La manzanilla de Sanlúcar de Barrameda: dos siglos de una denominación característica” En *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino*. Vitoria, Fundación Sancho el Sabio, 1996. págs. 321 a 329
- ☛ RAMOS SANTANA, Alberto: “Los milagros del vino: taberneros y bebedores en el Cádiz del Setecientos”, en *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma, Carocci editore, 2000, págs. 721 a 733
- ☛ RAMOS SANTANA, Alberto: “La expansión del jerez y de la viticultura andaluza”. En: *La historia en su lugar*, vol. 7, Barcelona, Planeta Actimedia, S.A., 2002, págs. 247 a 258
- ☛ SALGUEIRO, Francisco Javier y Salvador TALAVERA: “Herbarios Históricos de la Universidad de Sevilla: contenido, interés y estado de conservación”. En: *Boletín de la Asociación de Herbarios Ibero-Macaronésicos*, nº 3, 1998, págs. 5 a 8



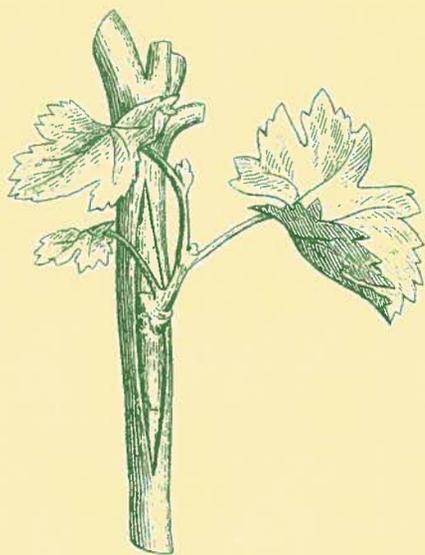
- ☞ SANCHO, J.L.: “El Real Sitio de Aranjuez y el arte del jardín bajo el reinado de Carlos III”. *Reales Sitios*, 1998, págs. 45-59.
- ☞ SANCHO, J.L.: *La arquitectura de los Reales Sitios*. Catálogo histórico de los Palacios, Jardines y Patronatos Reales del Patrimonio Real. Madrid, 1995.
- ☞ SOTO ARANGO, Diana E.: “Francisco Antonio Zea y la enseñanza de la agricultura en el Real Jardín Botánico de Madrid”. En: *Historia Crítica. Revista del Departamento de Historia de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de los Andes*, n° 16, enero-junio, 1998, pp. 41-58.



Quimera y realidad:

*El Marco del Jerez durante las
comisiones agronómicas de
Simón de Roxas Clemente y
Esteban Boutelou (1803-1808)*

D. Javier Maldonado Rosso





Una importante labor agronómica desarrollada por Simón de Roxas Clemente y Esteban Boutelou en el Jardín Botánico de Sanlúcar de Barrameda, el estudio y la difusión que ambos hicieron acerca de las variedades de vid y de las prácticas vitivinícolas en el Marco del Jerez, respectivamente, la publicación de las positivas impresiones que les causaron la naturaleza y las gentes de este territorio, la vitalidad de la Sociedad Patriótica sanluqueña, el hecho de que Sanlúcar fuese erigida por Godoy capital de una nueva provincia... son aspectos que han venido siendo tomados como el todo, en vez de como parte, de la compleja realidad de la zona del jerez en los primeros años del siglo XIX.

A mi modo ver, se ha formado a lo largo de décadas una concepción quimérica de lo que fue la vida en esta zona -principalmente en Sanlúcar de Barrameda- durante esos años. Por tanto, lo que me propongo en estas páginas es tratar de ampliar el foco de atención a otros aspectos de la realidad, a fin de intentar reconstruir en gruesas líneas la situación general del periodo en el que Roxas Clemente y Boutelou vivieron y trabajaron en el Marco del Jerez.

¿A qué llamamos Marco del Jerez?

Es imprescindible que nos situemos en el espacio concreto al que nos referimos como Marco del Jerez. Y lo primero que debemos hacer es llamar la atención sobre el nombre. Nótese que empleamos la contracción *del* y no la preposición *de*, porque a lo que se refiere la denominación es al jerez, esto es, al vino de Jerez. El Marco del Jerez es una zona vitivinícola *sui generis* en lo que a su composición se refiere, pues está constituida por localidades que forman parte de diferentes comarcas históricas. De ahí, también, que se utilice la contracción en vez de la preposición.



Comprende este ámbito las localidades de Jerez, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Rota, Chipiona, Puerto Real, Chiclana, Trebujena Y Lebrija. Las tres primeras constituyen históricamente la zona de crianza del denominado jerez superior, mientras que las demás localidades han tenido por principal función, aunque no por única, como de inmediato veremos, proveer a aquéllas de mostos y vinos jóvenes para la elaboración de los caldos que les han dado fama. Se viene distinguiendo así una zona de producción y otra de crianza y exportación. En esos años de principios del siglo XIX, las tres principales localidades vitivinícolas de la zona formaban parte de otras tantas comarcas: El Puerto de Santa María, de la bahía de Cádiz; Sanlúcar de Barrameda basculaba entre ésta y el bajo Guadalquivir; y Jerez de la Frontera era cabeza de su propia comarca¹.

El Marco del Jerez es, pues, un ámbito espacial que sirve de base a una denominación de origen de vinos de fama y aprecio internacionales; pero, sobre todo, es una red de relaciones múltiples que tiene por nexo el vino y por capital a Jerez de la Frontera, cuya fuerza centripeta atrae en torno a sí a las localidades citadas. Para el periodo objeto de nuestro estudio es preciso ser aún más cautos respecto a la delimitación del ámbito espacial del Marco del Jerez, dada la inexistencia formal de una zona de denominación de origen expresamente indicada.

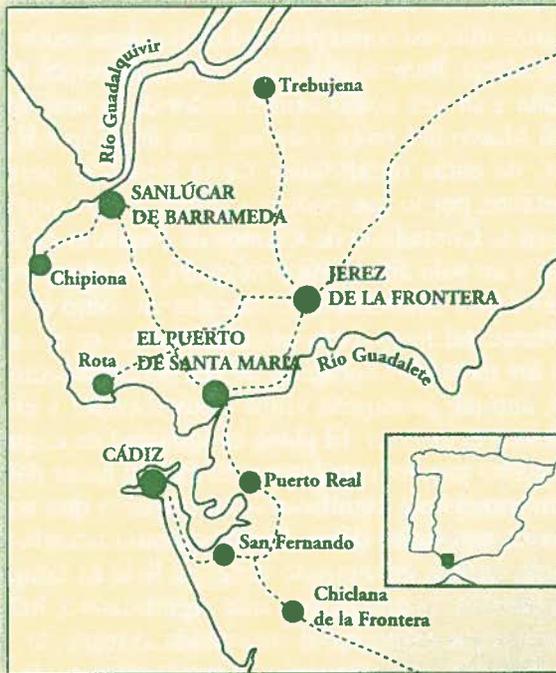
La calidad del vino de Jerez hizo que éste adquiriera un considerable aprecio en los mercados europeos desde el siglo XV, al menos; conociéndosele primero con el nombre de *sack* y desde el siglo XVII con el de *sherry*. La demanda específica de este producto por parte de los mercados europeos y colonial originó la paulatina articulación de las localidades vitivinícolas de la zona en torno a Jerez, que actuaba como gran centro vinatero exportador. Es preciso matizar, que la función de las localidades de la zona de producción del Marco del Jerez no se reducía a proveer de caldos a las localidades del jerez superior. Todas ellas se dedicaban (como actualmente) a la crianza de sus propios vinos y a su correspondiente comercialización en distintos mercados. Particularmente, Rota, Chipiona y Sanlúcar criaban vinos de considerable prestigio, cuales el tintilla, el moscatel y la manzanilla, respectivamente, aunque también las demás localidades producían sus propios caldos. Era una función mixta, pues, la que desempeñaban estas localidades; aunque la de abastecer a Jerez ha sido muy importante por mucho tiempo y en la mayoría de los casos, como los propios protagonistas y testigos de los hechos ponían ya de manifiesto en su momento. Tanto era así que los diputados del Gremio de Cosechería de El Puerto se lamentaban en 1784 de que los comerciantes extranjeros compraran con preferencia y regularidad los

¹ A partir de aquí reproduzco, con algunas modificaciones, lo que escribí hace años en Maldonado Rosso, J. (1999:35-40).



vinos de Jerez “de los que se han formado un mas alto concepto de mejoría de su calidad...”². Siete años más tarde refiriéndose al quinquenio 1786-1790, Claudio Macé, Gobernador de El Puerto de Santa María, confirmaba esa opinión de que las exportaciones para Europa de vinos de Rota, Sanlúcar y El Puerto estaban en decadencia “por que la fama del vino de Xerez, hace que acudan [se refiere a los importadores extranjeros] allí por el. Por lo qual se ven precisados a venderlos [los cosecheros de las tres referidas localidades] a los extractores de aquélla ciudad a precios más vajos”³.

A los efectos que ahora nos interesan, el fundamental de cuales es comprender la naturaleza peculiar del Marco del Jerez, estos testimonios son elocuentes acerca de la capacidad vinícola jerezana. Pero aún son necesarias otras matizaciones, a fin de evitar que podamos formarnos una imagen simplista del fenómeno que nos ocupa; por lo que analizaremos, siquiera sea brevemente, las funciones y relaciones de las otras dos principales localidades en cuestión.



El Marco del Jerez entre mediados de los siglos XVIII y XIX

Diseño de Quico Galeote

Publicado en Maldonado Rosso, J. (1999:39)

² Archivo Municipal de El Puerto de Santa María (en adelante A.M.E.P.S.M) Papeles Antiguos, 19: Memorial de los cosecheros de vinos de El Puerto de Santa María, 20 de noviembre de 1784.

³ Archivo Histórico Nacional, Estado, legajo 2927, nº316.



El Puerto de Santa María fue una localidad receptora de vinos de otras localidades y suministradora de vinos a Jerez. A finales del siglo XVIII, El Puerto no había encontrado aún su lugar en la nueva estructura productivo-comercial que estaba generándose en el Marco del Jerez, por lo que atravesaba una crisis temporal que superaría en la segunda década de la siguiente centuria. Fue a partir de entonces cuando la ciudad comenzó a convertirse en el segundo centro vinatero más importante del país, tras Jerez. Los tipos de vinos de ambas localidades eran los mismos, pero las ciudades constituían dos centros diferenciados, de tal modo que las listas mensuales y anuales de embarques eran independientes para cada una de ellas, aunque a veces fuesen publicadas en un mismo impreso. Para los mercados europeos, los vinos de El Puerto eran sherries. Esta consideración de igualdad con Jerez era posible por la posición espacial de El Puerto, partícipe tanto de campiña jerezana como de la Bahía de Cádiz, así como por la calidad de sus tierras y viñedos.

Sanlúcar de Barrameda, por su parte, fue en el periodo de nuestro estudio, simultáneamente, una localidad productora y comercializadora de su vino característico, la manzanilla, así como proveedora de vinos secos y dulces a Jerez y El Puerto de Santa María. Junto a ambas funciones, queremos destacar también que Sanlúcar actuaba a su vez como centro rector de la actividad vitivinícola en la zona oeste del Marco del Jerez, esto es, con relación a Rota y Chipiona. El tráfico de vinos de estas localidades hacia Sanlúcar parece haber sido también muy importante, por lo que podemos inferir de los movimientos que se recogen para 1798 en la Contaduría de Cientos de Sanlúcar de Barrameda⁴. No obstante, al referirse a un solo año, sería arriesgado, por el momento, extrapolar temporalmente tales datos. Sanlúcar se destacaba ya como el tercer centro en importancia en el Marco del Jerez, pero, al contrario que en el caso de El Puerto de Santa María, en los mercados europeos no era percibida como integrante de la zona del Sherry, aunque produjese vinos tipos sherries y en algún caso se vendieran como tales en el exterior. El plano de igualdad en el que Sanlúcar está actualmente, por derecho propio, con Jerez y El Puerto no se daba en los siglos XVIII y XIX. Es enormemente significativo al respecto que no se elaboraban listas de exportaciones realizadas desde Sanlúcar como ocurría para Jerez y El Puerto. Al menos, no hemos encontrado ninguna lista ni tampoco referencia alguna sobre su existencia, lo que es aún más significativo, habida cuenta del volumen de documentación empresarial consultada al respecto. Nos referimos, claro es, a listas oficiales de embarques o extracciones de vinos sherries realizadas por casas vinateras de Jerez y El Puerto. Para Sanlúcar y quizás para otras localidades del marco puede que existan relaciones o estadísticas particulares para información de las empresas del ramo.

⁴Archivo Histórico Provincial de Cádiz, Sección Hacienda, libro 171.



El Marco del Jerez de entre mediados de los siglos XVIII y XIX no presentaba la definición ni la delimitación actual, aunque entonces como hoy son distinguibles un centro y una periferia. Un centro bicéfalo, constituido por Jerez y El Puerto, localidades reconocidas como integrantes de la zona de crianza de los genuinos sherries. Y una periferia heterogénea y parcialmente autónoma y dependiente, a un tiempo, de Jerez y El Puerto así como de Cádiz. Como decíamos líneas atrás, el Marco del Jerez era en el período estudiado un ente peculiar, de enorme complejidad en las funciones de las localidades que lo integraban, así como en las relaciones establecidas entre ellas, que estaban marcadas tanto por el entrecruzamiento de la vecindad de los cosecheros y la radicación de sus haciendas de viña, como por los flujos comerciales que las circunstancias iban imponiendo.

Las localidades que componían el Marco del Jerez entre mediados de los siglos XVIII y XIX sumaban en conjunto, a principios y fin del periodo, alrededor de 9.500 y 12.000 hectáreas de viñedo, respectivamente⁵. La distribución de esas aproximadamente 10.000 hectáreas de viñedo con que contaba el Marco del Jerez a mediados del siglo XVIII venía a ser otra manifestación de la función rectora de Jerez, El Puerto y Sanlúcar en este ámbito. Jerez por sí sola reunía el 43% del viñedo de su marco; Sanlúcar y El Puerto, el 14% y el 13%, respectivamente⁶. Estas tres localidades sumaban el 70% del viñedo del marco. Rota, con el 11% de tal superficie total de vid se situaba⁷, pues, muy cerca de Sanlúcar y El Puerto. Con porcentajes más modestos, las otras localidades completaban la extensión señalada. La importancia relativa que el viñedo tenía en cada una de las poblaciones del marco es algo sobre lo que hay que evitar confundirse, pues no pueden asociarse los datos absolutos ni los porcentajes relativos al total del viñedo con la superficie total cultivada en cada una de ellas. Se trata de un aspecto al que conviene referirse, dada la errónea imagen que tradicionalmente se ha venido teniendo del paisaje agrario del Marco del Jerez. El viñedo no era ni es, no lo ha sido en los tres últimos siglos, el cultivo más extendido en el conjunto del marco, ni tan siquiera en ninguna de sus tres principales localidades. Las más de 4.000 hectáreas de viñedo jerezano sólo representaban el 7% de la superficie cultivada del término de la capital vitivinícola del marco de su nombre. Las 1.333 hectáreas de El Puerto y las 1.472 de Sanlúcar equivalían, respectivamente, al 15% y al 27% de la extensión cultivada en cada uno de ambos términos municipales⁸. El cereal y el olivo —éste ya en proceso de decadencia en la zona— dominaban en extensión en una región identificada con razón como vitícola. No

⁵ Archivo Histórico Municipal de Jerez de la Frontera, (en adelante A.H.M.J.F) Memoranda, 6, f. 9.

⁶ Maldonado Rosso, J. (1992)

⁷ *Ibidem*

⁸ Iglesias Rodríguez, J.-J. (1990)



existe contradicción al respecto puesto que la importancia del viñedo no viene dada por su extensión superficial sino por la calidad de los caldos y por su importancia en el conjunto de la economía de la zona.

Las impresiones de Roxas y Boutelou sobre la zona y sus gentes

Simón de Roxas estuvo en la zona del jerez dos veces entre 1802 y 1808. La primera de ellas fue entre finales de 1802 o principios de 1803 y marzo de 1804: llegó a Cádiz y luego pasó a Sanlúcar, donde estableció su residencia en la casa y bajo el amparo de Francisco Terán⁹, propietario vitivinícola y destacado ilustrado, primer director del Real Jardín Botánico Experimental y de Aclimatación de la ciudad, desde su creación en 3 de mayo de 1803¹⁰, e Intendente de la Provincia de Sanlúcar desde su puesta en funcionamiento a principios de 1805. La segunda estancia de Roxas fue entre el verano de 1807 y la difícil primavera de 1808, periodo en el que ejerció como profesor de la cátedra de Agricultura y Horticultura del Jardín Botánico de Sanlúcar¹¹.

De su primera estancia en la zona, Roxas Clemente dejó escritas en su libro *Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía* sus impresiones al respecto. De la gente decía: “¿Cómo podré olvidar un país en que no encanta menos la sociedad que la naturaleza?”¹² Y continuaba: “un pueblo franco y generoso, cuya viveza y genial cordialidad hacía en mi idea un contraste tan fuerte con la sombría estupidez y egoísmo feroz de la insolente plebe que acababa de ver a las orillas del Támesis.”¹³ De su amigo y protector Francisco Terán, que fue quien le instó a realizar el magnífico estudio ampelográfico que es su *Ensayo*, Roxas Clemente dejó dicho que era “bien conocido por su conducta sabia, noble y filantrópica.” Y en la dedicatoria del libro a Godoy escribió Roxas las tan significativas siguientes palabras:

“aquellos días memorables para Sanlúcar y los mas hermosos de mi vida: quando entre los acentos de una música marcial y al estruendo de la artillería resonaba en los campos de la Algayda el nombre de V.A.: quando

⁹ Sobre Francisco Terán puede consultarse lo que escribió Cabral Chamorro (1995:124-135) sobre él, que es la más completa biografía sobre este destacado ilustrado sanluqueño.

¹⁰ Archivo Municipal de Sanlúcar de Barrameda (en adelante A.M.S.B) Legado Chanivet: carta de Francisco Terán a Manuel de Godoy de 22 de julio de 1803.

¹¹ Márquez Hidalgo, F. (1995).

¹² Roxas Clemente, Simón de (1807:XII)

¹³ Roxas Clemente, Simón de (1807:XII)



*extendiéndose como una nube por las yermas arenas de las ninfas del Betis, los magistrado y el inmenso pueblo plantaban en memoria de V.A. un bosque augusto con tanto alborozo como solemnidad: quando se desposaban á la faz del cielo las desvalidas huérfanas que en obsequio de V.A. dotaron las almas generosas: quando se emprendia un camino de romanos: quando se decretaba una pirámide: quando se proyectaba la construcción de un puerto, el restablecimiento de la navegación interior, la apertura de canales, el desagüe increíble de las marismas, la fundación de un jardín destinado á enriquecer la Agricultura con las producciones de otros climas: quando se concebían tantas ideas heroicas que se van gloriosamente realizando; y en suma quando inscribiéndose el nombre de V.A. entre los de los padres y tutores del país, se sintió el pueblo animado de su hermoso genio, y en todos los ánimos prendió rápidamente el entusiasmo del bien y de la gloria. Competian entre sí los hijos de Sanlúcar en celebrar su dicha con rasgos de beneficencia, con grandes empresas, con patriotismo, con virtudes; y yo que respiraba en medio de ellos el aura de sus sentimientos, lleno de su ardor y de sus ideas, me esforcé también á consagrar por mi parte la memoria de tan hermosos dias, volviendo con nuevo empeño a emprender un ensayo, cuya utilidad tenia conocida, pero cuyas dificultades me habian desalentado”.*¹⁴

Se refiere Roxas Clemente a las fiestas que se organizaron en Sanlúcar de Barrameda con motivo de la toma de posesión de Godoy (representado al efecto por su colaborador Francisco Amorós) de la regiduría perpetua que le ofreció el ayuntamiento, asunto al que volveremos en breve. Sentidos o fingidos, los halagos de Roxas Clemente al todopoderoso Godoy son una lastimosa muestra de la sumisión que imponía éste a sus protegidos. La carrera profesional de Roxas Clemente hasta la primavera de 1808 dependió en última instancia de Godoy; y la publicación del *Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía* fue una decisión que también le correspondió finalmente al denominado Príncipe de la Paz. Roxas Clemente debía de estarle agradecido o tenía que aparentarlo.

Por su parte, Esteban Boutelou sólo estuvo una vez en la zona del jerez durante ese mismo periodo de 1802 a 1808. Fue una corta estancia de dos meses, entre septiembre y noviembre de 1806, probablemente¹⁵, adonde fue destinado para proyectar el Jardín Botánico de Aclimatación de Sanlúcar. Boutelou también dejó escritas sus impresiones sobre la zona y sus gentes en su *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Los elogios iniciales de Boutelou a la vitivinicultura de la zona son un bello ejercicio de

¹⁴Roxas Clemente, Simón de (1807:IV-VII)

¹⁵Roxas Clemente, Simón de (1807:134)

prosa bucólica. En la primera página del libro, el autor exalta a uno de los protagonistas de los avances de la actividad vitivinícola de la zona:

*“Gloria al ilustre Gordon, y a los que siguiendo su ejemplo, y reuniendo el saber de nuestros Padres con los principios de las luces del siglo han dado un fuerte impulso a un ramo, en que igualmente se interesan el cultivador y el cosechero, el extractor y el comerciante, el tonelero, el destilador, el marinero...”*¹⁶

Así mismo, alaba Boutelou a *“los sabios individuos que componen el cuerpo verdaderamente patriótico de Amigos del País de la ciudad de Sanlúcar”* y tiene palabras de reconocimiento para Francisco Terán, Francisco de Paula Rodríguez, Lucas Marín, *“el sabio don Rafael Colom”* y Juan-Antonio Martínez de Eguilaz, *“hacendado inteligente y muy zeloso de los adelantamientos rurales”*¹⁷.

La imagen que Roxas y Boutelou ofrecen del Marco del Jerez sólo recoge los aspectos positivos de una realidad más compleja. Aspectos relacionados con el desarrollo de la actividad vitivinícola, principalmente, y con el Jardín Botánico de Aclimatación de Sanlúcar de Barrameda y su activa Sociedad de Amigos del País. Se trata de una constatación de lo que dicen, no de una censura a ambos agrónomos, puesto que no tenía sentido que hablasen de otras cosas en sus respectivos libros; máxime dependiendo del favor de Godoy. Somos otros quienes hemos tomado la parte por el todo.

La crítica por esa concepción quimérica que nos hemos hecho de la zona a principios del siglo XIX debemos aplicárnosla quienes formamos parte de una larga tradición interpretativa que viene considerando este “fenómeno” contagiada por el positivismo ilustrado. La imagen de la Sanlúcar ilustrada ha deslumbrado tanto que ha dificultado la visión de otros aspectos de la realidad. Pero ese foco no se ha encendido sólo: lo hemos colocado y alimentado los historiadores.

Es cierto que Sanlúcar de Barrameda gozó de los favores de Godoy, ya fuese por la influencia de Pepita Tudó –su amante- o por la de Francisco Amorós –amigo y colaborador- o la de ambos¹⁸, así como por la necesidad que tenía el Príncipe de la Paz de ampliar sus apoyos entre la burguesía, máxime en unos años en los que la opinión popular sobre él estaba cambiando negativamente¹⁹. La burguesía sanluqueña, organizada en la Real Sociedad Patriótica de Amigos del País, le

¹⁶Roxas Clemente, Simón de (1807:3)

¹⁷Roxas Clemente, Simón de (1807:89)

¹⁸Márquez Hidalgo, F. (1995:131-138) Sobre Amoros, puede leerse la biografía que hace de él Cabral Chamorro (1995: 50 y 51)

¹⁹Parra López, Emilio (2002:335)



ofreció a Godoy los honores de regidor perpetuo del cabildo municipal y director y protector de la Sociedad, de los que tomó posesión a finales de noviembre del año 1803 a través de Amorós²⁰. Antes, el día 3 de mayo de ese mismo año, se había aprobado la creación del jardín de aclimatación en Sanlúcar²¹, lo que justificaba los honores que se le rendían a Godoy. Al año siguiente, el 12 de diciembre de 1804 se erigía a Sanlúcar capital de una provincia constituida con localidades de las de Cádiz y Sevilla, se le concedía Consulado propio y se le habilitaba para el comercio con América y el extranjero²². Un año y medio más tarde, el 31 de mayo de 1806, se aprobaron las ordenanzas del Consulado de Sanlúcar²³. El 4 de marzo de 1806 comenzó la instalación del jardín botánico y el 22 de agosto de ese mismo año Esteban Boutelou fue comisionado para proyectarlo. El 10 de julio de 1807 Roxas Clemente fue nombrado profesor de la cátedra de Agricultura y Horticultura del mencionado jardín, que fue parcialmente arrasado por la muchedumbre a finales de mayo de 1808, tras la caída de Godoy²⁴.

Sin lugar a dudas, la labor que se realizó en el jardín botánico fue importante y Sanlúcar se benefició de su capitalidad provincial y de su consulado, pero la historia de esa ciudad y de las de Jerez y El Puerto no puede reducirse a estos proyectos ni deben ser sobrevalorados. La gente vivió otras cosas. Y sobre ellas vamos a tratar a continuación.

²⁰Climent Buzón, N. (1991:52-55) y Cabral Chamorro, A. (1995: 51-52)

²¹A.M.S.B., legajo Chanivet.

²²A.M.S.B. Actas Capitulares, 1805, nº 96

²³Márquez Hidalgo, F. (1995:100-101)

²⁴Barbadillo delgado, P. (1942: 769-773) Guilladas y Galiano, F. (1858:212), Márquez Hidalgo, F. (1995:127-130) Y Cabral Chamorro (1995:65)



La vida en el “triángulo del jerez superior” a principios del siglo XIX

En el periodo que nos ocupa –años 1803 a 1808–, Jerez tenía alrededor de 35.000 habitantes; El Puerto, unos 20.000; y Sanlúcar, sobre 15.000²⁵. Desde los años noventa del siglo XVIII España vivía de guerra en guerra: entre 1793 y 1795, contra la Convención revolucionaria francesa (a cuyo término, Godoy recibió el título de Príncipe de la Paz); entre 1796 y 1802 y entre 1804 y 1808, contra Inglaterra. A continuación, fuera ya del periodo tratado, sobrevino la guerra de la Independencia. El Puerto y Sanlúcar, dada su situación de ciudades costeras y sus considerables poblaciones marineras, vivieron más de cerca y con mayor intensidad las consecuencias bélicas, como ocurrió con los restos del naufragio de la batalla de Trafalgar (1805) que llegaron hasta sus costas²⁶.

El abasto público era uno de los principales problemas de las localidades de la zona, que se agravaba con las adversidades climáticas, los enfrentamientos entre empresarios agrícolas y ganaderos, la adulteración de ciertos productos –sobre todo, el aceite- y el tradicional abuso de los intermediarios, que en algunos casos contaban con la complicidad de regidores corruptos. A principios de 1803 había escasez de reses vacunas en El Puerto²⁷; en 1804 debió hacerse acopio de trigo en Jerez a causa de la mala cosecha²⁸. En Sanlúcar el problema de subsistencias se agudizó en 1807, según manifestaba la Real Sociedad Patriótica:

*“... el Pueblo gime baxo el yugo de la carestía de viveres de resultas de malos años, y baxo la suspensión del Comercio a causa de las continuas Guerras”*²⁹

²⁵ En general, resulta difícil establecer el número de habitantes de cualquier localidad española a principios del siglo XIX, debido a los problemas que presentan las fuentes documentales al respecto: asunto sobre el que no podemos extendernos dada su prolijidad. En los casos que nos ocupan, de Jerez decían los miembros de la Junta de Administración y Reparto de la sal de El Puerto de Santa María que tenía entre 55.000 y 60.000 habitantes en 1803 (A.M.E.P.S.M., Actas Capitulares, 1804, f^o 18 y ss.); pero se trata de una exageración interesada, porque la argumentaban para que se le redujera a El Puerto el cupo en el reparto de la sal. Esta misma fuente establecía que El Puerto contaba con “tres mil vecinos no cavales casi todos indigentes”, esto es, con unos 13.000 habitantes. Este número de habitantes era sin duda inferior al real, pero de lo que se trataba era de pagar menos impuestos. Los habitantes que indicamos para Jerez y El Puerto están tomados de Caro Cancela, D. (1999:203) y de Cruz Bahamonde, N. (1812-XII: 487), respectivamente. Para Sanlúcar hemos tomado la cantidad que daba la Real Sociedad Patriótica de la ciudad en 1807, dado que el documento no tenía finalidad contributiva y dado que coincide con el número de habitantes que ofrece Cruz Bahamonde, N. (1812-XIV) según el censo de población de 1787. Es probable que la ciudad hubiese tenido un aumento de población después de 1787, pero que se hubiese reducido posteriormente por las guerras y las epidemias

²⁶ Respecto al desastre de la batalla de Trafalgar y la ayuda que prestaron los vecinos de las localidades de Cádiz, El aautores: Guillamas y Galiano, F. (1858:528) Conte Lacave, A. (1995:129-138), Márquez Carmona, L. (2003) y Ramos Santana, A. (2004:329).

²⁷ A.M.E.P.S.M., Actas Capitulares, 1803, f. 109

²⁸ A.M.E.P.S.M., Actas Capitulares, 1807, f. 137

²⁹ A.M.S.B., Actas Capitulares, 1807, s/f



Y advertía la Sociedad Patriótica a las autoridades municipales sanluqueñas de las posibles consecuencias de la que consideraban que era una situación insoportable:

*“... el Pueblo no verá, ni reflexionará mas que lo sufre y experimenta. Advierte escasez de Pan, por consiguiente caro, malo, crudo (...) sucia, escasa y con huesos la carne; ve el azeyte mezclado, turbio y batido...”*³⁰

La presión fiscal sobre la población se incrementó en estos años, para sostener la maquinaria estatal y financiar las guerras. Además de los impuestos directos ya establecidos, se crearon nuevos arbitrios (impuestos indirectos asociados al consumo) y se aprobaron aportaciones extraordinarias. En las tres localidades de cuya vida nos estamos ocupando en estas líneas, éste fue otro de los más graves problemas que tuvieron. En El Puerto, el Ayuntamiento insistió en reclamaciones, durante 1803 y 1804, para que se le disminuyese la cantidad que se le había asignado a la ciudad en el reparto de la Renta de la Sal³¹. Simultáneamente se trataba de esclarecer el empleo por parte de los regidores-diputados de Fiestas de 1802 de caudales de Propios sin la debida autorización así como la cantidad realmente gastada en los festejos que se organizaron con motivo de la celebración de la boda del Príncipe de Asturias³².

A mediados de 1803, los regidores portuenses Mariano de la Vega y Andrés Maza informaban de las obras pendientes de realización en la ciudad: la limpia del río y su barra, el arreglo del matadero y la cárcel, la necesidad de un cementerio campal y de un cuartel para las tropas transeúntes, y sobre todo la reanudación de las obras, suspendidas desde años atrás, de una alhondiga para guardar trigo, puesto que debido a su falta, los arrieros no llevaban grano a la ciudad o se tenían que volver con la carga por no tener donde almacenarlo. Ante la falta de recursos para tales obras, los regidores señalaban que los Propios y arbitrios estaban empeñados por las obras del puente de San Alejandro y los gastos de la epidemia de fiebre amarilla de 1800-1801, por lo que recomendaban que no era *“oportuno, ni facil discurrir ni cargar nuebos arvitrios por la estrechés y miseria del vecindario a causa de la falta de comercio y de trafico.”*³³

Por su parte, en Sanlúcar el Ayuntamiento recurrió en 1807 a la Hermandad de Cosecheros de Vinos para que se hiciese cargo de la gestión del cupo que le correspondía pagar a la población del reparto de 300 millones de reales y para

³⁰ *Ibíd*em

³¹ A.M.E.P.S.M., Actas Capitulares, 1803 y 1804

³² *Ibíd*em, 1803 f. 270 y ss.

³³ *Ibíd*em, 1803, f. 345

que lo adelantase, pero el gremio tuvo que rehusar el ofrecimiento “por falta de numerario a causa de la calamidad de la guerra que se experimenta.”³⁴

La abundancia de lluvias impedía las labores y faenas agrícolas, por lo que los jornaleros no podían trabajar y había que prestarles auxilio antes de que ocupasen las calles pidiendo limosnas para subsistir. Las situaciones más extremas se dieron en Jerez y en Sanlúcar en 1804.³⁵ El clero y los regidores organizaban rogativas a las respectivas patronas de sus localidades ya para que lloviese ya para que cesasen las lluvias poco antes tan necesarias y deseadas³⁶. Estas prácticas religiosas no estaban en consonancia con el primado de la razón que propugnaba la Ilustración, pero al respecto hay que considerar la naturaleza y características de este movimiento, para lo que recurriré a unas palabras que escribí hace unos años:

“El pensamiento ilustrado mantuvo la creencia en la existencia de la divinidad, su labor creadora y la revelación divina; pero dejados a salvo estos principios, en todo lo demás la razón era la guía y el empirismo, el método; de manera que planteaba que la naturaleza funciona de acuerdo con sus leyes y que los hombres actúan según su voluntad, y no por disposición de la Divina Providencia. Estos límites sólo fueron traspasados, minoritariamente, por el deísmo y el materialismo mecanicista. Frente a un tradicionalismo religioso que defendía el providencialismo y fomentaba sus creencias entre el pueblo junto con la superstición y el temor a un Dios justiciero, que promovía el escolasticismo en la enseñanza y que intentaba pontificar en todos los campos de la vida, la Ilustración supuso un notabilísimo avance al dar paso a la renovación científica e intelectual”.³⁷

Ese mantenimiento de la creencia religiosa ha llevado a algunos autores a conceptos como “Ilustración cristiana” e “Ilustración católica”, que definen adecuadamente este movimiento, que no fue homogéneo. En este sentido, la Ilustración fue una corriente de pensamiento racional en el seno de una concepción cristiana del mundo que dio lugar a un movimiento cultural, político y económico que en España trató de encerrar la meta del progreso dentro del Antiguo Régimen.

³⁴ A.M.S.B., Actas Capitulares, 1807, s/f

³⁵ A.M.J.F., Actas Capitulares, 1804, f. 38. Guillamas y Galiano (1858:527) señala que la falta de trabajo a causa de las lluvias hizo que hubiese hambre en 1804 y que en un solo día tuviesen que repartirse 3.000 raciones de comida entre la población menos favorecida. Respecto a las calamidades, socorros y conflictos en el campo jerezano pueden consultarse los trabajos de Cabral, A. y García Cabrera, J. (1995) y de García Cabrera, J. (2001).

³⁶ A.H.M.J.F., Actas Capitulares, 1804, f. 25 y 1807, f. 14; y A.M.E.P.S.M., Actas Capitulares, 1807, f. 59.

³⁷ Maldonado Rosso, J. (2002:11)



Habida cuenta de su naturaleza racionalista-religiosa, el movimiento ilustrado no estaba ajeno a contradicciones internas y a presiones culturales providencialistas, por lo cual había entre sus integrantes quienes aceptaban, participaban e incluso organizaban esas rogativas públicas para que lloviese o dejase de llover, como era el caso de regidores de las localidades del Marco del Jerez.

Lo peor de las guerras que se mantuvieron en esos años -como de todas las guerras- no es que necesitaran dinero y que, en consecuencia, aumentara la presión fiscal, sino que costaron vidas humanas (muchas) y arruinaron las de los que quedaron inválidos y las de los familiares de éstos y de los muertos. Las levadas forzadas de varones fueron varias³⁸. Aparte del sufrimiento que suponía para las familias afectadas, la incorporación al Ejército solía representar mayores problemas económicos para éstas, porque los soldados cobraban poco y el pago era muy irregular. En El Puerto y Sanlúcar -al igual que en otras localidades costeras- la situación al respecto era aún peor, dado que sus vecinos dedicados a actividades marítimas estaban sujetos a la Matrícula de Mar, que les obligaba a servir en la Armada en periodos de guerra. Formalmente, la Matrícula de Mar era el registro de la llamada "gente de mar" y de los oficios que constituían la maestranza naval; pero con esta denominación se conocía también el sistema de reclutamiento de tropa para la Armada, puesto que los varones que querían dedicarse a alguna actividad marítima (tanto a bordo de barcos como en puerto) debían aceptar la obligación de prestar servicio militar en la Armada en tiempos de guerra. Por tanto, pescadores, marineros, grumetes, patronos, calafates, carpinteros de ribera, toneleros veleros y demás personas de oficios marítimos podían ser militarizados varias veces durante su vida, si sobrevivían y así lo requería la Marina.³⁹

Las necesidades de las guerras de la época influían también en las condiciones de vida de la gente de la zona por vía de la limitación de uso de bienes de Propios y del Común, sobre todo del mote bajo que se destinaba a forestación para la obtención de madera para la Armada. En Sanlúcar de Barrameda, durante la primera mitad del año 1807, fue asunto importante la pretensión de arrancar el monte bajo de la Algaida para plantar pinos. Antonio Esper, diputado del Común, se opuso a ello porque en su opinión afectaría al ganado que pastaba en la Algaida y porque se perderían los millones de horquillas y rodrigones que se obtenían de ella, así como muchas carretadas de leña. El cabildo municipal aprobó por mayoría que el arranque del monte bajo sería perjudicial para los vecinos de Sanlúcar, frente a dos regidores -Juan de Lemos y José de Mecena- que hicieron voto particular por estar a favor de la plantación de pinos, pues argumentaban que así había sido decidido por el Comisario de Marina en su

³⁸ Ramos Santana, A. (2004:322)

³⁹ Maldonado Rosso, J. (1992)

última visita de montes y porque había sido “despojado” por la Marina de su condición de bien de Propios, para destinarla a fines militares.⁴⁰

Al coste de vidas humanas, la presión fiscal, las deficiencias de abastecimiento, los problemas causados por la sequía y las lluvias copiosas... se vino a unir a finales de 1803 al temor a una nueva epidemia de fiebre amarilla, que tan sólo tres años atrás había diezmando la población de estas y otras localidades. Había motivos para temer y la gente vivía en esos años con miedo. En 1804 hubo un rebrote de esta enfermedad en la zona⁴¹, de menor incidencia que la epidemia de 1800, pero igualmente traumática para la población.

Mientras sucedían estas cosas, los ayuntamientos de las tres localidades del jerez superior, como muchas otros, rendían pleitesía a Godoy y a principios de 1807 le felicitaban efusivamente por los nuevos honores recibidos de Carlos IV. Esta vez se había servido el rey “constituirlo en la sublime dignidad de *Almirante General de España e Indias (...)* y el elevado título de *Alteza Serenísima con que debe ser tratado*”⁴², así como con el título de Protector del Comercio Marítimo. En el agradecimiento que Godoy envió a los regidores portuenses firmó de su puño y letra “*El Príncipe Genermº Almirte*”.⁴³

Antes de finalizar este apartado es preciso hacer una consideración sobre las fuentes documentales empleadas para conocer las condiciones de vida en Jerez, El Puerto y Sanlúcar entre los años 1803 y 1808. Se trata, como hemos indicado en las correspondientes referencias, de actas capitulares e informes de la Sociedad Patriótica de Sanlúcar de Barrameda y de los diputados del Común y síndicos personeros de las tres localidades. En general, estas instancias tendían a exagerar sus argumentos, a fin de obtener lo que deseaban; por lo que, de tomar al pie de la letra sus informaciones, datos y opiniones, también podríamos hacernos una imagen distorsionada de la realidad. Hecha la advertencia, debo señalar que en este caso, dado lo que conocemos al respecto, las fuentes se ajustan, por lo general, a los hechos. No obstante, la historiografía ha podido elaborar unos datos objetivos sobre algunas variables económicas básicas de la época, como son los precios y los salarios.⁴⁴ Y lo cierto fue que los precios subieron (en el año 1803, el 34%) y que los salarios bajaron (entre 1803 y 1805 se situaron a la mitad del nivel medio en el que estuvieron entre 1784 y 1796). Así pues, en toda España la vida era muy difícil para la mayor parte de la población. Y en la zona del Marco del Jerez se veía agravada por el bloqueo del puerto de Cádiz por parte de la Armada británica.

⁴⁰ A.M.S.B., Actas Capitulares, 1807, s/f.

⁴¹ A.M.E.P.S.M., Actas Capitulares, 1803; Caro Cancela, D. (1999:201-202) y Ramos Santana, A. (2004:322)

⁴² A.M.E.P.S.M., Actas Capitulares, 1807, f. 24 y A.H.M.J.F, Actas Capitulares, 1807, f. 26 y 35.

⁴³ A.M.E.P.S.M., Actas Capitulares, 1807, f. 45.

⁴⁴ Tedde de Lorca, P. (1998:387)



El sector vitivinícola

Sobre el estado del sector vitivinícola del Marco del Jerez a principios del siglo XIX y sus protagonistas hay que diferenciar los dichos de los hechos. Respecto a lo que Roxas Clemente y, sobre todo, Boutelou comentan en sus respectivos libros sobre el negocio vitivinícola de la zona, hay que hacer algunas matizaciones. Roxas Clemente dijo muy poco sobre esta cuestión: lo más significativo fue que Francisco Terán le transmitió que la vitivinicultura era la “fuente principal de riqueza y prosperidad” para la zona⁴⁵. Esteban Boutelou ratifica este aserto en lo que a su rentabilidad económica se refiere, cuando dice que “la utilidad de las viñas es doble por lo menos de la que rinde igual extensión de tierra destinada para el cultivo de los granos”⁴⁶, afirmación que ha podido ser confirmada documentalmente en los casos de El Puerto de Santa María y Jerez para el año 1818.⁴⁷

En cuanto al elogio que le dispensa Esteban Boutelou en la primera página de su libro a uno de los bodegueros más destacados de la zona hay que hacer una observación porque se trata de una afirmación que pueda desvirtuar la realidad. Aunque lo hemos citado en un anterior apartado de este capítulo, conviene recordar el encomio: “¡Gloria al ilustre Gordon, y a los que siguiendo su ejemplo, y reuniendo el saber de nuestros Padres con los principios de las luces del siglo han dado tan fuerte impulso a un ramo...”⁴⁸ Boutelou le atribuye a Jacobo-Arturo Gordon la iniciativa del impulso de la vitivinicultura del Marco del Jerez. Salvo que Boutelou se refiera exclusivamente a la introducción del arado de vertedera por parte de Gordon en las provincias de Cádiz, Sanlúcar y otras, en cuyo caso habría exagerado su reconocimiento a este empresario, la atribución en cuestión carece de base, puesto que Gordon no desempeñó la función de impulsor que le asigna el agrónomo. Jacobo-Arturo Gordon llegó a España en torno al año 1777. Primero se estableció en Cádiz y desde 1791, aproximadamente, en Jerez de la Frontera⁴⁹. Cuando Gordon llegó a España hacía ya cinco años que Juan Haurie había iniciado el enfrentamiento decisivo contra el Gremio de Vinatería de Jerez con la finalidad de que fuese suprimido legalmente, pero este conflicto venía de atrás y consistía en que la vitivinicultura tradicional estaba siendo transformada, por la vía de los hechos, en una agroindustria vinatera moderna, por parte de una naciente burguesía a la que se oponía la antigua oligarquía cosechera. Cuando Gordon se instaló en Jerez el nuevo sistema había triunfado, el gremio de cosecheros estaba dominado por las nuevas y grandes empresas extractoras y las

⁴⁵ Picardo Gómez, A. (1959:6-10)

⁴⁶ Roxas Clemente, S. (1807:XI)

⁴⁷ Boutelou, Esteban (1807:90)

⁴⁸ Maldonado Rosso, J. (1991) y Lozano Salado, Lola (2001)

⁴⁹ Boutelou, E. (1807:3)



ordenanzas de vinatería eran papel mojado, aunque formalmente se mantuviesen vigentes. Jacobo-Arturo Gordon no fue, pues, el impulsor de ese proceso de transformación. Ese mérito le corresponde a Juan Haurie, como he tratado de demostrar en otro lugar.⁵⁰

Boutelou sobrevaloró, pues, la aportación empresarial de Gordon a la vitivinicultura jerezana. El poco tiempo que estuvo destinado en Sanlúcar (dos meses) puede que influyera en ello, como él mismo reconoce: "mi corta mansión en aquel país y las ocupaciones del encargo que llevaba del Gobierno, solo me permitieron tomar alguna idea de tan importante ramo de nuestra industria rural."⁵¹ Es probable, también que otros factores le hicieran formarse tal opinión. No sabemos la causa que le indujo a ello. Lo que sí sabemos es que en apreciaciones y afirmaciones como ésta se basa la concepción del protagonismo exclusivo inglés en la modernización de la vitivinicultura del Marco del Jerez a mediados del siglo XVIII. Sin duda uno de los tópicos más extendidos sobre la industria vinatera contemporánea del Marco del Jerez es el que atribuye todo el protagonismo de su surgimiento y despegue a comerciantes ingleses llegados a la zona a finales del siglo XVIII. Como todos los tópicos, éste no está exento de una dosis de veracidad, pero tampoco contiene toda la verdad de los hechos en cuestión.

Ciertamente los británicos jugaron un importante papel: invirtieron capitales en la construcción de bodegas, la adquisición de viñas y la compra de vinos. Con sus contactos en Gran Bretaña ampliaron, sin duda, el mercado de los vinos jerezanos. Pero cuando ellos llegaron ya habían sido levantadas grandes bodegas en Jerez por parte de Haurie y de otros vinateros que gozaban ya de un considerable mercado en Gran Bretaña. Participación tan importante al menos tuvieron los comerciantes franceses y españoles establecidos con anterioridad o simultáneamente a los británicos. El caso de Haurie es sin duda el más paradigmático de todos, pero no el único: Bernardo Luis Lacoste, Pedro Beigbeder y Manuel Lagarde también labraron grandes bodegas y ampliaron el volumen de exportaciones a Gran Bretaña, aunque no fuesen oriundos de dicho país. Lo mismo cabe decir de los hermanos Moreno de Mora o de José María López Martínez, quienes tenían establecidas casas comerciales en Londres.

La burguesía que protagonizó esta importante transformación de la vinatería jerezana estaba compuesta por labradores y comerciantes españoles, naturalizados y extranjeros que optaron por intervenir en la fase productiva vinícola del negocio al objeto de obtener para sí el valor añadido generado en la crianza de los vinos. El papel de ingleses e irlandeses, siendo importante, no

⁵⁰ A.H.M.J.F., Actas Capitulares, 1807, f. 265

⁵¹ Maldonado Rosso, J. (1999:110-115)



debe ser sobredimensionad, dado que hubo empresarios franceses, españoles y naturalizados que también tuvieron un notable peso específico en el proceso. Mucho menos aún debe ser sobredimensionado el papel de los capitales extranjeros en la transformación de la vinatería del sherry, puesto que, en los casos más notables, parte –cuando no la totalidad- de los capitales supuestamente extranjeros fueron creados y reproducidos en la zona en cuestión. En la fase de formación de la moderna agroindustria vinatera del Marco del Jerez fue mucho mayor la importancia de los empresarios naturalizados y extranjeros que la de los capitales foráneos.

Esteban Boutelou señala también otro aspecto –relacionado con el que acabamos de señalar- que es del mayor interés para comprender y aclarar la naturaleza y el grado de desarrollo de la vitivinicultura del Marco del Jerez a principios del siglo XIX, asunto sobre el que sigue habiendo cierta confusión. La descripción que Boutelou hace de las bodegas que visitó en Jerez y Sanlúcar de Barrameda es fundamental al respecto:

“Las grandes bodegas de los extractores de Xerez y de Sanlúcar son sumamente espaciosos, ventiladas, divididas por tramos, y sostenidas por arcos muy elevados de fábrica. No usan sótanos ni cuevas subterráneas para la conservación de sus vinos, que sazonan y se perfeccionan en las bodegas levantadas sobre el piso de la calle. Las hay que cogen dos, tres y quatro mil botas de vino; siendo las más capaces de todas las de la casa de los Hauries; una de cuyas naves ocupa 95 varas de líneas por 42 de ancho, con seis calles o doce hiladas de botas. Las pipas ó las botas están colocadas por líneas, con calles ó espacios proporcionados para el paso. Se regula que en cada vara lineal de cada fila caben tres botas de treinta arrobas una sobre otra: cada tonelete de sesenta arrobas ocupa cinco cuartas lineales; y cada tonel grande de ochenta hasta veinte arrobas de cabida, llena vara y media lineal de terreno.”⁵²

Aunque se trata de un párrafo muy utilizado por la historiografía, el periodismo y la publicidad, no se suelen sacar de él las lógicas conclusiones que contiene: que en 1806 –año en el que Boutelou visitó esas bodegas- había en Jerez y Sanlúcar – y también en El Puerto, aunque no las conociera- grandes almacenados de vinos, pese a que estaban prohibidos por las ordenanzas de los gremios de cosechería de las tres localidades citadas. Hay quienes insertan la cita de Boutelou y a continuación dicen que el tipo de bodega-catedral de la zona no pudo iniciarse hasta la disolución de los gremios en el año 1834, debido a la mencionada prohibición de almacenar vinos⁵³. Se trata de personas que piensan que las

⁵² Boutelou, Esteban (1807:117-118)

⁵³ Boutelou, Esteban (1807:149)



prohibiciones preceden a lo prohibido, pero suele ser más habitual que traten de erradicar prácticas ya existentes, como es el caso que nos ocupa.

Así pues, cuando Roxas Clemente y Esteban Boutelou desarrollaron sus comisiones agronómicas en el Marco del Jerez, la vitivinicultura de la zona había pasado ya de la fase tradicional (en la que se producían productos vinícolas básicos –mostos y vinos en claro de la cosecha-, los precios mínimos estaban fijados y el comercio era estacional y pasivo) a la fase agroindustrial, que se caracterizaba por todo lo contrario: se producían vinos envejecidos de alta calidad, había libertad de precios, el comercio se realizaba a lo largo de todo el año, existían importantes empresas de crianza y exportación y de almacenado de vinos, se habían levantado grandes bodegas –las que describe Boutelou con admiración-, las nuevas casas exportadoras comerciaban sus vinos en el mercado británico por medio de contratos de agencia con empresas comerciales inglesas e irlandesas. Y, como hemos indicado, pero conviene recordar, esta importante transformación de la vitivinicultura jerezana se llevó a cabo, en lo fundamental, a partir de los años sesenta del siglo XVIII, esto es, cuatro décadas antes de las estancias de Roxas y Boutelou en la zona.

Comentadas estas cuestiones, hay que indicar que para esos difíciles años de principios del siglo XIX disponemos de poca información sobre el negocio vinatero de la zona. Afortunadamente, contamos con unos testimonios importantes sobre la situación en la que se desarrollaba el comercio exterior de vinos de Jerez. Se trata de la correspondencia de los hermanos Pascual y José Moreno de Mora. El primero de ellos residía en Cádiz y era propietario de bodegas en Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda, en tanto que José estaba al frente de la casa en Londres. Reproducimos a continuación algunos fragmentos de las cartas que Pascual le envió a José entre finales de 1806 y principios de 1808, en las que se expresa con la espontaneidad y sinceridad de quien se comunica con un familiar sin la intención ni la sospecha de que sus cartas tengan trascendencia pública⁵⁴.

“Cádiz, 18 de diciembre de 1806

...Pepe, las circunstancias son muy críticas y según la proclama de Napoleón no hay propiedad segura, todos son escollos y lo menos que pienso es con hacerme de fondos aquí, lo que deseo saber de la seguridad de los tuyos y de los míos; es preciso cavilar mucho para salir de esta borrasca que tanto, tanto destrozo pueden proporcionar a este tu hermano...”

“Cádiz, 23 de diciembre de 1806

... El último decreto dado por Bonaparte y que te incluyo es la última desgracia que a mí podía hacerme pues cesa la navegación con toda bandera

⁵⁴ García del Barrio Ambrossy, I. (1984)



neutral, intercepta la comunicación con Londres y lo que es más que aquí no se encuentra aún en el día como librar a ningún cambio, de que resultan perdidas mis esperanzas de tener dinero de esa, aún en el caso de salvarlo, ni menos remitir vinos...”

“Cádiz, 30 de enero de 1807

... Parece que el decreto dado por Napoleón no tiene tan funestos efectos como se esperaba, respecto que aquí entran y salen los barcos neutrales como antes y si esto sigue así nos ofrece buenas esperanzas para hacer las dichas remesitas y sea lo que Dios quiera...”

“Cádiz, 11 de noviembre de 1807

... Las cosas de Portugal toman tan mal semblante cuanto que ya están dentro de España treinta mil franceses y marchan por la raya todas las tropas españolas que se han podido juntar. Veo inevitable que por ese conducto se acabe la comunicación y también está cerrado el de Gibraltar pues se han dado las más estrechas órdenes para cerrar la comunicación y no creo más recursos que es por la costa del moro, veremos como se abre este camino y si no, habremos de tener paciencia pues todo viene así...”

“Cádiz, 8 de diciembre de 1807

... Cuando querrá Dios que lleguen los momentos de tranquilidad mandándonos una paz: Desgraciadamente esta la veo muy lejos, nada te digo de las cosas de Portugal pues en ese país se recibirán mejor esas noticias. Las cosas de nuestro Príncipe de Asturias se han tranquilizado y se dan como indudable que este se casa con una sobrina de Bonaparte, cuántas cosas vemos en nuestros días, vamos viviendo pero te aseguro no es apetecible la vida que traigo... No dejes de aprovechar toda ocasión de escribirme pero esto siempre con la cautela posible pues los franceses abren la correspondencia que pueden pillar y forman una agigantada criminal a los que tiene con la Inglaterra, pues es país enemigo y por consiguiente es menester librarnos de semejante desgracia.”

“Cádiz, 31 de diciembre de 1807

... Veo tus juiciosas reflexiones sobre la paz, yo creo desde luego que los ingleses continuarán la guerra, fuerte desgracia para mí y en medio de ella solo puede sacarnos avante la extracción de algunos vinos. Para esto creo que los ingleses siempre utilizarán la navegación de algunos neutrales que los conduzcan a ese país, sin embargo de un decreto proclama del 11 del pasado Noviembre del que me das aviso y aquí ya se sabía... La comunicación con Gibraltar cerrada no hay más recursos que es por Tánger.”



“Cádiz, 12 de enero de 1808

... Pues ya sabrás el contra decreto de Napoleón en que entre otros capítulos da por buena presa cualquier buque amigo o neutro que haya sido reconocido etc. Por un buque de guerra inglés, siendo captura para el capitán, de modo que un barco con sus papeles neutrales viene para Cádiz lo reconocen los ingleses lo dejan continuar su viaje, entra en esta bahía y es buena presa. De aquí es que ningún barco navegará.”

Sobran comentarios a tan expresivas manifestaciones de Pascual Moreno de Mora. Sólo conviene reiterar que las dificultades que el comercio de vinos atravesó durante esos años tienen su reflejo en la documentación: tal y como cuidaban los Moreno de Mora, se escribía menos correspondencia comercial y no se llevaban o se han perdido o no se han encontrado aún registros de las exportaciones de vinos de la zona. Esas fuentes podrían ofrecernos una idea de las magnitudes de la producción y el comercio de vinos de Jerez en esos años. No obstante, podemos señalar que, pese a que la coyuntura de los años 1796 a 1808 no fue muy favorable para el sector vitivinícola, dado que España estaba en guerra contra Inglaterra, que era el principal mercado consumidor de los vinos del Marco del Jerez, esta actividad se mantuvo en unos niveles que permitieron que no se frenase el desarrollo que había iniciado en la segunda mitad del siglo XVIII, pues el comercio se hacía en barcos de bandera neutral y a través de Gibraltar, aunque en condiciones difíciles y en situación de inseguridad, como queda de manifiesto en la correspondencia epistolar que mantuvieron los hermanos Pascual y José Moreno de Mora.

Consideraciones finales

Después de haber conocido el “reverso” de la situación del Marco del Jerez a principios del siglo XIX, la concepción de una sociedad feliz que participaba gozosa en proyectos de desarrollo auspiciados por la paternal protección de Godoy⁵⁵ se muestra como una quimera, como una visión parcial de la realidad, que como hemos podido comprobar fue dura y angustiosa.

No es sostenible el protagonismo que se le atribuye a Godoy en todo cuanto se realizó en la zona en esos años. Por atribuírsele, se la atribuye, incluso, que a finales de 1803 puso de acuerdo al Gremio de Cosecheros y al Consulado para que construyesen a sus expensas el arrecife Sanlúcar-Jerez⁵⁶, que era vital para el transporte de vinos de la primera a la segunda de ambas ciudades. Se trata de una

⁵⁵ Demerson, Paula de (1976:97-98)

⁵⁶ Climent Buzón, N. (1991:55)



asignación gratuita y, como mínimo, altamente improbable, porque la burguesía vinatera de la zona había dado sobradas muestras de iniciativa empresarial con anterioridad a que Godoy alcanzase el poder cuasi absoluto.

Las considerables tareas agronómicas y aportaciones bibliográficas de Roxas Clemente y Esteban Boutelou se enmarcan no sólo en la Ilustración sino también en el despotismo ilustrado que practicaban la nobleza española y parte de una burguesía que creyó encontrar en Manuel Godoy el estadista que necesitaba para efectuar reformas que mejorasen el funcionamiento del Antiguo Régimen. Sólo teniendo en cuenta esto se puede comprender lo sucedido.

No trato, pues de minusvalorar las realizaciones ilustradas en la zona (principalmente en Sanlúcar de Barrameda) ni la importancia de la burguesía reformista, que tuvo que desenvolverse en una difícilísima situación; por el contrario, las considero de mucho interés y relevancia, pero creo que se han sobrevalorado y descontextualizado. Por eso he querido poner el acento en la otra cara de la situación que se vivió en esos años de principios del siglo XIX en el Marco del Jerez. Esas otras cosas también fueron parte de una compleja realidad en la que el sector vitivinícola, pese a tan desfavorable coyuntura, era la actividad económica de mayor pujanza en la zona y de considerable importancia para la balanza comercial española, como sabían sus protagonistas y transmitieron Roxas Clemente y Esteban Boutelou.

BIBLIOGRAFÍA

- BARBADILLO DELGADO, Pedro (1942): *Historia de la ciudad de Sanlúcar de Barrameda*; Cádiz, Establecimientos Cerón y librería Cervantes, S.L.
- BOUTELOU, Esteban (1807): *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*; Madrid, Imprenta Villalpando. Hay una edición facsímil de esta obra publicada por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en Sevilla en 2001, con introducción de Alberto García de Luján.
- CABRAL CHAMORRO, Antonio (1995): *Agronomía, agrónomos y fomento de la agricultura en Cádiz (1750-1855)*; Salamanca, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Diputación Provincial de Cádiz y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla -Sanlúcar de Barrameda.



- ☛ CABRAL CHAMORRO, Antonio y GARCÍA CABRERA, José (1995): “Calamidad y socorro en los trabajadores agrícolas de la campiña jerezana (1778-1873), en *Agricultura y Sociedad*, 74, pp.67-107.
- ☛ CARO CANCELA, Diego (1999): “Jerez Contemporáneo (siglos XIX y XX)”, en Caro Cancela, D. (Coord.): *Historia de Jerez de la Frontera. T.II. El Jerez moderno y contemporáneo*; Cádiz, Diputación Provincial, pp.195-438.
- ☛ CLIMENT BUZÓN, Narciso (1991): “Desde la incorporación a la Corona hasta nuestros días”, en Mananteau, Löic; Pérez Tudela, Eloy; Moreno Ollero, Antonio et alii: *Sanlúcar de Barrameda, II*; Cádiz, Diputación de Cádiz, pp. 9-152.
- ☛ CONTE LACAWE, Augusto (1955); *En los días de Trafalgar*; Cádiz, Diputación Provincial. Edición facsímil de 2005, con introducción de Alberto Ramos Santana, publicado por la Diputación de Cádiz.
- ☛ CRUZ BAHAMONDE, Nicolás de la (1812): *Viaje de España, Francia e Italia*; Cádiz, Imprenta de Manuel Bosch, tomos XII y XIII.
- ☛ DEMERSON, Paula de (1976): *Sanlúcar de Barrameda en la corriente de la Ilustración*; Cádiz, Instituto de Estudios Gaditanos- Diputación Provincial de Cádiz.
- ☛ GARCÍA CABRERA, José (2001): “Protesta jornalera y conflictividad laboral en la viticultura jerezana a lo largo del siglo XVIII: Una aproximación”, en *Revista de Historia de Jerez*, nº 7, pp. 153-168.
- ☛ GARCÍA DEL BARRIO AMBROSSY, Isidro (1984): *Las bodegas del vino de Jerez*; Madrid, Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias.
- ☛ GUILLAMAS Y GALIANO, F (1858): *Historia de Sanlúcar de Barrameda*, Madrid. Imprenta del Colegio de Sordo-Mudos y Ciegos.
- ☛ IGLESIAS RODRÍGUEZ, Juan-José (1990): “Viñedos y producción vinícola en la provincia de Cádiz a mediados del siglo XVIII”, en *Actas de las XI Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros*; Badajoz, Escuelas Universitarias Santa Ana, pp. 623-632.
- ☛ LOZANO SALADO, M^a Dolores (2001): *La tierra es nuestra. Retrato del agro jerezano en la crisis del Antiguo Régimen*; Cádiz, Diputación provincial.



- ☞ MALDONADO ROSSO, Javier (1990): “Matrícula de Mar versus desarrollo pesquero. El Puerto de Santa María, 1858”, en *Revista de Historia de El Puerto*, 4, pp. 91-101.
- ☞ MALDONADO ROSSO, Javier (1991): “El cultivo de la vid en El Puerto de Santa María principios del siglo XIX”, en *Andalucía y América. Propiedad de la tierra, latifundios y movimientos campesinos; Actas de la VII Jornadas de Andalucía y América*, Sevilla, Centro de Estudios Hispano-Americanos.
- ☞ MALDONADO ROSSO, Javier (1992): “Consideraciones sobre la participación del vino en las economías del Marco del Jerez y de la Bahía de Cádiz”, en *Solera*; Cádiz, Junta de Andalucía, pp.18-28.
- ☞ MALDONADO ROSSO, Javier (1999): *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*, Madrid, Huerga y Fierro Editores, S.A.
- ☞ MALDONADO ROSSO, Javier (2002): “Introducción”, en Pacheco Albalate, M.: *Erudición y administración pública en El Puerto durante el siglo XVIII: el ilustrado Juan-Luis Roche*; El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 9-14.
- ☞ MALDONADO ROSSO, Javier (2005): “La conformación de la industria bodeguera del Marco del Jerez- Xérés-Sherry (siglos XVIII-XIX)”, en *El gran libro de los vinos de Jerez*, Cádiz, Junta de Andalucía-Consejería de Agricultura y Pesca, pp. 63-79.
- ☞ MÁRQUEZ CARMONA, Lourdes (2003): “Naufragios de la batalla de Trafalgar y El Puerto de Santa María”, en *Revista de Historia de El Puerto*, nº 30, pp.11-54.
- ☞ MÁRQUEZ HIDALGO, Francisco (1995): *Godoy y la Sanlúcar ilustrada*; Sanlúcar de Barrameda, Ayuntamiento.
- ☞ PARRA LÓPEZ, Emilio la (2002): *Manuel Godoy: la aventura del poder*; Barcelona, Tusquest Editores.
- ☞ PICARDO Y GÓMEZ, Álvaro (1959): *Cartas de cuando la francesada, de don José y don Pascual Moreno de Mora (diciembre de 1806 a marzo de 1812)*, Cádiz, tertulia de “El Pozo de la Jara”.
- ☞ RAMOS SANTANA, Alberto (2004): “Cádiz y el combate de Trafalgar”, Guimerá, A., Ramos, A. y Butrón, G. (Coords.): *Trafalgar y el mundo atlántico*; Madrid, Marcial Pons-Ediciones de Historia, S.A., pp.321-333.



- ☛ ROXAS CLEMENTE, Simón de (1807): *Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía*; Madrid, Imprenta de Villalpando. Hay una edición facsímil de esta obra publicada por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en Sevilla en 2002, con introducción de Alberto García de Luján.

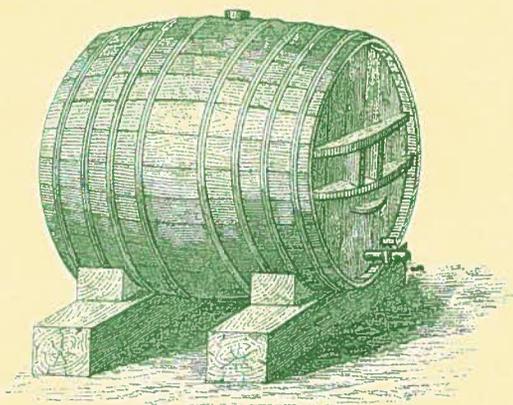
- ☛ (1879) *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*; Madrid, Stereotipia Perojo. Contiene una biografía de Simón de Rojas Clemente.

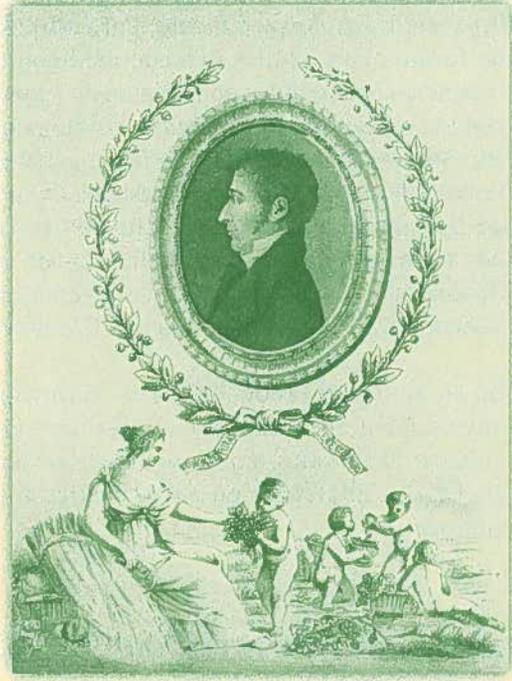
- ☛ TEDDE DE LORCA, Pedro (1998): “Una economía en transformación: de la Ilustración al liberalismo”, en *Historia de España Menéndez Pidal dir. por José-María Jover Zamora, tomo XXX. Las bases políticas y sociales de un régimen en transformación (1759-1834)*, coord. Por Antonio Morales Moya, Madrid, Espasa-Calpe, pp. 333-424.



*Las Aportaciones Ampelográficas
de Simón de Rojas Clemente
en el Contexto de la Historia
de la Ampelografía*

*D. Miguel Lara Benítez
D. Alberto García de Luján*





Cuando se cumple dos siglos de la publicación de la magnífica obra “Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía” de D. Simón de Rojas Clemente y Rubio, cabe hacer reflexión y valoración sobre las aportaciones que este autor hizo en pro de la ampelografía (ciencia que se ocupa de la descripción de las variedades de vid) a nivel nacional e internacional.

Se ha llegado a considerar a D. Simón de Rojas el padre, el príncipe o el sabio de la ampelografía, pues, consiguió ser pionero en esta especialidad vitícola mostrando un gran nivel científico para aquella época, marcando una primera etapa de enorme progreso en el método de clasificación y sistematización ampelográfica.

La ampelografía es una disciplina que ha evolucionado con el tiempo al ritmo que tantas otras especialidades. Desde aquellos comentarios, más que descripciones, realizados por los agrónomos clásicos, hasta los métodos actuales de análisis isoenzimáticos o del ADN por marcadores moleculares, pasando por las listas de caracteres ampelográficos establecidas por la Organización Internacional de la Vid y del Vino (OIV), las variedades han sido objeto de especiales atenciones para viticultores y científicos.



La importancia que presenta la ampelografía reside en la necesidad de identificar las variedades correctamente, Para ello es necesario describirla perfectamente de forma clara, fácil y precisa, mediante la selección de un cierto número de caracteres observables en la planta en su propio hábitat de cultivo (viñedo), y que pueden ser de tipo morfológico, fisiológico, fenológico, agronómico, histológico etc. Son los llamados hasta la fecha caracteres tradicionales que en la actualidad se complementan con otros, basados en la variabilidad de los isoenzimas o bien de tipo molecular basado en las nuevas técnicas de estudio del ADN. Estos dos últimos métodos son analizados en condiciones ambientales controladas (laboratorios), y han supuesto una verdadera revolución en la tipificación de las variedades de vid, similar a la que Clemente marcó en su época.

En su momento (1806-1807), el “Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía”, constituyó una revolución científica en Europa y alcanzó gran éxito, como se puede observar por sus traducciones al francés en 1814 y al alemán en 1821 y extractos y capítulos enteros en las lenguas europeas.

APORTACIONES LITERARIAS DE D. SIMÓN DE ROJAS CLEMENTE A LA AMPELOGRAFÍA.

Adiciones a la reproducción de la Obra “Agricultura General” de Alonso de Herrera editada en 1513.

Entre otros muchos trabajos, participa en la reproducción de la obra “Agricultura General” de Alonso de Herrera, realizada por la Real Sociedad Económica Matritense en 1818. Para ello comienza, junto a su compañero La Gasca una investigación y recopilación de las distintas ediciones realizadas desde 1513, en la que aparece la 1ª edición publicada en Toledo a expensas del Cardenal Cisneros, hasta 1818, reuniendo noticias de 27 ediciones.

Tras estas investigaciones se llega a la conclusión de la necesidad de recuperar la versión original, por lo desvirtuada que se encontraba esta obra, debido a las continuas modificaciones realizadas por los “especuladores” que añadieron y alteraron el texto inicial en las distintas ediciones efectuadas a lo largo de tres siglos. La Real Sociedad Económica Matritense recurre a la pureza del texto inicial de la primera edición y se añaden anotaciones de prestigiosos naturalistas botánicos, entre los que se encuentra Simón de Rojas que por su gran especialidad y conocimiento de la vitivinicultura se encarga de aportar, entre otras, las adiciones del libro II, concernientes a las variedades y cultivo de la vid, vinificación etc., haciendo del mismo, un verdadero tratado de viticultura



y enología para la época, destacando, en el tema ampelográfico, el capítulo II de dicho libro, donde se cita las siguientes variedades : “ *Del Torrontes, Del Moscatel, Del Cigüente, Del Jaen, Del Heben, Del Alarije, Del vinoso, De lo castellano blanco, De la malvasia, De las uvas Lairenes, De las uvas prietas y primero de las Castellanas, De la uva Palomina, De lo Aragones, Del Tortozon, y Herral*”.

Publicación de Artículos en el Semanario de Agricultura de Madrid.

El “Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía”, se publica por vez primera en artículos separados en los Tomos XIX y XXIII del Semanario de Agricultura y Artes de 1806, editado por la imprenta Villalpando. Es dirigido principalmente a los párrocos, como personas más ilustradas para su difusión en el medio rural. Este semanario fue fundado por el Abate J. Juan Melón, bajo los auspicios del Príncipe de la Paz, en 1797, y en el año 1805 pasa a los Profesores del Real Jardín Botánico de Madrid, entre los que se encuentra Clemente. En el año 1808, cuando se llevan publicados XXIII Tomos, se deja de publicar debido a la declaración de guerra a Napoleón.

Primera edición del libro: “Ensayos sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía”.

Abandonado Clemente por su amigo Badía en Cádiz y animado por Francisco Terán que conocía su formación y vocación por la Naturaleza, adquirida tras los cursos de Botánica, Mineralogía y Química realizados en Madrid en los años 1800 y 1801 y ampliada en sus visitas a los “*museos de Paris y Londres, los bellos jardines de Kew y de Versailles, y los contactos con los nombres de Banks, de Jussieu, Haüy, Lacepede, Cuvier y otros no menos grandes y famosos*”, fija su vocación al estudio de la historia natural.

De su llegada a las costas de Cádiz, Clemente comenta: “*llegué á las orillas poéticas del Guadalquivir en la estación ardiente en que los insectos y las flores habían desaparecido. Aquellas costas encantadas, que con tanto primor describe Fenelon, y en que yo me lisonjeaba de hallar á cada paso mil objetos desconocidos, cuya historia engrandeciera las ciencias y mi nombre, ya no me presentaban sino tristes despojos de la vegetación y de la vida, pudiéndose apenas encontrar mas producciones que las cultivadas por el hombre*”.

Aprovechando su estancia en Sanlúcar de Barrameda, la Sociedad Económica de dicho municipio, le encargó un estudio sobre la vid que a la postre daría



como resultado la magistral obra “Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía” y que, tras muchas vicisitudes que resumimos a continuación, vió la luz en 1807.

Tras varios meses de trabajo en su Ensayo dió cuenta al Ministro de Estado, D. Pedro Cevallos del estado de su estudio y poco más tarde, una vez terminado, remitió el manuscrito a Godoy. El Príncipe de la Paz, pareciéndole sería “*digno de la luz pública*”, pasó el manuscrito a Cevallos, pero advirtiéndole que su publicación se retrasara hasta que Badía se hubiera “*alejado de Marruecos*”, y finalmente, Cevallos lo pasó al naturalista Antonio Francisco Zea para que lo evaluara e informase. Zea dictaminó la obra de Clemente en los siguientes términos: “*Desde tiempos muy antiguos se conoció la necesidad de determinar las variedades de la vid y sus respectivas qualidades, mas á pesar de haberse dedicado á tales indagaciones muchos ilustres sabios, el primero que ha escrito con acierto sobre la materia, ha sido el Abate Rozzier, y sin embargo, él mismo reconocería la superioridad manifiesta de la obra de Clemente. Sería de desear que tan precioso Ensayo produjese en España los mismos efectos que produjo en Francia el de Rozzier. A proporción que allí se fueron conociendo las variedades de la vid y su diverso mérito, se ha ido mejorando los vinos y nadie ignora quanta extensión ha adquirido en este ramo el comercio francés. Quanto se adelanta cada día sobre la materia y con que empeño se continúa trabajando. Mi dictamen, pues, se reduce:*

- 1º *A que se publique cuanto antes el Ensayo que tengo la honra de devolver a V.E., por ser, no solamente útil, sino muy propio para llamar la atención del labrador sobre un ramo abandonado, por decirlo así de la naturaleza.*
- 2º *Que se encargue al autor, la formación de un tratado completo con la vid, como él dice y lo desea, ofreciéndole para ello los auxilios que necesite.*
- 3º *Que este tratado lleve láminas ilustradas que representen al vivo todas las variedades, porque generalmente se comprende más con los ojos que con la razón y es muy importante divulgar tales conocimientos.*
- 4º *Que por medio del mismo autor se proporcionen al Real Jardín Botánico, todas las variedades que describe, entre otros fines útiles, con el de hacer, cuando haya en él un químico, las indagaciones y análisis necesarios para perfeccionar nuestros vinos.”*

A la vista de este informe, el Príncipe de la Paz remite al Ministro de Fomento D. Pedro Cevallos un escrito fechado a 4 de Julio de 1806, en el que le indica, que el viajero Domingo Badía Lebrich ya había salido de Marruecos y que, por tanto, no existe inconveniente alguno para que se publique la obra de Clemente. También le encomienda que procure auxiliar y activar la impresión de la misma.



A los pocos días el Ministro D. Pedro Cevallos envía una carta a Simón de Rojas Clemente en los términos siguiente: “Palacio, 13 julio 1806. – Con objeto de que se de a la luz pública la importante obra que Vd. ha trabajado, sobre variedades de la vid común, prevengo a Vd. me diga los auxilios que necesita para llevar a efecto la impresión de la obra.”

Clemente responde al Ministro diciéndole que la obra está concluida y que puede imprimirse inmediatamente, pero que no tiene con qué costear la edición y propone que se haga en la Imprenta Real a expensas de ésta. También indica que es indispensable acompañar a la obra láminas al vivo de las variedades de vid.

La obra finalmente fué mandada a imprimir por Clemente al impresor Don Fermín Tadeo Villalpando por un valor de 8.379 reales, con cargo a la cuenta del Semanario de Agricultura que dependía del Real Jardín Botánico. De dicha cantidad, 3.000 reales fueron anticipados por el autor y posteriormente cuando se encontraba trabajando en el Jardín de Aclimatación de Sanlúcar de Barrameda le fueron reclamados los 5.379 reales restantes ya que el Semanario no se hizo cargo de esa deuda.

Finalmente, a primeros de marzo de 1807, se publican 1.000 ejemplares de la obra “Ensayo sobre las Variedades de la vid común que vegeta en Andalucía”, que consta de 324 páginas más 18 páginas iniciales (XVIII) en las que se incluye la dedicatoria y la introducción y además se insertan dos láminas. Una que representa la entrada de Sanlúcar de Barrameda desde Jerez y la otra, a color, las hojas y frutos de la vid.

Estos ejemplares se agotaron rápidamente, hasta tal punto que en el prólogo de la edición de 1879 se dice “*Los ejemplares de la edición de 1807 son tan escasos, que sólo pueden consultarse en las bibliotecas públicas.*”

Segunda edición de la Obra: “Ensayos sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía”.

Por Real Orden de 1879, en honra de D. Simón de Rojas Clemente y en memoria de la primera Exposición Vinícola Nacional celebrada en España, siendo Ministro de Fomento el Excelentísimo Señor Conde de Toreno y Director General de Agricultura, Industria y Comercio el Excelentísimo Señor Don José de Cárdenas, se publica la edición ilustrada “Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía”, por la Imprenta Estereotipia Perojo, situada en la Calle de Mendizábal, número 64 de Madrid en 1879. Esta edición es también conocida como “Edición Príncipe”



Adjuntamos la Orden del Ministro copiada literalmente:

“ Ilmo. Sr.- Dada cuenta a S.M. de la propuesta elevada por la Dirección General del digno cargo de V.I. relativa á la conveniencia de honrar la memoria del ilustre escritor D. Simón de Rojas Clemente y Rubio, y perpetuar al mismo tiempo la de la Exposición nacional vinícola, reimprimiendo por cuenta del Estado los estudios sobre el cultivo de la vid en Andalucía, de aquel reputado agrónomo, cuyas ediciones están agotadas, y teniendo en cuenta por otra parte la utilidad que dicho libro puede reportar á los que dedican al estudio de aquel importante ramo de la riqueza nacional, el Rey (q. D.g.) ha tenido á bien disponer lo siguiente:

- 1º Que por esa dirección general se proceda á reimprimir la obra que sobre el estudio de las variedades de vid cultivadas en diferentes puntos de Andalucía, escribió D. Simón de Rojas Clemente y Rubio.*
- 2º Que se encargue la dirección científica y económica del expresado trabajo una comisión presidida por V.I. y compuesta de D. José de Cárdenas, D. Braulio Antón Ramírez,, D. Pablo González de la Peña y D. Feliciano Herreros de Tejada, la cual deberá disponer lo conveniente para que la edición se ilustre con los grabados y cromos que estime indispensables, adicionándola con los datos biográficos y notas explicativas necesarias.*
- 3º Que la parte tipográfica se confie á la persona que á juicio de esa Dirección General pueda llevarlo á cabo en mejores condiciones, prévia la aprobación del correspondiente presupuesto, aplicándose el gasto que produzca este servicio al crédito consignado en el artículo 1º, capítulo 6º del presupuesto á que corresponda, según la época en que se ejecute.*
Lo que de Real Orden comunico á V.I. para su conocimiento y efecto consiguientes. Madrid 11 de junio de 1877, Conde de Toreno”.

En esta edición se incluyen los dibujos de 38 variedades citadas por Simón de Rojas que no pudieron ser finalmente incorporados en la primera edición, Para ello se tuvo que *“pasar á los campos productores á que la obra se refiere para buscar y adquirir las variedades de los frutos descritas y hacerlas dibujar con presencia del natural bajo una exquisita dirección y vigilancia, cuya confrontación botánica estuvo encomendada en Granada al profesor D. Mariano del Amo, y en Cádiz á D. Juan Bautista Cape, hasta obtener los excelentes resultados que demuestra la serie de láminas que se acompaña.”*

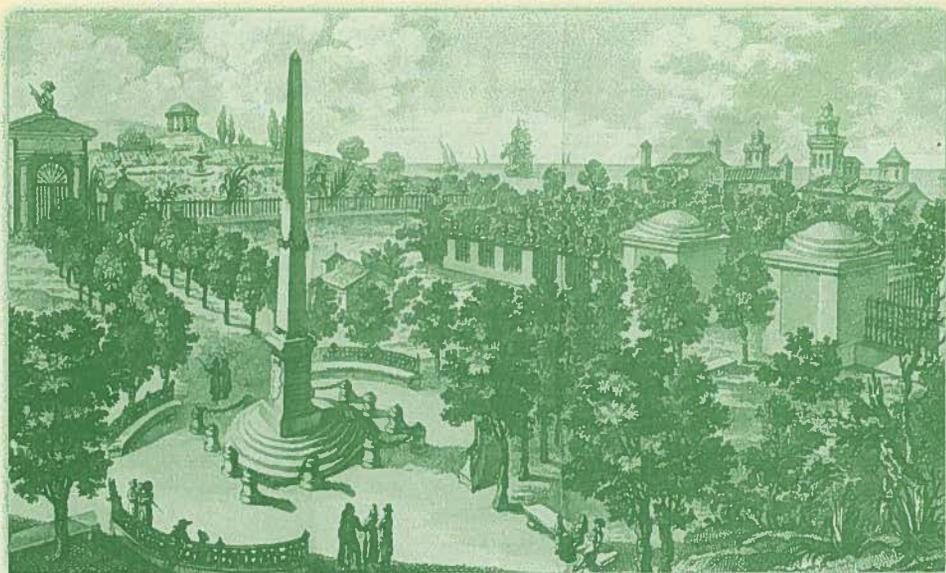
Por otra parte, no se incluyen las tres listas de plantas que se publicó en la primera edición por no tener nada que ver con la ampelografía.



APORTACIONES TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS DE CLEMENTE A LA AMPELOGRAFIA.

Colecciones de variedades de vid.

Es sabido el empeño y esfuerzo que puso Clemente para reunir y cultivar en un mismo lugar el mayor número de variedades de vid para estudiarlas y ofrecer los resultados “*al labrador práctico y a los literatos que saben apreciar la dignidad del arte*”. Sigue comentando “*¡O si lograrse coronarlos un día publicando la Ampelografía española ó tratado completo de todos los vidueños que se cultivan en España!, lograría mi más grande y deseado objetivo*”.



Jardín Experimental y de Aclimatación de Sanlúcar de Barrameda, año 1807

Aprovechando que en 1807 se le ofreció la comisión para encargarse de la dirección científica y de la enseñanza del Jardín Experimental y de Aclimatación de la Paz de Sanlúcar de Barrameda, que él describe como un establecimiento de cuarenta aranzadas, muy inmediato a la ciudad y a la desembocadura del Guadalquivir, se hicieron siembras de semillas de pinos traídas de Viena y otras especies procedentes de Holanda. También se plantaron 40 especies de árboles de sombra y ribera como las cassias, diospyros, sophoras, almez, plátanos, cersis, etc., árboles frutales como perales almendros, damascos, pérsicos, ciruelos, higueras, manzanos, morales, naranjos, limoneros y granados y en los huertos maíz y toda clase de hortalizas. Pero no podía faltar la plantación y cultivo de distintas variedades de vid, planta de la que estaban enamorados los sanluqueños



y de los que Clemente comenta: *“Las viñas son el objeto principal de los sanluqueños y han adelantado tanto en este ramo, que con toda seguridad puede decirse, que son los mejores cultivadores de la vid que hay en España”*. De esta forma, Clemente contribuyó a la creación de las dos primeras colecciones de vides de la nación. Una en el Jardín Botánico de Madrid, conducida en un vistoso emparrado diseñado por el Sr. Gómez Ortega, y la otra, en el Jardín Experimental y de Aclimatación de Sanlúcar de Barrameda, llegando a reunir en éste, un total de 180 variedades de Andalucía, La Mancha, Murcia y Rioja. En ellas se pretende mantenerlas, cultivarlas y estudiarlas en una misma ubicación, botánica, química, agronómica y económicamente a semejanza de lo decretado por Chaptal en Francia.



Emparrado del Real Jardín Botánico de Madrid

Se lamentaba Clemente cuando leyó su bellissimo discurso inaugural de la enseñanza agrícola y botánica que: *“la vida de los hombres fuera en muchos casos insuficiente para dar cima á las obras que emprenden, reuniendo para ellas con fe y perseverancia el caudal necesario de conocimientos, mas apénas había emitido estas ideas y hecho participar á sus oyentes de las lisonjeras esperanzas que abrigaba respecto de la utilidad y estabilidad de aquel centro de enseñanza, la invasión francesa le hizo desaparecer, desvaneciéndose así las más bellas ilusiones del profesor y del Principe de la Paz, que con verdadero entusiasmo había protegido la institución”*.



De gran satisfacción y alegría sería para Clemente el saber que actualmente existe una magnífica colección de variedades de vid en Jerez y que la mayoría de las variedades que él recogió y cultivó en el Jardín Botánico de Sanlúcar de Barrameda y las que además describió en su magnífica obra "Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía", están recogidas en la colección del Centro Rancho de la Merced del IFAPA, y están siendo motivo de estudios junto a otras muchas del resto de mundo, tal como era su gran reto e ilusión.

Se puede decir que Clemente, con la creación de estas dos colecciones, fué pionero en la recolección, multiplicación y conservación de los recursos filogenéticos de vid, no sólo a nivel andaluz sino también a nivel nacional. Fué tal el germen que plantó en estas colecciones que hoy día las dos mejores colecciones de vid de España se encuentran en Madrid y Jerez, dando continuidad a las que Clemente creó en su día.

En lo que respecta a la colección de Andalucía se puede decir que se ha mantenido a lo largo del tiempo, aunque con algunos años de ausencia a mediados del siglo XIX y cambios de ubicación, aunque siempre dentro de la provincia de Cádiz. Actualmente tiene continuidad viva y activa en la colección que el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía posee en el "Centro Rancho de la Merced" ubicado en Jerez de la Frontera.

El Rancho de la Merced es el sucesor o procede de la Granja Escuela Práctica de Agricultura Regional, o sea, "*La Granja*" como siempre ha sido conocida en Jerez. Fué creada según el Real Decreto del Ministerio de Fomento el 13 de Diciembre de 1887. Su primer director fué el Ingeniero Agrónomo D. Gumersindo Fernández de la Rosa, que dependía de la Dirección General de Agricultura, Minas y Montes del Ministerio de Fomento.

Tiene actualmente una superficie de 7 has. y está situada en la carretera de Jerez a Trebujena Km 3,200, dentro del pago vitícola denominado Macharnudo perteneciente al término municipal de Jerez de la Frontera, en el Centro Rancho de la Merced, como se ha indicado.

Está injertada sobre el portainjerto 161-49 C, con marco de plantación 2,30 x 1,15, poda vara y pulgar y conducción de la vegetación en espaldera.

El patrimonio genético que dispone actualmente es el siguiente: 4 géneros, 16 especies, 1.492 variedades de vinificación y de mesa, 1.064 nuevas variedades obtenidas por cruzamientos, 88 portainjertos, 53 híbridos productores directos y 700 tipos *Vitis silvestris*.





*Colección actual de vides del Centro Rancho la Merced
ubicada en Jerez de la Frontera.*

A lo largo de su existencia esta colección ha cumplido con las necesidades exigidas por el sector vitivinícola en cuanto a mejora vegetal se refiere. En primer lugar, ensayando y multiplicando portainjertos resistentes a la filoxera, recuperando numerosas, introduciendo material de todo el mundo vitícola, estudiando su comportamiento agronómico y enológico, describiendo todo el material vegetal, y realizando mejora genética por cruzamientos y selección clonal. Últimamente destacan los trabajos de prospección, recuperación, conservación y multiplicación de las *Vitis silvestris*. Por otra parte se realiza la caracterización molecular de las variedades existentes en la colección. Es especialmente importante su papel de conservación de material autóctono, que sin ella hubiese desaparecido, sobre todo a raíz de la invasión filoxérica.

Clemente, pionero en caracterizar las distintas variedades vid como riqueza económica para la sociedad.

Francisco Theran, Intendente Honorario de la provincia de Cádiz, y primer Director del Real Jardín Experimental y de Aclimatación de Sanlúcar de Barrameda, animó y sugirió a Simón de Rojas Clemente que se dedicase al estudio de la vid como planta útil para la humanidad y dejase los estudios en los que estaba inmerso de zoofitos, conchas, fucos y pequeñas plantas de las costas gaditanas, indicándole las siguientes reflexiones “¿ no sería más útil, saber qué castas de uva dan los exquisitos vinos del cabo y de Tokai, que conocer todos



los líquenes de Epping-Forest ó los fucos de la isla de Whitte? ¿ no es claro que mientras no tengamos exáctas descripciones de los vidueños cultivados en diversos países, ignoraremos los que nos faltan, no sabrémos apreciar los que tenemos, y nos será difícil ó imposible imitar los buenos vinos extranjeros, quando tal vez adquirida la casta que los da, llegaríamos por la superioridad de nuestro clima á ser los árbitros de su comercio?" Atendiendo y haciendo caso de estas sugerencias, deja su dedicación previa y se dedica de lleno en el verano de 1803 a la toma de datos de campo de las variedades de vid común que vegetan en Andalucía, que son editados finalmente en 1807.

Aportación bibliográfica de Clemente sobre trabajos y autores que le precedieron en la caracterización de variedades de vid.

Clemente aprovecha el cargo de bibliotecario del Jardín Botánico de Madrid, para realizar una ardua e intensa labor de búsqueda de bibliografía sobre citas y descripción de variedades de vid, por bibliotecas especializadas, constatando la escasez de trabajos y de libros en nuestro país, llegando a decir: *"¿ Tal es la penuria de libros útiles en nuestra península, y tan poco difundido se halla el gusto de los conocimientos que mas nos interesan",* o *"en Madrid he pasado meses enteros para sacar de nuestras Bibliotecas públicas el triste desengaño de que no se han establecido para ciencias ni para este siglo".*

A pesar de las escasas fuentes de información logradas, cita numerosos trabajos y autores, de los que comenta su bibliografía, fecha de edición, número de variedades estudiadas y caracteres descritos. De todos emite una valoración crítica de sus descripciones, resultando para él, en la mayoría de los casos, poco útiles e insatisfactorias, a excepción de las realizadas por algunos de ellos como: Columela, Alonso de Herrera, Du Hamel o Boulelou del que dice *"últimamente D. Esteban Boulelou ha dado al estudio de los vidueños un impulso que hará época en la historia literaria de este ramo".*

Indicamos a continuación los 34 (XXXIV) nombres de los autores y obras que Simón de Rojas consultó para su publicación:

- I. Catón, II. Varron, III. Virgilio, IV. Columela, V. Plinio, VI. Paladio, VII. San Isidro de Sevilla, VIII. Pedro de Crescenciis, IX. Alonso de Herrera, X. Casa Rustica de Estienne y Liebault, XI. Baccio, XII Cupani, XIII. En la nueva casa Rústica, XIV. Garidel, XV. Fuentedueñas, XVI. Langley, XVII. Millar, XVIII. Beguillet, XIX. Bidet, XX. Du Hamel, XXI. Tratado de los jardines, XXII. Eduardo Antil, XXIII. Juan Jones, XXIV. Weston, XXV. La Bretonnerie, XXVI. Valcarcel, XXVI. A Valcarcel, XXVII. Juan del Vao, XXVIII. García de la Leña, XXIX. Diccionario de Agricultura ordenado



por Rozier. XXX. Artículo de Rozier, XXXI. Forsyth, XXXII. Seminario de Agricultura Tomos 2 y 9, XXXIII. Nuevo diccionario de Historia Natural, XXXIV. Esteban Boutelou.

Para mayor información sobre estos autores, invitamos a la lectura del capítulo IV titulado “Censura de los Autores que han escrito sobre las variedades de la vid común” de la obra de Simón de Rojas Clemente, “Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía”.

Pionero en ofrecer la base científica de la Ampelografía sistemática.

Clemente comienza con gran acierto el capítulo II de la primera parte de su Ensayo titulado “Exposición de los caracteres que pueden servir para distinguir las variedades de la vid común”, diciendo: “*El conocimiento de las variedades de la vid no puede menos de ser empírico, obscuro é incomunicable mientras no se fixen las ideas de sus caracteres distintivos*”. En ese sentido, nos ofrece lo que, con el paso del tiempo, se ha convertido en la base del código ampelográfico moderno.

Las ideas que Clemente nos aporta para mejorar el conocimiento y la caracterización de las variedades quedan reflejadas en los puntos siguientes:

- 1ª Denominar con términos propios en castellano y en latín, inventándolos siempre que no los hallase en estos idiomas.*
- 2ª Definir los términos con que lo enuncio quando no son comunes, ó les doy una acepción nueva ó más precisa.*
- 3ª Señalar las causas, que lo producen ó modifican.*
- 4ª Descubrir las relaciones que tiene con los demas.*
- 5ª Fijar su valor, que supongo siempre en razon directa de su constancia y de la intimidad de sus relaciones con los demas caractéres.”*

Como resultado de la aplicación práctica de estos puntos, nos ofrece un estudio organográfico de la vid recorriendo la fisiología y morfología de la cepa, los sarmientos, las hojas, las flores, los racimos y las uvas. Los textos son complementados con preciosos dibujos y tablas sinópticas de caracteres de las que dice:

- 1. He trabajado estas tablas con el objeto de reunir en un punto de vista todas las diferencias que hasta ahora se han descubierto en las variedades de vid común, á fin de que el lector instruido en la doctrina que acabo de dar sobre ellas, pueda repasarlas todas de una mirada, y formar de qualquier vidueño*



III HOJAS.

muy grandes. grandes. medianas. pequeñas. muy pequeñas.	desiguales. casi iguales.	de figura irregular. casi orbiculares.	enteras. casi enteras. lobadas. palmecadas.	con dos gajos. con tres — con cuatro — con cinco —	enteras. casi enteras. casi puztigudas.	muy puztigudas. puztigudas. cada puztiguda.	con los nervios laterales agudos. — casi redondos. — redondeados. — escarriados.	
con el nervio de la base agudo. — ensanchado. — acorazonado.	con los nervios en una serie. — en dos series.	con los nervios largos. — medianos. — cortos.	en su parte superior algo rugosas. — bastante rugosas. — muy rugosas. — ampeliosas.	en su parte superior algo borrosas. — lampiñas. — casi lisas. — lustrosas.	de un solo color. — de color verde — verde amarillizo. — amarillo verdoso	clara. — obscura. — al desarrollarse. — siempre al caer.	borrosas en el envés. — con mucho pelo. — bastante — — poca —	— blanca. — muy blanca. — ferruginosa. — amarillenta. — con pelos largos.
con visos. — amarillo	— claro. — obscuro.	— clara. — oscura.	— por las orillas al desarrollarse. — enteramente, y en ramillas antes de madurar la uva. — un poco antes de caer.	con manchas. — rojo	— claro. — obscuro.	— por las orillas al desarrollarse. — enteramente, y en ramillas antes de madurar la uva. — un poco antes de caer.	pelosas — mucha. — bastante. — poca. — casi lampiñas.	— con pelos largos. — cortos.
con los nervios gruesos. — delgados.	algo cóncavas al madurar el fruto. — al caer. — siempre planas.	caen muy temprano. — temprano. — en el tiempo ordinario. — tarde. — muy tarde.						
CABILLO.	largo (respecto de la hoja). — corto.	grueso. — delgado.	borroso. — peloso. — lico. — lustroso.	verde amarillento — verde blanquico — amarillo verdoso — amarillo rojizo — rojo	— claro. — oscuro. — cuando. — cuando. — cuando. — cuando. — cuando.	— claro. — cuando. — cuando. — cuando. — cuando. — cuando.	en ángulo recto con la hoja. — en ángulo agudo —	

IV. FLORES.

con la corola globosa antes de abrirse. — de figura de trompo —	con todas las corolas caducas. — con muchas corolas persistentes.	de cinco estambres. — de seis — — de siete — — de ocho —	con los estambres que caen antes que pinte la uva. — que persisten pinada ya la uva. — que persisten madura ya la uva.
con los estambres ensortijados después de marchitos. — ondeados — — estrizados —	con el disco muy abultado. — bastante abultado. — poco abultado.	caen muchas. — bastantes. — pocas.	se marchitan muchas. — bastantes. — pocas. — tardías. — lentamente.

V. RACIMOS.

muchísimos. muchos. bastantes. pocos. muy pocos.	muy grandes. grandes. medianos. chicos. muy chicos.	cilíndricos. ovado-cilíndricos. cilíndrico-cónicos. ovado-cónicos. casi globosos. de figura irregular.	sencillos. compuestos. recompuestos. partidos en dos.	con los gajos muy cortos. — cortos. — medianos. — largos. — muy largos.	sumamente apretados. muy apretados. bastante apretados. algo apretados. flojos. muy flojos.	con AGRACIO — sin agracijo.	— muchísimo. — mucho. — bastante. — poco. — muy poco.
CORUA BORDADA — sin uva menuda.	— muchísima. — mucha. — bastante. — poca. — muy poca.	PEZON.	muy largo. — largo. — mediano. — corto. — cortísimo. — sumamente corto.	muy grueso. — grueso. — medianamente grueso. — delgado. — muy delgado.	duro. — verdoso. — corcoso. — pardo. — negrozco.		
PEZONCITOS.	poco verrugosos. — bastante verrugosos. — muy verrugosos.	con las verrugas grandes. — medianas. — pequeñas.	con las verrugas pardas. — negruzcas. — amarillentas.	con el recepto poco abultado. — bastante abultado. — muy abultado.			



Cada nivel de expresión va acompañado por una variedad que sirve de ejemplo o referencia.

A continuación presentamos un ejemplo de la caracterización realizada por Clemente hace dos siglos comparándola con la correspondiente al código alfanumérico de la OIV.

Variedad Tintilla, según Clemente Año 1807	Variedad Tintilla, según OIV Año 2007
CEPA: brota algo tarde	ÉPOCA DE DESBORRE: código OIV 301: tardía (7)
SARMIENTO: cañutos medianos	SARMIENTO: sarmiento longitud de los entrenudos, código OIV 353: cortos (3)
HOJAS: medianas	HOJA ADULTA: tamaño del limbo, código OIV 065: medianas (5)
RACIMOS: poco apretados	RACIMOS: compacidad, código OIV 204: suelto (3)
UVAS: casi iguales	BAYAS: uniformidad del tamaño, código OIV 222: uniforme (2)

Existen pocas diferencias entre ambas descripciones. El método de Clemente expresa el carácter sólo con palabras y el nuevo código de la OIV introduce una escala numérica para cada carácter y para la notación, con el objeto de facilitar su tratamiento informático.

Clemente, además de establecer un sistema descriptivo, presenta una clave de clasificación. En este sentido, nuestro autor marcó un hito fundamental, estableciendo dos secciones: la primera, de hojas borrosas (pelos largos, suaves, ondulados) en la parte inferior de la hoja (envés); la segunda, de hojas pelosas o casi del todo lampiñas (sin pelos apreciables). Las dos secciones se dividen a su vez en 15 tribus, que llevan el nombre de su variedad principal: listanes, palominos, mantúos, etc. La sección primera consta de 6 tribus, que suponen un total de 28 variedades, más otras 32 que denomina variedades aisladas, fuera de las tribus. En la sección segunda incluye las tribus VII a XV, que suponen 44 variedades más. También en este caso, otras 15 aisladas aparte, hacen un total de 119 agrupadas como sigue:



SECCION PRIMERA: Hojas borrosas	SECCION SEGUNDA: Hojas pelosas o casi lampiñas
TRIBU I LISTANES	TRIBU VII XIMENECIAS
1 LISTAN COMUN	61 XIMENEZ LOCO
2 LISTAN MORADO	62 XIMENEZ
3 LISTAN LADRENADO	
4 COLGADERA	TRIBU VIII PERRUNOS
5 DE FUENTEDUEÑA	63 PERRUNO COMUN
	64 PERRUNO NEGRO
TRIBU II PALOMINOS	65 QUINTINIEA
7 PALOMINO COMUN	66 BERNALA
8 PALOMINO BRAVÍO	67 PERRUNO DURO
TRIBU III MANTÚOS	TRIBU IX VIGIRIEGOS
9 MANTÚO CASTELLANO	68 VIGIRIEGA COMUN
10 MANTÚO BRAVÍO	69 VIGIRIEGA NEGRA
11 MANTÚO MORADO	70 DE BIDET
12 MANTÚO DE PILAS	
13 MANTÚO LAEREN	TRIBU X AGRACERAS
14 CORDOVI	71 BLANQUECINA
15 FRAY GUSANO DE MIRAFLORES	72 DE SOTO
16 TORRONTÉS	73 MELONERA
	74 AGRACERA
TRIBU IV JAENES	75 LANGLEYA
17 JAEN NEGRO DE SEVILLA	
18 JAEN NEGRO DE GRANADA	TRIBU XI FERRARES
19 JAEN BLANCO	76 FERRAR COMUN
	77 FERRAR BLANCO
TRIBU V MOLLARES	78 JETUBÍ LOCO
20 MOLLAR NEGRO	79 CALONA NEGRA
21 MOLLAR CANO	80 ZUCARÍ
22 MOLLAR NEGRO BRAVÍO	81 MELCOCHA
TRIBU VI ALBILLOS	TRIBU XII TETAS DE VACA
23 ALBILLO CASTELLANO	82 LEONADA
24 ALBILLO NEGRO	83 CORAZÓN DE CABRITO
25 DE LALEÑA	84 MARTINECIA
26 DE BEGUILLET	85 SANTA PAULA DE XEREZ
27 ALBILLO PARDO	86 CASCO DE TINAJA
28 ALBILLO DE HUELVA	



	TRIBU XIII CABRIELES
VARIEDADES AISLADAS	87 CABRIEL
29 ALBILLO LOCO	88 JETUBÍ BUENO
30 ALBILLO DE GRANADA	89 ATAUBÍ
31 VERDAGÜILLA	90 SANTA PAULA DE XEREZ
32 VERDAL	91 MORAVITA
33 ABEJERA	92 ARROBAL
34 LLORONA	
35 GALLEGA	TRIBU XIV DATILERAS
36 MOLLAR DE CÁDIZ	93 DE RAGOL
37 MALVASÍA	94 TETA DE VACA NEGRA
38 XIMENEZ ZUMBON	95 TETA DE NEGRA
39 TINTILLA	96 TETA DE VACA BLANCA
40 TINTO	97 DE LOXA
41 ROMÉ	98 ALMUÑECAR
42 GARABATONA	99 BOTON DE GALLO
43 MORRASTELL	100 BOTON DE GALLO NEGRO
44 VIRGILIANA	
45 BEBA	TRIBU XV MOSCATELES
46 GALANA	101 MOSCATEL MENUDO BLANCO
47 MONTÚO CASTELLANO	102 MOSCATEL MENUDO MORADO
48 PECHO DE PERDIZ	103 MOSCATEL GORDO MORADO
49 ZURUMÍ	104 MOSCATEL GORDO BLANCO
50 DE COLUMELA	
51 CEPA CANASTA	VARIEDADES AISLADAS
52 CALONA	105 DE BOUTELOU
53 FRAY GUSANO DE MAINA	106 VIGIRIEGA DE MOTRIL
54 CIENFUENTES	107 JAMÍ
55 DORADILLO	108 TERANA
56 MONTÚO PERRUNO	109 ALBAN REAL
57 LISTAN DE PAXARETE	110 MOSCATEL DE FLANDES
58 HEBEN	111 SANTA ISABEL
59 RABO DE VACA	112 VAOA
60 REBAZO	113 RUIZIA
	114 MOLLAR DE GRANADA
	115 CAÑOCAZO
	116 UVA DE REY
	117 CIUTÍ
	118 CASTA DE OHANEZ
	119 NIEVASEA



Esta relación de 119 variedades descritas ampliamente, más otra de 105 que también aporta, pero que no describe por no conocerlas bien, están sirviendo en la actualidad de punto de partida para conocer las variedades que se cultivaban antes de la filoxera (1876), con la posibilidad de recuperaras y añadirlas a la colección del Centro.

Hay que advertir que seguramente algunos de los nombres de variedades que Clemente utiliza se refieran a la misma variedad (sinonimias) lo que disminuiría el número total.

COMENTARIOS E INFLUENCIA DE CLEMENTE SOBRE ALGUNOS AUTORES.

Esteban Boutelou en su “Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera” publicado en **1807** dice: *“Después del precioso Ensayo sobre las variedades de la vid, en que mi sabio amigo y compañero Don Simón de Roxas Clemente ha puesto las sólidas bases, sobre que ha de fundarse la prosperidad de tan importante ramo de Agricultura, nada sería más ventajoso que un tratado general sobre viñas de España.”*

Diego Parada y Barreto en su “Noticias sobre la historia y estado actual del Cultivo de la vid y del Comercio Vinatero de Jerez de la Frontera” editado en **1868**, cuando trata de los vidueños que se cultivaban en Jerez, comenta : *“es el Sabio Roxas Clemente, el primero en suministrar noticias sobre este punto en su obra “Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía” editada en 1807, en la que cita y describe unos 43 vidueños existente en Jerez, aunque de algunos de ellos existen pocas cepas y de otros pequeñas extensiones”*.

José de Hidalgo Tablada 1870, después de confrontar las descripciones del sabio Clemente y las del Conde Odart , decide seguir el sistema empleado por Clemente en su obra diciendo : *“Es más lacónico, y de consiguiente, más facil de confrontar, seguir la marcha de las secciones adoptadas por Rojas Clemente, y a este añadiremos cuanto se refiera á lo general de España”*.

Eduardo Abela y Sainz de Andino autor de “El libro del Viticultor” que se edita en el año **1885** , trata el reconocimiento de las especies y variedades de vid. Aplica el mismo método sistemático de Clemente en su “Ensayo sobre variedades de vid.” del que dice: *“ es, sin duda, lo más completo que existe en España respecto á Ampelografía, y modelo en su género para el extranjero.”*



Abela añade 7 variedades tintas a las 119 caracterizadas por Clemente en su Ensayo, lográndose un total de 126 variedades descritas. De éstas, nos ofrece, su bibliografía, zona de cultivo y sinonimias, siempre muy vinculado al ensayo de Clemente.

Miguel Comenge en su libro, “La vid y los vinos Españoles” de 1942 dice en el prólogo *“Clemente hace época en la historia de la Ampelografía española, porque antes que él había sólo laudables intentos de Columela, San Isidro, Herrera, Valcárcel, Juan del Vao, Fuentedueñas y Laleña, de los cuales hace debida crítica el sabio autor del Ensayo”*. En la sinopsis que Comenge presenta de las variedades españolas, conserva entre paréntesis los números que Clemente dió a cada una de sus variedades para ordenarlas correctamente en su Ensayo y que este autor sigue en un todo. También reproduce diez láminas correspondientes a las variedades Pedro Ximénez, Leonada, Almuñecar, Ciutí, Perruno duro, Listan común, Doradillo, Tintilla, Albillo Castellano y Mollar Cano de la estupenda litografía que se inserta en la obra de Clemente y también las descripciones del Ensayo se respetan por completo.

Gonzalo Fernández de Bobadilla en su libro “Viníferas Jerezanas y de Andalucía Occidental” editado en 1956 por el Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, para la descripción de sus variedades se basa en las tablas sinópticas de caracteres descriptivos, confeccionadas por Simón de Rojas Clemente y en las que esta autor realizó modificaciones y ampliaciones para su actualización. Incorporó mediciones lineales y angulares de las hojas, uvas y racimos, ofreciendo la base de la descripción ampelométrica. En el apartado de sinonimias, están la mayoría de las citadas por D. Simón de Rojas.

No sigue una clasificación sistemática por secciones como Clemente sino que las reúne, según su importancia enológica o económica en 5 grupos (variedades nobles o clásicas, auxiliares o secundarias, especiales, de mesa, y aisladas).

Alberto García de Luján, Belén Puertas y Miguel Lara, autores del libro “Variedades de vid en Andalucía”, publicado en 1990 por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, citan y hacen continuas referencias a D. Simón de Rojas Clemente en casi todos los apartados del mismo (sinonimias, antecedentes, ampelografía, comportamiento agronómico, aptitud, etc.), dando así continuidad a la “vida” y obra de Clemente y a su Escuela Andaluza de Ampelografía.



ESCULTURA QUE PERPETUA A CLEMENTE COMO PRIMER REPRESENTANTE DE LA VITICULTURA MODERNA.

En 1857 se inició por la Dirección General de Instrucción Pública, y la junta de Profesores del Museo de Ciencias Naturales el proyecto de crear cuatro estatuas para perpetuar los más célebres naturalistas españoles Cavanilles, Quer, La Gasca y Clemente. La estatua de Simón de Rojas Clemente fue realizada por el escultor Sr. Grajera quedando colocada en 1866, en el Jardín Botánico de Madrid.

Al solicitar la Junta facultativa que se hicieran los cuatro bustos de los naturalistas cuyos nombres consideraba merecedores de perpetua memoria, decía respecto de Clemente lo que sigue:

“Al proponer la Junta también á Clemente, que fue otro de los discípulo distinguidos de Cavanilles, cree no sólo rendir un tributo de respeto y gratitud al primer representante verdadero de nuestra agricultura moderna, sino también al eminente sabio humanista, orientalista, al botánico, al zoólogo y mineralogista español que supo asociar á las ciencias naturales los estudios de las bellas letras. Clemente, que reunió á las teorías científicas las aplicaciones prácticas, empleó su vida en la observación, no sólo de las plantas útiles al hombre, principalmente de la vid, los cereales, el olivo, el algodón, el naranjo, etc., sino también herborizó por España, descubriendo muchísimas



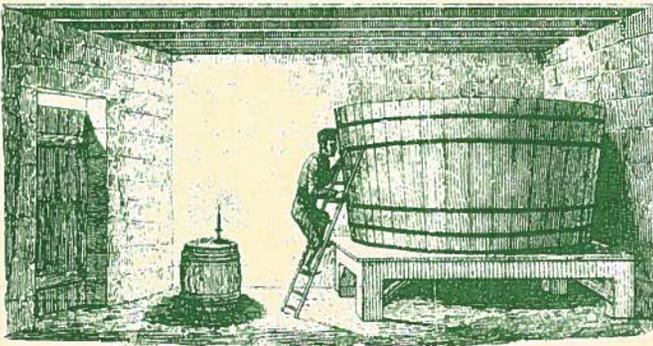
plantas nueva para nuestra Flora, y no pocos curiosos minerales. Entre sus manuscritos inéditos, hay fragmentos preciosos que debieran ver la luz pública, y que versan sobre asuntos botánicos y zoológicos, en cuyo último ramos apenas se le conoce con el mérito que tiene por no haberse publicado sus interesantes observaciones. Al morir Clemente legó al Museo de Madrid todos sus materiales científicos, y en ningún sitio mejor que en el mismo Establecimiento, puede el Gobierno dar un testimonio del aprecio que merece este legado y la memoria del sabio que dio al mismo tiempo honra y gloria al país que le vió nacer”.

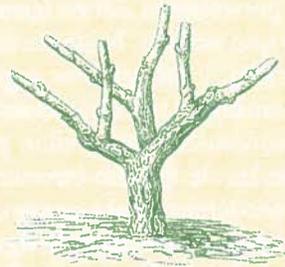


*La viticultura en el marco
del jerez en la obra de
Esteban Boutelou*

D. Alberto García de Luján

D. Miguel Lara





D. Esteban Boutelou, cuya biografía se trata en otro capítulo del presente volumen, publicó diversos trabajos de carácter agrícola (variedades de vid de Ocaña, pinos, trigo, cebada, etc.), entre los que destaca su famosa obra “Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera”. Apareció en 1807, editada en Madrid por Villalpando (160 páginas en 4º). Fue editada también en el tomo XXII del Semanario de Agricultura y Artes (1806) que publicaban los profesores del Jardín botánico de Madrid. Sin duda, es la obra clásica de la viticultura del Marco del Jerez, coincidiendo en el mismo año con la publicación de otra obra fundamental de la viticultura española, “Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía”, de D. Simón de Rojas Clemente y Rubio.

Aunque en este último libro, magnífico, se hagan algunas referencias a la viticultura del Marco del jerez, la obra destaca por su valor ampelográfico, incluyendo las variedades de la zona. Pero la obra de Boutelou sí expone y analiza con detalle la viticultura de la comarca, de forma amplia, añadiendo además páginas sobre su vinicultura. De esta manera, para tener una información lo más completa posible sobre la viticultura de esa época, finales del siglo XVIII, comienzos del XIX, es necesario acudir a Boutelou, autor del primer tratado específico sobre estos viñedos, si no tenemos en cuenta “Los doce libros de Agricultura” de Columela.

Conviene señalar que D. Simón de Rojas Clemente, conocedor de esta viticultura y de los trabajos de Boutelou, fué un gran admirador suyo. En su famoso Ensayo dice: “Ultimamente D. Esteban Boutelou ha dado al estudio de los vidueños un impulso que hará época en la historia literaria de este ramo, así como la hacen sus demas trabajos científicos en los Anales de la Agricultura”. Más adelante señala: “Tengo la satisfacción de enriquecer este capítulo con la noticia de las descripciones de quince vidueños que publicó D. Esteban Boutelou en el t.



XVIII del Semanario de Agricultura. Si se hubiesen dado á luz tres años antes serian menos imperfectas las mias, porque hubiera atendido á algunos caracteres que él ha descubierto y apreciado en todo su valor, y en que yo no reparé. Tales son los que suministran las verrugas y el rodete de los piececillos de las uvas, la persistencia del estigma, etc. Hubiera puesto tambien mas atencion en otros de que no hice bastante caso, como son los que suministran las divisiones del racimo, y las semillas ó granillos. Boutelou es, en mi juicio, el primero que ha examinado las variedades de la vid con todos los conocimientos botánicos y agronómicos que podian pedirse. Por eso sus descripciones son mucho mejores que las de ningun otro autor, y generalmente completas”. Estas afirmaciones, procedentes de un personaje de tan brillante nivel científico de aquella época, sirven para destacar la figura de Boutelou que, desgraciadamente, murió joven, a la edad de 38 años, en Sanlúcar de Barrameda. No pudo proseguir o completar sus actividades relacionadas con la vid, que hubieran enriquecido el patrimonio científico vitícola español.

Realmente Boutelou estuvo poco tiempo en la zona, habiendo llegado para proyectar e instalar el Jardín experimental y de aclimatación de la Paz, por encargo de Godoy (Real Decreto de 22 de agosto de 1806). Pero su corta estancia le permitió conocer de cerca las particularidades tan especiales de esta viticultura, que captó pronto con gran instinto agronómico. La doctrina que sustentaba la viticultura de la época, fruto de siglos de cultivo de la viña, y que se expresaba en principios y normas orientadas a la obtención de vinos muy singulares de alta calidad, fué perfectamente interpretada por nuestro agrónomo.

A pesar del poco tiempo que pasó en el “Marco del jerez”, asimiló rápidamente los secretos de su viticultura tan original, llena de matices y sabias prácticas, que la caracterizan como una verdadera joya de la Agricultura mundial. El mismo señala: “las observaciones que presento sobre la vid son el fruto de muy pocos dias dedicados á este estudio, durante dos meses de permanencia en Sanlúcar de Barrameda, con ocasion de la delineacion, proyeccion y arreglo del Jardín de aclimatacion”. Pero tuvo abundante información de los “sabios individuos” de los Amigos del País de Sanlúcar. Además, supo trasladar sus observaciones de forma magistral a la Memoria, de manera que su lectura resulta sumamente instructiva y amena.

La sensación que le produjeron las viñas de Sanlúcar y Jerez fué comparable a la “que experimenta el Artista al descubrir entre las ruinas de Tebas y Palmira soberbias columnas y trozos enteros de Arquitectura que atestiguan la perfeccion del Arte, y la grandeza y la gloria de aquellas capitales”. Considera el cultivo de la vid en esta zona “como uno de los mas preciosos monumentos de nuestra antigua Agricultura”. Llega a señalar sobre el viticultor de Sanlúcar y Jerez: “cuyos naturales han adquirido un grado de perfeccion, maestría y superioridad



en el cultivo de tan interesante vegetal, que no han igualado hasta ahora los extranjeros en sus ponderados escritos”.

En cualquier caso, la Memoria tiene interés para otras zonas y como obra de Viticultura general. El autor trata al comienzo temas generales de viticultura como variedades de vid, edad de la viña (algunas sobrepasaban los 100 años), sus caracteres morfológicos o su fisiología. A partir del capítulo III se centra en la viticultura del Marco del jerez de la época, describiendo sus bases y detalles y que a continuación comentamos.

El terreno

La famosa albariza, tipo de tierra clave en la producción actual del jerez, ya era fundamental en la época de Boutelou y éste la describe y clasifica con todo lujo de detalles.

Así, habla de la “tosca cerrada” que es una roca caliza con arena y arcilla que se deshace y esponja, deshojándose con el agua de lluvia. A veces hay que romperla (“desporrinar”) y da uvas de alta calidad. Menciona la “tosca de lentejuela” o “lantejuela”, la mejor marga con menor porcentaje de caliza, asimismo mezclada con arena y arcilla. Absorbe muy bien la humedad, se labra con facilidad, es fresca y no se abre en grietas durante el verano. Las cepas, que se desarrollan muy bien en este tipo de albariza, la más buscada por el viticultor, ofrecen las uvas de mejor calidad. También, señala el “tejón” o “tajón” que es la roca más dura y caliza y en la que la viña se desarrolla con mayor dificultad, aunque su producción, corta, es de calidad.

Todas estas albarizas son elogiadas por D. Esteban señalando su frescura, porosidad, esponjosidad, poder de absorción, facilidad de laboreo y destacando su valor para el buen desarrollo de las cepas en la época estival, de altas temperaturas y de ausencia de lluvias. Señala con precisión que las mejores tierras en estos lugares cálidos son los que “absorben la humedad, la retienen sin encharcarse y la evaporan paulatinamente”, conceptos tan analizados y comprobados en la viticultura de nuestros días. También destaca la blancura de los terrenos de albariza “que deslumbra en muchas ocasiones, si refractan sobre ellos los rayos del sol”.

Resalta el valor de la blancura de las albarizas para la buena maduración de la uva, sugiriendo que favorece a las variedades blancas, mientras que los más oscuros serían preferibles para las tintas, que se cultivaban en la zona en aquella época.



Destaca las tierras de “bujeo”, que son las que ocupan las zonas muy bajas, en las que se mezcla la albariza con los terrenos de arrastre, de color más oscuro. La proporción de caliza es menor y se agrietan más, señalando nuestro autor que son análogos a albarizas estercoladas, pero sin el riesgo del mal gusto que puede proporcionar el estiércol. En estas “albarizas pardas” el rendimiento aumenta sin desmerecer la calidad.

Se plantaban de viña también los terrenos denominados “barros”, con mayor proporción de arena y arcilla y menor de caliza. Dan menor calidad que la albariza y son más difíciles en los años calurosos y secos. Señala una labor hoy desaparecida como es el “cobijado”, consistente en el aporte de arena a este tipo de tierras para facilitar su cultivo.

Por último, señala las “arenas”, mezcladas con restos marinos, resaltando las capas inferiores de este terreno, que deben conservar la humedad para el cultivo y la influencia favorable de la brisa del mar. Indica que viñas de arenas son destinadas a los aguardientes.

Las variedades de vid

Boutelou destaca el empleo de la variedad “listan” (Palomino), “castiza o esquilmeña”, es decir, productiva, muy ligada a la albariza. También señala “las moscateles, Pero Ximenez, las mollares blancas y negras, las jaenes y la uva tintilla”. En aquella viticultura se cultivaban algunas más, quizás en menor extensión, como las Mantuo, Albillo, Perruno, Calona, Cañocazo, Ferrar, Beba, etc. Su distribución variaba según terrenos, localidades, tipo de vino, destino de la uva, etc. Esta gran diversificación varietal, con material autóctono de la zona o andaluz, en su mayor parte, sufrió una fuerte disminución con la reconstitución filoxérica que comienza, aproximadamente, con el siglo XX. Este fenómeno fué común a muchas zonas vitícolas europeas y ha traído como consecuencia la desaparición o el aislamiento de variedades útiles en otras épocas. Hoy se realizan esfuerzos para recuperar ese importante patrimonio genético que debe protegerse y puede resultar de interés en la actualidad o en un futuro más o menos próximo.

En este comienzo del siglo XXI, en la zona se cultiva casi exclusivamente la Palomino, con algunas plantaciones de Moscatel y Pedro Ximénez. Merece destacarse que en la época de Boutelou y con anterioridad estaban presentes variedades tintas propias de estas zonas y del Sur de España en general. Se podría pensar en ellas en nuevas plantaciones que hoy se realizan para la obtención de vinos tintos, aportando características particulares.



Preparación del terreno

Boutelou señala la importancia de la preparación del suelo con la labor de “agostado” o “cava profunda” durante julio, agosto o septiembre. Se conseguía romper el terreno que quedaba mullido y suelto, aireándolo, eliminando malas hierbas y quedando preparado para recoger la lluvia. Se facilitaba así el desarrollo radicular que debía ser lo más profundo posible. Destaca la importancia de realizar la labor en época calurosa, “en lo mas ardiente del verano, á efecto de que de este modo reciba la tierra todo el beneficio de que es susceptible... dexen sin plantar los terrenos que se han cavado húmedos, hasta que el calor del verano los haya tostado y sazonado para el plantío”.

Esta faena se realizaba a brazo, con azada, superando profundidades de 75 cms.. El autor describe con detalle el trabajo de los operarios, utilizando expresiones de la época, hoy desconocidas, como “agostado a tajo y burra”, “gabia abierta”, “agostado de frente”, “medir a la mano o por derecho”, “medir por el frente”, “recalo”. Era importante el “recalo” o especial desmenuzamiento de las capas profundas.

Para realizar el “agostado” también cita el empleo antiguo de arados fuertes franceses, llamados “charruas” (charrue en francés), que se perdieron con el tiempo para volver al trabajo a brazo. Los terrenos agostados con estos arados eran llamados “charruados”. Al parecer, el “agostado” a brazo resultaba más perfecto, si bien Boutelou señala que no se encuentran diferencias entre estas viñas y las “charruadas”.

Posteriormente, el “agostado” se ha ido mecanizando y en la actualidad se realiza con malacates o grandes arados acoplados a tractores de alta potencia.

Una apreciación importante de esta obra es la referencia o la utilidad de enterrar con el agostado estiércol para la nueva viña o “majuelo”. Entiende Boutelou que, en moderada proporción, es ventajoso, sobre todo en terrenos que han cultivado viñas con anterioridad. Opina que ayuda al primer desarrollo de la joven viña y los posibles efectos negativos sobre la calidad habrán desaparecido cuando empiece a dar fruto. Hay que señalar que en esa época la cepa tardaba más tiempo que hoy en comenzar la fructificación y, en cualquier caso, Boutelou aconseja el empleo de estiércoles muy hechos, “muy repodridos”.



El marco de plantación

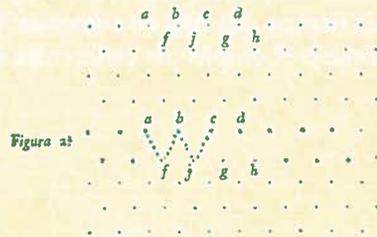
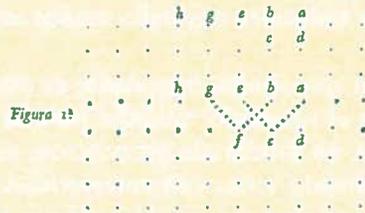
Es la distancia entre las hileras y de las cepas entre sí dentro de esas hileras. En la época, las plantas se situaban formando cuadrados, es decir existía la misma distancia entre las hileras que entre las cepas dentro de las hileras o filas de plantas.

Aunque nuestro autor indica que hay variaciones según viñas, se puede considerar tipo el marco de 5,5 a 6 pies. Es decir análogo al llamado marco real, tradicional de esta viticultura y que es de 1.57 ms. en cuadrado, o sea 1.57 x 1.57 ms. Aunque en ocasiones la distribución de las cepas se hiciese “al tresbolillo”, es decir formando las cepas en el terreno triángulos equiláteros, estaba generalizado el marco real, formando las cepas cuadrados, cuidando que las “almantas (dirección de las líneas de cepas) corten obliquamente el declivio natural del terreno, especialmente en aquellos sitios que peligran encharcarse con las aguas llovedizas. Si el descenso de la heredad guarda su dirección desde el mediodía hacia el norte, señalan las almantas en la dirección del poniente hacia el saliente, y viceversa”.

El marcado del terreno, es decir la señalización de los lugares en que habían de colocarse las cepas, labor de especialistas, es muy bien explicado, con expresiones que han llegado a nuestros días, como cuerdas, “escala” (trozo de palo con la longitud del marco o la distancia entre cepa y cepa) o “tiento” (trozo de caña señalizador que se coloca en el lugar donde irá la cepa).

Estos son algunos comentarios y dibujos de su libro:

Habiendo señalado, por ejemplo, el cuadrado $abcd$, fig. 1., fundado sobre la línea prolongada ab egh , se toman las dos diagonales iguales ac y ec , en los puntos ó tientos a y e ; y pasando estas diagonales en los puntos b y g , se determina el vertice f , del triángulo bfg ; y así sucesivamente puede señalarse el terreno formando triángulos, cuya base ocupa tres tientos ó dos claros, de cuyos extremos parten los dos lados, ó las correspondientes diagonales, para determinar los vertices ó tientos deseados. Puede simplificarse la operación prolongando las líneas con piquetes luego que se han sacado los dos puntos primeros. Distribuyen otros las cepas de manera que cada tres formen un triángulo equilátero ó un tres-bolillo. Toman para esto dos claros ó tres señaladuras en la soga, y asegurando los extremos de esta medida en los puntos a y b , fig. 2., forman un triángulo equilátero abf , ó un pie de gallo que determina el punto f ; y repitiendo esta misma operación en b y c marcan el punto ó tiento j , y así sucesivamente.



Boutelou comenta el mayor desarrollo de las cepas en “majuelos claros”, con pocas cepas y una mayor calidad de la uva en los “espesos”. Sin embargo, concluye que no debe haber grandes diferencias en dicha calidad y que sería necesario estudiar la cuestión con detenimiento, teniendo en cuenta la necesidad de tener espacios para labrar la viña.

La plantación

A partir del tiento se abría el hoyo donde se colocaría la planta. Esta apertura se realizaba también a brazo, con “azada de hoja estrecha y de hastil mediano”, superando la profundidad de los 80 cms. y conformando un hoyo triangular. Era habitual “recalar” el fondo de hoyo, es decir desmenuzar la tierra a ese nivel para facilitar la emisión de raíces de la planta que se iba a colocar.

En el libro se explica así:

Del abrir los hoyos.

Usan los ahoyadores de una azada de hoja estrecha y de hastil mediano. Sienta el operario, para abrir el hoyo, su pie izquierdo en el punto donde estaba el tiento que quita y arroja á un lado; pegando el primer golpe con su azada en el mismo sitio en que estaba clavado. Abre seguidamente boca ó ensanche al hoyo, andando siempre hacia atras para formar un hoyo triangular que tiene sus paredes perpendiculares ó aplomadas.



a tientos, *b* punto en el que coloca el ahoyador su pie izquierdo, y pega el primer golpe de azada, y *a b c* el hoyo triangular, cuya punta *c* es la última que remata.

Ahondan hasta la profundidad de una vara por lo ménos cada hoyo; colocando el operario la tierra que extrae por ambos lados, á fin de dexar libre y desembarazada la línea. Quanto mayor sea la profundidad de los hoyos, tanto mas facilmente conservan y retienen la humedad que percibe el sarmiento con aprovechamiento y utilidad. Suelen *recalar* el fondo del hoyo para mullir, desmenuzar y ahuecar la tierra, con el fin de que partan con mas facilidad las raices y medre mejor el sarmiento.



Boutelou analiza muy bien la cuidadosa elección del material a plantar. En aquella época no había llegado la filoxera a la zona, por lo que se plantaba directamente la variedad vinífera (Palomino, Pedro Ximénez...) franca de pié. Para ello, el viticultor cortaba sarmientos de viñedos existentes que se escogían por su buen aspecto y rendimiento. El autor hace mención especial de la necesidad de seleccionar las mejores cepas y sarmientos para garantizar el éxito del nuevo viñedo o “majuelo”. Asimismo señala la conveniencia de escoger las variedades más apropiadas para cada terreno y situación.

Los sarmientos cortados de las cepas madres podían plantarse directamente (“cabezudos”) o una vez enraizados (barbados) en viveros o “criaderos”. Se consideraba que los “cabezudos” o sarmientos sin enraizar daban lugar a mejores plantas, si bien los barbados tenían mayor facilidad de arraigo y prendimiento. Boutelou prefiere la plantación de cabezudos ya que entiende que las raíces de los barbados sufren en el transplante del vivero a la plantación definitiva.

Además señala que los sarmientos “cabezudos” o “posturas”, bien maduros o agostados no deben proceder de nietos o brotes anticipados, aunque algunos los aprovecharan para la plantación.

Los sarmientos se cortaban en las cepas en la época de la poda, en invierno, y se conservaban en tierra hasta el momento de la plantación, generalmente en primavera. También se plantaban inmediatamente después de cortados e incluso en algunos casos se preparaban y limpiaban en la cepa madre en la que quedaban sin podar hasta el momento de la plantación. Boutelou advierte que es aconsejable plantar una vez la cepa hubiese perdido sus hojas, en el invierno, aprovechando así las lluvias de la estación.

En relación a las precauciones que se deben tomar en una nueva plantación, Boutelou hace ya en esa época reflexiones muy inteligentes sobre el problema de las cepas viróticas (“carrasqueñas”) o degeneradas, tanto sobre la necesidad de utilizar material seleccionado como la de emplear suelos saneados. Las prescripciones que hoy se conocen y practican para luchar contra virosis como el entrenudo corto (cepas “carasqueñas”), son avanzadas por D. Esteban, con los conocimientos limitados del momento, en varios párrafos: “Contribuyen muchas causas á la decadencia, deterioro, y degeneracion de las vides. La vejez es una de las razones mas poderosas. Motiva asimismo esta degeneracion la replantacion de nuevas viñas en aquellos terrenos que han criado este vegetal durante una larga série de años, sin haber dado tiempo para que se disipen los efluvios excrementicios que deponen las raíces expelentes de la vid. En tales circunstancias se crian las cepas mal configuradas, carrasqueñas, endebles, y poco esquilmeñas ó castizas.



Otro efecto de la degeneracion es el que la uva pierda de su calidad.

Es sabido que algunas raices arrojan unas gotas de humor excrementicio, que perjudica al sucesivo incremento de la vid. Á cierta hondura del terreno se ve húmeda, y untuosa la tierra, por efecto de estos excrementos.

Es muy comun asimismo que adquieran las señales de la degeneracion las viñas que traen origen de sarmientos cortados de cepas envejecidas ó decrepitas. Propagan generalmente esta enfermedad aquellos sarmientos escogidos para nuevos plantíos, y cortados de otras cepas degeneradas. No ha bastado inxertar las cepas acometidas de esta enfermedad con puas ó espigas de individuos lozanos y saludables, habiendose comunicado la epidemia al inxerto. Se echa de ver por lo expuesto que la degeneracion es una consecuencia del vicio de la cepa, manifestándose claramente á vista de la comunicacion de la enfermedad al inxerto.

Cuando se hunden para la reposicion de las marras, cepas ya envejecidas, y se amugronan para que ocupen sus sarmientos los puestos vacíos, es quasi siempre consiguiente la degeneracion. La vid, del mismo modo que todos los árboles, tiene un punto determinado de vida, excedido el qual se destruye su fertilidad, y sus sarmientos adolecen de la misma esterilidad y falta de fuerzas vegetativas que el tronco ó cepa de que proceden.

En algunas ocasiones suelen acortarse los sarmientos de algunas cepas, ensanchándose la hoja, y adquiriendo el racimo mucho mayor tamaño, peso y volumen. El número de los racimos es menor, y esto procede ciertamente de alguna enfermedad. Hay castas mas sujetas á esta degeneracion, y esta se nota mas frecüentemente en la variedad de la uva listan”.

La plantación en sí se efectuaba después de remojar la base del sarmiento, apretándola con tierra y con el pié en el fondo del hoyo, procurando no torcer o acodar la planta o en todo caso hacerlo de forma suave, “sin herir el sarmiento”. Fuera de tierra se dejaban de una a tres yemas, que daban en primavera sus brotes. Si se dejaba una sola yema, su brote, “saeta” o “banderilla”, era más vigoroso, pero se corría el riesgo de su ruptura. Aunque se solía plantar un solo sarmiento en cada hoyo, algunos colocaban dos.

También se plantaba a “barra” (como en la actualidad), “aguja”, “parpal” o “plantador de hierro”, palo de hierro de algo más de 1 metro que se clavaba en el terreno, introduciendo un sarmiento derecho. Este método resultaba más económico.



Boutelou recomienda plantar diversas variedades de vid, alejándose de cultivos monovarietales, para aprovechar las ventajas de cada una de las utilizadas. Señala como mérito que “en ninguna provincia de España cultivan por este motivo mayor número de variedades que en esta parte de Andalucía”. Situación, como sabemos, muy distinta a la actual. Al mismo tiempo, el autor señala la conveniencia de no “interpolarse salpicadamente” las distintas variedades que se empleen, sino que se deben ordenar por parcelas en el viñedo.

El manejo de la planta

La Memoria de Boutelou dedica dos capítulos a la formación, conducción y poda de la cepa, lo que resulta lógico dado el importante protagonismo de la propia planta en la producción vitícola. La poda de la viña, en particular, tiene como principales objetivos dar forma a la cepa para cultivarla, regularizar su producción en cantidad y calidad y controlar su longevidad. Su papel en el cultivo de la viña es esencial y constituye un factor de primordial importancia.

El manejo de la cepa había alcanzado en la época un alto grado de perfección, sabiduría y originalidad. Ya estaban sentadas las bases de la denominada poda de Jerez, analizada y estudiada en trabajos y libros especializados y uno de los factores emblemáticos de esta viticultura. La exposición de Boutelou sobre este tema es sumamente detallada y no podemos comentarla en estas líneas de forma pormenorizada. El lector interesado puede seguirla en algunas de las ediciones de la Memoria. La más reciente y fácil de encontrar es la de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, del año 2001. Pero exponemos los rasgos de mayor interés de ese manejo de la cepa de la época, comparando con la situación de nuestros días.

La denominada poda jerezana o de vara y pulgar, actual, forma la cepa con un tronco de 50-60 cms. (menos en plantaciones no muy mecanizadas), que se divide en su cabeza en dos brazos, en los que alternativamente cada año se deja una vara de 8-10 yemas, aproximadamente, y un pulgar con 1 ó 2. El pulgar da un brote que será vara el año siguiente y en la vara se obtiene la cosecha, reservándose en la poda su parte basal para pulgar del año próximo. Cada brazo dará, pues, una campaña la vara de producción y en la siguiente el pulgar, y así sucesivamente, alternándose los dos. Los cortes se realizan según un orden prefijado, de manera que se establecen en los brazos las llamadas “carreras de verde y de secos” para facilitar la circulación de la savia. La carrera de secos se corresponde, o está formada, por las cicatrices o señales de los cortes que todos los años se dan en la poda, mientras que la carrera de verdes es la zona sin cortes y, por lo tanto, sin cicatrices o señales. Las cepas se apoyan en espalderas con



2 ó 3 alambres en un plano vertical. A partir de aquí cabe hacer las siguientes precisiones sobre el estado de la cuestión en la época de Boutelou:

Las cepas se formaban más bajas, especialmente en los cerros, considerándose que ello favorecía la maduración o la calidad, así como el mejor desarrollo de la planta. Además se protegía de los vientos, si bien Boutelou reconoce el mayor peligro, así, de heladas de primavera, aunque este problema es poco frecuente en la zona y está casi limitado a “los hondos”.

Cuando se forma la cepa, en el primer brote, que será la estaca o “virote” y futuro tronco, se elige una yema a partir de la cual se establecerán la cabeza y los brazos. A esa yema se denominaba y denomina “de fiel” y resulta básica en el futuro de la planta. También destacaba y destaca el “desgance”, trozo del brote por encima de la yema de fiel, que lleva otra yema denominada asimismo de “desgance”. El “desgance” sirve para “atar y sujetar el rodrigon con la mira de que se crie derecha la cepa”. Además, la yema de “desgance” proporciona uva en la primera etapa de la cepa. El desgance se elimina en poda más o menos pronto, ya formada la planta (3 a 5 años en la época) dejando un testigo (“colodrillo”).

Desde el comienzo de la cepa, ya el primer brote era atado “con ayos, arrimos ó tutores, que nombran rodrigones”. Hasta que el tronco o “caña” no se hubiera robustecido, permanecía sujeto a ese rodrigón.

La altura de la yema “de fiel” determina la altura del tronco y en la época de Boutelou “dexan para el fiel á aquella yema del nuevo sarmiento, que se halla á la altura de la rodilla ó mas baxa”. A partir del brote de la yema “de fiel” se iban formando los brazos (“brocadas”) de la cepa. “Tienen las mas tres, quatro ó cinco gajos ó brazos, con arreglo á la calidad del terreno, a la casta cultivada, y á el cuidado con que se atiende su cultivo”. Boutelou insiste en la importancia del buen equilibrio y distribución de esos brazos en la cabeza de la cepa. En la actualidad, las cepas en el Marco se forman con dos brazos que llevan sucesivamente la vara y el pulgar.

El vigor de la planta indicaba el número de brazos que se dejaban y en ellos se establecían los pulgares “con más o menos yemas”. Las actuales carreras de verdes y secos se tenían en cuenta y se distribuían para proporcionar a los brazos ventilación, “desahogo”, sanidad y vigor y maduración a los sarmientos y racimos. Se diferenciaban las yemas, “claras” (de uva) y “peludas” (de madera).

En los brazos se dejaban en la poda dichos pulgares, cuyas yemas fructíferas podían raspar, sirviendo sólo para los brotes necesarios en la sucesiva conformación de la cepa. Para obtener racimos se dejaba en la poda además una

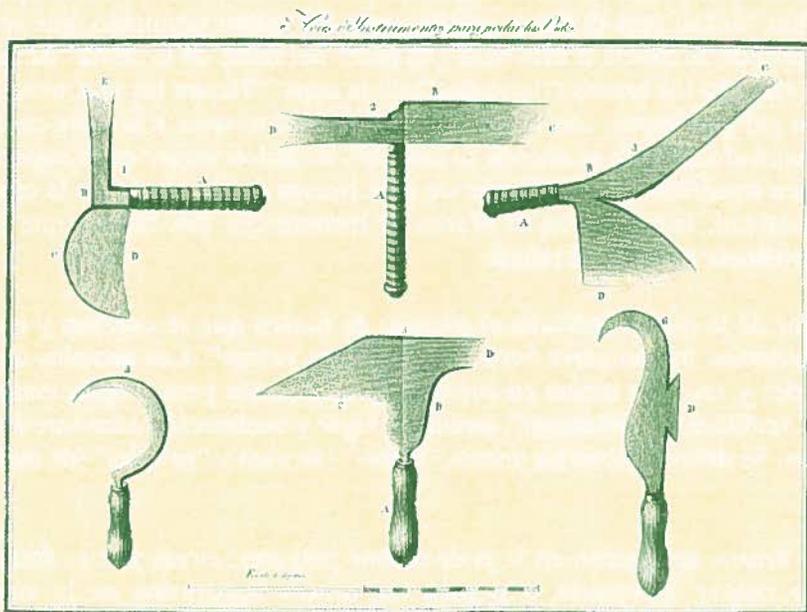


vara más o menos larga según vigor de la planta y objetivos del viticultor. En estos casos, era necesario colocar horquillas o tutores de apoyo para sostener dicha vara con sus frutos “antes de la florescencia de la vid” y se recogían “cuidadosamente” después de vendimia, junto con rodrigones y demás elementos de apoyo. Pero también existía la poda en pulgares o “en redondo”, en la que no se dejaban varas ni se raspaban los pulgares, que así daban fruto. La poda en vara producía más cosecha aunque podía agotar antes la cepa.

Boutelou cita además la poda de “espada y daga” (vara y zaqueta), que deja una vara normal y otra más corta, lo que aumenta la cosecha y da mayor vigor a un verde. También comenta la poda “de monflete”, que consiste en dejar pulgares con algunas yemas fructíferas, “sin dexar vara, ni guardar orden ni arreglo”, es decir sin tener en cuenta secos y verdes. Se practica también hoy en los últimos años de la vida de la plantación.,

Son interesantísimos los análisis que Boutelou realiza sobre múltiples aspectos de la poda como, por ejemplo, el cuidado que se tenía en la eliminación de las partes viejas o deterioradas de la planta o las precauciones que se deben tener en no practicar grandes cortes, procurando no llegar a las zonas verdes de tronco y brazos con los utensilios de poda. Y aborda otros muchos más puntos relacionados con la poda y su ejecución en los que no podemos detenernos.

Utensilios para la poda que aparecen en el libro:



Puede decirse que la poda actual es hija de la de vara y pulgar de la época de Boutelou, habiéndose simplificado a 2 brazos que se procuran alinear en la espaldera y elevado algo la cepa. La operación del injerto con sus consecuencias en el desarrollo y longevidad de la cepa, y la necesidad de mecanizar el cultivo, ha influido especialmente en ello. Y, naturalmente, hoy resulta impensable dedicar el tiempo y la atención que prestaba el viticultor a la poda de su viña. La poda de invierno (Boutelou señala desde el 25 de diciembre hasta el 15 de enero), se completaba con las operaciones en verde o de primavera (“castra”, “recastra”, “despimpollado”, “deshoje”, “despampanado”) actualmente también realizados. Pero tanto en invierno como en primavera el manejo de la cepa era entonces mucho más meticuloso e intensivo, lo que hoy no resulta factible por su carestía y la falta de personal especializado.

El manejo del suelo

Esteban Boutelou, en el capítulo VIII de su obra, escribe: “Exigen las viñas un cuidado continuo, una atención seguida, una serie no interrumpida de labores y una inteligencia suma...”; y más adelante: “El hábil capataz Pablo Galan, que es de los prácticos mas inteligentes en el cultivo de la viña que he tratado, logró en la vendimia de 1806 (hallándome yo en Sanlúcar), 79 arrobas y media mas de mosto, en las dos aranzadas mencionadas, que obtuvo otro capataz vecino, en las otras dos aranzadas de viñas inmediatas. Suministró Galan á su majuelo tres rebinas y tres achatadas, y el otro solamente rebinó y acható una sola vez. Si reflexionamos de que las uvas aumentan su volumen...”. Después de analizar la rentabilidad de las operaciones citadas, termina diciendo: “Demuestra este resultado, que quanto mas trabajo se emplea en un fondo, en tanto excede y sobrepuja el producto de las viñas”.

Se aprecia el interés y la importancia en la época del laboreo del suelo. Al igual que en nuestros días, el viticultor de entonces pretendía retener y almacenar durante el otoño y el invierno la mayor cantidad posible de la lluvia que caía. Y durante los meses de calor, intentaba perder el mínimo de humedad por evaporación o por competencia con las malas hierbas. Con ese planteamiento, aquella viticultura bautizó con nombres propios una serie de labores al suelo, además del ya comentado “agostado”:

“Alumbra”, “aserpia”, “serpia” o “deserpia” realizada después de vendimia, que consistía en formar a brazo unos “alcorques, alberquillas, ó piletas cuadradas, medianamente profundas” alrededor de las cepas para recoger en ellos el agua de lluvia. Hoy se continúa efectuando, pero de forma mecanizada y en medio de la calle o “camada”. Fué y es una de las labores más significativas y originales de esta viticultura.



A partir de febrero se iniciaban una serie de labores históricas: “cavabien” (labor de invierno de cierta profundidad), “golpe llano” (labor de primavera más superficial), “golpe rajo”, “bina” y “rebina”, “achatado” (labor de limpieza de hierbas y allanado del suelo). Todo el laboreo del suelo se efectuaba a brazo y Boutelou explica minuciosamente los objetivos, consecuencias y ejecución de estos trabajos.

También trata el estercolado de las viñas, práctica habitual en aquella viticultura. “Conviene generalmente todos aquellos labradores y cosecheros en que se aumenta con el estiercol el producto de las cepas; pero pocos niegan de que desmerece la calidad de sus uvas. En muchos casos se logran solamente vinos flojos y muy inferiores, y en otros toman el mal gusto de los abonos que se han usado”. Solían usar estiércol de madera “enterizo” que se aplicaba cada 8 años, en profundidad, en hoyos.

La vendimia

Se realizaba lógicamente a mano “cortando con navaja el racimo” con gran esmero, por variedades, “á medida que madura la uva, prefiriendo mas bien que esté curada y quasi hecha pasa, que no verde y poco calada. Fundan con razón en esta circunstancia uno de los principales motivos de la espirosidad, aguante y perfeccion de sus vinos”.

Los racimos se transportaban con mucho cuidado en tinetas de madera “sobre el hombro al lagar que se halla siempre en la misma heredad” y nuestro autor indica que “asolean la uva para dar fortaleza, espiritu y vigor al vino”.

La patología de la viña

Cuando Boutelou escribe su libro todavía no habían llegado desde América parásitos como el oidio, la filoxera o el mildiu, que aparecieron en Europa en la segunda mitad del siglo XIX. El cultivo de la vid, en este sentido, era más sencillo pero no se disponía de muchos medios para combatir los enemigos que existían. Nuestro autor señala en la zona, a riesgo de que no mencionara algún otro, los siguientes: “sámago”, cuyo nombre aún se conserva y se corresponde con la yesca; la degeneración, cepas “carrasqueñas”, vocablos que persisten y se refieren a afecciones de naturaleza virótica, como hemos comentado anteriormente; considera un mal el lloro de la vid; la “pajuela” que es la piral; el “pulgón” o altica; las “hormigas” que serían las termitas; la “oruga” o “rosquilla” que sería la oruga de la mariposa nocturna. Además señala los daños causados

por el ganado y por las malas hierbas grama, corregüela y lastón, ésta última especialmente peligrosa.

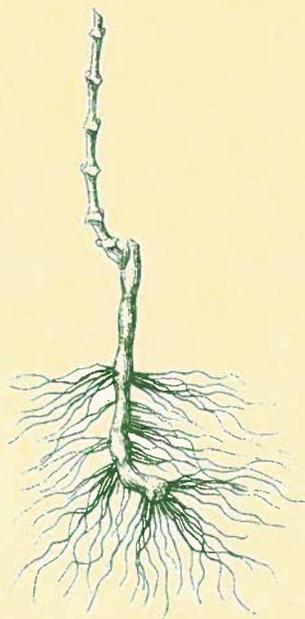
Los remedios, cuando los había, que recomienda Boutelou eran elementales, propios de la época, como la recogida de hojas con el insecto “que pisan y estrujan para matarle” o “cortar por lo sano”.

Hemos presentado las principales características de la viticultura del Marco del jerez de la época de D. Esteban Boutelou, que describe en su excelente Memoria de 1807. Recomendamos la lectura de su obra si se desea conocer con mayor detalle cómo se cultivaba la vid en aquella época, en la que ya estaban definidas las bases de una viticultura capaz de ofrecer la materia prima para estos vinos, de extraordinaria calidad y originalidad. La viticultura actual, heredera de la que hemos comentado, debe sentirse orgullosa y responsable al haber recibido un patrimonio agronómico valiosísimo que debe mantener, con la evolución propia del transcurrir de los años, para continuar ofreciendo los altos niveles de calidad y tipicidad de este vino universal.



*La vinicultura en el Marco
del Jerez en la obra de
Esteban Boutelou.*

D. Luis Pérez Rodríguez



Introducción



La Memoria sobre el cultivo de la Vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera”, de Esteban Boutelou es un referente de la vitivinicultura del Jerez y su Apéndice que titula “Idea de la Práctica Enológica de Sanlúcar de Barrameda o del Método que allí se sigue”, supone una gran contribución a la Enología. Este apéndice testimonia el gran cambio que se está operando en la enología del jerez, al inicio de un siglo que se caracterizará por un dinamismo en el Conocimiento, en las Técnicas y en la propia Historia. Constituye un aporte fundamental a la comprensión del origen de uno de los fenómenos enológicos más interesantes: “la crianza biológica bajo velo de flor”, que revolucionará la enología del jerez y que dará lugar no solo a nuevos tipos de vino, sino a un nuevo concepto del mismo.

De una forma explícita, mediante sus observaciones y consultas, Esteban de Boutelou refrenda enológicamente la inflexión que se estaba produciendo en la vitivinicultura del jerez. Giros que ya denunciara, bajo una visión socioeconómica en el siglo anterior (XVIII), Juan Pedro Velázquez Gaztelu, cuando establecía el desenlace que produjo el cambio de la administración ducal a la real, en la vitivinicultura sanluqueña. Tal vez no exista un ejemplo más patente en el que se exprese con más significado el resultado de la cultura y avatares de un pueblo en la naturaleza de su vino.

A inicios del siglo XIX es ya muy evidente este cambio y Boutelou es testigo del desarrollo de la vinicultura Sanluqueña y de su trascendencia en la elaboración de un nuevo tipo de vino: *de manzanilla*. Hace constar, como en la vitivinicultura sanluqueña se van produciendo unos cambios que hacen que sus prácticas sean diferentes a las correspondientes de Jerez, que siguen las mismas pautas comunes a las que Sanlúcar tenía con anterioridad. Estos cambios se irían irradiando a Jerez a lo largo del siglo XIX. En esta labor de difusión de las nuevas prácticas vitivinícolas tuvieron gran protagonismo vitivinicultores sanluqueños y dio lugar a la aparición en Jerez del tipo de vino denominado vino *fino*. Para encuadrar el desarrollo de esta nueva vitivinicultura cabe analizar la nueva situación sociopolítica que surge en Sanlúcar de Barrameda a partir de la segunda mitad del siglo XVII.



Sanlúcar disfrutó hasta el siglo XVII de una cierta posición relativamente aventajada frente a la de Jerez de la Frontera en el comercio del vino, ya por su propia entidad portuaria y como escala de tránsito marítimo del puerto de Sevilla, ya por su situación tributaria dependiente del Ducado de Medina Sidonia, que resultaba menos onerosa y tal vez menos rígida que la de Jerez. Pero la incorporación administrativa de Sanlúcar de Barrameda a la Real Corona, al suprimirse el régimen ducal en 1645, va a producir, según las crónicas del lugar, un cierto incomodo a su vinatería. Un fenómeno importante que surgió a partir de este hecho fue la toma de tierras a censo, correspondientes a las arenas de navazos y pinares del duque, por parte de los braceros y el consentimiento que tuvo Sanlúcar en que se plantasen viñas en ellas. Las uvas cultivadas en estas arenas son incluso de mejor aspecto a la vista y al gusto para ser consumidas como tales que las correspondientes a los plantíos sobre el suelo del viñedo tradicional, pues por su situación y facilidad a la toma de agua por la planta, sus racimos presentan granos de uva de mayor tamaño. Pero según las propias descripciones de la época, los mostos producidos en estos suelos arenosos son siempre ásperos, crudos, pungentes, y muy propensos a volverse en vinagre.

Por otra parte la vinatería consentida a los extranjeros avecindados en Sanlúcar de Barrameda, puestos como factores de otros de Cádiz o de su propio país, adelantaban dinero al *malleta*, término que hace referencia, al pequeño viticultor de la zona y que personalmente suele laborar su viñedo, para que entregase la carretada de uva a un precio inferior al que pusiese la ciudad. Bajo estas circunstancias y garantías el *malleta* no cuidaba el grado de madurez adecuado, precipitando la corta con el fin de entregarla lo antes posible al comprador. Asimismo y dado el bajo precio a que era contratada la uva y la falta de requerimientos de calidad, el *malleta* procura aumentar la producción de su viñedo, eligiendo variedades de vid esquilmeñas o muy productivas y con este objetivo blancas, a las que propicia abundantes laboreos que da personalmente y así obtener el suficiente beneficio, aumentándose con ello las proporciones de uva blanca sobre la tinta. Estas circunstancias, respecto a la baja calidad de la procedencia, a la falta de madurez y de asoleo de la uva, propiciaron que los vinos de estos viñedos no tuvieran la estructura y el grado alcohólico adecuados, y aunque sus dueños los *cabeceaban* o mezclaban en determinadas proporciones con otros vinos *transaniejos* o muy envejecidos, una vez exportados reflejaban el vicio de su origen. Así las continuas quejas a que eran sujetos estos envíos fueron desacreditando no solo las producciones de las viñas malas sino también a las buenas. El cambio operado en el vidueño de Sanlúcar, lo hizo desplazar mayoritariamente hacia la variedad Listán, que un siglo después empezará a poblar todo el viñedo del marco del jerez con el nombre de Palomino.

Otras circunstancias, dimanantes del desplazamiento del tránsito portuario de Sevilla a de Cádiz, provocaron una pérdida de mercado exterior por parte de la vinatería sanluqueña, no solo del europeo sino del americano del que tenía altas



cotas. Esta pérdida del mercado exterior, deprimió a la economía vitivinícola sanluqueña originando caídas de precios e hizo dirigir una gran parte de su producción hacia el mercado local y regional. La aparición de vinos más ligeros y de gustos populares, constituyó el necesario escenario para que apareciese un fenómeno de alto interés enológico que se difundirá por toda la zona: *la crianza biológica bajo velo de flor* y que otorgará su signo inequívoco a los vinos de *manzanilla* y posteriormente a los vinos *finos*.

Pero estos acontecimientos internos no fueron solos los causantes de las modificaciones que se produjeron en la vinatería sanluqueña de la época y que tendrían su repercusión posterior en todo el marco; sucesos relativos a los avances científicos y tecnológicos experimentados en el mundo, derivados del racionalismo y la propia revolución industrial, van a plantear una nueva situación que motivará que se introduzcan cambios en los propios procesos de elaboración de los vinos de esta zona. El ilustrado Esteban de Boutelau, al corriente de los conocimientos y descubrimientos científicos de la época se hace eco de dicha observación. Así la chaptalización es un ejemplo de la presión que inicia el desarrollo tecnológico en Europa en aquella época sobre la producción vinícola.

Juan Antonio Claudio Chaptal, químico de Montpellier en el sur de Francia, llega a París en 1793 y observa como en el norte de Francia las uvas nunca llegan a madurar. En su época el estudio de la fermentación alcohólica apasionaba a los sabios de la Academia de Ciencias y se comenzaba a pensar que la pobreza de los mostos podría mejorarse con la adición de azúcar. El mérito de Chaptal, miembro de la Academia de Ciencias Francesa en 1795, es de haber expuesto esta idea de manera metódica y haber logrado consecuencias prácticas, transcribiéndola en su tratado de Enología, "El arte de hacer vino" publicado en 1801.

El disponer de azúcar que añadida al mosto, hace aumentar su grado potencial o grado alcohólico probable, y por otra parte la adición de carbonato cálcico con objeto de neutralizar la excesiva acidez del mismo, supone un mecanismo que imita al proceso de maduración de la uva, consiguiendo vinos que por su origen tendrían hipotecado su futuro, pero con estos recursos consiguen alcanzar determinadas características que tan solo eran privativas de los vinos de las zonas vitícolas tradicionales de la cuenca mediterránea. Estos hechos acabaron con la primacía de los vinos de las zonas cálidas, que además sujetos a los intereses de las naciones poderosas que marcarán los nuevos conceptos de calidad, harán desplazar el gusto de las "naciones" por los vinos blandos franceses, italianos y alemanes. Las aportaciones de Chaptal a la elaboración de los vinos, ampliaron los límites de la zona del viñedo que fue conquistando regiones más al norte.

Por ese entonces ya en la zona del jerez se había creado una infraestructura que permitió responder en parte a los cambios exigidos por este nuevo planteamiento. Pues disposiciones existentes permitieron administrar de forma más local la



producción y disposición de los aguardientes. Adentrado el siglo XVIII, por orden real, se repartió a los pueblos la cuota parte que a cada uno correspondía, por razón de estanco y fábrica, y que los Ayuntamientos como responsables al pago, lo repartiesen entre sus cosecheros y administrasen el estanco a su satisfacción. Este hecho permitió a los vinateros la libertad de disponer de uno o más alambiques para aprovechar las *lías*, los *orujo*s y vinos flojos, lo que propició mucho más la producción de los aguardientes. Este cambio favoreció la creación de una importante infraestructura en la zona de alambiques o *alquitaras*, contribuyendo a perfeccionar los sistemas de destilación. Todo ello significó un importante recurso tecnológico para aprovechar malogradas elaboraciones de vino y asentar una actividad serí una fuente de riqueza para la zona del jerez.

Si bien la destilación de productos vínicos se practicaba desde siglos atrás, es a partir de finales del siglo XVIII cuando los aguardientes obtenidos de la destilación de vino puro, empiezan a aplicarse al encabezamiento o fortificación de los vinos de la zona del jerez.

Así pues el vino de la zona del jerez inicia a final del siglo XVIII un cambio significativo adoptando el proceso de *encabezado* o *fortificado* (aumento del grado original del vino con la adición de aguardiente o alcohol de vino) como respuesta a la presión de los vinos de las zonas del norte, con lo que consiguen de manera más regular el grado alcohólico final del producto. Esta práctica, se realizaba al menos desde el siglo XVI en los Países Bajos con los aguardientes importados de la zona del jerez. El encabezado permitió disponer de forma más estándar y económica el jerez, eliminando posibilidades de alteraciones y facilitando su comercialización.

El principio primigenio de la calidad de un vino consiste en su capacidad de almacenamiento sin sufrir deterioro, siendo su mayor contenido alcohólico su mejor aliado para ello. Este principio lo esgrime Boutelou para definir a la zona del jerez como una de las mejores. Si bien hasta prácticamente el siglo XIX el vino de zona del jerez debía su alto grado alcohólico al carácter de una uva sobre madura y a las prácticas enológicas del soleo y arropado, es a partir de esa época cuando se empieza a introducir como alternativa la práctica del *aguardientado* o la adición de alcohol de vino o encabezado. Boutelou hace referencia a estas alternativas y las establece en función del tipo de vino que se pretenda elaborar: el arropado para vinos dulces y de color o con viso y el asoleo para vinos secos y de menor color. Sus referencias a la zona, la muestran con una gran capacidad para la producción de los más variados y cualificados vinos: desde los corpulentos y densos tintos a los blancos pálidos y aromáticos de manzanilla. Sus viñedos estaban constituidos por un gran número de variedades de vid, como así había sido desde los inicios de la viticultura en la zona. Los conocimientos que denota en su obra son sorprendentes y la mayoría de las técnicas que describe se aplican actualmente.



La presencia de Boutelou en Sanlúcar se produce en unos momentos muy oportunos, que gracias a su extensa formación le permite observar y analizar las prácticas y hechos de carácter más singular y novedoso. Momentos en los que en la zona del jerez se está desarrollando una nueva fase, del continuo caminar de una enología más determinista, en cuanto a su cercanía y dependencia de la naturaleza vitícola, hacia una enología más evolucionada, en donde la naturaleza del vino va a depender cada vez más del ámbito de la bodega. Esta consideración bien merece un profundo análisis, pues si bien aparentemente solo debería de afectar a la naturaleza fisicoquímica del vino, en gran medida envuelve a todo el carácter del jerez, lo que hace necesario su entendimiento para sopesar el propio concepto de este singular vino.

Significado enológico

Boutelou ordena su obra siguiendo un diagrama productivo y tras su memoria sobre el cultivo de la vid, cuyos comentarios se reflejan en el apartado anterior, describe las prácticas enológicas en Sanlúcar de Barrameda. En esa descripción transcribe el modo de operar en la zona y particularmente en Sanlúcar y establece sus comentarios y valoraciones sobre las mismas, mostrando lo acertado del saber hacer en la zona y del avance de muchas iniciativas marcadamente originales.

Se concede una importancia fundamental al grado de maduración de la uva y en las condiciones climáticas en la que esta se desarrolla. Concluye que la calidad de un viñedo y de su uva, depende de la equilibrada proporción entre el agua disponible para la planta el calor y radiación solar. Establece los principios del *asoleo* de la uva mediante el que se consigue no solo la elevación de su riqueza en azúcar sino también un aumento de la concentración del ácido tartárico en todas sus formas. Con ello se consigue la obtención de vinos de mayor grado alcohólico (aumentar la espirituosidad) sin que tome el color o viso que resulta de la adición del arrope. El grado de maduración de la uva o su contenido en azúcar es esencial para que el *asoleo* se efectúe adecuadamente en el tiempo oportuno. Se prefiere depositar la uva en suelo albarizo que en el de otra naturaleza porque acelera la desecación. El uso de esteras (redores) evita que los racimos se aterren, provocando una pérdida de la acidez del mosto por precipitación del ácido tartárico, dado el contenido tan alto en carbonato cálcico de los suelos de albariza. Las variedades que más se *asolean* son las de *Pedro Ximenez*, *las moscateles* y *la tintilla*, pues consiguen durante la maduración un elevado contenido en azúcar, siendo esto muy importante para conseguir que el *asoleo* se realice en pocos días, evitando el riesgo de una lluvia y la pudrición del racimo. No obstante el *asoleo* se practicaba en otras muchas variedades siendo el procedimiento indicado para la elaboración de los vinos de mayor calidad: como los de *empeño*, los de *cabeceo* y para los *secos* que toman su nombre del “secado de la uva”.



Con el término *seco* se define la ausencia de azúcar en el vino. Conseguir esta característica con el *arropado* se hace más difícil. El *arrope* se obtiene mediante la cocción y concentración del mosto de uva a fuego directo en calderas, hasta conseguir una reducción de su volumen a un tercio o un cuarto dependiendo de grado de azúcar del mosto empleado. La evaporación de gran parte del agua constitutiva del mosto a fuego directo, aparte de concentrar los azúcares, produce una caramelización de los mismos y de compuestos derivados de azúcares. Estos polímeros ejercen ciertos efectos antisépticos de tal forma que quedan siempre derivados de monosacáridos de complicada fermentación. Mediante el *asoleo* se concentran los azúcares y ácidos de la uva con una débil formación de compuestos derivados, de tal forma que se pueden conseguir, tras la fermentación con levaduras autóctonas, vinos de hasta 18 %v/v de alcohol y prácticamente secos.

No obstante el procedimiento del *arropado* permitía disponer de un recurso menos oneroso y más cómodo que el *asoleo*. La elaboración del *arrope* exigía unas operaciones cuidadosas y para evitar la excesiva formación de espuma el mosto se clarificaba con *tierra*. El *arrope* de *tintilla* se elaboraba hirviendo la uva tinta y no su mosto. Esto significa que se practicaba el denominado método de *termoextracción*, favoreciéndose con ello la extracción del color, y en función de añadir también los raspones, se conseguía un incremento importante de taninos. Estas operaciones daban particulares características muy apreciadas a estos *arropes*. Con un buen hacer, utilizando estos *arropes* de *tintilla* “podían imitarse los mejores vinos tintos del mundo”. El procedimiento de concentración se controlaba mediante el uso de *areómetros* es decir por medidas de densidad, lo que expresa lo avanzado, para la época, de la técnica de vinificación.

Se le da una gran importancia a la naturaleza de los mostos, siendo la densidad de éstos, el parámetro que más se identifica con su calidad. Por ello se aprecian los suelos de *albarizas* frente a los de arena, pues producen mostos más densos y “llenos de sustancialidad”. Esta densidad, no sólo se atribuye al contenido en azúcar, sino también al conjunto de sustancias que acompañan a los azúcares y contribuyen de forma notable a la calidad del vino resultante. Por ello la simple adición de azúcar al mosto (*chaptalización*) no otorga a éste la calidad que resulta de una uva con un buen estado de maduración, o en su caso de una uva *asoleada*, o la de un mosto *arropado*.

Da cuenta de un gran conocimiento de las diversas partes que componen al racimo de uva, dedicando al despallado o separación del *palillo*, *escobajo* o *raspón* un apartado. Si bien se hace eco de las diversas opiniones, no siempre coincidentes de esta operación, atestigua como para los vinos mas sobresaliente se descobaja o despallilla generalmente en Sanlúcar. Esto es debido porque el *escobajo* comunica al vino una cantidad importante de polifenoles que van a



ser los compuestos responsables en dar color a los vinos blancos y que tenderán a acentuarlo con el tiempo. Para vinos como los de *manzanilla* era necesario despalillar pues con ello se conseguía una mayor fragancia, palidez y finura en el vino. Cualidades características y propias de los vinos de *manzanilla*. Observa como cuando se practica el *despalillado* se obtiene menor cantidad de mosto en la pisa. Ello no es debido a que el *palillo* ceda sus jugos en esta operación, pues ello representa una ínfima cantidad respecto al propio jugo de la uva, más bien se debe al efecto de drenaje que éste ejerce en la pisa o prensado de la uva favoreciendo la salida del mosto.

De una forma implícita describe como el contenido en ácido tartárico ejerce una gran influencia sobre la estabilidad del vino, refiriendo como éste le confiere fortaleza. Un contenido en tartárico bajo en el vino hace que su pH sea relativamente alto, favoreciendo la aparición de una infección bacteriana. Así especifica como los vinos procedentes de uvas muy azucaradas, pero con bajo contenido en acidez, tienden a *ahilarse* con frecuencia. El *ahilado* de un vino está provocado por un desarrollo de bacterias lácticas. Es de hacer notar como Boutelou especifica que el ahilado tiende a ser frecuente no solo cuando falta acidez, sino cuando además tiene un grado alcohólico algo elevado. Esto se debe a que las bacterias causante de este fenómeno para protegerse del efecto tóxico del alto contenido en etanol refuerzan su pared celular mediante polímeros que reticulan a las moléculas de agua del vino, adquiriendo éste una gran viscosidad, tomando el aspecto cuando se vierte, como si fuera aceite, o aún más en determinados casos, con la consistencia de la clara de huevo. Este fenómeno se observa con cierta frecuencia en los inicios de la crianza de los vinos de *manzanilla*. Cuando el vino *ahilado* se saca con la *caña* o *venencia* y se vierte en la copa, este cae formando un hilo continuo que impide que el vino a chocar con el vidrio de la copa chisporrotee. El *venenciador* al percatarse de la falta del sonido del “chisporroteo” del vino en la copa, aun en la penumbra de un rincón de la bodega con poca luz, ya supone que el vino está *ahilado*, y dice de él que el vino está *sordo*, aunque tal vez debería emplear mejor el término de mudo. Sea como le llame, sí es un ejemplo de cómo para catar el jerez es necesario hacer uso de los cinco sentidos, siendo un ejemplo único en donde el oído toma un protagonismo en la valoración sensorial del vino.

En relación al volumen del recipiente de fermentación, contrasta el volumen relativamente moderado de las botas utilizadas en la zona del jerez (generalmente de treinta arrobas, a lo más de sesenta o como máximo de ochenta), frente a los utilizados en otras zonas en donde se superan las doscientas arrobas. Su consideración es la de otorgar mejores propiedades a los recipientes de mayor volumen, pues cree que así queda más integrado el vino resultante. Asimismo considera que el vacío que se deja a la bota está directamente relacionado con la evolución de la fermentación. Consideraban que el aire activa la fermentación



acortándola; por el contrario en una fermentación lenta se producen menores pérdidas por evaporación, favoreciendo que el vino posea mayor fortaleza y mayor fragancia. No obstante observan como la aireación favorece la que denomina “fermentación insensible”, favoreciendo que los vinos se *sazonen* o maduren con mayor prontitud. Con el término que denomina “fermentación insensible” hace referencia a la fermentación de los últimos restos de azúcares del mosto que quedan por fermentar, así como a la fermentación malo-láctica, no descrita entonces por desconocerse.

La fermentación alcohólica que se producía en los vinos de la época al partir de mostos muy azucarados, conllevaba que el término de la misma se realizara muy lentamente, pues las levaduras se encontraban con serias dificultades fermentativas debido al alto grado alcohólico adquirido ya por el vino. Esta lentitud hacía que los signos de la fermentación alcohólica, aumento de la temperatura del mosto y desprendimiento de una gran cantidad de anhídrido carbónico (más de 50 litros por litro de mosto fermentado) que burbujea, no se evidenciaran. De ahí que los mostos dejaran de “hervir”, término que se le daba a la fermentación tumultuosa, aunque la temperatura lógicamente no superara los treinta y algo de grados, y prosiguieran lentamente la fermentación. Al término de esta fermentación alcohólica se inicia la fermentación malo-láctica. Esta fermentación no tiene como agente fermentativo a las levaduras sino a las bacterias que son las responsables de transformar el ácido málico del vino en ácido láctico. Esta transformación tiene una gran importancia para los caracteres sensoriales del vino. El ácido málico es un ácido más fuerte que el ácido láctico y su sensación gustativa se traduce, en el argot de la cata, por dureza de boca. El ácido láctico presenta sensaciones táctiles de mayor suavidad de boca, lo que se traduce en una mayor aceptación gustativa del vino, reflejando el hecho de una evolución hacia el estado de su madurez. Estos procesos, conocidos en la época como “fermentación insensible”, llevados a cabo bajo las prácticas adecuadas, daban al vino las características apreciadas de suavidad.

Tras una fermentación de un mosto con alto contenido en azúcares, la presencia de aire es muy escasa. Si bien la fermentación malo-láctica se realiza por vía anaeróbica, una pequeña cantidad de oxígeno estimula el desarrollo de las bacterias responsables de dicha fermentación. Por ello se podía observar como una controlada aireación favorecía a esta “fermentación insensible”. Respecto a los vinos tintos señala que aun es más importante el disponer de mayor vacío e incluso de grandes aperturas en los envases de fermentación y de como la fermentación alcohólica se sucede con mayor violencia en estos vinos. La presencia del *hollejo* o piel de la uva, aparte de ceder los pigmentos denominados *antocianos* que dan color a los vinos tintos, constituye un estimulante para la fermentación, tanto por la cesión de algunos de sus componentes como por ser soporte para la fijación de las levaduras, lo que favorece su multiplicación y



por ello la mayor velocidad en la fermentación. Esta violencia fermentativa se traduce por una mayor temperatura en el mosto, pues la fermentación alcohólica es un proceso en el que se cede calor al medio. La mayor temperatura alcanzada en el vino “disipa” o evapora un mayor contenido alcohólico y aromático, pero favorece la extracción de la materia colorante. Por ello la temperatura que se recomienda para fermentar en la vinificación de los tintos, es generalmente superior a la que se recomienda en la vinificación de los vinos blancos.

Concede una gran importancia al *trasiego* de los vinos. Mediante esta operación se le van separando al vino de sus depósitos o precipitados que se han originado tras la fermentación. El mosto es una disolución compleja de multitud de compuestos en agua, siendo el azúcar el principal constituyente. Tras la fermentación esa originaria solución hidroazucarada se ha convertido en una disolución hidroalcohólica. En este nuevo medio hace que algunas sustancias que estaban disueltas precipiten pues disminuyen su solubilidad por la presencia del alcohol. Una parte importante de este precipitado que surge tras la fermentación, esta constituido por las propias levaduras. El contenido de levaduras en el mosto, antes de iniciarse la fermentación puede ser del orden de algunas decenas de miles por mililitro. En plena fermentación alcohólica la concentración de levaduras puede estar en el orden de los cien millones por mililitro. Esta generación de biomasa se va depositando en el fondo del recipiente una vez que cesa el desprendimiento del gas carbónico, junto con las sales insolubles en el vino del ácido tartárico y otros compuestos como las proteínas, constituyendo lo que se denomina *lías*. La retirada de estas *lías*, mediante *trasiegos* va favoreciendo el aclarado del vino. Los vinos blancos con destino a la elaboración de *manzanilla* se desliaban pronto y pocas veces para evitar la toma de viso por oxidación y pérdida de finura. En tiempo de Boutelou las *lías* se consideraban que estaban formadas por restos sólidos y materia musilaginosa de la uva.

La conservación o crianza de los vinos se valoraba mucho, pues debido a la gran “esprirituosidad de éstos, de su carácter sustancioso y generoso”, son vinos de “aguante y fuertes” que van suavizándose con el añejamiento, adquiriendo las notas de “rancio” tan apreciadas por los consumidores. Se da una gran importancia a la calidad de la madera de la bota y de su curado, anotando como los defectos de la madera malogran la calidad de lo que podría haber sido un gran vino. Otorga a la zona en ser pionera en la práctica del quemado interior de la bota, que trae entre otras consecuencias el aclarado del vino, pues la carbonización de la madera hace aumentar la adsorción de la misma sobre compuestos responsables del color. Pero hoy conocemos bien como el grado de tostado de la madera de la bota también tiene una gran influencia sobre la cesión de los componentes de éstas y sus derivados, de tal forma que su intensidad y la forma de realizarse éste, tiene una gran importancia sobre las características sensoriales que adquiere el vino criado en ellas. Estas anotaciones ponen de



manifiesto que por esa época los vinos se criaban en botas relativamente nuevas pues son en éstas donde pueden apreciarse las características del quemado interior. Es en esa época en donde comienza prácticamente el almacenado o conservación del vino en botas de madera, hasta entonces la bota era utilizada como recipiente de expedición. La madera preferida por los bodegueros de la zona para fabricar las botas era la de roble procedente de América del Norte.

Los vinos con la conservación en botas van estabilizándose, aclarándose o adquiriendo mayor nitidez pues se van depositando las partículas de pequeño tamaño e incluso las de tamaño macromolecular que se van floculando. Estos precipitados se van retirando con los sucesivos *trasiegos* y conduce a que el vino adquiera una alta transparencia que se traduce en un brillo diamantino. Pero como bien recoge Boutelou no siempre se consigue este efecto. La propia naturaleza del vino, motivada desde el estado de la cosecha de la uva hasta las diversas operaciones de su vinificación van a ejercer una gran influencia en que esta nitidez se consiga en el tiempo adecuado. Ello motiva a que en muchas ocasiones sea necesario utilizar la adición de determinadas sustancias al vino para patrocinar su clarificación, denominadas coadyuvantes, pues una vez que adsorben a las partículas coloidales del vino, quedan depositadas en el fondo del recipiente y retiradas del mismo por el *trasiego*. Tanto entonces como ahora, estos coadyuvantes son de origen mineral, vegetal o animal. El uso de las sustancias clarificantes que hacen los de Sanlúcar que cita Boutelou, sigue estando vigente en la actualidad en el Marco del jerez: la clara de huevo batida o la gelatina adsorben a los taninos y polifenoles, aclarando y restando color a los vinos y protegiéndolos en parte de la evolución oxidativa cuando están embotellado. Para completar la clarificación se aterraban los vinos añadiéndoles la denominada “tierra de Lebrija”. Esta tierra amasada con agua para formar una pella era desleída en el vino y añadida por la superficie de éste, arrastrando hacia el fondo las partículas floculadas. Hoy se sigue con estas prácticas con la diferencia de que estas materias han sido procesadas bajo mecanismos de estricto control para su mejor eficacia y garantías calidad de uso.

En cuanto al tratamiento que se le da al almacenado de los vinos, hay que referir que las ordenanzas existentes hasta el final del siglo XVIII, dictaban la prohibición de mantener almacenados de vinos, pues se consideraba un medio de especulación. No obstante, en fechas de la visita de Boutelou a Sanlúcar, ya no estaba vigente este precepto y cita como tanto los cosecheros y los más reputados *extractores* o exportadores solían disponer de algunas botas de vinos muy viejos y valorados, de las que extraían pequeñas proporciones que añadían a los lotes o envíos de sus vinos para mejorar su calidad. Describe muy acertadamente uno de los efectos del envejecimiento de los vinos en botas de madera pues “las partes aguanosas traspiran a través del vino o las características de estos vinos tan añejos: su aroma era muy potente y persistente, de tal manera que depositadas



algunas gotas en el pañuelo este quedaba perfumado durante muchos días. Estos vinos se iban concentrando a medida que envejecían por largos años en sus botas. Esta concentración resultaba debida a la pérdida selectiva de su agua de constitución a través de la madera de la bota. Esta pérdida o merma del volumen del vino estaba bien caracterizada en las bodegas sanluqueñas en época de Boutelou y se cuantificaba en algo más de un tres por ciento al año. Estos vinos largamente envejecidos, eran de gusto muy fuerte y agresivo, pero que añadidos en pequeñas cantidades constituían un medio de garantizar la calidad de las producciones de los vinos que se expedían. Hoy día por fortuna aun permanecen cantidades apreciables de estos vinos tan añejos en las bodegas del marco del jerez, que se comercializan extrayendo de sus *sacristías* pequeñísimas producciones con certificación de su vejez por el Consejo Regulador de esta Denominación de Origen. Con ello dan oportunidad a los consumidores de disfrutar de un vino elaborado por una sucesión de generaciones de productores o vinos de *dinastía*.

Boutelou en su obra, refiriéndose al almacenado de los vinos, no cita el sistema de crianza en soleras o *soleraje*, sistema actual que se implantó algunos años posteriores a esas fechas; sí hace referencia al sistema denominado de *cabeceo*. Este sistema implantado desde los comienzos del almacenado de los vinos y que aun se utiliza en la preparación de los denominados “vinos de combinaciones”, consiste en mezclar sabiamente los diferentes tipos de vino con el fin de lograr un vino que satisfaga el gusto o la demanda del comprador. Este “arte” de *cabecear* los vinos requiere de un gran conocimiento y destreza. Con ello y gracias a la gran variedad de vinos que por entonces se producía en la zona, se podían imitar los caldos más demandados en el mundo: desde los mejores tintos de Europa, utilizando “sabiamente” el vino de la variedad *tintilla*, hasta, con el uso de los *moscateles*, de *malvasía*, *arropados*, *secos* y de *manzanilla*, otros muchos y variados vinos. Sin duda alguna este potencial de la zona constituía uno de sus mejores activos para adaptarse a los cambios de gustos y acceder y conquistar los mercados extranjeros.

Se tenía muy en cuenta tres “elementos” para realizar estas acertadas combinaciones: la *sustancia*, el *espíritu* y el *aroma*. La sustancia está referida al cuerpo del vino, a su extracto, a la cantidad de sustancias constitutivas disueltas en él. Los vinos concentrados mediante el *asoleo* intenso de la uva o el *arropado*, dan lugar a vinos espesos de gran *sustancialidad*. Con la adición de vinos rancios o añejos, en el cabeceo, se lograban vinos más aromáticos. Para conseguir mayor “espírituosidad” en el vino, si no se contaban con vinos más generosos y como alternativa ya citada en la introducción, “más cómoda”, se añadía el aguardiente.

El *aguardienteado* de los vinos para fortalecerlos requería del uso de un buen aguardiente que debe proceder exclusivamente de vino puro, es decir vino de



primera yema y no de otras fracciones o subproductos de la vinificación, como *lías* u *orujo*s. Los aguardientes utilizados en esa época, a diferencias de los empleados en la actualidad con el mismo fin y cuyo grado alcohólico supera los 95 % v/v, eran de menor concentración alcohólica, pues ésta era de un sesenta por ciento en volumen. Esto supone que esos aguardientes poseían, aparte de su contenido en alcohol, una cantidad importante de otros componentes volátiles propios del vino que le dio origen por destilación. Así el *aguardienteado* enriquecía no solo el contenido alcohólico del vino receptor, sino que también le aportaba unas notas aromáticas muy a tono con las suyas. Esas notas, según la propia descripción realizada por Boutelou, se asemejan a las avellanas y recuerdan a las del vino rancio o añejo. Consideraban muy importante que el aguardiente no contuviera “aceite epireumático”. Este término hace referencia al contenido del aguardiente en componentes que se solubilizan a un alto grado alcohólico, de tal manera que cuando estos aguardientes se hidratan al grado alcohólico del vino, se enturbian. Los compuestos que más se identifican con este fenómeno se le conocen con el nombre de “éter enántico”. La naturaleza química de estos compuestos corresponde fundamentalmente a ésteres de ácidos grasos. Estos ácidos grasos que se esterifican con el etanol, proceden de los componentes lipídicos de las membranas de las levaduras que fermentaron al vino que fue destilado. Por ello los aguardientes de *lías* o de vinos con sus *lías* contienen una cantidad apreciable de estos compuestos, que no eran aptos para fortificar a los vinos.

Otro aspecto que consideraban de una gran importancia para la obtención de un aguardiente atañía al *alambique* o *alquitara* de destilar. Era necesario que no se produjera recalentamientos en el vino para evitar olores y gustos a quemados en el aguardiente. La zona del jerez fue muy adelantada en la mejora de los *alambiques* y de los propios procesos de destilación. Dominar el “arte de la destilación” en *alquitaras*, alimentadas por leña requiere una gran maestría y sin duda en la zona se producían aguardientes de una gran calidad; hecho que se refrenda por las exportaciones que se hacían de ellos a los Países Bajos y con la creación en la zona del jerez algunas décadas después, del Brandy. Boutelou es consciente de la importancia de la calidad de los aguardientes utilizados en el *encabezado* de los vinos, y le dedica un capítulo de su obra a su fabricación. No deja de sorprender lo acertado de muchas de sus observaciones, tanto en lo referente a la fabricación de los *alambiques* como al vino materia prima y al mismo proceso de destilación. Supo captar la enorme importancia que tiene la calidad del *aguardiente* empleado en el *encabezado*, en la calidad del jerez. Hoy día y a tenor de que las graduaciones naturales o las obtenidas en la fermentación del mosto que da origen al vino base del jerez, son más bajas que las de antaño y por ello hay que *fortificar* con más grado, la calidad del alcohol destilado empleado es una exigencia de vital importancia.



Boutelou presta una especial atención a los vinos de *manzanilla*, atendiendo a su singularidad y preferencias de los del lugar. Hace referencia a las condiciones de su elaboración, desde el cultivar de sus uvas a su vinificación y características. De forma explícita comunica las causas de las propiedades de este vino. Así comenta como cosa insólita como a medida que la bota de vino de *manzanilla* se va vaciando por la *canilla*, es decir a través del orificio inferior del frontal de la bota mediante un grifo de madera, la calidad aumenta de tal manera que las últimas botellas se pagan más caras que las extraídas cuando la bota está más llena. También comenta como con el proceso de esta singular crianza la *manzanilla* va perdiendo *espirituosidad* (o contenido alcohólico), suavizándose y sazónándose a medida que aumenta el vacío de la bota que la contiene. Los vinos de manzanilla deben ser muy claros, blancos y sin viso, transparentes, cristalinos, muy aromáticos, suaves y blandos en el paladar; deben ser poco fuertes, pero deben calentar en el estómago. Satisfacen estos vinos a la vista y al olfato, antes que al paladar. Los montañeses saben el arte de adobar y preparar los vinos de manzanilla, de manera que tomen la fragancia que tanto aprecian los gaditanos”. Estas descripciones están realizadas casi sesenta años antes de que Louis Pasteur presentara en la Sorbona las pruebas irrefutables de que el agente de la fermentación eran las levaduras. Por ello, aunque estas descripciones reflejaran inequívocamente la presencia del *velo de flor* en los vinos de *manzanilla*, las características de estos vinos no se identificaban con que era una actividad biológica la causante de tan asombroso proceso.

Este singular fenómeno que revolucionará el concepto del jerez, eclosionó en fechas anteriores a la estancia de Boutelou en Sanlúcar, de tal manera que ya pudo apreciar en los vinos de *manzanilla* sus características particulares; pero la gestación de este prodigio enológico se produjo desde los comienzos de la vitivinicultura en la zona y necesitó de los tres milenios de su ininterrumpida trayectoria para ver la luz en el ya iniciado siglo XVIII.

La crianza biológica causante de las manzanillas

Si bien la uva es el fruto que da origen al vino mediante una serie de procesos observados y conducidos por el hombre, el agente causante de la transformación de los azúcares en alcohol está constituido por las levaduras. La presencia de las levaduras en la naturaleza cubre una amplia gama de cometidos, siendo el género de *Saccharomyces* las especializadas en la fermentación alcohólica. Las levaduras transforman los azúcares de la uva, que están integrados fundamentalmente por glucosa y fructosa en alcohol, consiguiendo con ello la energía necesaria para su desarrollo. Pero las levaduras son sensibles al alcohol formado presentando inhibición a determinado grado alcohólico y, alcanzado éste, detienen su actividad y mueren.



La zona del jerez ha sido desde sus comienzos vitivinícolas una zona de climatología cálida, en donde la uva conseguía un buen y desarrollado estado de maduración. Además desde sus inicios también se desarrollaron prácticas enológicas encaminadas a conseguir aun más altas concentraciones de azúcares en sus mostos. Para ello se emplearon técnicas de *asoleo* de la uva y de *arropado* de sus mostos. Todo para conseguir elaborar vinos generosos o de *aguante*, ya que el potencial de conservación de un vino era desde época remota uno de sus atributos más apreciado. La zona vitivinícola del jerez gozó de esa capacidad en la elaboración de sus vinos. La fermentación de altos contenidos en azúcares ha supuesto un continuo reto, desde hace 3.000 años, para las poblaciones autóctonas de su flora de levaduras. Así la zona del jerez fue seleccionando su flora de levaduras fermentativas hacia conseguir las de mayor tolerancia al alcohol. Dentro de estas levaduras seleccionadas, algunas especies desarrollaron mecanismos de supervivencia que les permiten, una vez agotados los azúcares por la fermentación y adaptado su metabolismo, consumir por respiración el etanol formado, como principal fuente de hidratos de carbono. La tolerancia al etanol de estas levaduras en esta fase, les permite desarrollarse hasta un grado alcohólico próximo a 16% v/v. El consumo de alcohol del vino lo realizan estas levaduras por medio de la función respiratoria, es decir en presencia de oxígeno. Por este motivo es en la superficie del vino, en contacto con la atmósfera interna de la bota, donde forma una película más o menos gruesa que recibe el nombre de *velo de flor* y al proceso de crianza del vino sometido a esta acción se le denomina *crianza biológica bajo velo de flor*.

Las levaduras de velo pueden actuar pues en una primera fase fermentativa y posteriormente en una segunda desarrollarse en la superficie de vino. Para llevar a cabo esta segunda fase sufre una profunda transformación. La fase de adaptación se inicia al término de la fermentación alcohólica, cuando ya no quedan azúcares en el mosto fermentado y por ello no se produce desprendimiento de anhídrido carbónico lo que permite cierta penetración de pequeñas cantidades de aire en el vino, cantidades que se ven incrementadas con las operaciones de trasiego que se produce en el deslío y la fortificación.

Cuando Boutelou hace referencia a que en la medida que se va vaciando la bota el vino va adquiriendo mejores características de vino de *manzanilla*, refrenda que conforme se saca el vino, va aumentando la superficie del *velo de flor* y por ello se intensifica su efecto sobre el vino, al que mantiene pálido. Este efecto de mantener pálido al vino, a pesar de su almacenamiento en una bota de madera, es debido a un gran consumo de oxígeno por parte de la respiración de las levaduras que forman el *velo de flor*. Este consumo es tan intenso que aunque la bota no esté tapada, la presencia de oxígeno en el vino se hace rara y cae a niveles de escasas décimas de partes por millón, evitando con ello que se oxide. Así los vinos de *manzanilla*, descritos por Boutelou, ofrecían unas características claramente diferenciales con respecto a cualquier otro vino.



Pero cabe preguntarse: ¿por qué la crianza biológica aparece en unos momentos concretos para dar origen a los vinos de *manzanilla*? Las levaduras ya seleccionadas para acometer la formación del velo esperaban su oportunidad. Esa oportunidad se dio en los hechos que derivaron a partir de la fecha del 25 de agosto de 1643, en la que se suprimió el régimen ducal y que han sido mencionados en la primera parte de este capítulo. Los acontecimientos que derivaron patrocinaron tres condiciones fundamentales para que el velo de levaduras se pudiera desarrollar en la superficie del vino y diera lugar a la *crianza biológica bajo velo de flor*.

1. El vino ha de ser seco, es decir no tiene que tener un contenido apreciable de azúcares. Esta condición deriva de que la presencia de azúcares inhibe a los enzimas respiratorios de la levadura. La levadura se ve obligada a fermentar estos azúcares antes de formar el velo sobre la superficie del vino en donde respiraría combustionando el alcohol .
2. El contenido alcohólico del vino no debe superar los 16 % v/v.
3. La temperatura del vino que permite un mejor desarrollo del velo de flor tiene que ser suave en un entorno próximo al intervalo de 18 a 20 °C.

La elaboración de vinos más ligeros en Sanlúcar, debido a los cambios de naturaleza socio-política que reestructuraron el viñedo sanluqueño y a su cultivar, hicieron cumplir las dos primeras condiciones. El cumplimiento de la tercera dimana de las propias características climáticas de Sanlúcar, con sus veranos templados e inviernos suaves que hace que la temperatura media en sus bodegas se sitúe en el entorno óptimo de la requerida por la *crianza biológica bajo velo de flor*.

El cambio propiciado en los viñedos sanluqueños en el siglo XVII, con la implantación de la variedad de uva blanca *listán*, se va a expandir al viñedo jerezano un siglo después donde será conocida con el nombre de *palomino*. Así se va propiciando un cambio estructural en todo el marco del viñedo de la zona del jerez durante el siglo XIX, por el que se va desplazando otras muchas variedades, entre ellas las tintas, a favor de la *palomino*. Este desplazamiento hacia esta variedad se vio impulsada por la replantación que hubo que realizar en el marco del jerez a final del siglo XIX debido a la invasión de la *Phyloxera*. Pero la introducción de una manera masiva del *palomino* en todo el marco y de las modificaciones sobre las mismas técnicas enológicas, anteriormente aludidas, trajo consigo que se propiciara también la *crianza biológica bajo velo de flor* en las propias bodegas de Jerez. El manejo de los almacenados de los vinos sometidos a la *crianza biológica bajo velo de flor*, presumiblemente trajo consigo la implantación del sistema de envejecimiento por *soleras* o de *soleraje*.



El empleo del sistema de *soleras* revolucionaría las técnicas del almacenado de los vinos en la zona, constituyendo un atributo de marcada significación para sus vinos.

La crianza biológica es introducida en las bodegas de Jerez, por los propios *criadores* sanluqueños y trajo consigo la producción del tipo de jerez denominado *fino*. Este vino criado en bodegas jerezanas, a partir del primer tercio del siglo XIX, tenía notas distintivas de los vinos de *manzanilla*, pues Jerez posee un clima algo más continental que Sanlúcar y por ello en época estival, y dada las condiciones y atenciones de las bodegas por aquel entonces, la temperatura del vino podía superar los niveles adecuados para mantener el *velo de flor*, con lo que cesaba su actividad biológica. Es por esta razón que el *velo de flor* se ennegrecía o secaba en época estival y se regeneraba ya bien iniciado el otoño; de ahí que por esa similitud que presentaba el vino con el florecer, este cultivo biológico recibe el nombre *velo de flor*.

Así pues bien adentrado el siglo XIX aparece el denominado vino *fino* en Jerez de la Frontera, con características diferentes a los vinos de *manzanilla*. Estas diferencias se debían fundamentalmente a que en la crianza del vino *fino* se alternaba periodos de actividad biológica, con otros de envejecimiento fisicoquímico de carácter oxidativo. La actividad respiratoria de las levaduras del *velo de flor* origina una demanda biológica de oxígeno tan fuerte que apenas si éste está presente. Este bajo contenido de oxígeno en el vino establece una evolución “no oxidativa” en el mismo. En estas condiciones muchos componentes, con tendencia a la oxidación, permanecen en estado reducido, lo que explica que no se incremente el color de los vinos durante la crianza biológica. En las bodegas sin las adecuadas condiciones en la que los vinos no están suficientemente protegidos de las altas temperaturas del estío, cesa la actividad biológica, con lo que el contenido en oxígeno del vino se eleva provocando su evolución oxidativa, por otra parte oxidación que se ve favorecida por la mayor temperatura. El vino *fino* antaño, así sometido a periodos alternantes de actividad biológica y actividad fisicoquímica conduce a producir un vino más hecho y de más color que los vinos de *manzanilla* que resultaban más finos y delicados. Otra cuestión que afectaba también a la crianza de estos vinos en las bodegas de Jerez, era la debida a su clima menos húmedo que el de Sanlúcar, lo que provocaba una mayor pérdida del agua del vino a través de la madera que es evaporada a la atmósfera de la bodega. Este efecto de mayor pérdida de agua, conocido como *merma*, unido al de menor actividad del *velo* podía provocar un aumento progresivo del grado alcohólico por concentración, lo que afectaba al *velo de flor*, provocando su paulatina desaparición.

Estas diferencias que hasta hace algunas décadas aún eran muy patentes, se veían incrementadas por el propio concepto de los mismos vinos: la *manzanilla*, fina, aromática, pálida, delicada, era poco propicia para soportar largas expediciones,



su mercado inicial era local o vecinal, y por ello no se “protegía” con un encabezado final con lo que su grado alcohólico tradicional no superaba los 15% v/v. Por el contrario el *fino*, elaborado ya bien adentrado el siglo XIX por las bodegas de Jerez que ya en esas fechas poseían un mercado exterior más amplio, fue incorporado a mercados más lejanos que la *manzanilla*. Para lograr que el vino *fino* viajara sin que durante el viaje o en su destino, a la espera de ser consumido, volviera a regenerarse las levaduras de velo de flor y presentara una apariencia poco atractiva (precipitado en la botella o formando una especie de nata en el gollete), las bodegas de Jerez de la Frontera, recurrieron como práctica enológica a un segundo encabezado o fortificación. Una vez que el vino *fino* se extraían de la bota de crianza y antes de depositarlo en el envase de expedición, se le elevaba el grado alcohólico de los finos a niveles de 17 a 18 % v/v, logrando con ello una estabilidad microbiológica en este tipo de vino. También esta segunda fortificación hacía que se acercara más a los “gustos de los extranjeros”.

La depreciación en el mercado exterior que tuvo los vinos de Sanlúcar con respecto a los de Jerez, hizo que las bodegas de *manzanilla* se constituyeran en grado importante como bodegas de almacenados de las jerezanas. Así las bodegas jerezanas solían encontrar en las *sacas* de las *soleras* sanluqueñas vinos de *manzanilla* que encontraron una aplicación como componente en muchas fórmulas de *cabeceos* o *combinaciones* de vinos de Jerez, destinados a la exportación. La presencia, aun en pequeñas proporciones, de *manzanilla* en estos vinos, les proporciona a los vinos de cabeceo finura, enriqueciendo su aroma con la volatilidad propia de los vinos de intensa actividad biológica. Este uso de la *manzanilla* se manifestó en una amplia gama de tipos de jerez, que encontraron una fórmula más idónea para atender los nuevos gustos que se iban imponiendo en Europa, a la vez que potenciaron la personalidad del jerez. La crianza biológica bajo velo de flor incorporó, a parte de los tipos muy definidos de vinos de Jerez, como la *manzanilla* y el *fino* otros tipos derivados como la *manzanilla pasada*, *manzanilla amontillada* o el propio *amontillado*; tipos de jerez que se obtienen cuando las *manzanillas* o los *finos* se someten a un envejecimiento físico-químico en botas.

Si bien los vinos de *manzanilla* tuvieron su aceptación inicialmente solo en mercados locales o vecinales paulatinamente, sus características sensoriales fueron conquistando el gusto de los consumidores. El carácter extremadamente seco debido a la ausencia, no ya solo de azúcares sino también de la glicerina que ha sido consumida por el *velo de flor*, deja al descubierto su estructura salina con ciertos dejes amargos que pueden resultar agresivos para paladares poco habituados a este tipo de vino. Pero son estas características tan singulares que surgen de la transformación del *cuero* del vino en aromas etéreos y penetrantes las que terminan por seducir al consumidor.



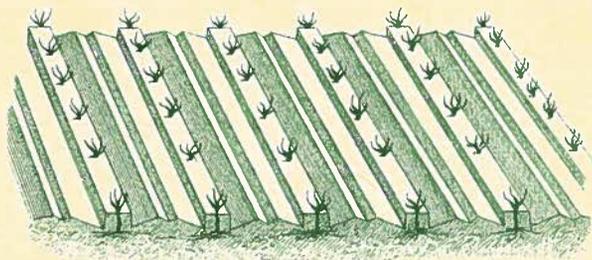
Consideraciones

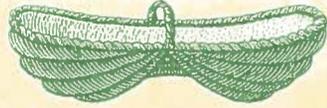
La obra de Esteban de Boutelou sobre la vitivinicultura sanluqueña pone de manifiesto uno de los valores patrimoniales más significativos de su historia. Los avatares de su propia vida le hicieron testigo de excepción en unos momentos decisivos de la evolución de la ininterrumpida y milenaria trayectoria enológica de esta zona. Sus conocimientos y valía científica le permitieron captar con prontitud y profundidad los aspectos más significativos de esta actividad, legándonos una descripción valiosa del buen saber hacer de los viticultores y vinicultores de la época. Saber hacer que puso de manifiesto el carácter adelantado que la zona del jerez poseía. Su obra es crucial para captar el significado y naturaleza de nuestros vinos, tan ligados a la propia evolución de su personaje. La aparición de los vinos de *manzanilla* constituye por ello un claro ejemplo de la manifestación de la propia evolución de la vida, en la que el azar y la necesidad le marcan su futuro.



*La evolución de la vitivinicultura
desde los tiempos de Rojas Clemente
y Boutelou hasta hoy en día*

D. José M^a Mateos Romero





La fiebre de conocimiento que impregnó Europa durante el siglo XVII repercutió muy poco en las mentes hispanas, poco interesadas por los avances científicos. Solamente en las dos últimas décadas del siglo, los llamados *novatores* decidieron cambiar con este proceder y rompieron definitivamente con el saber anterior. Denuncian públicamente el atraso científico de España y apuestan por mirar al exterior.

La dinastía borbónica se interesa especialmente por la actividad científica y técnica para incorporar a España al contexto europeo. Este apoyo “real” y las condiciones socio-económicas del momento favorecieron el desarrollo de la actividad científica en España. Es la época en la que se traducen importantes trabajos extranjeros entre los que destacamos los de Lavoisier y Berthollet..

Es en esta época cuando Andalucía se destaca como la región más avanzada científicamente en los estudios de vitivinicultura

Adquieren especial relieve diversos autores entre los que sobresale Esteban de Boutelou.

La familia Boutelou constituyó una larga saga de jardineros suizos que fue llamada a España por Felipe V. Desde su llegada a nuestro país estuvo vinculada a los Jardines Reales de Aranjuez y de la Granja de San Idelfonso, siendo los diseñadores de algunos de ellos y responsables de la aclimatación de plantas exóticas. Los personajes más importantes de la familia fueron Claudio y Esteban Boutelou. De jóvenes estudiaron pensionados por la Casa Real española en Paris y Londres, donde conocieron a los botánicos más importantes de la época (Lamarck, L'Héritier y Smith entre otros) y trabajaron en los jardines de dichas ciudades.



De vuelta a España fue jardinero de S.M. en el real Sitio de Aranjuez, llegando a ser nombrado profesor de Agricultura y economía rural en el jardín botánico de Madrid.

Su obra más destacada *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera* se acompaña de un apéndice en el que se da cuenta de las prácticas enológicas de la región. Esta obra se escribió en 1.807 y al año siguiente aparece un breve informe sobre los métodos avanzados de vinificación que observó en Sanlúcar titulado *Idea de la práctica enológica de Sanlúcar de Barrameda*.

La obra tiene un fuerte carácter descriptivo como ya el propio autor avanza en sus primeros renglones y retrata a la vitivinicultura de la zona como una de las más avanzadas del mundo.

Con objeto de ser fiel al título del artículo lo primero que se nos ocurre es preguntarnos si realmente hay tanta evolución entre la época de Bertelou y la nuestra. Y fundamentalmente si esa diferencia es importante o se debe únicamente a la lógica evolución de la técnica en consonancia con el resto de las actividades normales.

Desde el punto de vista estricto de la vitivinicultura es fundamental reflexionar sobre si han cambiado los objetivos básicos de la enología y si la uva como soporte primordial de la misma tiene o ha tenido igual protagonismo.

También resulta interesante ver si entre los planteamientos de calidad de la época de Bertelou y los nuestros hay grandes diferencias o si por el contrario son los mismos o parecidos.

Finalmente comprobar si en la detallada descripción de las labores aparecen elementos distintos a los que la lógica del progreso tecnológico ha acercado a nuestros días.

Evidentemente y arropado por la humildad del que se acerca a una obra como la que comentamos solo podemos destacar aquellos aspectos que de una u otra forma llama la atención del que escribe. En unos casos para constatar la sorpresa de una clarividencia lejana ya en el tiempo y de otra para matizar lo que de algún modo los nuevos conocimientos han completado a las magníficas descripciones del autor. En todo caso admirar la inmensa capacidad de observación del científico que sentó las bases de lo que hoy conocemos como la vitivinicultura del Marco de Jerez.

Apuesta ya en sus primeros párrafos Bertelou por destacar la *identidad y personalidad de los terrenos y pagos* adelantándose a los modernos conceptos de



“terroir” y de “pago” propiamente dicho que la moderna viticultura ha elevado a la categoría de élite. Reconoce así la estrecha relación entre el terreno y la calidad de la uva y del vino.

Siguiendo en sus reflexiones apuesta por maduraciones progresivas y no rápidas, observa mejoras en las variedades a medida que las mismas se desplazan a zonas más cálidas desde las más frías y sostiene la utilidad de las colecciones como medio de mejora y progreso.

Descendiendo ya a nuestras variedades tradicionales, listan y moscatel, describe detalladamente todas las características morfológicas de las mismas así como sus particularidades según el terreno en las que se asientan.

Como buen observador y reputado científico afirma poco conocida las funciones de las raíces pero las relaciona con la absorción y descomposición de las sustancias de la tierra y “filtro de los sabores”. Estima probable que las más recias y corpulentas “perfeccionen los jugos reteniendo un repuesto de linfa o sustancia alimenticia que se pone en movimiento a beneficio del calor en primavera”.

Atribuye a las hojas propiedades de aspiración de la humedad atmosférica y exudación o secreción de humores crasos e inútiles. Entiende que en los vinos se manifiestan los olores que han aspirado las hojas transmitiendo los desagradables que el entorno haya podido aportar, razón por la que los propietarios de viñas célebres prohibieran hornos de cal y ladrillo en las proximidades de sus viñedos. De la misma forma entiende que “no es raro que penetren en el racimo las emanaciones que despiden algunas plantas que se crían espontáneamente en las inmediaciones de las cepas y comuniquen al vino mal sabor”.

En este tiempo como vemos los avances de la fisiología vegetal eran escasos y prevalecía la observación directa sobre la acumulación de fenómenos complejos. No obstante intuía con mayor o menor fortuna la interacción del medio y la producción.

Como primer elemento relacionado con la calidad dentro de su estudio - observación destacan los terrenos que afirman “*sirven no solamente de apoyo sino también de laboratorio de los jugos propios*”. Y en este tema se decanta de una manera valiente por afirmar que no son deseables terrenos demasiados fértiles sino más bien una tierra menos sustanciosa que proporcione lentamente y con oportunidad un alimento más escaso, bien depurado y eficaz.

Sintoniza de esta manera con las más modernas tendencias en cuanto a vigor, producción y calidad. La eterna confrontación entre producción y calidad queda



intuitivamente formalizada y en este caso con una toma de posición notable. Apuesta también por considerar de gran importancia la oportunidad y la graduación de la alimentación para conseguir resultados óptimos nuevamente en plena sintonía con la actualidad.

Describe con gran detalle y acierto los diferentes tipos de tierras de la zona de Sanlúcar y en este caso sus grandes dotes de observador determinan que muchas de sus afirmaciones estén plenamente en vigor. Coincide con afirmar que las tierras de albariza son las “superiores” para el cultivo de la vid y lo son, porque son capaces de absorber la humedad, la retienen sin encharcarse y la evaporan paulatinamente. Generaliza la necesidad de estas características a las tierras de calidad de toda Andalucía por su climatología particular.

Los “bujeos” o tierras pardas están descritas como mezclas de albarizas y tierra mollar y entiende son las tierras más feraces de la zona.

Completa en este apartado su descripción de la realidad, de la que es maestro, con las aportaciones de los lugareños sacando algunas conclusiones curiosas: *“Me han asegurado que las variedades de uva tinta que se crían en Sanlúcar dan todas los mostos blancos y hallo fundado la proposición de un autor francés moderno que sospecha que una misma variedad de uva se tiñe mucho menos en unos terrenos que en otros”*. Y en consecuencia *“Deberán tal vez destinarse exclusivamente los terrenos albarizos para el cultivo de las variedades blancas, y al paso que los barros ferruginosos aprovecharan mejor para los vinos tintos”*

Dos conclusiones podemos sacar de las afirmaciones anteriores. La primera e incuestionable que en esa época teníamos en la zona producciones blancas y tintas y la segunda que en algunos casos y sobre todo con el concurso de fenómenos biológicos la observación se tiene que completar con el método científico. Posiblemente y con independencia de los procedimientos enológicos de obtención de tintos de la época el principal motivo de la apreciación de algunos lugareños de la falta de color se debía más al hecho de las producciones asociadas a un suelo de calidad como son las albarizas que a otros factores edafológicos propios de otros tipos de suelos.

En defensa de las observaciones de Boutelou tenemos que afirmar que lo anterior él mismo sugirió debería completarse con la experiencia.

Hoy tenemos en nuestra zona sustentada en albarizas magníficas viñas de tintos de variedades tradicionales y modernas con un potencial de color impresionante y una calidad contrastada. Las modernas técnicas de maceración unidas a una adecuada conducción de la viña están poniendo en valor el potencial enológico de los tintos locales.



No desmerece esta afirmación como ya hemos apuntado las conclusiones de nuestro autor pues como hemos igualmente afirmado la estableció condicionada a futuras experiencias y de entrada recogía informaciones de otras personas.

Los conocidos “barros” están de igual forma magistralmente descritos y los consejos para su manejo y mejora (utilización de capa de arena con incorporación posterior al terreno) son igualmente válidos para la actualidad si hacemos abstracción del distinto coste que en su tiempo tendría respecto al actual.

Considera acertadamente que en cualquier caso se trata de terrenos inferiores a las conocidas y descritas “albarizas”.

Al abordar el suelo conocido como “arenas” no acaba de creerse la fertilidad innata de las mismas. Observa su origen marino en base a las conchas, zoófitos y materias que contiene y llega a la conclusión que la proximidad al mar puede ser determinante respecto a su sorprendente fertilidad. La subida de la capa freática, la presencia aunque escasa de materia orgánica y calcio explican de alguna manera esta aparente excepción.

A pesar de ello Boutelou describe los vinos obtenidos en ellas, como flojos y aptos preferentemente para aguardientes. Sus grandes conocimientos del saber de su época le permiten contrastar esta opinión con la de sus coetáneos que afirman que los terrenos guijarrosos, arenosos y cálidos son los mejores para la vid. Afirma en aparente intento de conciliación entre ambas opiniones que la ausencia de problemas de humedad en esos lares puede ser la causa de esa predilección.

Vemos una vez más la permanente contrastación del conocimiento adquirido, fundamentalmente en el extranjero, con el intento de explicación y conciliación de la realidad observable. Una realidad que en muchos casos está en contradicción con lo ortodoxo pero que la mente ágil y sintética de nuestro autor intenta adaptar a los conocimientos imperantes.

Siguiendo la lógica del cultivo y tras las descripciones de los terrenos sobre los que se asentaban los viñedos resulta interesante ver analogías, diferencias y evolución de las principales faenas que describe Boutelou en sus escritos.

El “agostado” cava profunda para preparar el plantío está perfectamente descrito y contiene numerosas sugerencias para su mayor eficacia, así aconseja que la tierra esté seca cuando se realiza la labor, para que los terrores expuestos al sol permitan la destrucción de las malas hierbas y revienten mejor los terrenos permitiendo en las primeras lluvias la fácil entrada de la humedad, el esponjamiento y el desmenuzamiento consiguiente.



Los métodos de la época, “a tajo y burra” y el “agostado de frente” han dado paso evidentemente a la utilización de maquinaria pesada, y a una cierta especialización de la labor en sí. Cuando la capa arable del suelo y la más profunda tienen composición parecida o mejor si la capa más profunda puede corregir la superficial entonces la labor a realizar se denomina “desfonde” y consiste en un volteo que mezcla ambas capas realizado con tractores potentes de orugas generalmente que arrastran grandes arados.

Cuando el terreno no reúne las condiciones anteriores se realiza lo que se denomina “subsulado” que no mezcla el suelo, efectuado por tractores menos potentes que arrastran al subsolador que puede ser vibratorio.

La labor de “agostado” modernamente se realiza previa nivelación del terreno en caso necesario y en su caso previo drenaje del mismo. En la época de Boutelou la profundidad solía ser de dos azadas y hoy los sesenta centímetros pueden ser una profundidad razonable.

Completaba la labor del “agostado” la operación denominada “recalo” que consistía fundamentalmente en mullir sin sacar la tierra el fondo de la cava del agostado.

No podemos pasar esta labor sin hacer referencia a otra palabra vinculada a la zona como es “el charruado”. El charruado es otro tipo de agostado realizado con arados fuertes franceses arrastrados por dos pares de bueyes. Los terrenos que se habían agostado con este apero recibían el nombre de “charruados”.

Boutelou no ve diferencias de calidad entre la cava clásica y los terrenos charruados de modo que apuesta por ir introduciendo los arados de vertederas por el evidente ahorro que su utilización supone.

Tras el “agostado” viene la labor denominada “embasurar los agostados” consistente en beneficiar con estiércoles los terrenos que se preparan para viñas. Aquí Boutelou es extraordinariamente cauto y manteniendo su teoría de que la mayor calidad se da en terrenos que prestan el nutrimento de manera continuada y en pequeñas cantidades al viñedo, siendo por lo tanto, aconsejable el “embasurado” en los terrenos ligeros y cansados pero puede ser peligroso en los terrenos nuevos y descansados. Afirma que la calidad de los vinos desmerece en las viñas recién embasuradas y adquieren mal gusto.

Hoy día la labor de “embasurar los agostados” se asimila a las “enmiendas” y “abonados de fondo”. La incorporación al terreno de materia orgánica y eventualmente de algún corrector de la acidez junto con el abonado de fósforo y potasio preparan el terreno para permitir un establecimiento adecuado del



viñedo, asegurando un buen desarrollo en los primeros años y posibilitando por tanto una estructura productiva capaz de mantener producciones adecuadas en el tiempo. Los problemas de exceso de nutrientes no se presentan al dosificar los mismos en los albores de las primeras producciones comerciales.

La labor que sigue al embasurado se denomina “señalar la viña” y de la misma manera que las anteriores labores está perfectamente descrita apareciendo términos como “escala”, “tiento” de significado actual en la zona. Esta operación, es decir el marcado es una de las que el transcurso del tiempo ha conservado prácticamente vigente hasta nuestros días. No quiere decir que no se haya modernizado, puesto que como veremos es posiblemente una de las que más ha avanzado en la incorporación de las técnicas que definen la agricultura de precisión, sino que ha coexistido hasta nuestros días prácticamente inalterada junto con otro sistema mucho más especializado.

Nos estamos refiriendo al uso de la tecnología láser y al sistema de posicionamiento global (GPS). Hoy es muy común utilizar estas técnicas de manera individual o de forma conjunta para situar con precisión las plantas en el terreno facilitando su orientación y mejorando la exactitud de los marcos. Pero no es menos cierto que en muchas ocasiones y sobre todo en fincas pequeñas se recurre al experto tradicional para que con su habilidad sitúe de la misma manera las plantas en el terreno.

La “apertura de hoyos” sucede en la lógica del cultivo a la operación anterior y como es lógico el empleo de maquinaria específica (ahoyadoras) ha facilitado enormemente esta labor que de forma tradicional se realizaba con la azada. Subsiste de forma muy generalizada un sistema conocido como “pata de cabra” intermedio entre ambas técnicas que facilita la creación de un pequeño hoyo lo suficientemente grande y profundo para que las raíces se sitúen a profundidad conveniente, y que no es sino una barra de hierro con una escotadura terminal que penetra en el suelo impulsada por el operario que con movimientos de vaivén agranda el hoyo a medida que se profundiza en el terreno.

La siguiente operación que es la elección de los sarmientos aptos para plantar, magníficamente descritas junto con los pros y contras tanto de la posición de los mismos en las plantas en el momento de la poda invernal como en lo referido al momento en sí de la misma adquiere en la actualidad menor importancia pues debido al la filoxera debemos contar con patrón e injerto.

Los patrones resistentes a la filoxera modernamente se eligen además de por esta característica por reunir condiciones adecuadas al terreno sobre el que se asentarán. Así es de vital importancia el estudio y elección consecuente de la caliza activa, de la salinidad, de la compacidad y dificultad de drenaje, de la



resistencia a la sequía, de la posible incompatibilidad con la variedad a injertar, la resistencia a nematodos, vigor y en fin su posible sensibilidad a determinadas carencias (magnesio, potasio etc)

También se han puesto de actualidad los injertos de taller de forma que la planta se incorpora al terreno con su propio patrón y variedad debidamente enraizados y en general con un año de crecimiento del injerto. En definitiva la existencia de la filoxera y la necesidad comercial de disponer de patrones y variedades adecuadas ha supuesto un considerable avance respecto a lo descrito por Boutelou en este apartado.

En cuanto al denominado marco de plantación recogido como “de las distancias a que conviene plantar las viñas” Boutelou contrasta las opiniones contradictorias en vigor en la época respecto a calidades de uva y distancia entre cepas y se decanta como gran sabio por la prudencia huyendo de maximalismo y apostando por situarse en posturas intermedias debidamente contrastadas. Afirma que no ve tantas diferencias en la zona entre diferentes “espesores” y recurre a la experimentación futura para mejorar conclusiones.

De parecida manera creo que se debe abordar hoy el problema de las densidades de plantación. Debemos huir entiendo de situaciones preconcebidas, importadas de zonas que por mucha similitud que nos digan son diferentes al concurrir factores ni siquiera del todo conocido y apostar por experiencias locales orientadas a un determinado tipo de vino. La vocación y el modelo de producto a obtener en conjunción con el tipo de suelo, posibilidades de agua, etc, nos indicarán con prudencia el marco más adecuado para nuestro objetivo. De todas formas es lógico como decía Boutelou establecer asociación entre espesores mayores y menor vigor en las producciones a igualdad del resto de los factores.

Las siguientes operaciones o labores se recogen bajo el concepto “del gobierno y cuidado de la cepa joven que aún no fructifica” y aquí aparecen magníficamente descritas el conjunto de operaciones tendentes a formar la planta con una detallada descripción de las diferencias entre Sanlúcar y Jerez. Palabras como “banderilla”, “fiel” se refieren a aspectos concretos del sarmiento junto con sus yemas para realizar debidamente la formación de la cabeza.

Los “rodrigones” protegen las cepas de roturas debidas al viento hasta que se hayan robustecido las cañas. “Muletilla” es otro término usado en la formación para enderezar un sarmiento y “desguince” es la porción del sarmiento más allá de la cabeza y que sirve para sujetar el rodrigón impidiendo que la cepa se tuerza.

En la actualidad vemos que este sistema en clara regresión ha dado paso a la formación en espaldera que según variedades y objetivos tiene unas



particularidades específicas. En todo caso y con independencia de la propia espaldera que puede ser sencilla o más compleja la formación moderna persigue mejorar la utilización de mano de obra en la formación de la planta, mejorar la aireación y sanidad de la misma, mejorar y homogenizar la maduración, facilitar la recogida y posibilitar la mecanización de la mayoría de operaciones del viñedo incluida la recolección.

Trata a continuación Boutelou el tema de la poda al que dedica una especial atención. Se refiere a la existencia de una especie de escuelas de podadores dirigidos por cuatro capataces que rivalizaban entre sí en conocimientos y que crearon escuela. Esta institución desaparecida ya en tiempos de nuestro autor es sin duda responsable de la destreza e innovación que se apreciaba entre los podadores sanluqueños. Formaban pues, los podadores un gremio separado, necesitándose aprendizaje y examen para ser admitido en los mismos.

Defiende la época de poda desde mediados de diciembre hasta mediados de enero y desaconseja fervientemente podas tempranas por el perjuicio que la falta de acumulación de reservas puede ocasionar a las cosechas futuras. Por el contrario las cepas que se podan muy tarde vierten con exceso sus jugos de cuya pérdida tardan siempre en repararse. En esta línea poco podemos añadir a nuestros conocimientos y experiencias actuales, sino más bien coincidir plenamente con ellas.

Así mismo comenta la opinión de que las podas tempranas dan mayor cantidad de uva pero menor calidad de vino y al contrario, los cosecheros que desean mejor calidad a costa de la cantidad podan sus majuelos entre diciembre y primeros de enero. Es este particular no acaba de pronunciarse sobre coincidencia personal o no, siendo opina, un punto delicado y de difícil averiguación.

En cuanto al método de poda entiende que en todos los casos el objetivo debe ser prolongar la fertilidad de la vid, impidiendo que desfallezca, por demasiado producir. Mejorar la calidad de la uva compatible con una determinada producción y finalmente facilitar las operaciones de cultivo.

Los sanluqueños y jerezanos “podan constantemente en lo nuevo, raspan todas las yemas fructíferas de los pulgares, y solo en algún caso indispensable y urgente conservan sarmientos antiguos, dejando vara en las cepas para criar los racimos”

Poco podemos matizar de esta práctica conservada hasta nuestros días con las lógicas adaptaciones a las formas de conducción y a las particularidades de algunas variedades y clones.



Dentro de las operaciones conexas destaca la “sacas de sarmientos superfluos” que se denominan según su posición sarmientos “excusados” (entre dos cortes antiguos) y sarmientos “montados o cabalgados” (el que está situado más alto que el horizontal de la cabeza). Esto junto con la supresión de los pulgares viejos, los brazos perdidos, los “moños” de la cabeza y toda aquella porción de madera que da muestra de enferma, decrépita o seca completa la operación anteriormente descrita.

Es por lo tanto la característica poda de vara y pulgar lo que caracteriza a la poda de la zona de Sanlúcar y Jerez, al contrario que la de la mayoría de las otras zonas vitivinícolas que dejan en cada brazo de la cepa varios pulgares con más o menos yemas fructíferas.

Describe la poda de “espada y daga” en la que se conserva en la cepa una vara larga y otra más corta despuntada a tres o cuatro yemas. La refiere como útil para proporcionar mayor número de brazos a la conservación de la cabeza y para corregir el viciado y excesivo vigor de la vid. “Cuando la frondosidad de los sarmientos es demasiada dexan las dos varas opuestas, llamando espada al sarmiento más largo, y daga al más corto, en el que solamente conservan tres o cuatro yemas claras. Carga la cepa en aquel año, y pierde su demasiada lozanía, de cuyas resultas da fruto copioso en los años siguientes”.

Describe asimismo la “poda de redondo” cuando no se dejan vara y sí solamente pulgares con yemas limpias. Afirma que hay algunas variedades que rinden más con este sistema y que en Sanlúcar se emplea para recuperar cepas deterioradas, endebles, enfermizas o esquilgadas.

A pesar del tiempo transcurrido desde la publicación de Boutelou, la poda sigue siendo una operación compleja, sometida a múltiples condicionantes que a su vez interaccionan con el medio y sobre todo con los objetivos de la producción. Se podría decir que en la poda tenemos un instrumento más y posiblemente de los más importantes para conseguir los fines del diseño de vino que nos hemos propuesto. Y al igual que lo afirmado por Boutelou, tenemos que utilizar la misma en conjunción con el abonado, el eventual riego, la conducción y la poda en verde para conseguir el objetivo de producción. Todo ello que duda cabe en el marco de un territorio determinado y un medio conocido y por supuesto una variedad e incluso un clon. Los ajustes que la experiencia nos proporcione conducentes a este último objetivo mejorarán y afinarán los presupuestos de la poda.

Continúa Boutelou con la descripción de las labores previa consideración de la importancia de las mismas. *“Exigen las viñas un cuidado continuo, una atención seguida, una serie no interrumpida de labores y una inteligencia suma*



para arreglar con acierto las operaciones indispensables para su prosperidad, lozanía y producto abundante. Ningún vegetal padece iguales desventajas por la omisión y descuido del colono, tardando muchos años en recuperarse el daño que por falta de labores competentes recibe en uno solo”.

Poco podemos añadir en la actualidad a esta apreciación, sino corroborarla en todos sus términos. No se trata de realizar muchas labores, sino las precisas y planificando el objetivo final de la viña. Los altibajos son negativos para la consecución de los fines propuestos. Nos estamos refiriendo tanto al aspecto productivo como al de la propia sostenibilidad de las viñas. Podemos establecer unos objetivos de producción compatibles con un tipo de vino y por esta razón deberíamos planificar el conjunto de labores necesarias de acuerdo con el entorno para que se pudieran dar producciones sostenibles, en un medio igualmente sostenible.

La “alumbra”, operación de abrir o excavar las cepas es según Boutelou la más importante y la llave de las labores sucesivas. Su oportunidad depende del clima siendo en Sanlúcar el otoño la época más adecuada. Los majuelos albarizos deben alumbrarse antes de que haya perdido el calor la tierra. Las arenas por el contrario pueden alumbrarse más tarde. Debe alumbrarse cuando la tierra está seca lo que garantiza la mayor absorción de humedad y su consiguiente retención. Se puede alumbrar por medio de “piletas” o por “lomos”.

La “cava” es la labor que se da por febrero a los majuelos. Se debe dar cuando la tierra está en tempero es decir cuando no está demasiado húmeda y antes de que haya perdido el jugo. Se realizaba cruzando en la dirección que se dio la alumbra. Esta labor sirve además para arrancar las hierbas que hubieran brotado.

Por el mes de abril se “binan” las viñas cuando aún está jugosa la tierra. Corta o cruza la labor de la bina a la de la cava, guardando comúnmente la misma dirección que se observó para la alumbra. La bina es una entrecava o recorte del terreno, que profundiza generalmente aun más que la cava, se ahueca y mulle la tierra sin extraerla de su lugar .

La primera “rebina” se da generalmente en agosto, siendo necesario que la tierra esté seca. Se rebina con la azada muy cerrada la hoja, profundiza menos que la bina y cruza a la misma. No se voltea ni traspala la tierra para que no pierda humedad. La rebina es una ligera labor de azada que esponja la tierra profundizando muy poco. Puede haber una segunda y tercera rebina de las mismas características.

El “achatado” o “asentado” es la operación más importante de las rebinas. Es un allanado hecho con la azada que consigue dejar la tierra lisa y comprimida.



Reflexiona Boutelou sobre las rebinas y achatados para según él no deducir consecuencias precipitadas. Y sosteniendo que puede impedir la evaporación de los jugos pero que no conviene generalizar esta cualidad a todas las tierras. En Sanlúcar el terreno es extremadamente suelto, la rebina recorta la tierra y los achatados apelmazan y comprimen el terreno. Parece a primera vista contradictoria la sucesión de estas labores. Ahuecar, para apelmazar seguidamente. Pues bien, en estos tipos de suelos tan extremadamente sueltos la entrecava desmenuza la tierra finamente, suscitando la absorción de la humedad subterránea. La segunda operación, el “achatado” comprime la tierra cerrando hasta cierto grado su porosidad y forma una ligera costra que impide la disipación de la humedad que ha atraído la tierra movida.

Describe también la utilidad asociada al achatado afirmando que se aumenta el diámetro y el peso de la uva, adquiere esta más azúcar y el sabor es más delicado y suave. Además las uvas son más tardías, tienen el hollejo más delgado y en general dan los mejores vinos.

Todas las operaciones descritas anteriormente no solamente están en plena actualidad sino que siguen llamándose por el mismo nombre. Evidentemente la mecanización ha cambiado la manera de realizarlas, pues incluso la alumbra se realiza mecánicamente, pero sus objetivos son los mismos que anteriormente hemos descritos.

Hoy el arado de vertedera, el arado de golondrina, las púas con o sin vibrador, el rotovator y en algunos casos las gradas de discos, realizan las operaciones de cava, bina y rebina que anteriormente hemos comentado y los pequeños rulos con o sin púas completan la labor de achatado de tan interesantes consecuencias para nuestras albarizas.

Es por otra parte una evidencia observable que las labores de verano en terrenos pulverulentos consiguen una marcada lozanía en las viñas poniendo de manifiesto por una parte, la movilización de humedad de zonas más profundas a beneficio de las raíces más superficiales y absorbentes y por otra, su confinamiento por la capa compacta más superficial.

Poco ha cambiado si exceptuamos la sustitución de la fuerza humana por la mecánica.

El “despimpollado”, es decir la operación consistente en castrar, o cercenar los pimpollos, brotes, o nietos de los sarmientos o varas, para que la savia alimente exclusivamente los racimos se consideraba como una práctica tendente a aumentar el contenido de mosto pero de que desmerecía la calidad del mismo. Boutelou entiende que es necesario investigar esta práctica y que de entrada parece impropia de climas cálidos.



El “deshoje” o “despampanado” es la operación consistente en cortar o arrancar las hojas y pámpanos luego que el racimo ha engruesado algo, para que tome color y madure más prontamente. Perjudicial entiende Boutelou esta práctica por cuanto en los países cálidos el hollejo se endurece, se apergamina, las uvas engruesan menos y los vinos tienen menor calidad. Otra cuestión sería en los países fríos y húmedos.

Algo de deshoje y despuntado es corriente en nuestros días sobre todo si la viña está muy cargada de hojas. Si se hace con prudencia se mejora y homogeniza la madurez y se sana el ambiente húmedo que puede ser causa de enfermedades.

Hasta aquí hemos podido comprobar que la viticultura ha evolucionado desde los tiempos de Boutelou de manera asimétrica, algunas prácticas se han mantenido, apenas han cambiado y más aún conviven con otras muy parecidas en la actualidad. En este grupo tenemos, la poda, algunas formas de marcado y plantación y hasta cierto punto muchas labores.

Otras por el contrario han cambiado radicalmente. La moderna química, las técnicas de aplicación y la lucha biológica han supuesto una gran revolución muy alejada de los planteamientos de la época de nuestro autor. Bien es verdad que la preocupación por el medio ambiente y la creciente importancia de la agricultura ecológica está replanteando todos los conceptos químicos relacionados con estos biocidas.

La edafología y mejor conocimiento de la fisiología de la vid ha supuesto también un gran avance en la fertilización. La nutrición de la viña tiene en cuenta tanto los factores edafológicos como los objetivos de calidad del futuro vino. Se conoce mucho mejor los efectos de las carencias y sus posibles soluciones y los diferentes patrones que se utilizan permiten adaptarse a los diferentes tipos de suelos. No se nos escapa el gran camino que queda en el conocimiento de este tema y su implicación con la calidad pero es notorio la puesta en valor del concepto “terroir” o “pago” que resume la interacción del medio con la variedad como elemento diferencia y personal.

Otra faceta en la que es notoria la diferencia es la incorporación a la viticultura de la agricultura de precisión, con uso de tecnología láser, utilización de GPS, medidores y sensores de humedad, sensores de estrés hídrico, teledetección con utilización de imágenes multiespectrales, y en definitiva monitoreo de parámetros relacionados con la producción y la calidad que permiten intervenir económicamente en el cultivo con la debida antelación y eficacia.

Los sistemas de riego y la fertirrigación se suman a este capítulo que se completa con los modernos equipos mecanizados de recogida de uva que permiten compatibilizar calidad y costes.

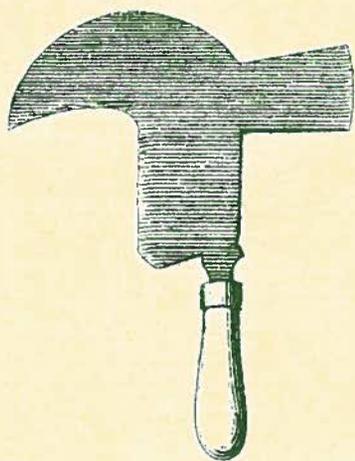


No podemos concluir estas reflexiones sin destacar otra aportación de Boutelou al mundo de la vitivinicultura. Se trata de la incorporación del léxico de la misma al mundo científico. Muchas palabras descritas en sus trabajos se han incorporado como tales al diccionario científico y han adquirido personalidad propia. La obra de Boutelou es un interesante documento para observar cómo términos tradicionales adquieren categoría de técnicos.



*Clemente y Boutelou en la
Sanlúcar de Terán y Godoy
Botánica, agricultura y mecenazgo*

D. Álvaro Girón Sierra y Jesús Barquín Sanz⁷¹



i las vidas se juzgaran en términos cuantitativos, la presencia tanto de Simón de Rojas Clemente Rubio,⁷² como de Esteban de Boutelou en Sanlúcar de Barrameda no hubiera pasado de ser un venero en la corriente de sus biografías. Muy poco tiempo pasaron junto al estuario del Guadalquivir si se lo compara con los largos periodos que ambos científicos estuvieron trabajando en el Real Jardín Botánico de Madrid a las órdenes de Antonio Cavanilles, Francisco Antonio Zea y Claudio Boutelou, con la labor como jardinero del Real Sitio de Aranjuez de Esteban de Boutelou, o con los extensos tramos vitales que el más longevo Simón de Rojas pasó explorando el Reino de Granada, o forzado al exilio interior en su población natal de Titaguas. Sin embargo, la experiencia sanluqueña dejó en ambos una marca indeleble tanto desde el punto de vista científico como personal. En Sanlúcar empezaron a coleccionar el material y a establecer la red de informadores que les permitió escribir sus dos obras magnas. Ambos se vieron implicados en la poderosa maquinaria de mecenazgo científico que generó en torno suyo Manuel Godoy, y que hizo posible tanto la erección del Jardín Botánico de la Paz como el comienzo de su actividad. Los dos desarrollaron un gran afecto a la ciudad, estableciendo amistades que durarían de por vida.

La presente contribución no quiere ser un relato detallado al uso de la estancia de ambos botánicos en Sanlúcar, cosa que hasta cierto punto se podría documentar con el importante material manuscrito existente en el Archivo del Real Jardín Botánico de Madrid, el Archivo Municipal de Sanlúcar de Barrameda o la valiosísima información contenida en el *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos* (que a partir de ahora nombraremos por sus siglas SAAP). En todo caso, ello debería ser materia de estudio en sendas biografías científicas sólidas de ambos científicos, con las que por desgracia no contamos a día de hoy. Lo que se pretende aquí es —a través de un repaso de la bibliografía publicada

⁷¹ Álvaro Girón Sierra es historiador e Investigador del CSIC. Jesús Barquín Sanz es jurista y Profesor de la Universidad de Granada. Además de sus ocupaciones académicas, ambos tienen una dilatada experiencia como escritores especializados en los vinos tradicionales andaluces, en particular los del Marco del Jerez.

⁷² A menudo escrito, para mayor claridad, intercalando la y (o “i”, si en catalán o valenciano) entre los dos apellidos: Simón de Rojas Clemente y Rubio. Por supuesto “Simón de Rojas” (o “de Roxas”) es el nombre, y Clemente Rubio son los apellidos. La peculiaridad de que la segunda parte de su nombre de pila (de Rojas) parezca un apellido, mientras que su primer apellido (Clemente) tiene apariencia de nombre de pila, causa a veces confusiones. A lo largo del texto utilizaremos indistintamente cualquiera de las alternativas para referirnos a este sabio español fundador de la ampelografía, con una cierta preferencia, como en el título, por el simple uso del primer apellido.



hasta la fecha- intentar dar algunas de las claves que vendrían a explicar qué estaba pasando exactamente en ese rincón del entonces Reino de Sevilla para que precisamente Sanlúcar de Barrameda se convirtiera en pieza fundamental en el decurso vital de estos dos eminentes botánicos⁷³.

El “moro sabio” en Sanlúcar.

El establecimiento de una red científica en el Bajo Guadalquivir y el origen del *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*

El 5 de Julio de 1803, Simón de Rojas Clemente escribía a su padre desde Cádiz haciéndole saber que había estado doce días de viaje por El Puerto de Santa María, Rota, Jerez y Sanlúcar. Y que en esa última población había pasado 8 días en “casa de un labrador riquísimo que habita en un Palacio y tiene las mejores bodegas del Mundo”. Al final del verano de ese mismo año, lo encontramos felizmente instalado en Sanlúcar, “corriendo pueblos y viñas y recibiendo mil atenciones”⁷⁴.

La primera pregunta que nos asalta es qué hacía exactamente Simón de Rojas Clemente en el área de Cádiz por esas fechas. Para ello es necesario un breve repaso a la biografía del entonces joven botánico. El valenciano Clemente, de origen humilde, autodidacta y prototipo del erudito ilustrado, marcha en 1800 a Madrid con la idea de presentarse a diversas oposiciones a cátedra del Seminario de Nobles. No las gana, pero ello le permite asistir a cursos de griego y árabe en el propio seminario, de Mineralogía con Christiann Herrgen, de Química con Louis Joseph Proust, y, sobre todo, de Botánica con Antonio José Cavanilles⁷⁵. Sus gustos se decantan por la entonces ciencia de moda, cayendo bajo el abrigo protector de Cavanilles, Director y Profesor del Real Jardín Botánico, quien se convertiría en pocos años en el *factotum* de la disciplina en España⁷⁶. Simón de Rojas, uno de sus alumnos predilectos, formaría junto a los otros discípulos

⁷³ Bibliografía en la que necesariamente hay que destacar el espléndido libro, de obligada lectura, de Antonio Cabral Chamorro (1995), *Agronomía, agrónomos y fomento de la agricultura en Cádiz*, Cádiz, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, y el detallado estudio de Francisco Márquez Hidalgo (2002), *El Jardín Botánico de la Paz de Sanlúcar de Barrameda, Sanlúcar de Barrameda*, Pequeñas Ideas Editoriales.

⁷⁴ Martín Polo, Fernando (2000)a, “Sobre la correspondencia de Simón de Rojas Clemente, III”, *Flora Montiberica*, 15, 33-37, p. 34; Martín Polo, Fernando (2000)b, “Sobre la correspondencia de Simón de Rojas Clemente, IV”, *Flora Montiberica*, 16, 27-32.

⁷⁵ Camarasa, Josep M. (1989), *Botànica i botànics dels països catalans*, Barcelona, Enciclopedia Catalana, p. 94.

⁷⁶ González Bueno, Antonio (2004), “Antonio José Cavanilles (1745-1804), un botánico de la Ilustración”, en Muñoz Garmendía, Félix (coord.), *La Botánica Ilustrada. Antonio Cavanilles (1745-1804), jardines botánicos y expediciones científicas*, Madrid y Barcelona, Lunweg, Real Jardín Botánico-CSIC, Caja Madrid, 53-90, p. 87. Sobre Cavanilles: González Bueno, Antonio (2002), *Antonio José Cavanilles. La pasión por la ciencia*, Madrid, Doce Calles.



-su amigo y gran compañero científico Mariano Lagasca⁷⁷, y Jose Demetrio Rodríguez- el núcleo de lo que luego se vino a llamar *Escuela madrileña*. Sin embargo, lo que parecía iba a ser el comienzo de una vida estrictamente relacionada con los avatares del Real Jardín, cambió de manera inesperada. En Madrid había hecho amistad con Domingo Badía y Lebllich –más conocido posteriormente como Ali Bey- quien ofreció a Simón de Rojas la posibilidad de realizar un viaje científico por el interior de África. Para su preparación, emprendieron un viaje por Francia e Inglaterra con el fin de recopilar noticias de observación y otros artículos indispensables, lo cual daría al joven científico valenciano la oportunidad de formarse en 1802 con los más destacados botánicos ingleses⁷⁸. Terminado su cometido en el extranjero, y disfrazados de musulmanes, embarcaron en Londres con destino a Cádiz. Desde allí, el 29 de junio de 1803 Badía emprendió el viaje solo, dejando a Simón de Rojas en tierra. La misión, de hecho, distaba mucho de tener carácter científico. Estaba movida por un trasfondo político ligado a la política norteafricana de Manuel Godoy⁷⁹.

Abandonado en Cádiz, quiso la fortuna que Simón de Rojas acabara por instalarse en Sanlúcar en ese verano de 1803, en casa del bodeguero, propietario de viñas, y destacado miembro de la Sociedad Económica de Amigos del País, Francisco de Terán. Vestido aún de mahometano, traje que conservó durante cierto tiempo hasta que emprendió viaje por las tierras del Reino de Granada, fue objeto inevitable de la curiosidad popular, singularmente la de las mujeres, que le preguntaban sobre distintos remedios en forma de hierbas -lo que le sirvió ser apodado como el “moro sabio”- cuando no de los ataques de “varones apostólicos” que querían a toda costa bautizarle⁸⁰. Su estancia en la provincia

⁷⁷ Puig Samper, Miguel Ángel; Maldonado, J. Luis y Fraga, Xosé (2004), “Dos cartas inéditas de Lagasca a Humboldt en torno al legado de Mutis”, *Asclepio*, vol. 56, n° 2, 65-86, p. 71; Colmeiro, Miguel (1875), *Bosquejo histórico y estadístico del Jardín Botánico de Madrid*, Madrid, Imprenta de T. Fortanet, p.196.

⁷⁸ González Bueno, Antonio (1990), “Ciencia y técnica en la Agricultura Ilustrada. Instrumentos y experiencias agronómicas” en Fernández Pérez, Joaquín y González Tascón, Ignacio (eds.), *Ciencia, técnica y Estado en la España ilustrada*, Zaragoza, MEC-Sociedad Española de Historia de las Ciencias y de las Técnicas, 381-411, p. 391. Hay que decir, además, que aunque la influencia francesa en el Real Jardín Botánico de Madrid fue muy importante, las relaciones científicas con la Gran Bretaña estuvieron lejos de descuidarse: Peset, José Luis (1996), “El jardín botánico de Madrid y sus relaciones con Francia”, *Asclepio*, Vol. XLVIII, fasc. I, 59-70; pp. 67-68; Maldonado Polo, José Luis (2006), “La botánica en el exilio. Mariano Lagasca y el Hortus Siccus Londinenses (1827)”, *Arbor*, vol. CLXXXII, n° 718, 189-205; p. 189.

⁷⁹ Rubio Herrero, Samuel (1991), *Biografía del sabio naturalista y orientalista valenciano D. Simón de Rojas Clemente y Rubio*, Madrid, Samuel Rubio Herrero, p.59; Cabral Chamorro (1995), p. 197; El objetivo del viaje de Ali Bey –según Godoy- era activar el comercio español con África: Gil Albarracín, Antonio (2002), “Vida y obra de Simón de Rojas Clemente Rubio”, en Clemente Rubio, Simón de Rojas, *Viaje a Andalucía: historia natural del reino de Granada: (1804-1809)*, Almería y Barcelona, G.B.G., 47-82.

⁸⁰ Clemente Rubio (1827), “Autobiografía”, *Gaceta de Madrid*, 27 de Marzo de 1827. Se trata de una necrológica aparecida al mes de su muerte, parte, al parecer, de una autobiografía de mayor extensión. Reproducida, desafortunadamente sin paginación, en: Ayuntamiento de Titaguas (1977), *Simón de Rojas Clemente y Rubio y el segundo centenario de su nacimiento*, Valencia, Papelería Vila. Vid, también: Clemente y Rubio, Simón de Rojas (1879), *Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía*, Madrid, Imprenta estereotipia Pe-rojo, p. XIV; Colmeiro (1875), p. 196.



gaditana vino a coincidir con el comienzo del decidido mecenazgo que Godoy iba a ejercer sobre la ciudad de Sanlúcar, del que luego hablaremos con más extensión. De hecho, allí estaba a finales de 1803 cuando el comisionado Amorós vino a recoger el diploma de nombramiento de Godoy como Regidor Perpetuo de su ayuntamiento y Director Honorario de la Sociedad Económica. Presente también en las celebraciones con las que dicho consistorio quiso celebrar la ocasión, singularmente con la plantación de 60 aranzadas de pinos en la Algaida, momento que Simón de Rojas recordaba como unos de los más felices de su vida⁸¹. Ello no impidió en absoluto que continuara con su labor como botánico, dedicado ahora al estudio de la flora local y provincial. En realidad, su actividad se estaba tornando muy concreta: en octubre de 1804, comentaba a su padre, que pensaba tardar “un mes en salir de aquí porque tengo entre manos un trabajo (...) un libro sobre viñas y tierras...”⁸²

Este trabajo es el que luego se convertiría en el *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. En todo ello tuvo un papel especialmente relevante una importante red de informantes en Sanlúcar y en la provincia gaditana, de la que Simón de Rojas fue el primer beneficiario, pero sin la cual tampoco hubiera sido posible la rápida recolección de información que dota de fundamento empírico a la *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera* del malogrado Esteban de Boutelou. En realidad, la existencia, en tierras sanluqueñas, de una elite ilustrada de hacendados que, al decir de Paula de Demerson, estaba perfectamente enterada de las novedades en materia de agricultura, abierta al progreso y deseosa de que se modernizasen los modos de cultivo tradicionales⁸³, fue la condición indispensable para la creación de dicha red. El grupo, vertebrado en torno a la Sociedad Económica, se convertiría, según Cabral Chamorro en un núcleo pujante, en parte por el mecenazgo político y científico de Godoy, y en parte por las relaciones que establecieron con Simón de Rojas y Boutelou. Fue este un entorno humano, científico y político inigualable que desafortunadamente se convirtió en una sombra en pocos años. Las consecuencias fatales del Motín de Aranjuez, la invasión francesa, la toma de partido por la monarquía josefina de la mayoría de los ilustrados sanluqueños, la represión desarrollada a partir de 1814, la muerte temprana de Boutelou y la marginación de Simón de Rojas Clemente durante y en los años posteriores al conflicto, contribuyen a explicar su triste fin.⁸⁴

⁸¹ Cabral Chamorro (1995), pp. 197-198.

⁸² Martín Polo (2000)b, p. 30.

⁸³ Demerson, Paula de (1976), Sanlúcar de Barrameda en la corriente de la Ilustración, Instituto de Estudios Gaditanos, Diputación de Cádiz, Cádiz, p. 75. Punto de vista ampliamente compartido al respecto por Cabral Chamorro. Márquez Hidalgo se muestra bastante más escéptico al respecto: Márquez Hidalgo (2002), p. 19.

⁸⁴ Cabral Chamorro (1995), pp. 123-124.



En este grupo destacaba sobremanera el matrimonio formado por María Josefa La Piedra y Juan Antonio Martínez Eguílaz, que junto con los Terán, Pla, Gordon y Huet, formaban el sector más dinámico de la sociedad sanluqueña, habiendo contactado con Simón de Rojas el mismo año 1803. Eguílaz, de origen riojano, había adquirido una considerable fortuna gracias al comercio americano. Como otros comerciantes residentes en Cádiz, decidió trasladarse a Sanlúcar de Barrameda en la bisagra de los siglos XVIII y XIX, invirtiendo parte de su capital en el territorio agrícola sanluqueño, plantando nuevos cultivos –plátano, tabaco- y fomentando otros antiguos, singularmente el de la vid. Es así fácil de entender que se convirtiera en un importante colaborador en la obra ampelográfica de Clemente, agradeciéndoselo el valenciano denominando una de las variedades de vid como *Martinecia*. Su esposa, la gaditana María Josefa La Piedra, no le iba ni mucho menos a la zaga, más bien al contrario. Se consideraba a sí misma discípula de Simón de Rojas -y él la consideraba una alumna sobresaliente- llegando a ser respetada entre los científicos de la época, hasta el punto de que el propio Clemente, Lagasca, Badía, los hermanos Boutelou, y otros muchos botánicos, sostuvieron con ella una importante correspondencia científica. Fue, además, traductora de la *Memoria del cultivo del tabaco* del francés Sarrasin. La llegada de Boutelou a Sanlúcar, con ocasión de diseño y construcción del Botánico sanluqueño, hizo que a través de él y de Simón de Rojas, el matrimonio extendiera sus relaciones a Mariano Lagasca y otros científicos del Real Jardín Botánico de Madrid, aunque es con el natural de Titaguas con el que tenemos constancia desarrollaron una mayor intimidad. Al parecer, algunos de los citados hombres de ciencia tuvieron la ocasión de residir largas temporadas en su domicilio sanluqueño, constituyéndose esta familia y su casa en una suerte de centro de estudios para la Botánica y la Agricultura⁸⁵.

Es, sin embargo, Francisco de Terán la figura clave de este grupo, tanto desde el punto de vista científico como político, llegando a convertirse, como veremos, en el hombre de Godoy en Sanlúcar. Forma parte de una de las numerosas familias de montañeses –grupo en el que se solía incluir indistintamente a santanderinos y burgaleses- que por aquella época se venían instalando en las localidades portuarias de Andalucía Occidental. Terán era propietario de viñedos, bodeguero y almacenista de vinos, lo que le sitúa, según Márquez Hidalgo, a caballo entre el cosechero y el burgués, grupo social que en la Bahía de Cádiz solía unirse a la causa ilustrada. Pieza fundamental de la actividad de la Sociedad Económica sanluqueña desde su fundación, donde ocupó diversos cargos, su ascenso político

⁸⁵ Ruiz Lagos, Manuel (1974), "El botánico madrileño E. Boutelou y el arte y ciencia de la agricultura vinícola jerezana", *Anales del Instituto de Estudios Madrileños*, vol. X, 309-317, pp. 312-313; Parada y Barreto, Diego (1875), *Hombres ilustres de Jerez de la Frontera*, Jerez, Imprenta del Guadalete, pp. 423-424; Colmeiro, Miguel (1858), *La botánica y los botánicos de la península hispano-lusitana*. Estudios biográficos y bibliográficos, Madrid, Imprenta y estereotipia de M. Rivadeneyra, p. 197; Clemente Rubio (1827), "Autobiografía", *Gaceta de Madrid*, 27 de Marzo de 1827 Cabral Chamorro (1995), p. 137.



bajo Godoy fue meteórico. Afrancesado, como la mayor parte de los ilustrados de la campiña jerezana, ocupó cargos de cierta relevancia bajo la monarquía josefina. Con la represión posterior a la guerra de Independencia vino el exilio, lo cual no impidió que viajara a lo largo y ancho de Francia recogiendo toda información que le pareciera útil sobre los progresos técnicos y científicos del país vecino susceptibles de aplicación en España. Es, incluso, altamente probable que fuera él o uno de sus familiares directos uno de los alumnos españoles del naturalista francés J.B. Lamarck, propulsor de la teoría evolutiva. El exilio no le impidió mantener una extensa correspondencia con Simón de Rojas Clemente sobre éstos y otros asuntos.

Su actividad en la Sociedad Económica lo retrata como un hombre próximo al paternalismo ilustrado, y de ahí su interés por la beneficencia, lo que en Terán no está ligado a ningún rastro visible de religiosidad, como era el caso en la mayor parte de los ilustrados españoles.⁸⁶ De cultura amplia, escribió dos artículos para el SAAP sobre la industria rural, encontrándose empeñado a principios de los años 1800 en la redacción de un tratado sobre las vides del Reino de Sevilla⁸⁷. De la valía intelectual de Terán da idea que sea el propio Francisco Antonio Zea, flamante director del Real Jardín Botánico de Madrid, el que, en carta del 31 de Julio de 1804 al ministro de Estado, y mano derecha de Godoy pide que “se excite a d. Francisco Terán, de quien dice Clemente trabajó una obra importante sobre la materia a que la concluya y publique en beneficio público”.⁸⁸ No es improbable, pues, que el papel de Terán en el origen del *Ensayo* fuera determinante, y no sólo porque proporcionara valiosa información y críticas. En realidad, fue él, según confesión propia de Simón de Rojas, quien le exhortó para que diera continuidad a sus estudios sobre la vid, en línea con el giro que estaba sufriendo la Botánica española, desde una ciencia fundamentalmente descriptiva, a una ciencia al servicio de la mercantilización del vegetal y de su comercio, de la agricultura, del desarrollo económico del país⁸⁹:

“¿no sería más útil, me decía, saber qué casta de uva dan los exquisitos vinos del Cabo o Tokai, que conocer los líquenes de Epping-Forest ó los fucos de la isla de Witte? ¿No es claro que mientras no tengamos exactas descripciones de los vidueños cultivados en diversos países, ignoraremos los que nos faltan, no sabremos apreciar los que tenemos, y nos será difícil

⁸⁶ Márquez Hidalgo (2002), p. 31; Demerson (1976), p. 170.

⁸⁷ Cabral Chamorro (1995), p. 126.

⁸⁸ Clemente Rubio (1879), p. XXII.

⁸⁹ De hecho, el *Ensayo* es visto por el director del Real Jardín Botánico, Francisco Antonio Zea, como una suerte de acomodación a la nueva línea dominante en la Botánica española: “felicitándose, con tal motivo, de la unidad de miras de todos los profesores del Jardín Botánico, para fomentar la agricultura” Antón Ramírez, Braulio (1865), *Diccionario de bibliografía agronómica y de toda clase de escritos relacionados con la agricultura*, Madrid, Imprenta y Estereotipia de Rivadeneyra, p. 147



o imposible imitar los buenos vinos extranjeros, cuando tal vez adquirida la casta que los da llegaríamos por la superioridad de nuestro clima a ser los árbitros de su comercio”⁹⁰

Más allá de ese núcleo “duro”, los estudios de campo necesarios para la realización del *Ensayo* le llevaron a trabar amistad y relaciones con los más entendidos de la vinicultura y viticultura sanluqueña y jerezana, si no del conjunto de la provincia. Desde capataces de viña –a los que llama amigos, *plinios* y *columelas* del campo- a hacendados viticultores, pasando por almacenistas y exportadores de vino: a casi todos ellos les dedicó una variedad de vid. Y es que, aunque el centro de operaciones estaba en Sanlúcar y Jerez, pronto el trabajo ampelográfico se extendió a Arcos, Trebujena, Espera, Rota, Chipiona, Chiclana, Conil, Tarifa, Algeciras y otros⁹¹. En realidad, lo que iba a ser una investigación limitada a la campiña jerezano-sanluqueña, pronto se extendió a gran parte de Andalucía, lo cual se explica por dos hechos fundamentales: el viaje científico que emprendió por tierras del Reino de Granada –buena parte de lo que hoy llamamos Andalucía Oriental- durante el año 1804, que le permitió ampliar grandemente la base empírica de su trabajo, y las múltiples vicisitudes que surgieron en el camino de la publicación del *Ensayo*.

Volvamos sobre nuestros pasos. A principios del verano de 1803 Simón de Rojas es abandonado por Badía. Dado que su presunta misión científica africana había quedado frustrada, solicita le sea asignada una nueva tarea por parte del gobierno. El 7 de Octubre de 1803 confirma a su padre que se le ha confiado una nueva misión, esta vez en el Reino de Granada⁹². En realidad, el viaje granadino de Simón de Rojas Clemente no debe verse solamente como una iniciativa individual apoyada por la Corona, sino que cabe situarlo dentro de un plan definido de estudio de las producciones naturales del territorio español arbitrado por el propio gobierno⁹³. La primera parte de éste concluyó en el verano de 1805 debido a su nombramiento como bibliotecario del Real Jardín Botánico de Madrid⁹⁴, y no volvió a emprender sus investigaciones por estas tierras hasta que el Motín de Aranjuez y la Guerra de la Independencia dieron al traste con su trabajo en el Botánico sanluqueño, como luego veremos. Mientras tanto, la edición del *Ensayo* no iba todo lo bien que cabía esperar. El 14 de Octubre de

⁹⁰ Clemente Rubio, Simón de Roxas (1807), *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, Madrid, Villalpando, pp. X-XI.

⁹¹ Cabral Chamorro (1995), p. 199.

⁹² Martín Polo (2000)b, p. 30.

⁹³ Así, mientras Lagasca había sido comisionado en 1803 para estudiar las producciones vegetales del norte de la Península ibérica, J.D. Rodríguez se ocupaba de la meridional. Capel, Horacio (2002), “El viaje científico andaluz de Simón de Rojas Clemente Rubio: de la Historia Natural a la Geografía”, en Clemente Rubio, Simón de Rojas, *Viaje a Andalucía: historia natural del reino de Granada: (1804-1809)*, Almería y Barcelona, G.B.G., 17-46, p. 34.

⁹⁴ Gil Albarracín (2002), p. 60.



1803 Clemente escribe a Cevallos mencionando un trabajo en el que ha descrito cien castas de uva, además de “la tierra en que se cultivan y el antiguo pago de Pajarete, y he colectado muestras de unas y otras.” El 20 de Julio había sido el propio Godoy quien manifestara –entre elogios a la notoria utilidad de la obra de Clemente- estar de acuerdo con su publicación. Pero introduce una salvedad: “será digno de la luz pública cuando Badía se haya alejado de Marruecos”⁹⁵ Y es que el Príncipe de la Paz temía que la publicación del *Ensayo* terminara por desvelar la verdadera identidad de Alí Bey, por entonces en misión secreta. El aplazamiento *sine die* por la cuestión de Badía, fue aprovechado por Simón de Rojas Clemente para estudiar nuevas variedades de vid, en este caso las presentes en el Reino de Granada, lo cual le hizo comprender la magnitud de la tarea para un solo hombre. Envergadura que se le hizo todavía más patente cuando hizo examinar las variedades cultivadas en el Real Jardín Botánico de Madrid y después de leer las descripciones de Esteban de Boutelou de las vides de Ocaña: nunca consideró el *Ensayo* como una obra definitiva.⁹⁶ Sólo en Julio de 1806 da Godoy luz verde a la publicación del *Ensayo*, al constatar que Badía se encontraba ya lejos del Reino de Marruecos. Pero no acabaron ahí los problemas, esta vez de índole estrictamente editorial y económica. Para no extendernos más en esta cuestión, baste decir que el propio autor tuvo que pagar 3000 reales de su propio bolsillo de los 8379 que costó la impresión.⁹⁷

La obra de Clemente es una de las cumbres de la ampelografía, no sólo en España, sino de todo el mundo. Se tradujo al alemán y el francés en vida de Clemente y, si hemos de creer al autor, fue el mismo rey Luis XVIII de Francia quien mandó se repartiesen ejemplares entre las autoridades civiles y departamentos para que la recomendasen a los pueblos.⁹⁸ Independientemente de su inmenso valor como aportación a la ampelografía, la obra de Clemente introduce como materia propia de estudio una cuestión de enorme importancia para la Biología en las décadas posteriores: el conocimiento de la variabilidad existente en las especies y a partir de él, intentar conocer las reglas que las gobiernan. Enfoque que manifiesta no pocas similitudes con el del propio Darwin, y que Clemente y Mariano Lagasca desarrollaran con mayor extensión en su importante proyecto sobre la *Ceres hispánica*.⁹⁹ Es una obra, además, que expresa de manera

⁹⁵ Clemente Rubio (1879), pp. XXI y XXII.

⁹⁶ Cabral Chamorro (1995), p. 221-222 y 224. Vid. También: Boutelou, Esteban (1805), “Descripción y nombre de las diferentes especies de uva que se cultivan en los viñedos de Ocaña”, SAAP, 462-465, pp. 289-300; 319-329; 328-336 y 345-348.

⁹⁷ Cabral Chamorro (1995), pp. 224-226.

⁹⁸ Clemente Rubio, Simón de Rojas (1827), “Autobiografía”, Gaceta de Madrid, 27 de marzo de 1827.

⁹⁹ Fernández Pérez, Joaquín y Gomis Blanco, Alberto (1990), “La Ceres española y la Ceres europea, dos proyectos agrobotánicos de Mariano La Gasca y Simón de Rojas Clemente”, Lluç vol. 13, n° 25, 379-401; Fernández Pérez, Joaquín (1990), “Ciencia y técnica en la Agricultura Ilustrada. Instrumentos y experiencias agronómicas” en Fernández Pérez, Joaquín y González Tascón, Ignacio (eds.), Ciencia, técnica y Estado en la España ilustrada, Zaragoza, MEC-Sociedad Española de Historia de las Ciencias y de las Técnicas, 47-72, p. 66.



meridiana cómo Clemente era una figura de transición, situado entre los saberes taxonómicos y teóricos de su maestro Cavanilles¹⁰⁰, y el nuevo papel que desde la dirección del Real Jardín Botánico de Madrid bajo Zea y Claudio Boutelou se le quería imprimir a la Botánica como ciencia al servicio de la Agricultura. El *Ensayo*, simplificando mucho, es la puesta al servicio de lo Agronomía de los conocimientos taxonómicos de primera fila en los que brillaban especialmente los miembros de la *Escuela madrileña*. Muy pronto iba a comprobar Sanlúcar de Barrameda, de manera tangible, en qué consistía ese importante giro de la política científica Ilustrada.

El mecenazgo de Godoy en Sanlúcar: Nacimiento del Jardín Botánico Príncipe de la Paz

Una de las cuestiones que gravitan sobre el origen del Botánico sanluqueño¹⁰¹ es el de por qué un proyecto de tal calado –la primera institución de carácter agrobotánico de su clase que se instala en España– tuvo que ser erigido precisamente en Sanlúcar de Barrameda. Descartada por la moderna historiografía la idea de su origen casual –tesis sostenida en su momento por Guillamas y Galiano y luego asumida por Pedro Barbadillo¹⁰²– todo indica que es este un hecho a insertar en la actividad de la Sociedad Económica sanluqueña, y en el que tuvo mucho que ver la especial habilidad de algunos de sus miembros a la hora de explotar en beneficio de la ciudad los lazos familiares y políticos que mantenían con el círculo más próximo a Godoy.

La Sociedad Económica de Amigos del País de Sanlúcar de Barrameda, a la que Paula de Demerson atribuye la salida de la ciudad de su “largo letargo”, se constituye en 1781 bajo el impulso del inevitable Francisco de Terán, Manuel Vázquez de Alborné, Lucas Marín, el padre Bartolomé Rodríguez, Joaquín de Vergara y el Marqués de Casa Arizón. Como las otras Sociedades, la sanluqueña se dedicó en especial a la promoción de la industria y agricultura locales¹⁰³, y a

¹⁰⁰ “Para quien las virtudes y usos económicos de las plantas no pertenecían directamente a la botánica” Pinar, Susana (1996), “El peso del carácter. Algunas consideraciones sobre la historia de la botánica”, *Asclepio*, Vol. XLVIII, fasc. II, 7-20, p. 18.

¹⁰¹ Además de los trabajos ya citados, sobre el Jardín Botánico de la Paz conviene consultar: Cabral Chamorro, Antonio (1995), “El Jardín Botánico Príncipe de la Paz de Sanlúcar de Barrameda: una institución Ilustrada al servicio de la producción agraria y forestal”, *Revista de estudios andaluces*, 21, 165-188.

¹⁰² Guillamas y Galiano, F. (1858), *Historia de Sanlúcar de Barrameda*, Madrid, Imprenta de Sordomudos y Ciegos; Barbadillo, Pedro (1942), *Historia de la ciudad de Sanlúcar de Barrameda*, Cerón y Librería Cervantes, Cádiz.

¹⁰³ Las Sociedades estaban, en general, claramente a favor de la innovación agraria: Fernández, Joaquín (1988), “La ciencia ilustrada y las Sociedades Económicas de Amigos del País”, en en Selles, Manuel, Peset, José Luis y Lafuente, Antonio (comps.), *Carlos III y la ciencia de la Ilustración*, Madrid, Alianza Editorial, 247-261, p. 231.



la beneficencia. En su actividad tuvieron un papel esencial Rafael Colón, y como cabe esperar, Francisco de Terán, quien va adquiriendo mayor protagonismo a medida que pasan los años, llegando a ocupar su dirección entre 1796 y 1802.¹⁰⁴ También siguiendo la pauta de las otras Sociedades, la encontramos en una profunda crisis a comienzos del siglo XIX, situación de la que sólo salen cuando –muy probablemente a instancias de Terán– sus socios piden al Príncipe de la Paz que aceptase al mismo tiempo que el nombramiento de Regidor perpetuo de la ciudad, el título de Director y Protector de su Cuerpo Patriótico.¹⁰⁵ Godoy acepta, y envía en su representación a uno de sus colaboradores más estrechos, el valenciano Francisco Amorós del Consejo de S.M., quien tomaría posesión del Regimiento en noviembre de 1803 entre grandes conmemoraciones y fiestas. Casi un año después, la Sociedad Económica envía un escrito a Carlos IV en que le informaba de la catastrófica situación de la ciudad.–escasez de granos, epidemias–. Godoy responde inmediatamente, comunicándole a Terán anticipadamente que el Rey había declarado a Sanlúcar provincia independiente de Sevilla y Cádiz. Así fue, y en diciembre de 1804 una Real Orden erigía a Sanlúcar en capital de una provincia que incluía lo mayor parte de lo que hoy es provincia de Huelva, así como algunos pueblos de Sevilla y Cádiz, habilitando el puerto sanluqueño para el comercio extranjero y de las Américas. Y no sólo eso, sino que posteriormente se ordenó se dotara a la provincia de un Consulado distinto al de Sevilla, y de un tribunal independiente con jurisdicción propia.¹⁰⁶

Las razones de que Godoy favoreciera de manera tan extraordinaria a Sanlúcar de Barrameda han sido motivo de toda clase de especulaciones y leyendas, entre las que la más popular es, sin duda, el posible origen sanluqueño de la amante, y luego esposa del Príncipe de la Paz, Josefa Tudó. No parece que haya prueba de ello, ni tampoco de que Godoy pisara suelo sanluqueño¹⁰⁷. De lo que sí hay constancia es de las relaciones de parentesco entre Francisco Terán y Francisco Amorós, amigo y hombre fuerte de Godoy: el segundo estaba casado con la “hermana del alma” de Terán, Josefa, con quien contrajo matrimonio en 1796. Amorós visitó con cierta frecuencia Sanlúcar y mantuvo permanente contacto con Terán, incluso durante el reinado de José Bonaparte. Ello lleva a Márquez Hidalgo a concluir que el papel del valenciano fuera el de intermediario entre el Príncipe de la Paz y Sanlúcar, siendo Terán el hombre de Godoy en la ciudad a todos los efectos. Ello se refleja en su meteórico ascenso político. En 1804 le es encargada por el Príncipe de la Paz la organización de la provincia, la

¹⁰⁴ Márquez Hidalgo (2002), pp. 22 y 29; Demerson (1976), pp. 76 y 98. Sobre la evolución de la Sociedad Económica sanluqueña: Márquez Hidalgo, Francisco (1995), *Godoy y la Sanlúcar Ilustrada*, Sanlúcar de Barrameda, Fundación Municipal de Cultura, pp. 71-144.

¹⁰⁵ Demerson (1976), p. 84.

¹⁰⁶ Márquez Hidalgo (2002), p. 25; Demerson (1976), pp. 83 y 94; Cabral Chamorro (1995), p. 53.

¹⁰⁷ Márquez Hidalgo (2002), p. 28.



elaboración de unas ordenanzas para el Consulado, y la habilitación del puerto para la libre navegación por el Guadalquivir. En 1805 se confiere a Terán la jurisdicción gubernativa de la nueva provincia, que queda a su mando.¹⁰⁸

Hasta aquí lo que sabemos. De la naturaleza exacta de las relaciones entre Godoy y el sanluqueño, más allá del común nexo con Amorós, poco se conoce. Y tampoco queda muy claro en qué beneficiaba a Godoy privilegiar a Sanlúcar de esta manera¹⁰⁹.

En este peculiar contexto local nace el proyecto del Botánico en Sanlúcar. El 19 de Septiembre de 1804, Godoy remitió a la Sociedad Económica de Sanlúcar unas semillas de argán que había recibido del cónsul español en Marruecos para su aclimatación, junto con otros especímenes exóticos haciendo saber a los socios la conveniencia de establecer una huerta para la aclimatación de plantas de los países meridionales. Se nombró entonces una comisión –presidida, como no podía ser de otra manera, por Francisco Terán- para activar el proyecto¹¹⁰. Pero el de Sanlúcar no iba a ser uno más del rosario de jardines de aclimatación con fines terapéuticos que se habían extendido por España a lo largo del XVIII, sino que iba a constituirse en el ensayo general de un establecimiento científico que reflejara el cambio de orientación que estaba sufriendo la botánica en nuestro país a principios del XIX.

Cambio de orientación importante, si se tiene en cuenta, como afirma Puerto Sarmiento, que el “elitismo cientifista de la botánica, frente a la práctica artesana agrícola y las diferentes visiones sobre el papel de esta última, en la reforma social propugnada por los ilustrados, hicieron que Botánica y Agricultura no confluyeran en una misma práctica durante el siglo XVIII”.¹¹¹ En realidad, la Botánica fue durante mucho tiempo uno de los instrumentos privilegiados por la dinastía Borbónica en su reforma de la profesión farmacéutica, dentro de un cuadro general de fomento de las ciencias positivas que se querían enfrentar al modelo eclesiástico reinante. De hecho, el fin originario del Real Jardín Botánico de Madrid era a la vez investigador y docente, estando destinado a la formación de nuevos profesionales sanitarios. La llegada en 1801 de Antonio José Cavanilles -un científico respetado en toda Europa, verdadero impulsor del desarrollo del sistema de Linneo en España- a la dirección del Real Jardín supuso, por el contrario, acentuar decisivamente el aspecto teórico y taxonómico de la disciplina, en detrimento de sus aplicaciones prácticas que, en su opinión,

¹⁰⁸ Ibidem. pp. 28-30. También Cabral Chamorro (1995), p. 50.

¹⁰⁹ Márquez Hidalgo (1995), pp. 137-138.

¹¹⁰ Demerson (1976), p. 92; Cabral Chamorro (1995), p. 53.

¹¹¹ Puerto Sarmiento, Francisco Javier (1988), *La ilusión quebrada. Botánica, sanidad y política científica en la España Ilustrada*, Barcelona, Ediciones del Serbal y Consejo Superior de Investigaciones Científicas, p. 28.



quedaban fuera de los límites de la Botánica. La muerte de Cavanilles en 1804 abrió la puerta a un enfoque que primaba una vez más los usos y virtudes de las plantas, entendiéndose esta vez la Botánica como ciencia aplicada a la agricultura en sentido lato, concluyéndose aquí la aclimatación de especies americanas.

Téngase en cuenta que la sucesión de escuelas de pensamiento en el Real Jardín no quiere decir que no pervivieran diferentes enfoques sobre la disciplina, y que no hubiera debates sobre su naturaleza. Por otra parte, como hemos visto en el caso de Simón de Rojas -tanto en lo referente a su *Ensayo*, como en lo referente a la *Ceres hispánica*- se llegaron a dar supuestos de compromiso entre ambos enfoques, en este caso con resultados especialmente positivos.¹¹²

El encargado de dar impulso al nuevo giro en la Botánica,¹¹³ será el novogranadino y discípulo de Celestino, Francisco Antonio Zea, a quien la historiografía suele presentar como un hombre más preocupado por la política que la actividad científica¹¹⁴. Tras la muerte de Cavanilles, en 1804 fue nombrado Director del Real Jardín Botánico de Madrid, no sin ciertas reticencias iniciales de los pesos pesados de la *Escuela madrileña*, quienes preferían a Mariano Lagasca en su lugar. Zea marcó desde el inició las líneas que habrían de cambiar el perfil de la institución y de su personal, fundamentalmente orientadas a dejar atrás la ciencia descriptiva y convertir la botánica en un arma eficaz para promover el desarrollo económico del país, a través de la explotación mercantil de los logros agrícolas y forestales. Con estas ideas en mente, propone crear veinticuatro establecimientos botánicos -en principio limitados a la Península, pero con intención de extenderlos a los territorios ultramarinos- con la finalidad de acopiar los productos útiles del país, sujetar a cultivo los silvestres, indagar los usos de los vegetales autóctonos y promover en ellos la agricultura y el comercio. La propuesta, en consonancia con los deseos de Godoy en la materia, alcanza rango legal en la Real Orden de 18 de Diciembre de 1805, por la que se crean 24 escuelas teórico-prácticas de agricultura en las capitales de provincia, estando la escuela central en Madrid, en el Real Jardín Botánico, donde habría de formarse el personal que habría de dirigir las futuras escuelas provinciales¹¹⁵. Los nuevos jardines provinciales nacen, pues, vinculados al Real Jardín Botánico de Madrid,

¹¹² González Bueno (1990), pp. 382-395.

¹¹³ Una aproximación global y profunda sobre la cuestión en: Maldonado Polo, Jose Luis (2005), "Agricultura y botánica: la herencia de la Ilustración", *Hispania. Revista española de historia*, Vol. 65, nº 221, pp. 1063-1098.

¹¹⁴ Muy singularmente Colmeiro, para quien Zea se limitó al sostenimiento del Jardín Botánico, dejando a los discípulos de Cavanilles -fundamentalmente Lagasca- las tareas científicas: Colmeiro (1875), pp. 35-36.

¹¹⁵ González Bueno, Antonio (2002), *Tres botánicos de la Ilustración: Gómez Ortega, Zea, Cavanilles: la ciencia al servicio del poder*, Madrid, Nívola, pp 131-132.; Cabral Chamorro, Antonio (1997), "La enseñanza de la agricultura en el jardín botánico de la Paz de Sanlúcar de Barrameda: una contribución al homenaje al profesor José Luis Millán Chivite", *Gades*, 22, 165-178, p. 167; Soto Arango, Diana E. (1996), "Francisco Antonio Zea: periodista, botánico y político", *Asclepio*, Vol. XLVIII, fasc. I, 123-143; p. 134; Gil Albarracín (2002), p. 51.



con un marcado carácter centralista en su organización,¹¹⁶ aunque desde su misma concepción quisieron entroncarse con las asociaciones de los territorios circundantes, quedando su funcionamiento subordinado a la colaboración de las autoridades civiles y religiosas. Por lo demás, se trataba de escuelas de carácter elitista, destinadas a propietarios y pudientes, que podían así asesorarse sobre la mejora de sus producciones, y ellos proporcionar información a los directores de los jardines sobre las producciones locales.¹¹⁷

Como hemos visto antes, el proyecto sanluqueño inicia sus pasos incluso un poco antes de que se dé carta de naturaleza legal a este nuevo tipo de jardín volcados a la agricultura y de clara finalidad docente, lo cual es congruente con lo que decía Godoy años después al referirse al Botánico sanluqueño como “*primer ensayo que yo hice de esta suerte de establecimiento*”.¹¹⁸

Una Real Orden del 20 de noviembre de 1805 dio luz verde al proyecto de jardín en Sanlúcar. Real Orden que fue acompañada poco tiempo después por la anteriormente referida de diciembre de 1805 por la que se creaban veinticuatro jardines botánicos e diferentes sitios de la península. Casualidad o cuidadoso cálculo, uno de los requerimientos exigidos para la erección en una determinada localidad de este tipo de establecimiento científico de nueva planta, era que aquella fuera capital de provincia: Sanlúcar había comenzado a funcionar como tal provincia desde el 1 de enero de 1805.

En un primer momento, hubo titubeos a la hora de determinar la localización exacta del Jardín dentro de la propia ciudad, pero fueron, como cabía esperar, los problemas derivados de la viabilidad económica del propio proyecto los que representarían un obstáculo más serio para su puesta en marcha. A fin de solucionarlos, la Sociedad Económica sanluqueña propuso que el jardín se financiase con el producto del arbitrio sobre las semillas extranjeras introducidas por el puerto de Sevilla. El Ministerio de Hacienda –por razones más que justificadas– se opuso frontalmente a la propuesta. Tras un tira y afloja, en que una vez más Godoy intervino decisivamente en favor de los intereses sanluqueños, se acabó por aceptar la fórmula propuesta en el verano de 1806.

Allanados los obstáculos, y mientras Amorós organizaba la apertura solemne del Botánico, se procedió a los nombramientos. La dirección habría de recaer

¹¹⁶ En consonancia con lo que Carlos III y sus colaboradores hicieron del Real Jardín Botánico de Madrid desde el principio, una institución fuerte y con amplias competencias en la política científica del país: Puerto Sarmiento, Francisco Javier (1988), “El Real Jardín Botánico de Madrid durante el reinado de Carlos III”, en Selles, Manuel, Peset, José Luis y Lafuente, Antonio (comps.), *Carlos III y la ciencia de la Ilustración*, Madrid, Alianza Editorial, 247-261, p. 260.

¹¹⁷ González Bueno (2002), pp. 133 y 134; Cabral Chamorro (1997), pp. 167-168.

¹¹⁸ Texto citado en Cabral Chamorro (1997), p. 168.



en una comisión compuesta por Francisco Terán, Juan Antonio Martínez y Francisco de Paula. En cuanto al personal propiamente científico, el diseño del nuevo establecimiento le correspondería al experto en agricultura Esteban de Boutelou, miembro de una familia que había estado al cargo del Jardín de Aranjuez buena parte del siglo XVIII. Como Jardinero Mayor, se pensó primero en Ramón López, inmediatamente sustituido por Esteban Delgado. La elección del Profesor de Agricultura –en realidad, el director científico del centro- fue algo más tortuosa. En un principio se nombró a Mariano Lagasca, pero su traslado no era posible, al haber obtenido en el Real Jardín Botánico la Cátedra de Botánica aplicada a la Medicina. Posteriormente se pensó en Donato García, quien tampoco podía aceptar, en este caso por haber sido nombrado previamente para un cargo de responsabilidad en el Jardín de Tenerife. Finalmente fue Simón de Rojas Clemente el que habría de hacerse cargo de la dirección científica del flamante Jardín Botánico de la Paz.¹¹⁹

El Botánico sanluqueño en marcha.

Esteban de Boutelou y la Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera

Esteban de Boutelou pasó dos meses en Sanlúcar de Barrameda durante el verano-otoño de 1806 como encargado de la delineación, proyección y arreglo del Jardín. La información que de él se puede obtener a través del análisis de la historiografía es sustancialmente menor si se la compara con el caso de Simón de Rojas Clemente. Nacido en Aranjuez en 1776, formaba parte de una saga de jardineros de origen suizo que habían tenido un papel fundamental en el diseño y cuidado de los Jardines Reales de la ciudad madrileña y La Granja de San Ildefonso. No es extraño, pues, que desde pequeño tuviera afición a la Botánica, cosa que en el caso de Simón de Rojas Clemente es un hecho más tardío. De jóvenes, Esteban y su hermano Claudio, estudiaron en París y Londres, pensionados por la Casa Real española, conociendo a los más importantes botánicos de la época y trabajando en los Jardines de ambas ciudades. Estuvo empleado posteriormente en el Real Jardín Botánico de Madrid, donde se ocupó de llevar a cabo ensayos de plantas de cultivos. Parte muy importante de sus trabajos fueron publicados en colaboración con su hermano Claudio, quien alcanzaría un perfil institucional sustancialmente más notable, de lo cual da idea el que se encargara interinamente de la Dirección del Real Jardín Botánico durante los años de ocupación francesa. Nombrado agregado del Real

¹¹⁹ Cabral Chamorro (1995), pp.54-56; Márquez Hidalgo (2002), pp. 33-43 Gil Albarracín (2002), p. 62; Guillamas y Galiano (1858), p. 213.



Jardín Botánico –y continuando sus ensayos- ejerció asimismo de profesor de agricultura durante algún tiempo en este mismo centro. Colaboró estrechamente con el SAAP, versando la mayor parte de sus contribuciones sobre agronomía y zootecnia. Poca cosa más se puede decir de él en los años posteriores a su misión sanluqueña. Sabemos que se ausentó de su cátedra de Agricultura una vez que las tropas francesas se retiraron de Madrid, muriendo al parecer a los 38 años, aunque sobre las fechas tampoco parece haber acuerdo¹²⁰.

Boutelou realizó un diseño de Jardín –en el que según Manuel Ruiz algo tuvo que ver su hermano Claudio¹²¹- que reflejaba bien los cambios impuestos por la nueva dirección del Botánico madrileño. El científico madrileño dividió el Botánico sanluqueño en ocho sectores, de los cuales la mayor parte estaban dedicados a especies de comprobada utilidad agrícola, incluyendo un espacio reservado para escuela botánica. Se trataba, pues, del diseño propio de una institución que se alejaba claramente de la botánica como lista metódica de caracteres de plantas, centrándose en la mejora de la producción agraria y forestal. No era un discurso retórico. Así, por ejemplo, Francisco Terán se puso en contacto con Jacobo Gordon, quien acababa de importar de Inglaterra varios arados y otras máquinas. Acompañado de Boutelou, Juan Antonio Martínez y José Huet, viajaron a Jerez, logrando que Gordon se comprometiera a realizar ensayos con esta maquinaria agrícola con motivo de la inauguración del Jardín.

La labor fue frenética. A comienzos de 1806 se verificaron las siembras de semillas, plantíos de estacas y plantas vivas remitidas por el Real Jardín Botánico. En los dos años siguientes continuaron las siembras a un fuerte ritmo: a finales de 1808, el número de árboles se acercaba a los 25.000. En el inventario de especies, como cabe suponer, dominaban aquellas con potencial utilidad agrícola –o de alimento para el ganado- las plantas de interés industrial, o los árboles susceptibles de aprovechamiento forestal, aunque también había numerosas especies de carácter ornamental, cosa que se explica por la particular visión estética que de la naturaleza tenían los Ilustrados. Muy significativamente –mostrando hasta qué punto el Botánico sanluqueño se diferenciaba de los tradicionales jardines de aclimatación con finalidad farmacéutica-, el inventario sólo contenía un especie cuya utilidad fundamental era la curativa. Sabemos además, por Simón de Rojas Clemente, que el Jardín llegó contar con una colección completa de todas las vides de Andalucía, La Mancha y La Rioja, lo cual nos permite pensar en la posible influencia de la iniciativas que al respecto

¹²⁰ Guillot Ortiz, Daniel (2006), “Breve nota biográfica de Esteban y Claudio Boutelou”, *Bouteloua*, 1, 4-5; Antón Ramírez (1865), p. 867; Colmeiro (1858), pp. 189-190; Cabral Chamorro (1995), pp. 226 y 232; López Piñero, Jose María. (1983), *Diccionario histórico de la Ciencia Moderna en España*, Ediciones Península, Barcelona, pp. 127-128; Misa Jiménez, Rolando E. (1996), “Un promotor de la enseñanza agrícola desde la Real Sociedad Económica Matritense: Antonio Sandalio Arias (1809-1820)”, *Asclepio*, Vol. XLVIII, fasc. I, 101-121, p. 114.

¹²¹ Ruiz Lagos (1974), p. 310.



había emprendido Chaptal en Francia, singularmente la de reunir en París todas las castas de vid que se cultivaban en el país vecino: Claudio Boutelou había insistido mucho en que algo semejante debería hacerse en el Real Jardín Botánico de Madrid con las variedades hispánicas. Incluso se pensó en la aclimatación de animales exóticos, como vicuñas, llamas y alpacas, cosa que le parecía un disparate al ministro Cayetano Soler.

En cuanto al impacto del Jardín en Sanlúcar y provincia, el propio Simón de Rojas habla de la introducción de más de cuarenta especies desconocidas en la provincia y aún fuera de ella. El ayuntamiento sanluqueño hizo plantaciones de consideración, siendo expedidos más de 7000 plantones a Jerez, Cádiz, Sevilla, Chiclana, y otras poblaciones. Se realizaron, además, ensayos exitosos con algodón de Motril, barrilla, zumaque, arroz de secano, etc. A ello hay que sumar, lo cual no es fácil de medir, la posible relevancia del hecho de que un nutrido grupo de viticultores, labradores y exportadores de vinos tuvieran la ocasión de establecer sólidas relaciones científicas –y de amistad– con dos grandes hombres de la botánica española del momento, como eran Esteban de Boutelou y Simón de Rojas Clemente. En este capítulo de las realizaciones prácticas, no podemos olvidar la escuela de agricultura del Jardín Botánico de la Paz. Su plan de enseñanza fue redactado y dado a conocer por el siempre ubicuo Francisco Terán. Aquí también, la preocupación principal era alejar lo más posible el Botánico sanluqueño de la botánica erudita y académica, encuadrándolo dentro de los nuevos centros que se estaban creando y que tenían como objeto el progreso de la agricultura. En realidad, si el curso llegó a inaugurarse, como estaba previsto en 1808, apenas debió durar unos meses. La versión sanluqueña del Motín de Aranjuez le puso un abrufo fin.¹²²

Sobre la actividad de Simón de Rojas Clemente en Sanlúcar por aquellas fechas, poco se conoce. Lo que sí parece cierto es que en un principio, acogió el nombramiento con no pocas reticencias. En septiembre de 1807 escribía a su padre comentándole que, “como recelaba”, le había sido asignada la dirección del nuevo Jardín sanluqueño, suponiendo que debería estar allí el medio año que consideraba necesario para instruir un profesor que le sustituyera. Esperaba que de ello se derivara alguna ventaja, aunque, no sin razón, pensaba que “el que sale de la Corte suele exponerse a que durante su ausencia tiren a perjudicarlo con más animosidad los que apetecen su empleo.”¹²³ Más allá de posibles funestas consecuencias laborales, hay que tener en cuenta que por aquel entonces Simón de Rojas estaba enfrascado en su labor como redactor del *SAAP* –por entonces

¹²² Cabral Chamorro (1995), pp. 56-; Cabral Chamorro (1997), p. 168.; Márquez Hidalgo (2002), pp. 44-51; Clemente Rubio (1879), p. XXII.

¹²³ Martín Polo, Fernando (2001), “Sobre la correspondencia de Simón de Rojas Clemente, V”, *Flora Montibérica*, 19, 1-4.



convertido en uno de los instrumentos fundamentales de la reforma Ilustrada de la agricultura hispana-, trabajo interrumpido con “harto dolor” por la comisión sanluqueña.¹²⁴

Harto dolor que en pocas semanas se convertiría en euforia al encontrarse en Sanlúcar y en casa de su amigo Terán, después de un “viage felicísimo”, esperando pasarlo “muy bien entre gente poderosa y amiga, país conocido y uno de los mejores del mundo.”¹²⁵ Y a orillas de la desembocadura del Guadalquivir permanecería hasta que la *réplica* sanluqueña del Motín de Aranjuez diera al traste con su misión en el Botánico. De su magisterio allí, solo tenemos noticia de que Simón de Rojas Clemente fue quien dio el discurso de apertura solemne en 1808 de la enseñanza de agricultura y botánica en el Jardín de la Paz.¹²⁶ Palabras en que se defendía a la agricultura y se hacían votos para que el nuevo centro contribuyera al incremento y modernización de los cultivos. Eso sí, advirtiendo del carácter embrionario, no plenamente científico de aquella, “ya que la meteorología estaba en la infancia”, la química no había sido conocida “si no treinta años antes”, y de la geología de las plantas “sólo se conocían los recientes datos conocidos por Humboldt”. Concluyendo, por tanto, “que con la enseñanza agronómica con que se inauguraba, no podía aspirarse a acabar el suntuoso edificio de la Ciencia, sino a juntar materiales y discípulos”, lo cual no era desdoro alguno ya que hasta el propio “Linneo a pesar de su larga y laboriosa vida, no condujo a la ordenación uniforme de todos los seres que llegaron a sus manos, y que hasta el inmortal Buffon se vio muchas veces falto de ideas...”¹²⁷

Pero en esos años no todo eran actividades ligadas necesariamente al Botánico. Los escasos dos meses que Boutelou permaneció en Sanlúcar organizándolo sirvieron para que diera a la luz uno de los clásicos de la viticultura y enología españolas, la *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera*, trabajo que originariamente se presentaba como informe para la Sociedad Económica Matritense. En su labor contó con la ayuda de las Sociedades Económicas de Jerez y Sanlúcar, a quienes por otra parte, el autor hacía responsables de la continuación de la obra.¹²⁸ De hecho, si no hubiera sido por la colaboración de la red de relaciones que Simón de Rojas Clemente había establecido en Sanlúcar –Terán, Francisco de Paula, Juan Antonio Martínez Eguílaz, María Josefa La Piedra, Jacobo Gordon, etc.- la *Memoria* no hubiera

¹²⁴ Clemente Rubio (1827), “Autobiografía”, Gaceta de Madrid, 27 de Marzo de 1827; Antón Ramirez (1865), p. 385.

¹²⁵ Marín Polo (2001), pp. 2-3.

¹²⁶ Discurso del cual hay un resumen que Braulio Antón Ramírez localizaba en 1865 en manos de la familia Boutelou en Sevilla, y que Cabral Chamorro, indicaba, más de cien años más tarde, que se encontraba en el Archivo del Real Jardín Botánico de Madrid: Antón Ramirez (1865), p. 803; Cabral Chamorro (1995), p. 200.

¹²⁷ Rubio Herrero (1991), pp. 179-181.

¹²⁸ Ruiz Lagos (1974), p. 311-312.



sido posible ya que no contaba con mucho tiempo para investigaciones rurales o para estudiar más detenidamente las doctrinas. La obra de Boutelou, es, en realidad, un ensayo sobre las máximas que siguen jerezanos y sanluqueños en el cultivo de la vid, con un apéndice sobre la viticultura sanluqueña, titulada “Idea de la práctica enológica en Sanlúcar de Barrameda”, publicado el primero en 1807 por el mismo editor –Villalpando- que había dado a la luz el *Ensayo* de Simón de Rojas, apareciendo el segundo por primera vez en el *SAAP* en 1808. Se trataba, pues de hacer un servicio a la agricultura nacional dando a conocer –aunque es cierto que ya se había publicado dos buenos artículos al respecto en el *SAAP*- las prácticas vitícolas y vinícolas en Sanlúcar y la campiña jerezana, cuya superioridad, según él, no habían sido igualadas en el extranjero ni desde el punto de vista práctico, ni teórico-científico. Afirmaba, por ejemplo, que el arte de la fabricación del vino en Sanlúcar se hallaba por aquellas fechas a la altura de los adelantos de la época, “pues de inmemorial se observaban muchas de las doctrinas de Chaptal”. Dicho de otra forma, el objetivo de Boutelou era poner fin al desconocimiento que se tenía de las prácticas vitícolas y vinícolas españolas más avanzadas tanto en España como en Europa, desconocimiento que según él era causado por el desinterés de los hombres instruidos por todo lo referente a la elaboración del vino, y a la escasa comunicación entre los cosecheros peninsulares.¹²⁹

Para Cabral Chamorro, la *Memoria* supone una apuesta –y en esta misma línea estaría Simón de Rojas Clemente- por una dirección agraria autónoma y nacional. A Boutelou no le entusiasmaban las alternativas de cultivos que proponían los agrónomos europeos –que durante décadas habían causado furor en los medios intelectuales a lo largo del XVIII-, entre otras cosas porque no se adaptaban bien a las condiciones de clima y suelos de nuestro país. La *Memoria* también representa, en su opinión, el final de un trayecto que va desde la botánica terapéutica orientada a sus aplicaciones farmacéuticas –que había ocupado gran parte del XVIII- a la agronomía del XIX. Más allá de ello, el mismo autor pone en cuestión que la aproximación a la agricultura, tanto de Boutelou como de Clemente, sea, como Lluch i Argemí y otros han sostenido, lo que hoy llamaríamos exclusivamente *tecnocrática*. Dicho de otra manera, una visión enteramente desentendida de los aspectos sociales y políticos de la agricultura, en sintonía con los intereses de los grandes propietarios y del pensamiento conservador –en aquellos momentos en plena reacción frente a los sucesos de la Revolución Francesa- predominante en los círculos próximos al poder en los años del reinado de Carlos IV. Según Lluch, Clemente y Boutelou serían, por tanto, las cabezas visibles de un grupo de botánicos que se limitaban

¹²⁹ Antón Ramírez (1865), p. 611; Bajo Santiago, Francisca (2002), “El nacimiento del léxico científico-técnico del vino en España: Esteban de Boutelou”, en Echenique Elizondo, María Teresa y Sánchez Méndez, Juan (eds.), *Actas del V Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, Madrid, Gredos, 1899-1914, p. 1902; Cabral Chamorro (1995), pp.228-229.



a una visión meramente técnica de la agricultura, frente a la primera generación de ilustrados (Campomanes, Jovellanos, Olavide, etc.) que sostenían una visión global del cambio agrario. Frente a ello, Cabral Chamorro, quien previamente cita toda una serie de artículos de Boutelou en los que se habla desde privatizar las tierras comunales a criticar severamente las grandes extensiones de los cortijos andaluces, afirma que algunos de los botánicos que cita Lluch i Argemí –y muy singularmente Boutelou y Clemente- en efecto apostaron por el cambio técnico, pero que lo hacían mientras confiaban -contribuyendo desde sus propias cátedras- en que algo cambiase también en política.¹³⁰

El perfil político, en fin, de Simón de Rojas Clemente, quien acabó siendo elegido diputado por Valencia en el Trienio Liberal, tampoco acaba de cuadrar bien con esta imagen del botánico como una suerte de tecnócrata conservador.¹³¹ Y era precisamente un gran cambio político el que habría de sellar la suerte del Botánico sanluqueño, transformando para siempre la vida de los hombres que lo hicieron posible.

El Motín de Aranjuez, la destrucción del Jardín Botánico, la Guerra, la diáspora...

El 23 de marzo de 1808 llegan las primeras noticias del Motín de Aranjuez a Sanlúcar. Pero nada pasa hasta el domingo día 27 cuando un grupo de paisanos y soldados se presenta en la puerta del Consulado exigiendo retratos de Godoy que son destrozados al grito de viva el Rey y muera el traidor. Luego se dirigen a casa de Francisco Terán, entonces intendente interino de la ciudad, a quien piden un busto de Godoy que se habría de colocar en el Botánico al que amarran a un mulo y hacen pedazos a palos. A ello sigue toda una serie variada de desmanes que culminan con la entrada de la muchedumbre en el Jardín que, según el relato de Pedro Barbadillo, “destrozaron y saquearon sin dejar árbol, planta, ni flor”. Al día siguiente, una multitud numerosa se dirigió al Barrio Alto sanluqueño por la Cuesta de Belén llevando un pelele representando a Francisco Terán con el nombre de Judas “para quemarlo a toque de campanas”. En realidad, su intención última era visitar a Terán una vez más, entonces Jefe Gubernativo y Subdelegado de Rentas, con intenciones, “nada pacíficas, contra su persona y hacienda”. Al

¹³⁰ Camarasa (1989), p. 95. Lluch i Argemí i d'Abadal, Lluís (1985), *Agronomía y fisiocracia en España (1750-1820)*, Valencia, Institució Alfons el Magnànim, p. 38; Misa Jiménez sitúa en el reformismo moderado a los hermanos Boutelou en todo lo referente a la estructura legislación agrarias. Misa Jiménez (1996), p. 102.

¹³¹ Horacio Capel, ve a Clemente como un típico representante de las elites que trataban de transformar la sociedad del Antiguo Régimen: Capel (2002), p. 38. Sobre la participación de Simón de Rojas en las Cortes del Trienio: Maldonado Polo, Luis (2003), “Ciencia y política: Los botánicos Mariano Lagasca y Simón de Rojas Clemente en las Cortes del Trienio Liberal”, *Hispania. Revista española de historia*, Vol. 63, nº 215, 1031-1056.



día siguiente, se consigue calmar los ánimos. A los pocos días, empezaron a hacerse en el Botánico algunos trabajos. Allí se puso un nuevo rótulo: “pertenece al Rey”.¹³²

Lo cierto es que el Jardín, a juzgar por el inventario de 1809, no sufrió daños tan cuantiosos, pero toda la trama política y científica que lo había hecho posible se había venido abajo para siempre. No sólo había caído el gran mecenas, Godoy, sino que su hombre en Sanlúcar, Francisco Terán, se convertirá en un personaje maldito para sus paisanos. El propio Cabildo de Sanlúcar de Barrameda solicita a las nuevas autoridades su destitución tras los altercados de marzo, la cual es concedida para gran alborozo del ayuntamiento sanluqueño. Ello no obsta para que aparezcan escritos amenazantes llenos de odio contra él. Los sucesos de mayo de 1808 y la invasión francesa iban a cambiar aún más radicalmente tanto su trayectoria personal como la de sus paisanos. La Guerra de la Independencia en Sanlúcar comienza con una explosión inicial de fervor patriótico, que dura hasta la batalla de Bailén, propalándose mientras tanto rumores de que Terán “tenía vendido el pueblo al enemigo” para que “con su sangre se reedificase el Jardín Botánico”.

Pronto se iba a ver, sin embargo, que había no pocos sectores sociales de Sanlúcar, que no se sentían incómodos en absoluto con la monarquía josefina. En 1810 se produce la expedición francesa en Andalucía. El 5 de febrero, de 1810, la ciudad caía en manos francesas con el acuerdo del Cabildo y sin presentar ninguna resistencia. De hecho, se sucedieron los agasajos a los invasores, y hasta la Sociedad Económica siguió funcionando, esta vez al calor del proyecto josefino de comunicar con un canal los ríos Guadalete y Guadalquivir. En palabras de Pedro Barbadillo “en todo aparecía Sanlúcar sometida al nuevo poder”.¹³³

Los ilustrados de Jerez y Sanlúcar –lo que incluía a no pocos cosecheros, propietarios de viñas y bodegueros– se pasaron en bloque al régimen josefino, al que veían en aquel momento como mejor garante de que el proceso de reformas siguiera adelante. De hecho, las fronteras ideológicas entre los liberales que se unieron al bando patriota y los afrancesados no eran necesariamente nítidas: unos y otros apostaron decididamente por las reformas en el XVIII, y luego apoyarán sin fisuras la revolución burguesa y liberal en el primer tercio del XIX. Por otra parte, como señala Cabral Chamorro, la propia evolución de las Sociedades Económicas de Jerez y Sanlúcar, las versiones locales del Motín de Aranjuez –y sus consecuencias, las conexiones familiares y de amistad, en fin, entre Terán, Amorós y Godoy, eran razones adicionales de peso que hicieron muy difícil a aquellos hombres sustraerse a las tentaciones del gobierno josefino:

¹³² Barbadillo Delgado (1942), pp. 769-773; Guillamas y Galiano (1858), p. 213.

¹³³ *Ibidem*, pp. 774-783; Cabral Chamorro (1995), p. 109; Márquez Hidalgo (2002), pp. 57-58.



los ilustrados de la campiña jerezana formarían parte del núcleo activo de la nueva monarquía josefina.¹³⁴

A Terán se le ofrecerá el nombramiento de Regidor en Sanlúcar, cosa que rechazará. Pero le esperaba otro nombramiento: el duque de Dalmacia –el mariscal Soult- le designó comisario regio de Extremadura, aunque después de una serie de problemas, le acabaría siendo encargada la prefectura de Mérida. Como ya hemos mencionado, tras la guerra se exilia en París, viajando por toda Francia, siempre atento a cualquier novedad científica y técnica. Incluso llega a publicar junto con otros dos españoles un estudio sobre el magnesio sulfatado que fue traducido al francés. Mantuvo el contacto y la amistad con Lagasca, y sobre todo con Simón de Rojas, que se convierte en su albacea científico, como prueba una extensa correspondencia hoy en poder del Real Jardín Botánico. Recibió en París con alborozo la instauración del régimen liberal en 1820, apresurándose a jurar la Constitución española de 1812, asumiendo con ello la pérdida de la modesta pensión que le pasaba el gobierno francés. En los últimos años su situación debió ser muy precaria, a lo que había que añadir una larga enfermedad que le mantenía postrado en una cama. Desde ella escribió unas páginas, una *Memoria*, en que se hablaba de materias varias -tamaño de la propiedad agraria y su reparto, medidas agronómicas, industria rural, etc- de la que encargaba a Clemente su publicación en una revista española “con nombres y apellidos”. Nunca llegó a hacerse.¹³⁵

Simón de Rojas Clemente no perdió el contacto con Sanlúcar durante el periodo bélico. En 1809 se le encargó recibir y cuidar un rebaño de alpacas, vicuñas y llamas que acababa de llegar de Cádiz. Incluso en plena guerra le encontramos reanudando su viaje científico por el Reino de Granada, aunque perdió gran parte del material recogido y de sus trabajos por circunstancias aciagas. Su posición durante la contienda es ambigua, y no necesariamente lejana a la propia de un afrancesado, cosa que contrasta con la decidida apuesta de su amigo Mariano Lagasca, quien se une a la resistencia frente a los franceses, a pesar de que se le había ofrecido la dirección del Real Jardín Botánico bajo la recomendación del mismo Humboldt. De hecho, una vez Andalucía fue ocupada por el ejército invasor, se trasladó a Madrid para continuar sus trabajos, y de aquí a Málaga, acompañando, posiblemente en calidad de secretario, a Francisco Antonio Zea que había sido nombrado prefecto de la ciudad: el registro de los detalles de esa posible etapa afrancesada de Clemente han sido cuidadosamente soslayados, para poder superar el proceso de depuración. Proceso de depuración al que se le sujeta, y del que sale rehabilitado en febrero de 1815, reconociéndosele en propiedad su plaza de Bibliotecario del Real Jardín. Y lo que era ambigüedad,

¹³⁴ Cabral Chamorro (1995), pp. 106-109; Márquez Hidalgo (2002), pp. 60-62.

¹³⁵ Márquez Hidalgo (2002), pp. 60-62; Cabral Chamorro (1995), pp. 124-135; Demerson (1976), pp. 170-171 y 177.



calculada o no, durante la Guerra de la Independencia y la represión posterior, se tornó manifiesto apoyo a la causa liberal, como lo muestra el hecho de haber sido elegido diputado por Valencia en las mismas Cortes del Trienio en que su amigo Lagasca también consiguió un escaño. Cosa que a Clemente le costó un segundo proceso de depuración, y a Lagasca el exilio. En realidad, el afrancesado Terán, el criptoafrancesado Clemente, y el liberal manifiesto Lagasca, no estaban tan lejos ideológicamente.¹³⁶

En cuanto a los hermanos Boutelou, Claudio, según Colmeiro, fue nombrado interinamente director y primer catedrático de botánica, obteniendo con la invasión francesa la propiedad de ambos destinos. Fue separado tan pronto como se reestableció el gobierno nacional, “sin tomar en cuenta el grande servicio que había prestado, evitando la destrucción del Jardín Botánico de Madrid, que pensaban destinar a fortificaciones los franceses”¹³⁷. De hecho, los hermanos Boutelou mantuvieron, a pesar de las dificultades, las lecciones públicas de botánica y agricultura del Real Jardín. Manteniéndose cierta actividad científica, al menos en 1810, gracias a ellos y también al viceprofesor Rodríguez y al entonces bibliotecario Simón de Rojas Clemente.¹³⁸ Como sabemos, Esteban de Boutelou debió de morir poco antes o poco después del fin de la Guerra.

¿Y qué fue del Jardín de la Paz? Pues todo indica que le hizo más mal la desidia durante el nefasto periodo que vivió España bajo el reinado de Fernando VII que el propio Motín de Aranjuez o la Guerra. Durante el Trienio Liberal se intentó su reapertura y, como era de esperar, nos encontramos con los mismos protagonistas. A finales de 1820 se reinstala la Sociedad Economía sanluqueña, regida por los mismos estatutos. Sus primeras actividades estuvieron encaminadas a hacer gestiones para ponerlo en marcha de nuevo. Una toma de contacto con Simón y Terán dio inicio a las gestiones. En 1821 se solicitó a la Diputación la apertura del Jardín, ordenando al ayuntamiento su entrega. Las diversas gestiones fueron fructíferas: el Gobierno pide información sobre el estado del Botánico sanluqueño, mientras que Simón de Rojas defendía en una de las sesiones de las Cortes del Trienio la creación de una granja-escuela en Sanlúcar. Pronto comenzarían las gestiones para financiar el Jardín, aunque con grandes dificultades. La vuelta de Fernando VII supuso la completa ruina del Botánico sanluqueño.¹³⁹

El Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía y la Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la

¹³⁶ Gil Albarracín (2002), pp. 62-69; Colmeiro (1858), p. 193; Colmeiro (1875), p. 36; Puig-Samper, Maldonado y Fraga (2004), p. 72.

¹³⁷ Colmeiro (1858), p. 190.

¹³⁸ Misa Jiménez (1996), p. 114; Colmeiro (1875), pp. 36-37.

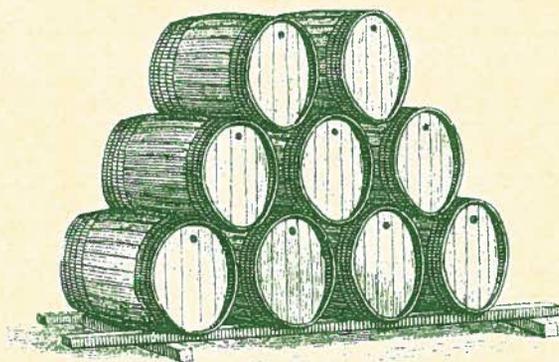
¹³⁹ Márquez Hidalgo (2002), pp. 57 y 63; Cabral Chamorro (1995), pp. 67-68.



Frontera dan fe de la grandeza de Clemente y de Boutelou y de la feracidad intelectual de este periodo. Estos dos libros, de cuya publicación se cumplen en 2007 exactamente dos siglos, pusieron efímeramente a España -y a Sanlúcar de Barrameda- a la cabeza de la investigación científica en materia de ampelografía y viticultura, dos disciplinas en pañales a las que sendos grandes hombres, sabios, liberales y humanistas, dieron impulso y proyección universal. Algo poco usual a lo largo de nuestra historia y digno de los mayores parabienes. En cambio, ya conocemos el final que para este aliento marcó la Historia. Un final que, por desgracia, tiene un aire trágico más propiamente español -y sanluqueño-: El arrasamiento de una red de sabiduría, de pasión por el conocimiento -y también de patriotismo y de amistad-, que había dado lugar a algunas de las realizaciones más espléndidas de toda la historia de la Ciencia española.



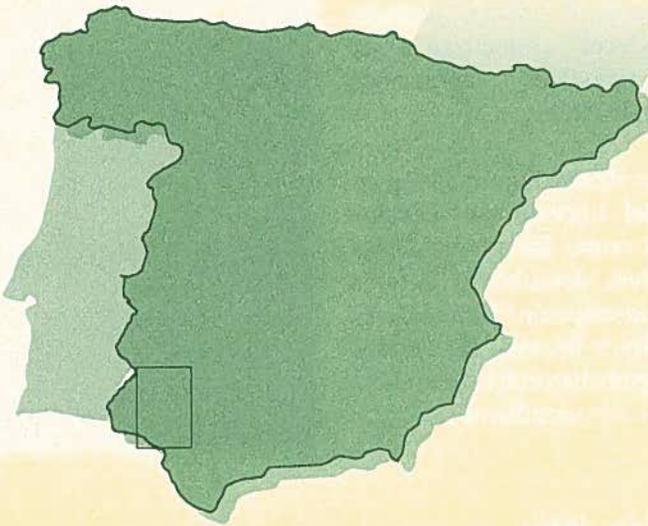
*Introducción a los Vinos
de Jerez y Manzanilla*



El Marco de Jerez



El Vino de Jerez y la Manzanilla proceden de una región delimitada –la zona de producción de las Denominaciones de Origen– que se encuentra situada en el extremo sur de España, entre el Océano Atlántico y los ríos Guadalquivir y Guadalete.



Una región con suaves colinas de tierra calcárea, entorno a las ciudades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en la que predominan los inviernos muy suaves y los veranos secos y calurosos.

Una región llena de historia y cultura, con un gran atractivo turístico: la tierra del arte flamenco y de los famosos caballos cartujanos.



LA HISTORIA DE NUESTROS VINOS

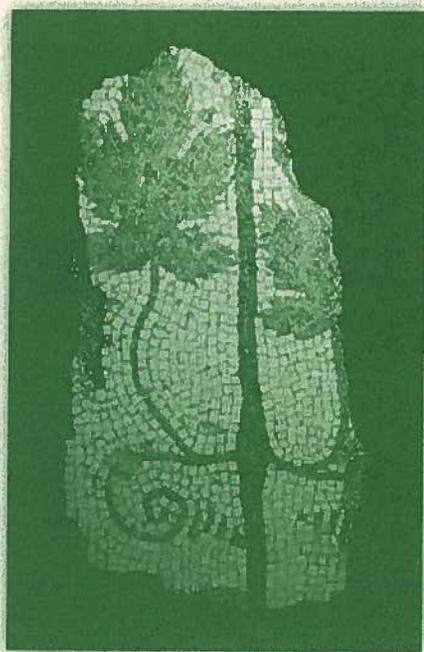
Los Orígenes

La historia del Vino de Jerez se remonta al tiempo de los Fenicios, pueblo de comerciantes originario del extremo este del Mediterráneo (al actual Líbano), quienes hacia el año 1000 antes de nuestra era fundaron la que es considerada como la ciudad más antigua de Europa occidental: Cádiz. No lejos de Cádiz fundaron los fenicios algunos siglos más tarde otro asentamiento, llamado **Xera**, que constituye la primera referencia a lo que hoy denominamos Jerez. En las proximidades de la actual ciudad de Jerez se descubrieron hace algunos años unos lagares fenicios que demuestran la existencia de una industria vinícola desde el año 700 a.C.

Durante los siglos posteriores, la presencia de griegos, cartagineses y romanos no hizo sino desarrollar aún más la industria vinícola local.

Sin duda, fue con la dominación romana, que da comienzo en el s. II a.C., cuando los vinos de “**Ceret**” comienzan a ser auténticamente conocidos y apreciados fuera de nuestras fronteras.

No solamente en Roma, sino también en otros lugares del Imperio tan alejados de la metrópoli como las propias Islas Británicas, se han descubierto ánforas romanas con las inscripciones “**Vinum Cere-tensis**” (por motivos fiscales, las ánforas de transporte se grababan con la referencia de la mercancía correspondiente).



La dominación árabe

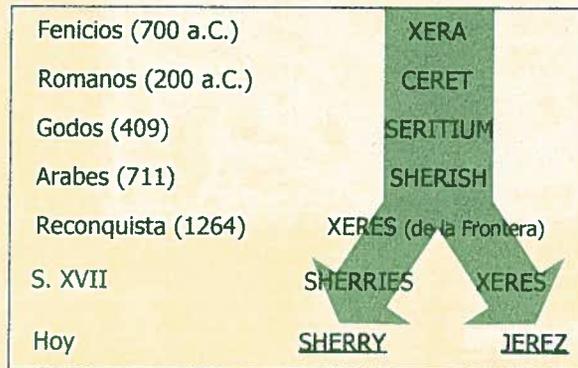
La dominación árabe da comienzo en el año 711 y, en el caso de Jerez, se prolonga durante más de cinco siglos. Se trata de un período especialmente interesante de nuestra historia; mientras que el resto de Europa se encuentra sumida en la más oscura Edad Media, en la España musulmana florece el arte y la cultura: científicos, filósofos, artistas, etc. A pesar de la prohibición coránica, la producción de pasas y de alcohol sirvieron de excusa para el mantenimiento



El vino de "Sherrish" en Inglaterra

Aunque se tienen referencias de la importación de vinos de Jerez en Inglaterra ya desde el s. XII, no es hasta el s. XVII cuando aparece el término Sherry Wine. Anteriormente, este vino solía conocerse con "Sack" (probablemente del español "saca") y a su popularidad contribuyeron tanto las "razzias" a los puertos de la zona por parte de la flota de Sir Francis Drake como las numerosas referencias a nuestros vinos que William Shakespeare hace en sus obras.

Llegados a este punto es quizás interesante echar una mirada atrás a los distintos nombres que la ciudad de Jerez ha recibido a lo largo de la historia y como, a partir de un determinado momento, los términos utilizados para designar a la ciudad y a sus vinos divergen, pero siempre con una raíz común.



El Jerez, tal como hoy lo conocemos

El desarrollo de la actividad vinícola a lo largo del s. XVIII se ve limitado en gran medida por las restrictivas reglas de funcionamiento del Gremio de la Vinatería. Dominado por los viticultores, el Gremio prohibía expresamente en sus ordenanzas la posibilidad de almacenar vinos de distintas cosechas, lo que hacía imposible envejecer los vinos. En consecuencia, los caldos que se exportaban eran siempre vinos jóvenes del año, fuertemente fortificados, al objeto de preservarlos para el viaje.

A lo largo de todo el siglo se van estableciendo en la región numerosos comerciantes extranjeros que, junto con los "extractores" (comercializadores) locales comienzan un largo pleito que habría de terminar, ya en el s. XIX, con estas normas tan restrictivas.



La definitiva abolición del Gremio de la Vinatería supuso un fuerte impulso para la producción y el comercio de vinos y, lo que es más importante, una conformación definitiva de la identidad de los vinos del Marco. La posibilidad de almacenar vinos de diferentes cosechas y la necesidad de abastecer al mercado con una calidad estable da lugar a una de las aportaciones fundamentales de la vinatería jerezana: el sistema de soleras. Por otra parte, al prolongarse el tiempo en el que el vino se mantenía en las barricas o botas, la fortificación pasa de ser un mero medio de estabilización a convertirse en una práctica enológica; la adición de aguardiente vínico en distintas proporciones da lugar así a la amplia tipología de vinos de Jerez que hoy conocemos.

Los vinos del Marco en el siglo XX

Con el cambio de siglo llegan a los viñedos de la región la epidemia filoxérica, si bien la recuperación de tan devastadora enfermedad de la vid fue especialmente rápida. Al haberse iniciado la epidemia en los viñedos del norte de Europa varias décadas antes, la forma de combatirla era ya sobradamente conocida cuando la filoxera llega a Jerez. Los viñedos se replantaron con portainjertos de cepas americanas resistentes a la filoxera y en pocos años, la industria había recuperado su capacidad productiva

Las primeras décadas del nuevo siglo suponen un desarrollo continuo del negocio, tan sólo interrumpido circunstancialmente por los distintos conflictos armados, bien en España o en los mercados de destino.

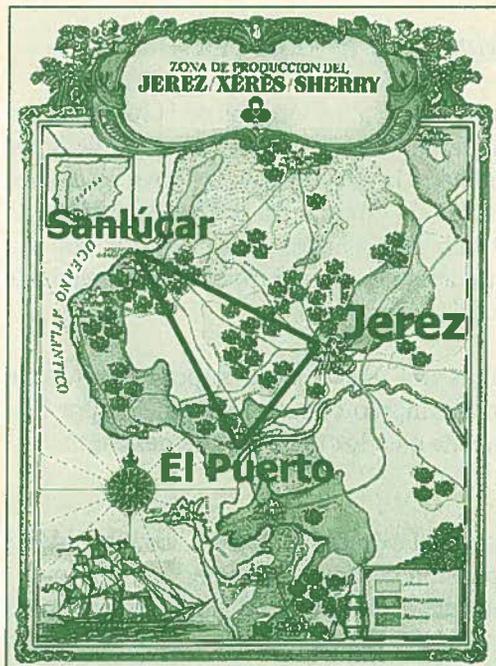
El desarrollo internacional experimentado por los vinos de Jerez, en gran medida en paralelo a la expansión colonial española y -sobre todo- británica, hace que surjan numerosos sucedáneos en regiones vinícolas de ultramar: Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Norte y Sur de América... La constatación de esta realidad, más palpable cuanto más mejoran las comunicaciones, hace que los bodegueros y viticultores del Marco de Jerez se organicen una vez más en defensa de su patrimonio común.

La primera gran Ley del Vino de España, el llamado Estatuto del Vino de 1933, da carta de naturaleza a la Denominación de Origen, cuyo Consejo Regulador elabora un Reglamento que ve la luz en enero de 1935. Se trata pues de la Denominación y del Consejo más antiguos de España. Posteriormente, y al objeto de reconocer las indudables peculiaridades que el especial microclima sanluqueño confiere a los vinos que allí se elaboran mediante crianza biológica, en 1964 se crea la Denominación de Origen "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda", bajo la tutela del mismo Consejo Regulador del "Jerez-Xérès-Sherry".



Las Denominaciones de Origen

El concepto de Denominación de Origen implica en primer lugar un marco geográfico determinado, una zona delimitada donde se obtienen los productos de la DO. En el caso de las denominación “Jerez-Xérès-Sherry”, la zona donde crecen las vides que dan origen a nuestros vinos viene marcada por el llamado “triángulo del Jerez”: las localidades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, si bien incluye también determinados “pagos” o tierras de las localidades de Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana y Lebrija, que son las que configuran el conocido como “Marco de Jerez”.



Determinados vinos criados en la localidad de Sanlúcar, a los que las especiales condiciones microclimáticas confieren características organolépticas diferenciadas, se encuadran dentro de una D.O. también distinta, llamada “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”. Ahora bien, las uvas para esta Denominación son las mismas que en el caso del Jerez. Es decir, se trata de dos Denominaciones que comparten un mismo origen: las uvas de los pagos del “triángulo del Jerez”. La extensión total de la zona de producción es de aproximadamente 10.500 hectáreas. Esta extensión se encuentra distribuida entre un número aproximado de 3.700 viñas, con una superficie media de 2,87 hectáreas. Muchos de los viticultores del Marco pertenecen a alguna de las siete cooperativas existentes en la Denominación de Origen.



Además de los aproximadamente 50 bodegas de producción o lagares, donde se moltura la uva en vendimia, existen unas 100 bodegas, encuadradas en los distintos registros del Consejo; de ellas, unas 60 tienen derecho a comercializar vinos con la D.O. Jerez-Xérès-Sherry; son las bodegas de Crianza y Expedición. Las restantes se dedican a envejecer (criar) los vinos, para su posterior venta a las bodegas de expedición y se denominan Bodegas de Almacenado.

LA VITICULTURA DEL JEREZ

El Clima

El Clima de la región de Jerez corresponde al de una zona meridional cálida, con una importante influencia del Océano Atlántico. Las condiciones climáticas más relevantes del Marco del Jerez son las siguientes:

- Una media de casi 300 días de sol al año.
- Amplias oscilaciones térmicas, con veranos muy cálidos e inviernos suaves
- Alta pluviosidad, con gran concentración de las precipitaciones entre los meses de octubre y mayo
- El viento de poniente aporta la humedad y frescura del Atlántico, mientras que el levante, seco y cálido, ayuda a que la uva madure.

Los Pagos

Tradicionalmente la zona de producción se distribuye entre distintos “pagos”, considerándose como tales a cada pequeña zona de viñas, con tierra y condiciones microclimáticas homogéneas, y habitualmente delimitadas por accidentes topográficos. Algunos pagos famosos son los de Añina, Balbaína, Carrascal o Macharnudo. Por otra parte, dentro de la zona de producción se distingue una parte tradicionalmente designada como “Jerez Superior” y que está integrada fundamentalmente por los pagos de tierras albarizas de los términos municipales de Jerez, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, así como algunos de Trebujena. El resto de la zona de producción normalmente denominada “Jerez Zona”, está integrada en gran medida por los pagos de tierras de barros y arenas de los términos municipales de Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija.



El suelo

Desde el punto de vista de su composición, se distinguen tres tipos principales de suelos: albarizas, arenas y barros. La distinta riqueza en carbonato cálcico de cada uno de los tipos, así como su contenido en materia orgánica, determinará distintos grados de productividad, pero también distintos niveles de calidad de la uva resultante.

La albariza es la tierra más idónea para la producción de uvas aptas para la elaboración del Jerez y la Manzanilla, y la que proporciona los vinos de mejor calidad. La roca albariza es una marga blanca (“alba” significa blanca) formada por la sedimentación de las aguas de un mar interior que cubría la comarca en el periodo Oligoceno. Es rica en carbonato cálcico, arcilla y sílice. La albariza tiene un alto poder retentivo de la humedad, almacenando la lluvia caída en invierno para nutrir la cepa en los meses secos.

Las variedades de uva

El Reglamento autoriza exclusivamente la utilización de tres variedades de uva, todas ellas blancas: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel.

La primera de ellas es, sin duda, la variedad fundamental en la elaboración del vino de Jerez, mientras que las otras dos, por su mayor contenido en azúcar y sus características organolépticas, son utilizadas mayoritariamente para la elaboración de vinos dulces. La uva palomino es sin duda la variedad reina de la zona. Gracias a sus especiales características vitícolas y enológicas ha ido extendiéndose cada vez más y hoy es la variedad preponderante en la elaboración del Jerez; aproximadamente un 95% de la superficie total de viñedos del Marco se dedica a esta variedad. Se trata de una variedad relativamente “neutra” desde el punto de vista de sus connotaciones organolépticas, si bien la experiencia ha demostrado que es la ideal para todo el complejo proceso ulterior de la crianza, momento en el que el Jerez y la Manzanilla alcanzan su verdadera dimensión como vinos.

El cultivo

Como en el resto de los viñedos europeo, desde la plaga de la filoxera de finales del siglo XIX, la plantación de un viñedo requiere la utilización de portainjertos de vides americanas resistentes a la filoxera. Los portainjertos suelen plantarse en enero. Posteriormente, en Agosto, una vez que se han desarrollado

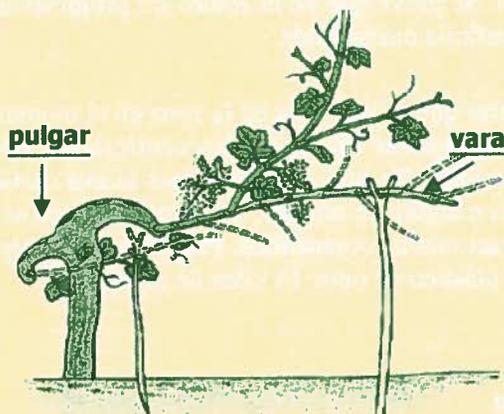


convenientemente las raíces, se procede a injertar manualmente una yema de la variedad de vinífera (palomino).

Durante los primeros años, la poda se dirige a conducir el crecimiento de la planta, de manera que ésta alcance la altura deseada -unos 60 cm.- para su fase de producción (a partir del cuarto año).

Una vez que la planta ha alcanzado la altura deseada y se encuentra en fase de producción, comienza un sistema de poda genuino del Marco de Jerez, denominado de “Vara y Pulgar”. La planta, tras la fase de formación, ha quedado dividida en dos partes o brazos, formándose así los “lineos” (liños) típicos del paisaje de la zona.

Cada año, se dejará desarrollar en uno de los extremos una “vara” con ocho yemas, mientras que en el otro brazo tan sólo se dejará un “pulgar” con una (o dos) yemas. Al año siguiente, la yema del pulgar dará lugar a la nueva vara mientras que la vara de año anterior se podará dejando tan sólo una yema. De esta forma, la producción se va obteniendo de forma alternativa en una u otra parte de la planta.



Otra labor tradicional es el “aserpiado” o “alumbra”; se trata de la preparación de la tierra para maximizar la captación del agua de lluvia, a base de crear una barreras alrededor de las cepas.

Las cepas se utilizan en el Marco de Jerez durante unos 35 años. Pasado este período, las vides son arrancadas y, tras un año de descanso de la tierra, vuelve a plantarse. Una cepa en plena producción produce ocho racimos en la vara correspondiente, lo que da aproximadamente entre tres y cuatro kilos de uva en cada cosecha. Dependiendo del marco de plantación, en cada hectárea de viñedo jerezano encontramos entre 3.500 y 3.800 cepas. El marco típico de Jerez es el



de 230 x 115 cm. A lo largo del año, las viñas reciben hasta 46 labores distintas, lo que da una idea del cuidado extraordinario con que las cepas son tratadas en el Marco. La inmensa mayoría de estas labores se realizan aún a mano.

LA ELABORACIÓN DEL VINO DE JEREZ Y MANZANILLA

La vendimia

Tiene lugar en nuestra Denominación de Origen normalmente durante el comienzo de septiembre, si bien, dependiendo de las condiciones climáticas del verano, puede llegar a empezar incluso en el mes de agosto. El comienzo de la recolección no se produce hasta que la madurez de la uva -en términos de contenido en glucosa- alcanza un mínimo de 10,5° baumé.

En la mayoría de los viñedos, la vendimia se realiza de forma manual, si bien algunas explotaciones han comenzado a utilizar maquinaria para la recolección en los últimos años. Se prevé que en el futuro irá progresivamente aumentando el porcentaje de vendimia mecanizada.

Las altas temperaturas que se registran en la zona en el momento de la vendimia, que pueden llegar a alcanzar los 40 grados centígrados, obligan a realizar la vendimia de forma rápida. Se intenta hacer llegar la uva cortada a los lagares de la forma más rápida e higiénica posible, de manera que no se produzcan roturas del grano y fermentaciones no controladas. Para ello, en numerosas explotaciones se utilizan cajas de plástico de unos 14 kilos de capacidad.

La vinificación

La primera parte del proceso de vinificación es similar al que podemos encontrar en otras zonas donde se elaboran vinos blancos. Se procede en primer lugar al prensado de la uva. Dependiendo de la presión ejercida y de la calidad de los mostos obtenidos, se separan las distintas calidades: mosto de primera yema, segundas yemas, prensas, etc.

Estos mostos pasarán posteriormente a los depósitos de fermentación, en los que se obtendrá el vino base para la elaboración del Jerez y la Manzanilla. Este vino base o vino del año a veces se comercializa como tal, bajo la denominación "Vino de la Tierra de Cádiz".



El prensado de la uva se hacía tradicionalmente en lagares de madera, en los que el peso de los hombres y unas botas claveteadas servían para extraer el zumo de la uva. Evidentemente, hoy en día ese sistema ha sido sustituido por la utilización de distintos tipos de maquinaria, con las que mediante un proceso más rápido e higiénico, se obtiene el mosto a base de presiones suaves. La “primera yema” se obtiene mediante simple gravedad o estrujados muy suaves, en los que se extrae tan sólo el zumo de la pulpa del fruto, evitando los componentes que podrían aportar las semillas o el hollejo.

La fermentación

La fermentación es el proceso natural por el que la glucosa contenida en el mosto se convierte en etanol, dando así lugar al vino.

Aunque aún hay bodegas que utilizan otro tipo de depósitos e incluso botas de madera, en la mayor parte de los casos la fermentación del mosto tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, y en muchos de ellos con distintas técnicas de control de temperatura. El mantenimiento de la temperatura de fermentación en unos niveles entre 22 y 26 grados centígrados asegura la actividad de las levaduras -necesarias para que la fermentación tenga lugar- y evita la pérdida de componentes aromáticos que, por ser en algunos casos muy volátiles, podrían desaparecer a altas temperaturas.

La fermentación tiene dos fases claramente diferenciadas: en la primera, muy tumultuosa, se produce la transformación de más del 90% de la glucosa de forma muy rápida, en dos o tres días. El resto de la fermentación tomará sin embargo de tres a cuatro semanas para completarse, en un proceso mucho más largo y tranquilo.

Hacia noviembre, con la llegada de temperaturas más suaves, las materias sólidas que se han ido produciendo en el vino nuevo (las lías) van decantando en el fondo del depósito, quedando el vino transparente o “en claro”. Se trata de un vino blanco totalmente seco, de una graduación de entre 11,5 y 12,5 grados, en el que observamos una peculiaridad importante: en cada uno de los depósitos en los que ha tenido lugar la fermentación, sea éste un tanque de acero inoxidable o una bota de madera, aparece una especie de nata que cubre en su totalidad la superficie de vino, aislándolo del contacto con el aire. Se trata de la FLOR.

La flor es una película de microorganismos similares a las levaduras autóctonas que posibilitaron la fermentación alcohólica. Una vez transformada en etanol la totalidad de la glucosa del zumo de la uva, estas levaduras -del tipo



Saccharomyces- entran en una fase aeróbica, por lo que suben a la superficie del vino en busca de oxígeno. Forman así una película que en determinados momentos del año -sobre todo en primavera y otoño- se desarrolla con mayor fuerza, razón por la que se le conoce como “Flor”.

La flor no sólo aísla el vino del aire, evitando su oxidación, sino que se alimenta de algunos de los componentes naturales del vino, como son el alcohol, el azúcar residual, la glicerina, etc. por lo que se encuentra en permanente interacción con el vino, aportándole componentes aromáticos muy especiales y cambiando su estructura.

En invierno, el vino está listo ya para su primera clasificación. Los catadores tomarán entonces una muestra de cada uno de los depósitos en los que se ha producido la fermentación y, guiados fundamentalmente por su nariz y su experiencia, clasificarán el vino base en dos grupos diferentes. Los vinos más pálidos y ligeros recibirán el nombre de “finos” (o bien, si nos encontramos en Sanlúcar, “manzanillas”), y los de más estructura y color, el de “olorosos”. Para unos y otros ha llegado el momento del primer “encabezado” o fortificación.

La fortificación

Una de las características esenciales del Jerez y de la Manzanilla es que se trata de unos vinos “generosos” o fortificados; es decir, que su graduación alcohólica natural tras la fermentación es incrementada mediante la adición de una cierta cantidad de alcohol, siempre de origen vínico. Desde los originales 12 grados aproximados del vino base, se incrementará la graduación mediante la adición de alcohol de vino hasta los 15° en el caso de los finos y manzanillas y 17° en el de los olorosos.

Ya a su nueva graduación, los finos o manzanillas y los olorosos se pasarán a botas para comenzar una primera fase en madera llamada de “sobretablas”, previa al envejecimiento mediante el sistema de criaderas y solera.

¿Cual es la razón de la fortificación?. Como ya se ha dicho, la flor del vino, esa película que protege al vino de la oxidación, está formada por una multitud de levaduras; microorganismos que como todos los seres vivos precisa de una circunstancias ambientales determinadas. En un medio a 15° de alcohol, la flor se encuentra en su habitat ideal. El velo de levaduras no sólo se mantiene cubriendo toda la superficie del vino, sino que se desarrolla mejor y así se mantendrá durante toda la crianza o envejecimiento dentro de las botas, evitando por tanto la oxidación del vino y confiriéndoles características muy especiales. Por



encima de ese nivel de alcohol, a 17°, las levaduras mueren, y al desaparecer la película de protección, el vino entra en contacto con el aire. Comienza entonces un proceso irreversible de oxidación, que da lugar a una evolución totalmente diferente del vino.

La Crianza

La crianza o envejecimiento tiene lugar en botas o barricas de madera, mediante un procedimiento genuino llamado de “criaderas y solera”.

Las normas de la Denominación de Origen establecen un sistema de cuotas de venta, que garantiza una vejez media del vino mínima de tres años, aunque con frecuencia los vinos superan esta edad.

La “bota” es la vasija de madera utilizada generalmente en Jerez y todas las localidades del Marco. Suele estar hecha de roble americano, pues es el tipo de madera que, por su porosidad, garantiza una mejor transpiración del vino a través de sus poros. La madera de las botas debe ser lo más neutra posible, para no añadir olores ni sabores propios al vino. Para ello, antes de utilizar una bota para la crianza de vino de Jerez, se utiliza repetidas veces para fermentar vinos más bastos con destino a destilación.

Aunque la capacidad de la bota es de 600 litros, sólo se llenan hasta los 500 litros. De esta forma se deja un espacio lleno de aire en el interior, que servirá en el caso de la crianza biológica para que la flor respire, así como para que los vinos en crianza oxidativa vayan adquiriendo sus características, en contacto con el oxígeno.

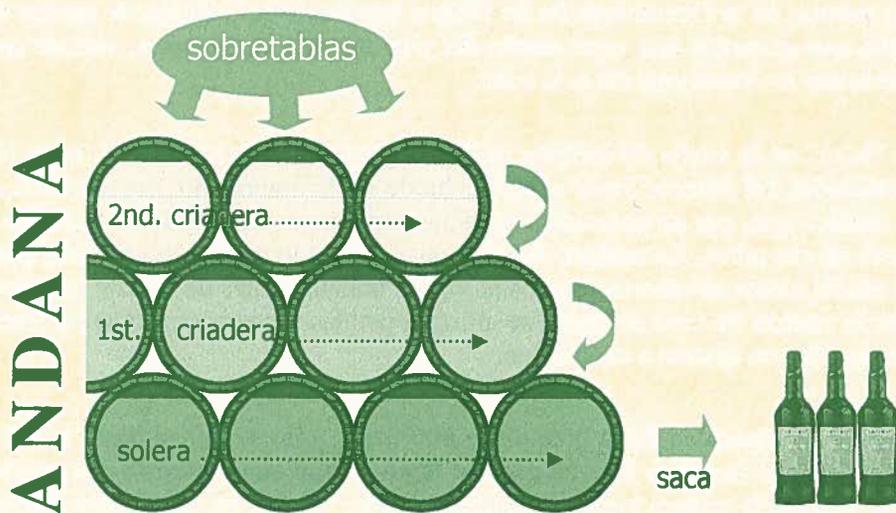
El sistema de envejecimiento o crianza genuino de nuestras Denominaciones de Origen es el llamado de “Criaderas y Solera”. Se trata de un proceso dinámico de envejecimiento, mediante el que se van mezclando metódicamente los vinos de todas y cada una de las vendimias. A través de un proceso que siempre es el mismo, los vinos más jóvenes van siendo mezclados progresivamente con vinos cada vez más viejos, contenidos en las distintas escalas del sistema, hasta llegar a la llamada “solera”. En este último nivel se encuentran por tanto mezcladas todas las vendimias desde la fundación del sistema, garantizándose así una personalidad del vino constante año tras año.

En la bodega, el vino descansa ordenado en filas o “andanas” de botas, de tres o cuatro alturas. Tradicionalmente, la fila más baja (que por estar en el suelo se denomina “solera”) contiene los vinos más viejos. La fila inmediatamente



superior, denominada “primera criadera” contiene vino algo menos viejo, y así sucesivamente hasta llegar a la criadera más alta, donde se encuentran los vinos más jóvenes.

Cuando se precisa vino para vender, hacemos una “saca” o extracción de la solera consistente en un tercio del contenido de cada bota. Esta cantidad de vino se sustituirá con vino de la primera criadera. A su vez, el vino sacado de estas botas se sustituirá por vino de la segunda. Finalmente, en el lugar de este vino extraído de la segunda criadera pondremos el vino más joven (de la últimas vendimias) que teníamos en la fase de “sobretablas”.



Dependiendo del número de criaderas (que puede ser tan alto como queramos), del porcentaje de la “saca” (como máximo un tercio de contenido de la bota) y de la frecuencia de la saca, el camino a recorrer por los vinos jóvenes hasta llegar a la solera será más o menos lento; y por tanto la vejez media de los vinos de la saca más o menos alta.

Las bodegas

Existen muchos tipos diferentes de bodega en el Marco de Jerez. Antiguas o modernas, de dimensiones más o menos espectaculares y diferentes estilos arquitectónicos. Sin embargo, todas tienen algunos aspectos en común.



Son bodegas con techos altos, con ventanas orientadas al poniente y suelos de una arena amarillenta llamada "albero"... El objetivo es siempre el mismo, crear unas condiciones microclimáticas lo más estables posible, y sobre todo, que los cambios en temperatura y humedad se produzcan de la forma más lenta posible, no poniendo en peligro ni la existencia de la flor ni los procesos físico-químicos que van lentamente produciéndose en el interior de las botas.

LOS TIPOS DE VINO

La variedad de los vinos de Jerez es extraordinaria. La paleta de colores, aromas y sabores va desde vinos absolutamente pálidos, de sabor muy seco y aroma punzante, hasta otros vinos de color caoba oscuro, de textura aterciopelada y extraordinario grado de dulzor.

El Reglamento agrupa los distintos tipos de Jerez en tres grupos fundamentales:

- Los **Vinos Generosos**, vinos totalmente secos, es decir, aquellos en los que se ha producido una fermentación completa.
- Los **Vinos Dulces Naturales** son aquellos en los que, mediante la detención de la fermentación, aseguramos un alto grado de azúcares residuales, provenientes de la parte del zumo de uva que no llegó a fermentar.
- Finalmente, existe un tercer grupo, los **Vinos Generosos de Licor**, obtenidos mediante la mezcla o "cabecero" de vinos Generosos y Vinos Dulces Naturales. Obviamente, se trata de vinos con un cierto grado de dulzor.

Los tipos de Jerez Secos

Los distintos Vinos Generosos o secos tan sólo difieren entre sí en función del tipo de envejecimiento al que sean sometidos. Así, si durante todo el proceso de crianza los vinos se encuentran protegidos de la oxidación por el velo de levaduras o "flor"; es decir, si son vinos en crianza biológica, obtendremos los finos o manzanillas. Son vinos que conservan el color pálido y adquieren características organolépticas derivadas del envejecimiento en presencia de las levaduras.

Si, en cambio, son vinos en los que tras la primera clasificación se optó por clasificarlos como olorosos y envejecerlos a 17°, sin flor, la oxidación habrá hecho que el vino pálido original se vaya tornando oscuro, hasta adquirir un color caoba intenso.



Ahora bien, pudiera ocurrir que algunos vinos clasificados como finos, tras unos años en crianza biológica, perdieran la flor -de forma natural o mediante un cambio en la graduación alcohólica. Obtenemos así los amontillados; vinos que presentan algunas de las características de la crianza biológica, pero en los que la posterior oxidación les confiere mayor cuerpo, suavidad y un bello color que puede ir desde los tonos ambarinos al caoba pálido.

A continuación repasamos cada uno de los distintos tipos de vino de Jerez secos:

Fino

El Fino envejece siempre en presencia de la flor, y por tanto protegido de la oxidación, razón por la que conserva el original color amarillo pajizo pálido. La acción de las levaduras da como resultado un característico aroma punzante, más evidente y de más permanencia cuanto más prolongada haya sido la crianza. Al paladar son extraordinariamente secos y limpios, con ciertos recuerdos de almendras. Aunque la graduación natural de los finos en la bota se sitúa en torno a los 15 grados, a veces se realiza un segundo encabezamiento, para situar la graduación final en 16, 17 y (muy excepcionalmente) hasta 18 grados.

Manzanilla

El sistema de elaboración de la Manzanilla es idéntico al del Fino, si bien la fase de crianza debe realizarse en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda. Las especialísimas condiciones microclimáticas de esta ciudad, situada en la costa atlántica, en la desembocadura del río Guadalquivir y mirando al Parque Nacional de Doñana, hacen que el velo de flor que protege los vinos en crianza biológica tenga una naturaleza muy peculiar. Como consecuencia de ello, los vinos de crianza biológica obtenidos en Sanlúcar, denominados Manzanillas, tienen unas características organolépticas muy especiales, entre las que destacan un cierto tono salino y un aroma característico y delicado, en el que se aprecian notas de camomila. Todos estos factores justifican la existencia de una Denominación de Origen diferenciada para estos vinos, llamada Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

En ocasiones, las manzanillas son sometidas a períodos de crianza excepcionalmente prolongados, en los que la flor llega a debilitarse ligeramente, provocando un pequeño nivel de oxidación; surgen así las “Manzanillas Pasadas”, a medio camino entre las “manzanillas Finas”, pálidas y ligeras y los Amontillados.



Amontillado

La existencia de dos fases distintas en la crianza de los amontillados hace que se trate de vinos extraordinariamente complejos e interesantes. La paleta de colores de los amontillados puede ser muy amplia, siempre dentro de la tonalidad ambarina. Dependiendo de la edad del vino y de la distinta relación entre la fase de crianza biológica y oxidativa, predominarán más o menos las notas punzantes de las levaduras. En todo caso, éstas se encuentran ya suavizadas por aromas avellanados. En boca son ligeros y suaves, redondos, con larga permanencia en boca y complejas notas retronasales. La graduación alcohólica de los amontillados puede variar entre los 16 y los 22 grados.

Oloroso

Los olorosos son vinos en los que la totalidad de la crianza se ha producido en contacto directo con el aire. La prolongada oxidación ha provocado que el color inicial del vino base se haya convertido en un bello color caoba, que será más oscuro cuanto más prolongada sea la crianza. La crianza oxidativa provoca una importante pérdida de volumen por evaporación (entre el 3 y el 4% anual) sobre todo del agua contenida en el vino. Como consecuencia, se produce una importante concentración de aromas, así como un incremento del grado alcohólico. Son vinos muy potentes, redondos, suaves y con mucho cuerpo, cuya graduación puede llevar hasta los 22 grados.

Palo Cortado

Los palos cortados son vinos excepcionalmente raros, elaborados a partir de vinos con crianza oxidativa, lo que hace que tengan color caoba, como si de olorosos se tratase. Sin embargo, son vinos que desarrollan aromas de gran finura, más característica de los amontillados, vinos que han tenido una fase previa de crianza biológica. Por tanto, en cata combinan la delicadeza y finura a la nariz de los amontillados con la estructura y redondez de los olorosos, lo que los hace vinos auténticamente excepcionales. Como en el caso de los olorosos, su contenido alcohólico puede variar entre 17 y 22 grados.

Los tipos de Jerez más dulces

Pedro Ximénez y Moscatel

A diferencia de los vinos generosos, en el caso de los Vinos Dulces Naturales el objetivo es conseguir vinos con un alto contenido en azúcares residuales. Para ello, se parte de variedades de uva especialmente ricas en glucosa; en concreto la Pedro Ximénez y la Moscatel. Además, a diferencia de la uva palomino, en



la que la obtención del mosto se hace rápidamente, las uvas destinadas a la elaboración de vinos dulces naturales se dejan solear durante unos días, de forma que se pasifiquen. Un vez obtenido el mosto de las uvas pasificadas, muy rico en glucosa, éste se somete a una fermentación parcial. Para ello, se añade alcohol de vino, lo que detiene la acción de las levaduras. Terminada la fermentación parcial, el vino está listo para su envejecimiento, mediante el sistema de criaderas y solera. Desparecidas las levaduras, el vino resultante envejece en contacto con el oxígeno, por lo que adquiere tonos cada vez más oscuros. La oxidación y la riqueza en azúcares residuales hace que el vino vaya adquiriendo una textura cada vez más densa, con el clásico “lagrimeo” apreciable en las paredes del catavinos. Los aromas a fruta pasificada originales van redondeándose y haciéndose más complejos con el paso del tiempo. En la boca son vinos aterciopelados, de sabor dulce y postgusto muy prolongado.

Los tipos de Jerez semi-dulces

Los vinos Generosos de Licor son los procedentes de la mezcla o “cabeceo” de vinos generosos con vinos dulces naturales, si bien también pueden obtenerse mediante la adición de mosto de uva concentrado a los finos, amontillados u olorosos. Se encuadran en este grupo algunos de los vinos de Jerez más tradicionales, siendo el cabeceo de vinos uno de los aspectos más interesantes y complejos de las disciplinas bodegueras.

Medium

Los vinos de Jerez del tipo Medium se obtienen mediante el cabeceo de vinos amontillados con Pedro Ximénez o bien con Mosto de uva Concentrado Rectificado (MCR). Son vinos de color ámbar, ligeramente punzantes, suaves y algo dulces.

Golden

Los vinos del tipo Golden utilizan como base vinos más oxidados, lo que les confiere un color más oscuro y más estructura; estos vinos se cabecean con proporciones más generosas de Pedro Ximénez o MCR, lo que los hace más dulces que los mediums.

Cream

Los vinos del tipo Cream se elaboran a base de olorosos, lo que les hace especialmente intensos de color y profundos a la nariz. Son vinos de paladar aterciopelado y con mucho cuerpo.

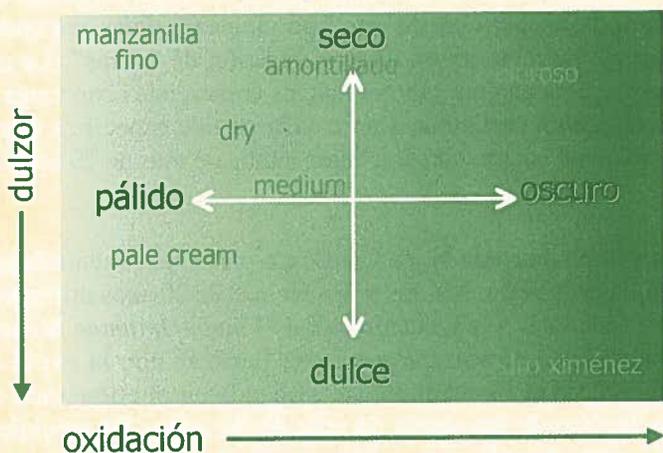


Pale Cream

El Pale Cream es un vino elaborado en base a vinos finos, a los que la adición de MCR o vinos dulces sin envejecer confiere un cierto dulzor, sin perder los matices típicos de la crianza biológica.

Los distintos tipos de vino de Jerez son en definitiva el resultado de distintas variedades de uva, diferentes métodos de vinificación y procesos de envejecimiento. El resultado es una paleta de sensaciones extraordinariamente rica en colores, aromas y sabores. Todo un festival para los amantes del vino, un vino para cada momento y una oportunidad de maridaje para cada plato.

A pesar de su complejidad, el amplio espectro de los distintos vinos de Jerez podría encuadrarse en un mapa de doble eje. En el primero de ellos situaríamos el grado de coloración que, como ya sabemos, dependerá del nivel de oxidación producido a lo largo del proceso de crianza. En el segundo situaríamos el mayor o menor grado de dulzor, que dependerá en definitiva de la riqueza del vino en azúcares residuales, como consecuencia del tipo de fermentación a que haya sido sometido el mosto original.



Los Vinos con vejez calificada

Las bodegas de Jerez, Sanlúcar y El Puerto, cada una de ellas, guardan auténticos tesoros enológicos. Con frecuencia los catadores seleccionan partidas que por sus especiales características son dignas de pasar a engrosar las criaderas de vinos muy especiales. Vinos que conforman sistemas de solera cuyos orígenes se



confunden con los propios de las casas, casi siempre en siglo XIX o incluso en el siglo XVIII. Vinos centenarios de una calidad tan excepcional y una vejez tan extraordinaria que rara vez llegaban a comercializarse.

Al objeto de dotar a estos vinos de una certificación oficial que permita identificar su vejez y calidad extraordinaria, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry ha creado dos categorías especiales de Vinos de Jerez con Vejez Calificada: Vinos de más de 20 años o V.O.S. y Vinos de más de 30 años o V.O.R.S.

Uno de los factores clave de la propia identidad de los Vinos de Jerez es el método de envejecimiento o crianza llamado “de Criaderas y Solera”. Un maravilloso y perfecto procedimiento dinámico de envejecimiento, por el que los vinos jóvenes van metódicamente mezclándose con aquellos procedentes de las anteriores vendimias. Desafortunadamente éste sistema, perfecto en su concepción, imposibilita hablar de la edad exacta de los vinos de Jerez, salvo que nos refiramos a ella en términos de promedio.

El sistema de certificación desarrollado por el Consejo Regulador se basa en una calificación de las partidas de este tipo vino expedidas por cada bodega, o dicho en lenguaje bodeguero, en una calificación de “sacas”. La certificación del Consejo no se concede por tanto a marcas comerciales concretas o a tipos de vino de una bodega en particular, sino a cada partida específica que se extraiga de la correspondiente solera, con una vejez media de más de 20 años o de más de 30 años.

La normativa sobre vinos con Vejez Calificada prevé igualmente la aplicación de una terminología específica. Así, los vinos de más de 20 años utilizan las iniciales V.O.S., correspondientes a la mención latina “*Vinum Optimum Signatum*” (Vino Seleccionado como Optimo) y coincidente también con la expresión inglesa “*Very Old Sherry*”, tan frecuentemente utilizada en el etiquetado de este tipo de vinos. En el caso de los vinos de más de 30 años, las iniciales a utilizar son V.O.R.S., correspondientes a “*Vinum Optimum Rare Signatum*” (Vino Seleccionado como Optimo y Excepcional) y coincidentes igualmente con la frase inglesa “*Very Old Rare Sherry*”.

De manera simbólica, el Consejo Regulador vuelve así a utilizar aquella lengua con la que, desde antes de Cristo, se describieran y alabaran por primera vez los Vinos de Jerez.





Colofón

Esta edición de “Bicentenario de Boute-lou y Rojas Clemente”, se terminó de imprimir el día 10 de enero de 2008, festividad de San Gonzalo, pasando a formar parte de la colección El Arado y la Red.